

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA  
EPIDEMIOLOGICZNA MIASTA KONINA  
I POWIATU KONIŃSKIEGO  
ZA ROK 2021**

**Opracował:**

ON.E - Anna Roszak  
ON.HŻ - Katarzyna Bąkowska  
ON.HK - Roman Wojskunowicz  
ON.HP - Grzegorz Glinka  
ON.HD - Mirosława Gontarczyk  
ON.NS - Magdalena Żabierek  
OZ - Aneta Moralewska-Bembenek  
OL - Mirosława Szymańska

**Zatwierdził:**

**KONIN 2022**

## **Spis treści**

<b>Wstęp .....</b>	<b>3</b>
<b>I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....</b>	<b>5</b>
<b>II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia .....</b>	<b>13</b>
<b>III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....</b>	<b>26</b>
<b>IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....</b>	<b>49</b>
<b>V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....</b>	<b>69</b>
<b>VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....</b>	<b>80</b>
<b>VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....</b>	<b>89</b>
<b>VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....</b>	<b>136</b>
<b>IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny .....</b>	<b>148</b>
<b>X. Oddział laboratoryjny.....</b>	<b>152</b>
<b>XI. Zakończenie .....</b>	<b>154</b>

## WSTĘP

**Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu konińskiego w 2021 r. było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków, 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.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2021. W ramach tych przedsięwzięć podjęto następujące działania:

1. Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
2. Ograniczanie zagrożeń dla zdrowia publicznego związanych z zakażeniami szpitalnymi.
3. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
4. 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.
5. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych 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.
6. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
7. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
8. Prowadzenie działalności edukacyjno-informacyjnej w zakresie zagadnień pozostających w kompetencjach PIS, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, obowiązującą wiedzą oraz wytycznymi Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
9. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

10. Przekazywanie do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informacji dotyczących sytuacji kryzysowych i zdarzeń nadzwyczajnych niezbędnych do koordynowania i sprawowania nadzoru nad działalnością jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
11. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
12. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
13. Doskonalenie systemu zarządzania zgodnie z obowiązującą normą PN-EN ISO/IEC 17025 w celu doskonalenia rozwoju oraz utrzymania kompetencji personelu.
14. Przestrzeganie zasad wynikających z przepisów o ochronie danych osobowych RODO oraz o ochronie informacji niejawnych.
15. Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
16. Aktualizacja i ujednoczenie informacji ujmowanych na stronach internetowych jednostek PIS (w tym BIP).

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej miasta Konina i powiatu konińskiego za rok 2021” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koninie.

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zwalczania chorób zakaźnych należy m.in. dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych w zakresie profilaktyki i zwalczania chorób zakaźnych oraz prowadzenie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych obowiązkowych i zalecanych.

Niniejszej analizy dokonano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatkich wyników badań laboratoryjnych przekazane przez zakłady opieki zdrowotnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2021 r. poz. 2069 z późn. zm.)

### I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2020 - 2021

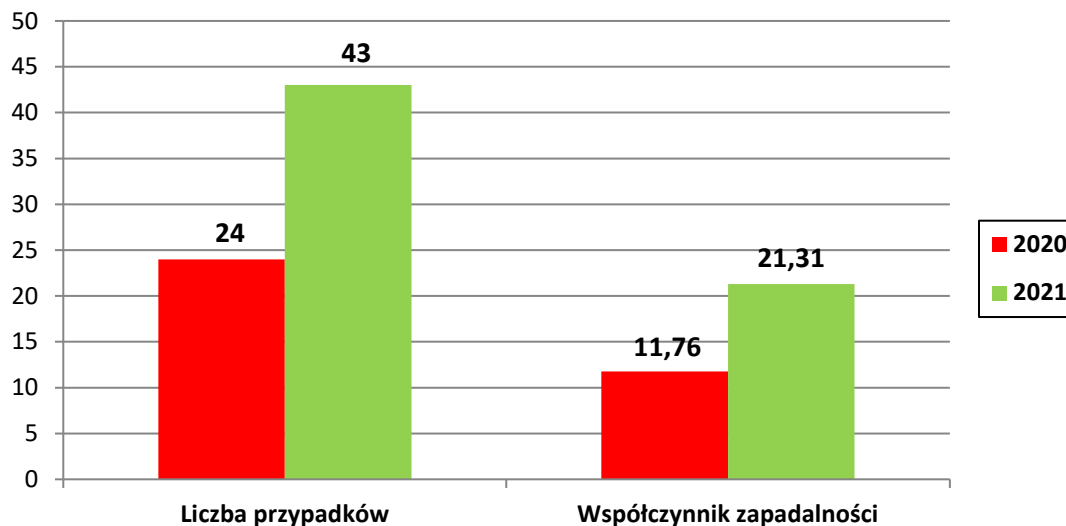
Lp.	Jednostka chorobowa	Rok 2020		Rok 2021	
		Liczba zachorowań	Wsp. zap.	Liczba zachorowań	Wsp. zap.
1.	Dur brzuszny	0	0	0	0
2.	Czerwonka	0	0	0	0
3.	Zatrucia pokarmowe Salmonellozy	24	11,76	43	21,31
4.	Zatrucia grzybami	0	0	0	0
5.	Botulizm	0	0	0	0
6.	Biegunka u dzieci do lat 2:	75	2.099,0	120	2180,23
7.	Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym:	23	11,74		
	WZW A	3	1,47		
	WZW B przewlekłe	12	5,88	25	12,39
	WZW B ostre			1	0,50
	WZW C	8	4,41	13	6,44
	WZW B + C	0	0		
	inne i nieokreślone	0	0		
8.	Krztusiec	12	5,88	1	0,50
9.	Odra	0	0		
10.	Różyczka	0	0		
11.	Nagminne zapalenie przyusznic	5	2,45	2	0,99
12.	AIDS	0	0		
13.	Borelioza	28	13,72	24	11,90
14.	SARS-CoV-2	6209	3067,03	11164	5533,17s

### I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zwiększeniu uległa liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella – w roku 2020 – zarejestrowano 24 przypadki (wsk. zap. 11,76) natomiast w roku 2021 - 43 przypadki (wsk. zap. 21,31).

Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2020-2021

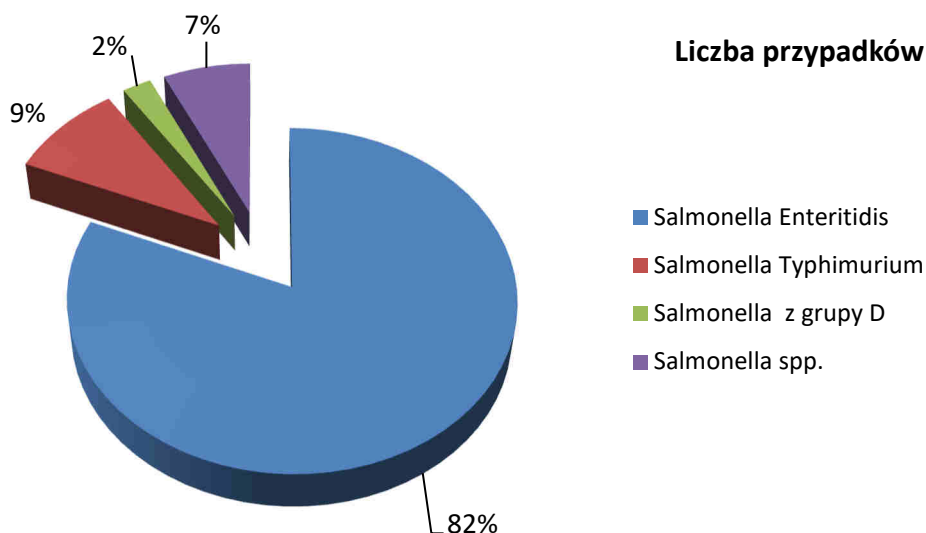
\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Spośród czynników bakteryjnych przeważała Salmonella Enteritidis - 35 przypadków, znacznie mniej wystąpiło przypadków Salmonella Typhimurium – 4 przypadki, oraz Salmonella z grupy D - 1 przypadek. Zarejestrowano również 3 Salmonelle spp. Wśród zachorowań nie odnotowano zgonów.

Rys.2 Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2020-2021

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



### I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Wzrosła liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B. W 2021 roku odnotowano 25 przypadków (wsp. zap. 12,39) WZW „B” (przewlekłe i nieokreślone) oraz 1 WZW „B” typ ostry, natomiast w roku 2020 – 12 przypadków (wsk. zap. 5,88).

W grupie wiekowej 20-29 lat zarejestrowano 1 zachorowanie; Pani została wcześniej uodporniona przeciwko WZW „B”.

W grupie wiekowej 30-39 lat zarejestrowano 6 zachorowań; osoby zostały uodpornione wg kalendarza szczepień.

W grupie wiekowej 40-49 lat zarejestrowano 4 zachorowania; osoby nie były wcześniej szczepione p/WZW „B”.

W grupie wiekowej 50-59 lat zarejestrowano 10 zachorowań.

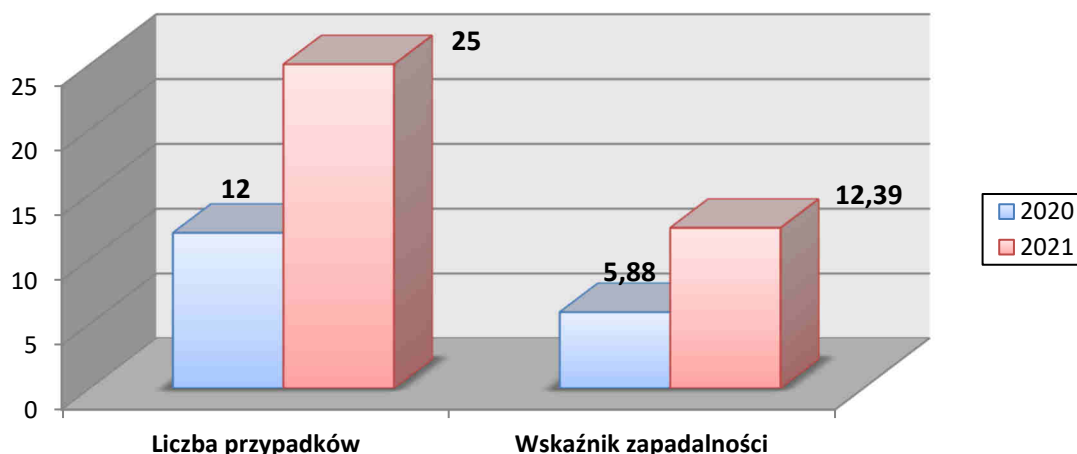
U osób powyżej 60 roku życia odnotowano 4 zachorowania na WZW „B”, osoby te nie były uodpornione.

W grupie wiekowej 0-19 lat nie odnotowano zachorowań na WZW „B”.

Zarejestrowano jedno zachorowanie na WZW „B” ostre, które dotyczyło 34-letniej kobiety, szczepionej wg kalendarza szczepień.

**Rys. 3. Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2020-2021**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



### I.1.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano ostrych porażek wiotkich oraz zachorowań na tężec.

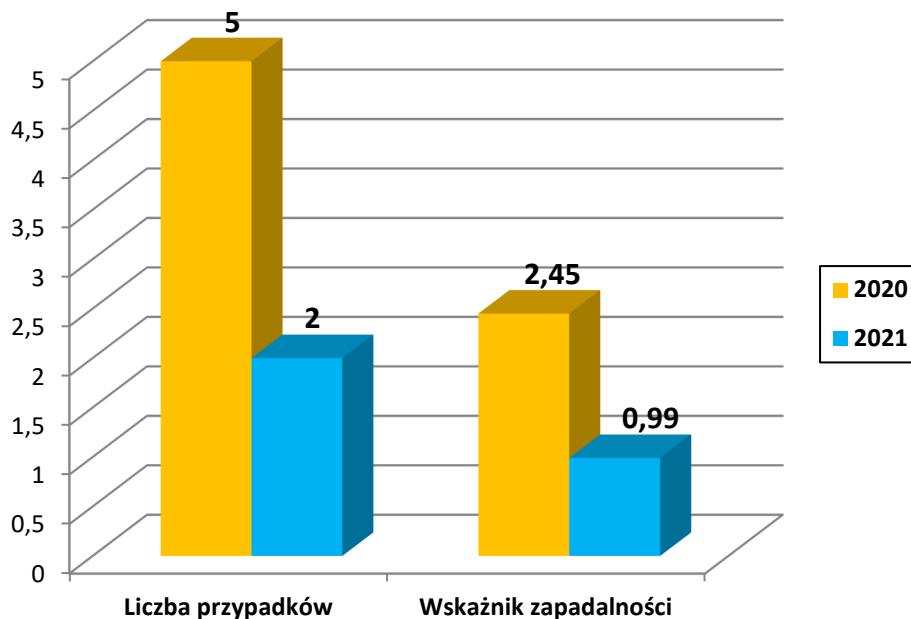
Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy w roku 2021 nieco się zmniejszyła, w roku 2020 odnotowano 5 przypadków (wsk. zap. 2,45), natomiast w roku 2021- 2 przypadki (0,99).

Zachorowania wystąpiły w grupie wiekowej 5-9 lat i dotyczyły 1 osoby w pełni uodpornionej i jednej gdzie brak danych.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w 2020 roku nie odnotowano zachorowań na różyczkę.

**Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznicy - zachorowalność i zapadalność w latach: 2020 - 2021**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców

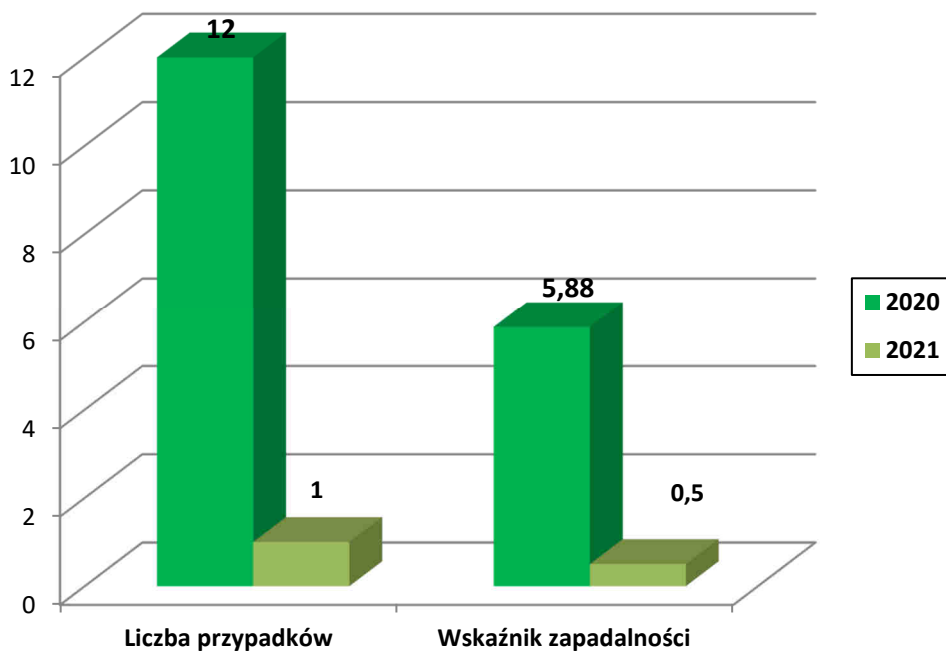


W roku sprawozdawczym nie zgłoszono przypadków zachorowania na odrę, ostatnie zachorowanie wystąpiło w 2006 roku.

W roku sprawozdawczym odnotowano znaczny spadek zachorowań na krztusiec. W roku 2020 - 12 przypadków (wsk. zap. 5,88) natomiast w roku 2021 – 1 przypadek (wsk.zap.0,50). Chora była 10-letnia dziewczynka, leczona ambulatoryjnie. Badanie molekularne ELISA IgG dało wynik pozytywny. Dziecko uodpornione zostało 5 dawkami szczepionki, ostatnia dawka w 2015 roku (ok. 4,5 roku przed zachorowaniem).

**Rys. 4. Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2020 - 2021**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców





## I.2. Inne choroby

Liczba zachorowań na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych o etiologii bakteryjnej utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2020 zarejestrowano 3 przypadki (wsk. zap.1,47), natomiast w 2021 roku zachorowały 4 osoby (wsk. zap. 1,98).

Jedno zachorowanie dotyczyło chłopca mającego zaledwie kilka dni. Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego dało wynik ujemny. Dziecko było hospitalizowane w WSZ w Koninie na Oddziale Noworodkowym. Zejściem choroby było wyzdrowienie.

W przedziale wiekowym powyżej miesiąca do 1 roku życia odnotowano 2 zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych (wsk. zap.0,99). Wykonano badanie płynu mózgowo-rdzeniowego uzyskując wyniki dodatnie. Wyhodowano *Streptococcus pneumoniae* oraz *Escherichia coli*. W obydwu przypadkach choroba zakończyła się wyzdrowieniem.

W przedziale wiekowym 20-24 zarejestrowano 1 zachorowanie (wsk. zap. 0,50). Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego dało wynik dodatni. Z posiewu wyhodowano *Enterococcus faecium*. Choroba zakończyła się wyzdrowieniem.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych uległa zmniejszeniu. W roku 2020 odnotowano 4 przypadki (wsk. zap. 1,98), natomiast w roku sprawozdawczym zachorowała jedna osoba (wsk. zap. 0,50). Chłopiec w wieku ok.4 miesiące hospitalizowany był w WSZ w Koninie. Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego dało wynik ujemny (brak izolacji wirusa). Zejściem choroby było wyzdrowienie.

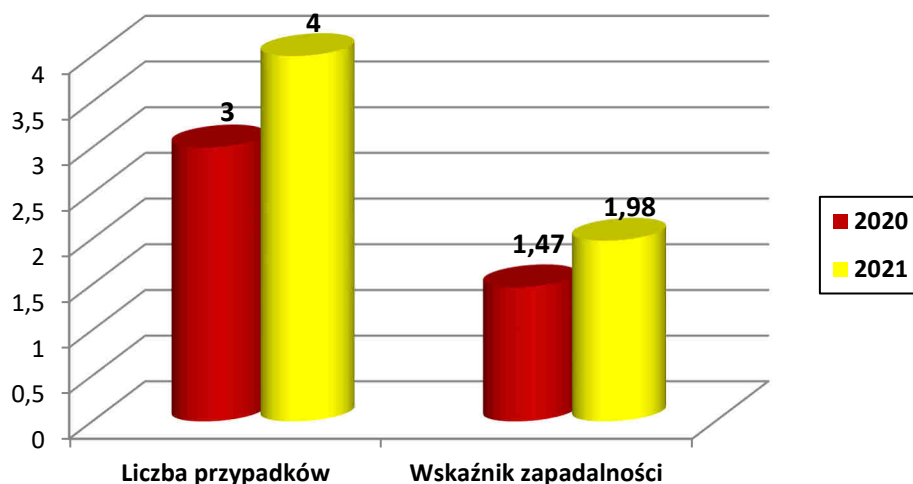
W roku sprawozdawczym odnotowano 9 (wsk. zap. 4,46) przypadków choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, a w 2020 wystąpiło 7 zachorowań (wsk. zap. 1,47). Wszystkie zachorowania miały postać posocznicy. W grupie wiekowej 0-4 lata zachorowała dziewczynka. Dziecko hospitalizowane było w Szpitalu w Koninie, następnie przewiezione zostało do Kliniki Chorób Zakaźnych i Neurologii Dziecięcej w Poznaniu. Zejściem choroby było wyzdrowienie.

U mężczyzny w wieku 35 lat zachorowanie zakończyło się zgonem. W grupie wiekowej 50-59 *Streptococcus pneumoniae* stwierdzono we krwi 58-letniego mężczyzny. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem. W grupie wiekowej powyżej 60 lat odnotowano 6 przypadków (4 kobiety i 2 mężczyzn). Jedno zachorowanie zakończyło się zgonem, pozostałe osoby – wyzdrowienie.

W roku 2020 odnotowano jedno zachorowanie na *Neisseria meningitidis*. W roku sprawozdawczym natomiast zarejestrowano 2 przypadki choroby meningokokowej. Jeden dotyczył rocznego chłopca - zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem. Badanie diagnostyczne potwierdziło chorobę. Chemioprophylaktykę zastosowano u dwóch osób. Na posocnicę wywołaną *Neisseria meningitidis* zachorował również 33-letni mężczyzna. Posiew krwi dał wynik pozytywny, wyhodowano *Neisseria meningitidis*. Zejściem choroby był zgon. Cztery osoby z najbliższego otoczenia skierowano do chemioprophylaktyki.

**Rys. 6. Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych - zachorowalność w latach: 2020 - 2021**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



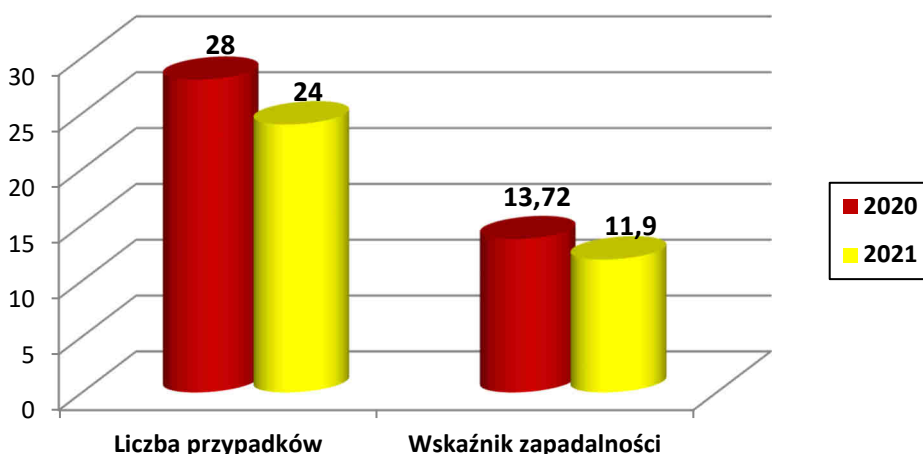
### I.3. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na listeriozę, włośnicę, leptospirozę.

W roku sprawozdawczym zmniejszyła się liczba zachorowań na boreliozę. W roku 2020 zarejestrowano 28 przypadków (wsk. zap. 13,72), a w 2021 – 24 (wsk. zap. 11,90). Do zachorowania doszło u 9 mężczyzn i 15 kobiet. Najwięcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich – 20. Liczba osób należących do populacji kluczowych – 2. Hospitalizowana była jedna osoba – 64-letnia mieszkanka powiatu konińskiego. Odnotowano również jedno zachorowanie na neuroboreliozę (wsk. zap. 0,50). Zachorował 17-letni mieszkaniec powiatu konińskiego. Dziecko było hospitalizowane.

**Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2020 - 2021**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



W roku 2021 u 9 osób podjęto szczepienia przeciwko wściekliźnie - w roku 2020 u 18 osób. Liczba osób pokąsanych, u których podjęto szczepienie przeciwko wściekliźnie przedstawia się następująco: na terenie wiejskim – 5, miejskim – 4 osoby. Trzy osoby przyjęły 4 dawki szczepionki, pozostałe po 5 dawek. Pokąsania nastąpiły przez nieznanne zwierzęta: 5 psów i 4 kotów a dotyczyły osób powyżej 20 roku życia.

Nie odnotowano dodatnich wyników badań zwierząt w kierunku wścieklizny.

#### I.4. Realizacja szczepień ochronnych

Nadzorem objęto 46 podmiotów wykonujących szczepienia: 1 oddział noworodkowy, 37 gabinetów szczepień lekarzy rodzinnych oraz 8 innych (tj: gabinety szczepień zalecanych, inne oddziały szpitalne).

Preparaty szczepionkowe do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie dostarczane są z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu samochodem „chłodnia”. W wyjątkowych przypadkach szczepionki dostarczane są samochodem służbowym PSSE w Koninie z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie preparaty szczepionkowe przechowywane są w pomieszczeniu chłodniczym wyposażonym w elektroniczny system monitorowania temperatury, połączony z systemem alarmowym. Ponadto chłodnia wyposażona jest w dodatkowe źródło zasilania energetycznego - automatyczny agregat prądowłórczy. Jeden raz w roku dokonuje się pomiaru temperatury w chłodni termometrem wzorcowym. W roku 2021 odchyień w pomiarze temperatury nie odnotowano.

Podmioty wykonujące szczepienia odbierają szczepionki z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie w wyznaczonym dniu lub po wcześniejszym uzgodnieniu. Preparaty szczepionkowe transportowane są w termotorbach wyposażonych we wkłady lodowe, termometry oraz zeszyty do odnotowywania pomiaru temperatury w termotorbie podczas transportu. Wszystkie placówki wykonujące szczepienia posiadają lodówki wyposażone w termometry oraz prowadzą rejestr temperatur we wszystkie dni tygodnia.

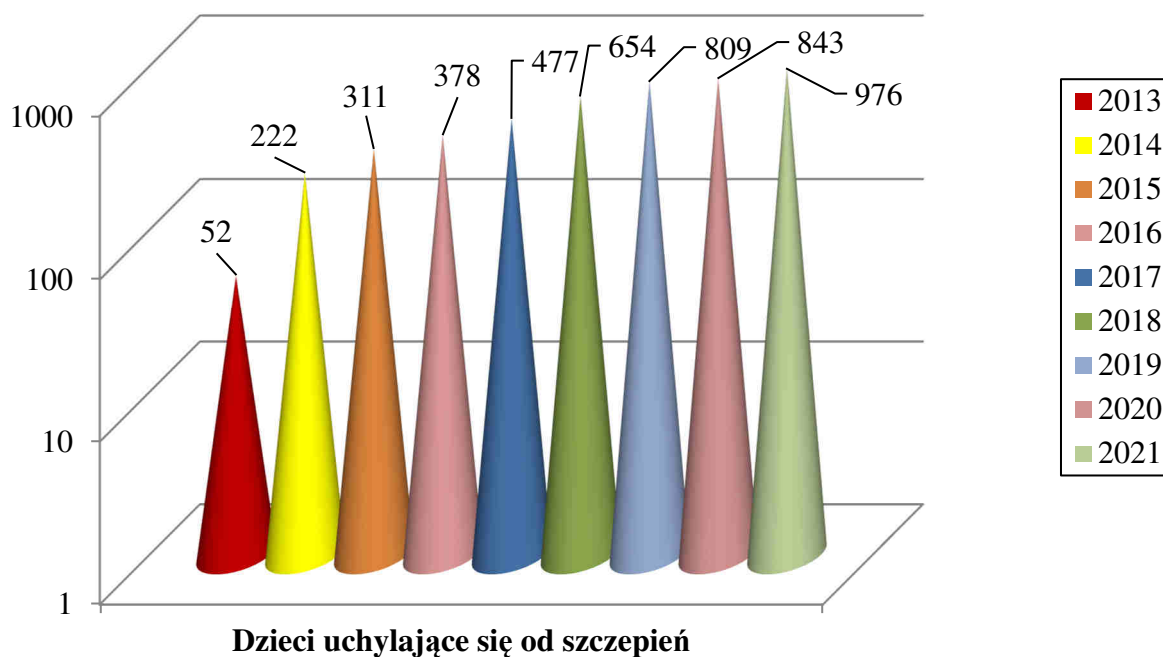
Część placówek posiada urządzenia monitorujące temperaturę przez całą dobę. Wszystkie placówki posiadają procedury postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych lub awarii prądu, a także procedury transportu szczepionek z zachowaniem łańcucha chłodniczego.



W roku sprawozdawczym zgłoszono znacznie więcej odczynów poszczepiennych niż w roku poprzednim. W roku 2020 zgłoszono 7 odczynów poszczepiennych, natomiast w roku sprawozdawczym 57 odczynów. Odczyny poszczepienne wystąpiły po następujących szczepionkach: Act Hib- 2 odczyny; DTP- 4 odczyny; Euvax- 3 odczyny, Ratateq-2 odczyny; MMR -3 odczyny; Infanrix IPV- 1 odczyn, Pantaxim- 1 odczyn; Hexacima-1 odczyn; Tetraxim- 1 odczyn; Synflorix- 1 odczyn oraz po szczepieniach covid 19 (różne szczepionki) - 42 odczyny.

Trzy zgłoszone NOP-y miały charakter ciężki, w tym jeden zakończył się zgonem (pacjent posiadał liczne choroby współistniejące, stan po udarze); sześć NOP miało charakter poważny, pozostałe łagodne. Wśród dominujących objawów odnotowano gorączkę od 37,5°C do 39,5°C u 5 dzieci oraz nasilony odczyn (obrzęk, zaczerwienienie) w miejscu wkłucia. Pozostałe zgłoszone NOP zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie; w 2014 roku zgłoszono - 222 dzieci, w 2015 – 311, w roku 2016 - 378 dzieci natomiast w roku 2017 – 477 a w roku 2018 - 654, w roku 2019 – 809, na koniec roku 2020 zgłoszono 843 dzieci, natomiast w roku 2021 – 976.



### Podsumowanie

1. W roku 2021 zwiększyła się liczba zatruc pokarmowych salmonellozowych z 24 w 2020 do 43.
2. W roku sprawozdawczym zgłoszono więcej odczynów poszczepiennych niż w roku poprzednim głównie po szczepieniu covid 19.
3. Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku 2013 uchylało się 52 dzieci a w roku 2021 zarejestrowano 976 dzieci uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych.

## II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz w oparciu o ustawę z dnia 7 marca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028), a także o rozporządzenie Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach monitoringu parametrów grupy A (kontrolnego) i monitoringu parametrów grupy B (przeładowego).

Monitoring kontrolny obejmuje swym zakresem podstawowy zestaw parametrów fizycznych, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Monitoring przeładowy stanowi rozszerzenie monitoringu kontrolnego i służy dostarczeniu informacji niezbędnych do oceny, czy są przestrzegane wymagania określone w rozporządzeniu. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2021 roku nadzorem objęto 63 urządzenia do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 49 (46 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego zasilane są z ujęć podziemnych, głębinowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizykochemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej występujące przekroczenia wartości parametrycznych dotyczą związków żelaza i manganu. Parametry te, w wartościach ponadnormatywnych, nie mają znaczenia zdrowotnego i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi. Mogą natomiast powodować zmiany organoleptyczne wody takie jak brunatne zabarwienie, zmętnienie, co w konsekwencji może być nie do zaakceptowania przez konsumentów.

W ramach nadzoru nad jakością wody w 2021 r. kontrolowane były obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji, a także ujęcia wody. W zakresie zabezpieczenia ujęć wody nie stwierdzano nieprawidłowości. Studnie na ujęciach wodociągowych były prawidłowo oznakowane, właściwie zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki (tj. obudowy studni) utrzymane czysto, włazy zamknięte, obudowy szczelne, kominki wentylacyjne studzienek zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom.

Prowadzony był systematyczny, zgodny z planem i aktualnymi potrzebami bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczanej do spożycia w wodociągach publicznych tj. produkujących wodę przeznaczoną do zbiorowego zaopatrzenia ludności oraz w wodociągach lokalnych produkujących wodę do spożycia przez mniejsze grupy ludności (pracowników i do celów komercyjnych np. produkcyjnych). W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi skontrolowano 59 wodociągów (co stanowi 93,7% wszystkich zewidencjonowanych). Pobrano do badań w ramach obu monitoringów - 467 próbek wody (254 w monitoringu kontrolnym, 58 w monitoringu przeglądowym oraz w ramach nadzoru sanitarnego - 155 próbek). Przeprowadzono 241 kontroli, w tym 59 kontroli protokolarnych oraz 182 kontrole jakości wody, tj. związanych z poborem prób wody.

Badania jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi prowadzone były w akredytowanych laboratoriach – w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz metale ciężkie w Laboratorium Badania Wód i Gleby Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Oceny jakości wody w poszczególnych wodociągach dokonywane były w oparciu o wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jakość wody najczęściej kwestionowana była, ze względu na przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizyko-chemicznych takich jak żelazo, mangan, mętność, barwa i zapach, które mogą powodować zmiany organoleptyczne wody, natomiast nie mają istotnego znaczenia zdrowotnego dla konsumentów. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter, po podejmowaniu przez przedsiębiorców działań naprawczych polegających głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci jakość wody doprowadzana była do obowiązujących norm.

### **1. Wodociąg o produkcji wody 1000 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę**

W 2021 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1000 – 10 000 m<sup>3</sup>/d nadzorem objęto 2 wodociągi publiczne na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 wodociągi publiczne na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Wodociągi publiczne Konin-Kurów, Ślesin oraz Kramsk produkowały wodę bez zastrzeżeń, przekroczenia stwierdzano w wodociągu Żychlin.

Wodociąg publiczny Żychlin: przedsiębiorca dysponuje warunkową przydatnością wody do spożycia określoną decyzją nr ON.HK/M/6/21 z dnia 28.01.2021 r., zezwalającą w terminie do dnia 31.12.2022 r. na produkcję wody z zawartością manganu nie przekraczającą 70 µg/l. Zgodnie z informacją przekazaną przez administratora wodociągu planowana jest budowa nowej stacji uzdatniania w miejscowości Żdzary w 2022 r. Przedsiębiorca nie podejmował działań naprawczych. Analiza sprawozdań z badań wykonanych w 2021 r. wykazała niewielkie przekroczenia zawartości manganu w wodzie w zakresie od 44-69 µg/l.

## 2. Wodociągi o produkcji wody 100 – 1000 m<sup>3</sup>/dobę

W 2021 r. w grupie tej zewidencjonowano razem 51 wodociągów (5 wodociągów publicznych miejskich, 41 wodociągów publicznych wiejskich, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 3 wodociągach miejskich: Golina, Kleczew I, Kleczew II, 11 wodociągach wiejskich: Węglew, Przyjma, Grodziec, Łagiewniki, Kamienica, Wielkopole, Krzymów, Rozalin, Marianowo, Honoratka, Racięcín oraz 2 wodociągach lokalnych: Elektrowni Pątnów i Gränges S.A.

Wodociąg publiczny Golina: w terminie od 02.08.2021 r. do 23.08.2021 r. przeprowadzane badania jakości wody wykazały ponadnormatywną mętność i barwę (przekroczenie trwało 22 dni), natomiast w dniach od 10.08.2021r. do 23.08.2021 r. stwierdzono zawyżoną zawartość żelaza (przekroczenie trwało 14 dni). Przedsiębiorca ze względu na przekroczenie parametrów barwa, mętność i żelazo podejmował działania naprawcze polegające na ustabilizowaniu ciśnienia wody oraz dodatkowym płukaniu sieci wodociągowej, które skutkowały doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm.

Wodociąg publiczny Kleczew I: w dniach od 17.03.2021 r. do 05.04.2021 r. stwierdzono przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22<sup>0</sup>C (przekroczenie trwało 20 dni). PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Administrator wykonał wzmożone chlorowanie, które przyniosło rezultaty. W terminie od 13.07.2021 r. do 29.08.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały zawyżoną zawartość manganu (przekroczenie trwało 48 dni). PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie manganu. Po skutecznych działaniach naprawczych w dniu 01.09.2021 r. PPIS wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg publiczny Kleczew II: w terminie od 17.03.2021 r. do 07.04.2021 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (przekroczenie trwało 22 dni). PPIS zawiadomił pisemnie przedsiębiorcę o konieczności podjęcia skutecznych działań naprawczych mających na celu doprowadzić jakość wody do odpowiednich norm. Przedsiębiorca poinformował o dokonaniu płukania sieci, które przyniosło pozytywny skutek - ponowny pobór nie wykazał przekroczeń.

Wodociąg publiczny Węglew: w terminie od 15.02.2021 r. do 24.03.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały zawyżoną mętność (przekroczenie trwało 38 dni). W dniu 23.03.2021 r. przedsiębiorca poinformował o rozpoczęciu rozbudowy i modernizacji SUW. W dniach od 06.10.2021 r. do 07.12.2021 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu (przekroczenie trwało 70 dni) a od 12.10.2021 r. do 14.12.2021 r. przekroczoną zawartość żelaza (przekroczenie trwało 68 dni). W dniu 19.10.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo

zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujące o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie manganu i żelaza. Pismem z dnia 08.11.2021 r. administrator przedmiotowego wodociągu poinformował, że planowany termin zakończenia trwającej od marca 2021 roku modernizacji i rozbudowy SUW wyznaczony jest na koniec stycznia 2022 r. Jednocześnie z uwagi na konieczność wpracowania się nowych źródeł wystąpił o wydanie decyzji warunkowej z terminem do końca czerwca 2022 r. W dniu 18.11.2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi dla wodociągu publicznego Węglew, gm. Golina nr M/ON.HK/222/21, w której w terminie do dnia 30.06.2022 r. zezwolono na produkcję wody z zawartością manganu nie przekraczającą 160 µg/l. Określając dopuszczalną zawartość manganu w wodzie oraz ustalając powyższy termin Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uwzględnił proponowany przez przedsiębiorcę czas warunkowej eksploatacji ujęcia wody - czerwiec 2022 r. oraz w oparciu o sprawozdania z badań wody surowej określił dopuszczalną wartość manganu na poziomie nie przekraczającym 160 µg/l.

Wodociąg publiczny Przyjma: w dniach od 30.06.2021 r. do 08.07.2021 r. przekroczona była liczba bakterii gr. coli i liczba enterokoków kałowych (przekroczenie trwało 9 dni). W dniu 05.07.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie mikrobiologicznym. Przedsiębiorca poinformował, iż pogorszenie jakości wody nastąpiło w wyniku awarii instalacji napowietrzania. W dniu 13.07.2021 r. wydano komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi. Przekroczenie tych samych parametrów mikrobiologicznych stwierdzono także w okresie od 06.10.2021 r. do 11.10.2021 r. (przekroczenie trwało 6 dni). Przedsiębiorca podjął działania naprawcze polegające na wzmożonym chlorowaniu, które przyniosły rezultaty. Ponowny pobór nie wykazał przekroczeń.

Wodociąg publiczny Łagiewniki: w dniach od 21.04.2021 r. do 04.05.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały zawyżoną zawartość żelaza (przekroczenie trwało 14 dni). W dniu 30.04.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie żelaza. Administrator podjął działania naprawcze, które przyniosły poprawę, ponowny pobór nie wykazał przekroczeń. W dniu 07.05.2021 r. wydano komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi. W terminie od 23.06.2021 r. do 05.07.2021 r. stwierdzono przekroczenie liczby bakterii grupy coli i enterokoków kałowych (przekroczenie trwało 13 dni). W dniu 28.06.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Pismem z dnia 02.07.2021 r.



administrator poinformował o działaniach naprawczych polegających na intensywnym płukaniu oraz zlecił ponowny pobór wody, który nie wykazał przekroczeń. W dniu 07.05.2021 r. wydano komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg publiczny Kamienica: w terminie od 22.03.2021 r. do 25.04.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczenie parametru chloroform (przekroczenie trwało 35 dni). W dniu 12.04.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo do administratora wodociągu zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Strona pismem z dnia 23.04.2021 r. poinformowała o wykonaniu płukania sieci i ograniczeniu podawania do wody podchlorynu sodu. W dniu 23.04.2021 r. PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie chloroformu. W wyniku prowadzonych działań naprawczych jakość wody w zakresie przedmiotowego parametru doprowadzono do odpowiednich norm i w dniu 29.04.2021 r. PPIS wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg publiczny Wielkopole: w terminie od 17.03.2021 r. do 05.04.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22<sup>0</sup>C (przekroczenie trwało 20 dni). W dniu 30.03.2021 r. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Pismem z dnia 07.04.2021 r. administrator poinformował o wykonaniu działań naprawczych, zlecił ponowne pobory prób, które nie wykazały przekroczeń.

Wodociąg publiczny Krzymów: w terminie od 22.02.2021 r. do 15.03.2021 r. stwierdzono przekroczoną mętność i zawyżoną zawartość żelaza (przekroczenia trwały 22 dni). PPIS w Koninie wystosował w dniu 10.03.21 r. pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie mętności i żelaza. W dniu 18.03.2021 r. administrator poinformował o podjętych działaniach tj. wykonał płukanie sieci, które przyniosły poprawę, kolejny pobór nie wykazał przekroczeń. W dniu 23.03.2021 r. PPIS wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg publiczny Rozalin: w dniach od 20.05.2021 r. do 31.05.2021 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza (przekroczenie trwało 12 dni). W analizowanym okresie wystąpiło krótkotrwałe przekroczenie wartości żelaza w jednym punkcie na sieci tj. Szkoła Podstawowa w Dąbroszynie. Pogorszenie jakości wody spowodowane było brakiem rozbioru wody, gdyż szkoła była zamknięta przez dłuższy czas ze względu na stan epidemii w kraju w związku z czym nie wystąpiły okoliczności, które zobowiązywałyby przedsiębiorcę do podejmowania działań naprawczych.

Wodociąg publiczny Marianowo: w terminie od 17.08.2021 r. do 24.08.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczoną liczbę bakterii grupy coli (przekroczenie trwało 8

dni). PPIS w Koninie pismem z dnia 23.08.2021 r. zawiadomił o konieczności podjęcia działań naprawczych. W dniu 25.08.2021 r. administrator poinformował o dokonaniu dezynfekcji i intensywnym płukaniu sieci. Ponowne pobory nie wykazały przekroczeń.

Wodociąg publiczny Honoratka: w terminie od 14.11.2021 r. do 14.12.2021 r. stwierdzono ponadnormatywną mętność (przekroczenie trwało 37 dni). W związku z przekroczeniami parametru mętność PPIS w Koninie pismem z dnia 14.11.2021 r. zawiadomił administratora o konieczności podjęcia działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań. ZGK Sp. z o. o. w Ślesinie pismem z dnia 19.11.2021 r. poinformował o planowanej wymianie filtrów wraz ze złożem filtracyjnym na przełomie roku 2021/2022 gdyż prawdopodobnym powodem przekroczenia mętności były uszkodzone dysze napowietrzające wypłukujące złożo filtracyjne. W dniu 22.12.2021 r. administrator przedstawił wyniki badań w zakresie mętności, żelaza i manganu potwierdzające przydatność wody do spożycia.

Wodociąg publiczny Racięcín: w terminie od 21.06.2021 r. do 29.06.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczoną liczbę enterokoków kałowych (przekroczenie trwało 9 dni). Pismem z dnia 28.06.2021 r. PPIS w Koninie zobowiązał przedsiębiorcę do podjęcia skutecznych działań naprawczych. W dniu 30.06.2021 r. Zakład poinformował o wzmożonym chlorowaniu i płukaniu sieci, co przyniosło pożądaný rezultat, kolejne próby nie wykazały przekroczeń. W dniach od 10.09.2021 r. do 06.10.2021 r. stwierdzano przekroczenie liczby enterokoków kałowych (przekroczenie trwało 27 dni), natomiast w dniach od 07.09.2021 r. do 30.09.2021 r. występowało przekroczenie liczby bakterii grupy coli (przekroczenie trwało 24 dni). PPIS w Koninie ustalił, że ww. przekroczenia mikrobiologiczne dotyczą wyłącznie sieci wewnętrznej SP w Morzyczynie (pozostałe punkty poboru na sieci nie wykazywały przekroczeń). Ponadto pismem z dnia 15.09.2021 r. PPIS w Koninie zawiadomił Dyrektora ww. szkoły, że w związku z zanieczyszczeniem sieci wewnętrznej szkoły woda nadaje się do spożycia wyłącznie po przegotowaniu do czasu uzyskania pozytywnych wyników. W związku z utrzymującym się przekroczeniem mikrobiologicznym w dniu 21.09.2021 r. PPIS w Koninie wydał decyzję Nr M/ON.HK/171/21 stwierdzającą brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w sieci wewnętrznej budynku Szkoły Podstawowej w Morzyczynie, gm. Wierzbinek ustalając jednocześnie odpowiedzialnego za nieodpowiednią jakość wody administratora budynku tj. Dyrektora Szkoły Podstawowej w Morzyczynie, gm. Wierzbinek. Zakaz spożywania wody obowiązywał do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań wody tj. do dnia 11.10.2021 r.

Wodociąg lokalny Elektrowni Pątnów: w terminie od 06.09.2021 r. - 07.10.2021 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały ponadnormatywną mętność (przekroczenie trwało 32 dni). Administrator poinformował o wykonaniu płukania sieci, które skutkowało doprowadzeniem do odpowiedniej jakości wody.

Wodociąg lokalny Gränges S.A.: w terminie od 04.10.2021 r. - 11.10.2021 r. stwierdzono przekroczoną liczbę bakterii gr. coli (przekroczenie trwało 8 dni). Administrator podjął działania naprawcze polegające na chlorowaniu, płukaniu sieci, czyszczeniu i dezynfekcji zbiorników wody czystej, które skutkowały doprowadzeniem do odpowiedniej jakości wody.

### **3. Wodociągi o produkcji wody < 100 m<sup>3</sup>/dobę**

Grupa ta zawiera 8 wodociągów (3 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach).

W grupie tej wszystkie wodociągi publiczne produkowały wodę bez zastrzeżeń, nieprawidłowości stwierdzano natomiast w 2 wodociągach lokalnych wiejskich: Licheń parafia oraz Nieświastów.

Wodociąg lokalny Licheń parafia: w dniach od 17.02.2021 r. - 23.05.2021 r. stwierdzano przekroczoną mętność (przekroczenie trwało 96 dni). Pismem z dnia 08.03.2021 r. PPIS w Koninie zawiadomił przedsiębiorcę o konieczności podjęcia działań naprawczych. Administrator poinformował PPIS, że w związku z przekroczoną wartością parametru mętność podejmie działania naprawcze polegające na kilkakrotnym intensywnym płukaniu sieci, które ostatecznie skutkowało doprowadzeniem jakości wody do wymagań sanitarnych potwierdzonych wynikami badań wody.

Wodociąg lokalny Nieświastów: w terminie od 27.09.2021 r. do 07.11.2021 r. stwierdzono nieodpowiedni zapach (przekroczenie trwało 43 dni). Nieakceptowalny zapach występował wyłącznie w punkcie przyjęcia surowca, co związane jest ze prowadzoną działalnością zakładu.

### **4. Urządzenia do zaopatrywania w wodę w miastach**

W miastach w 2021 r. nadzorem objęto **14** wodociągów. W grupie tej znajdują się 2 wodociągi publiczne o produkcji 1000 – 10000 m<sup>3</sup>/d, 5 wodociągów publicznych i 4 wodociągi lokalne o produkcji wody 100 – 1000 m<sup>3</sup>/d oraz 3 wodociągi lokalne o produkcji wody < 100 m<sup>3</sup>/d. Wszystkie wodociągi miejskie zostały skontrolowane. Ocen wodociągów dokonano w oparciu o kontrole terenowe jak i badania laboratoryjne prób wody.

#### **4.1. Wodociąg publiczny Konin-Kurów**

Największym wodociągiem miejskim zarówno pod względem długości sieci jak i liczby zaopatrywanej ludności, będącym pod nadzorem PPIS w Koninie, jest wodociąg publiczny Konin – Kurów zaopatrujący w wodę mieszkańców miasta Konina. Długość sieci wodociągowej wynosi ponad 235,2 km, średnia dobowa produkcja wody w roku 2021 wyniosła ok. 9283 m<sup>3</sup>/dobę dla 69,884 tys. mieszkańców miasta. Pobór prób wody odbywał się zgodnie z opracowanym harmonogramem poboru prób wody na 2021 r. a produkowana przez wodociąg Konin-Kurów woda odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, jednak w ciągu roku 2021 administrator wodociągu zgłosił 131 awarii sieci wodociągowej miasta Konina, które nie miały wpływu na pogorszenie jakości produkowanej wody.

W 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę ujęcia wody dla miasta Konina. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano. W sierpniu 2021 r. zakończono modernizację SUW. Zmieniono urządzenia do napowietrzania wody (kaskady napowietrzające otwarte zamieniono na 6 kaskad napowietrzających zamkniętych), zmieniono również rodzaj dezynfekanta (zamieniono dezynfekcję wody przy użyciu chloru gazowego na dezynfekcję podchlorynem sodu produkowanego na miejscu w procesie elektrolizy z soli tabletkowanej; dodatkowo zainstalowano lampy UV). SUW wyposażona została także w układ ciągłej kontroli jakości wody uzdatnionej (przefiltrowanej) wykorzystujący system biomonitoringu SYMBIO oparty o organizmy wskaźnikowe - małże słodkowodne, których naturalną reakcją na nagłą zmianę parametrów środowiska jest zamykanie muszli. Na ujęciu stosowane są zabezpieczenia elektryczne, sygnalizacja otwarcia studni do firmy ochroniarskiej i budynku stacji. SUW znajduje się pod obserwacją kamer całodobowo, obsługa jest całodobowa.

#### **4.2. Pozostałe wodociągi publiczne i lokalne miejskie**

Pozostałe 6 wodociągów publicznych miejskich (Golina, Kleczew I, Kleczew II, Rychwał, Ślesin, OSiR Ślesin) to wodociągi zaopatrujące głównie mieszkańców miast: Goliny, Kleczewa, Rychwała i Ślesina. Długości sieci wodociągowych wynoszą od 15,34 km w najmniejszym wodociągu (Kleczew II) do 105,4 km w najbardziej rozbudowanym (Rychwał). Wielkość dobowej produkcji wody mieści się od 129,6 m<sup>3</sup>/d (OSiR Ślesin) do 1055,9 m<sup>3</sup>/d (Ślesin). Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2021 r. a produkowana przez ww. wodociągi woda odpowiadała na koniec 2021 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych.

W 2021 r. przeprowadzono 6 kontroli w 6 ww. wodociągach publicznych. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano, niemniej jednak z roku na rok obserwowane jest postępujące zużycie zarówno pomieszczeń SUW jak i urządzeń wodociągu publicznego w Rychwale.

W 2021 r. zakończono generalny remont SUW wodociągu publicznego Kleczew I. Powstał nowy budynek SUW, postawiono 2 nowe zbiorniki wieżowe na wodę uzdatnioną, zamontowano nowy układ technologiczny (tj. aerator, filtry Fe i Mn, pompy) oraz nowe, oddzielne pomieszczenie chlorowni. Pozostałych wodociągów nie modernizowano ani nie remontowano.

Sposób uzdatniania wody w wodociągach publicznych miejskich obejmuje aerację, filtrację (filtry zamknięte w 5 stacjach uzdatniania wody i otwarte w 1 stacji, tj. Golinie) i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały.

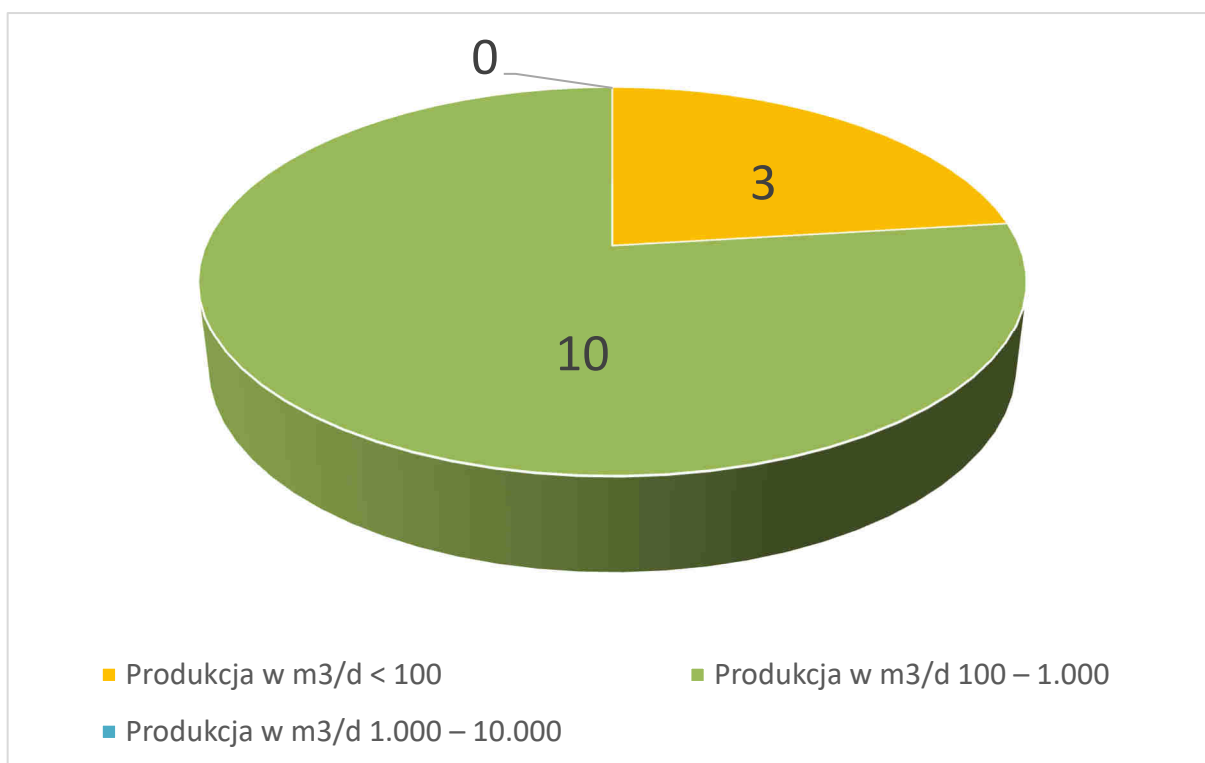
W ewidencji PSSE w Koninie jest 7 wodociągów lokalnych miejskich produkujących wodę w celach produkcyjnych. Przeprowadzono łącznie 7 kontroli ww. wodociągów. Pobory prób wody

odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2021 r. a produkowana przez ww. wodociągi woda odpowiadała na koniec 2021 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych.

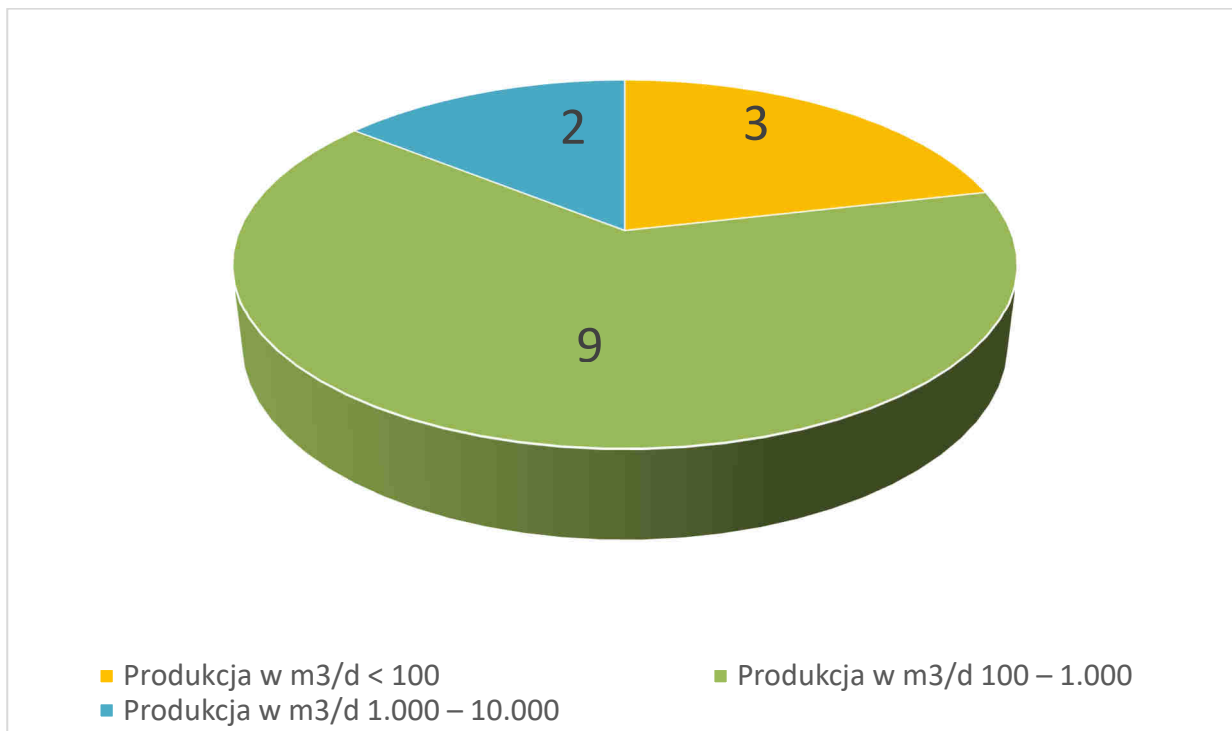
**Tab. 1. Urządzenia do zaopatrzenia w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2020-2021**

Rodzaj urządzenia		Rok	MIASTO				
			Liczba urządzeń skontrolowanych	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom			
				odpow. wymaganiom	%	nie odpow. wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	< 100	2020	3	3	100	0	0
		2021	3	3	100	0	0
	100 – 1.000	2020	10	10	100	0	0
		2021	9	9	100	0	0
	1.000 – 10.000	2020	0	0	0	0	0
		2021	2	2	100	0	0

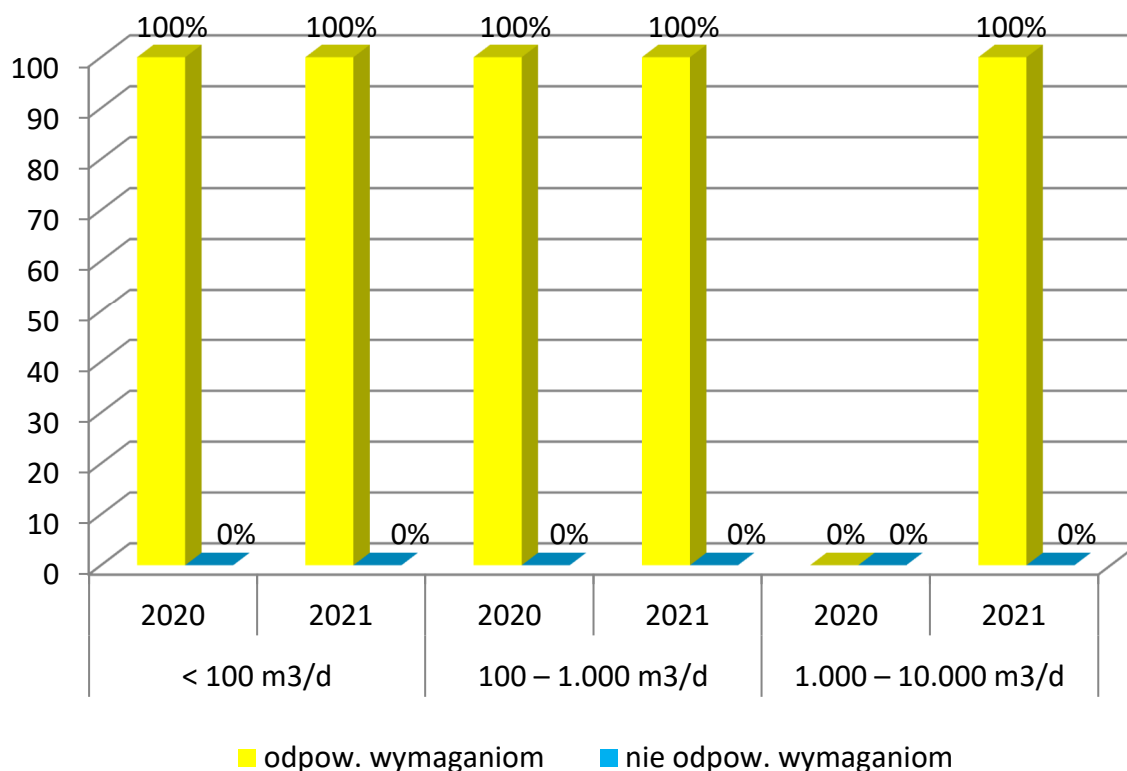
**Wykres 1. Liczba wodociągów w miastach skontrolowanych w 2021 r. w podziale na produkcji wody**



**Wykres 2. Liczba wodociągów w miastach skontrolowanych w 2021 r. w podziale na produkcji wody**



**Wykres 3. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2020-2021**



## **5. Urządzenia do zaopatrywania w wodę na wsiach**

Na wsiach w 2021 r. nadzorem objęto **49** wodociągów. W grupie tej znajdują się 2 wodociągi publiczne o produkcji 1000 – 10000 m<sup>3</sup>/d, 41 wodociągów publicznych i 1 wodociąg lokalny o produkcji wody 100 – 1000 m<sup>3</sup>/d oraz 3 wodociągi publiczne i 2 wodociągi lokalne o produkcji wody < 100 m<sup>3</sup>/d. Skontrolowano 45 wodociągów tej grupy, 4 wodociągi nie zostały skontrolowane z uwagi na sytuację epidemiczną. Ocen wodociągów dokonano w oparciu o kontrole terenowe jak i badania laboratoryjne prób wody.

### **5.1. Wodociąg publiczny Żychlin**

Największym wodociągiem wiejskim zarówno pod względem długości sieci jak i liczby zaopatrywanej ludności, będącym pod nadzorem PPIS w Koninie, jest wodociąg publiczny Żychlin zaopatrujący w wodę mieszkańców miejscowości: Żychlin, Stare Miasto, Janowice, Barczygłów, Karsy, Krągola, Modła Kolonia, Modła Królewska, Trójka, Modła Księża i Modła Holendry. Długość sieci wodociągowej wynosi ok. 161,05 km, średnia dobową produkcja wody w roku 2021 wyniosła ok. 1285 m<sup>3</sup>/dobę dla 8,159 tys. mieszkańców ww. miejscowości. Pobór prób wody odbywał się zgodnie z opracowanym harmonogramem poboru prób wody na 2021 r. W dniu 28.01.2021 r. PPIS w Koninie wydał decyzję Nr M/ON.HK/6/21 zezwalającą na warunkowe korzystanie z wody wodociągu publicznego Żychlin przy zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l z terminem wykonania do dnia 31.12.2022 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowej.

W 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę przedmiotowego ujęcia wody. Obiekt wyposażony jest w 2 filtry zamknięte odmanganiające oraz 2 chloratory. Teren wokół obiektu jest trwale ogrodzony, zamknięty na kłódki oraz umieszczone są tablice informujące o ujęciu wody i zakazie wstępu osób nieupoważnionych. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano, jednak podczas kontroli stwierdzono ubytki tynku i farby na powierzchniach ścian pomieszczenia hali filtrów. Poinformowano administratora wodociągu o konieczności doprowadzenia powierzchni ścian w przedmiotowym pomieszczeniu do należytego stanu sanitarno-technicznego.

### **Pozostałe wodociągi publiczne i lokalne wiejskie**

Pozostałe 45 wodociągów publicznych wiejskich to wodociągi zaopatrujące mieszkańców pozostałej części powiatu konińskiego. Długości sieci wodociągowych wynoszą od 10,0 km w najmniejszym wodociągu (Honoratka) do 193,86 km w najbardziej rozbudowanym (Sławsk). Wielkość dobowej produkcji wody mieści się od 41,62 m<sup>3</sup>/d (Gawrony) do 1285 m<sup>3</sup>/d (Żychlin). Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2021 r. a produkowana przez większość ww. wodociągów woda odpowiadała na koniec 2021 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Dla wodociągu publicznego (Węglew) obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/222/21 z dnia 18.11.2021 r. zezwalająca

na warunkowe korzystanie z wody przy zawartości manganu nie przekraczającej 160 µg/l z terminem wykonania do dnia 30.06.2022 r.

W żadnym wodociągu publicznym nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych.

W 2021 r. przeprowadzono 41 kontroli w 41 wodociągach publicznych wiejskich. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano, niemniej jednak w 5 wodociągach (Łagiewniki, Gawrony, Kolonia Warzymowska, Skulsk, Ościsłowo) z roku na rok obserwowane jest postępujące zużycie zarówno pomieszczeń SUW (brudne ściany, ubytki tynku, zacieki z rdzy) jak i urządzeń uzdatniających (skorodowana armatura, łuszcząca się farba). Wskazane jest wykonanie prac modernizacyjnych mających na celu poprawę ww. stanu sanitarno-technicznego.

W marcu 2021 roku rozpoczęto modernizację i rozbudowę SUW w Węglewie. Budynek SUW został wyłączony a przez cały czas modernizacji funkcjonowała kontenerowa Stacja Uzdatniania Wody, która dostarczała wodę spełniającą wymagania w zakresie mikrobiologicznym a okresowo odbiegającą od normy w zakresie parametrów chemicznych tj. manganu (przekroczenie trwało 70 dni) i żelaza (przekroczenie trwało 68 dni).

Od dnia 18.10.2021 r. wyłączono z eksploatacji Stację Uzdatniania Wody w Górach w związku z realizacją zadania: „Przebudowa i Rozbudowa SUW w m. Góry”. Odbiorcy wody z sieci wodociągowej Góry zaopatrywani są w wodę z wodociągu publicznego Ościsłowo. Termin zakończenia przewidziany jest na miesiąc kwiecień 2022 r.

Administrator wodociągu publicznego Honoratka pismem z dnia 19.11.2021 r. powiadomił, że na przełomie roku 2021/2022 będzie przeprowadzana modernizacja hydroforni, której funkcję na czas remontu przejmie kontenerowa SUW.

Pozostałych wodociągów w omawianym roku nie modernizowano ani nie remontowano.

Sposób uzdatniania wody w wodociągach publicznych miejskich obejmuje aerację, filtrację (filtry zamknięte w 42 stacjach uzdatniania wody i otwarte w 3 stacji, tj. Brzeźnie, Sławsku, Kalinowcu) i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały.

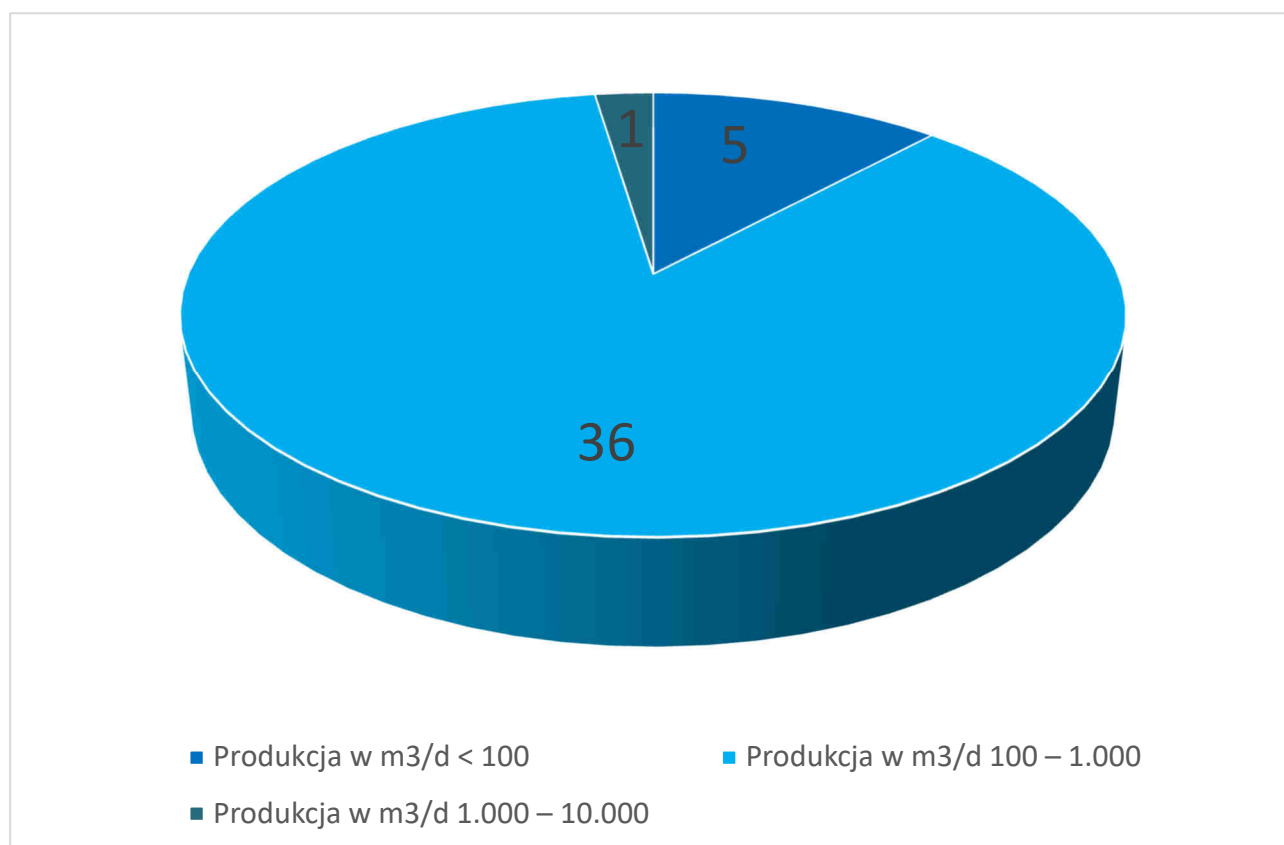
W ewidencji PSSE w Koninie są 3 wodociągi lokalne wiejskie produkujące wodę w celach produkcyjnych, w których przeprowadzono łącznie 3 kontrole. Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami na 2021 r. Produkowana przez ww. wodociągi woda odpowiadała na koniec 2021 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych.



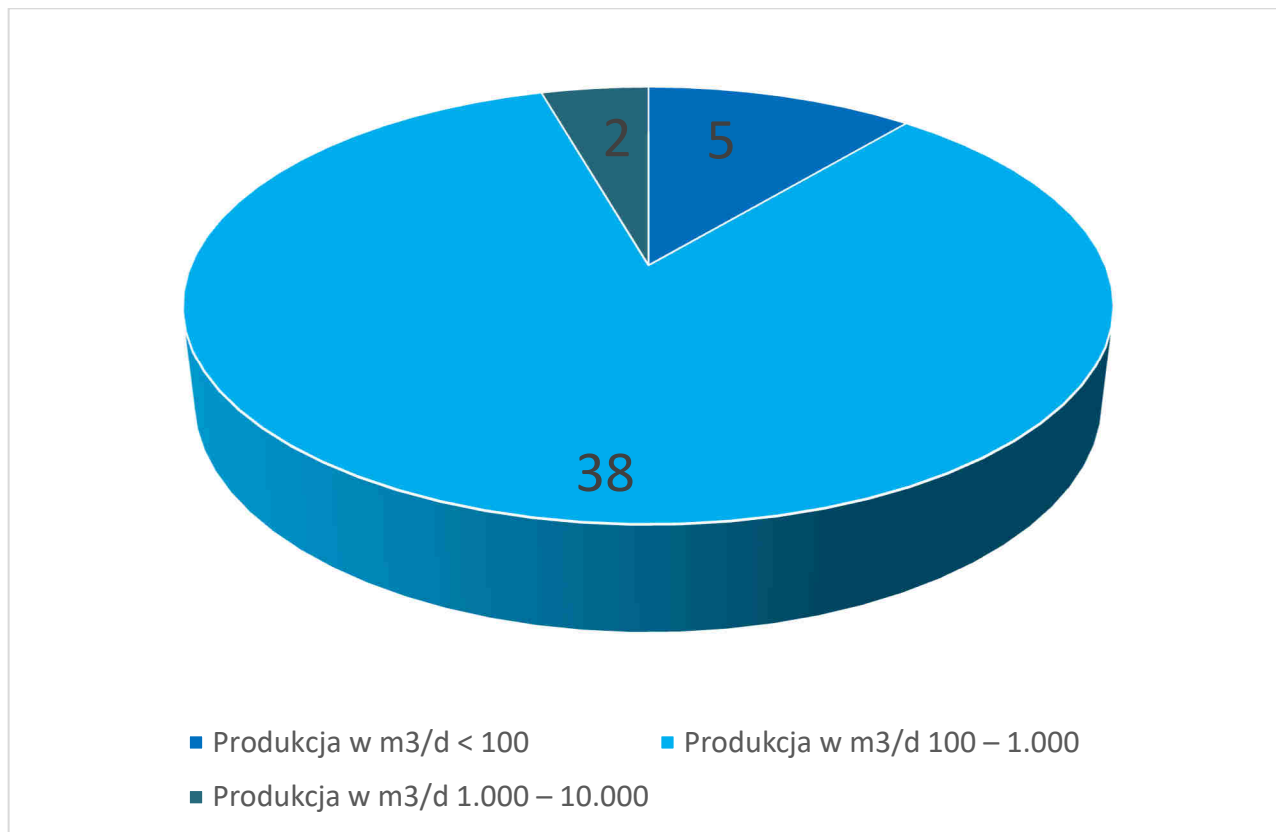
**Tab. 2. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2020-2021**

Rodzaj urządzenia		Rok	Wieś				
			Liczba urządzeń skontrolowanych	Liczba urządzeń dostarczających wodę			
				odpow. wymaganiom	%	nie odpow. wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	< 100	2020	5	5	100	0	0
		2021	5	5	100	0	0
	100 – 1.000	2020	36	36	100	0	0
		2021	38	37	97,4	1	2,6
	1.000 – 10.000	2020	1	1	100	0	0
		2021	2	1	50	1	50

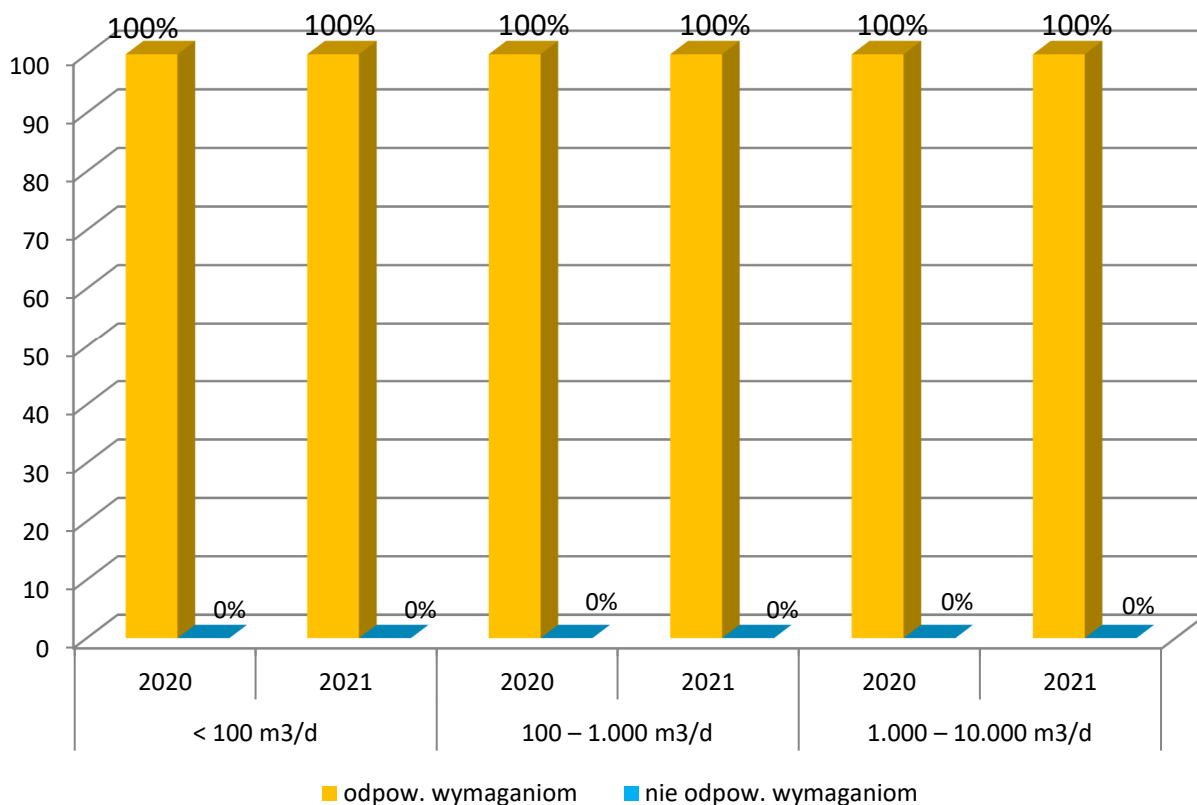
**Wykres 4. Podział wodociągów wg produkcji wody na wsiach w roku 2021**



**Wykres 5. Podział wodociągów wg produkcji wody na wsiach w roku 2021**



**Wykres 6. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2020-2021**



Reasumując powyższe w 2021 roku wydano 156 decyzji związanych z nadzorem nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wystosowano 28 pism do administratorów wodociągów z żadaniami wyjaśnień i koniecznością podjęcia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody.

### **Podsumowanie**

1. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, które miały charakter krótkotrwały. Po podjętych przez przedsiębiorców działaniach naprawczych polegających głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci jakość wody doprowadzana była do obowiązujących norm.
2. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a zatem i nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować nieakceptowalność wody przez odbiorców.
3. W roku 2021 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. W przypadku przekroczeń dopuszczalnych norm parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi podejmowane były przez PPIS wobec administratorów wodociągów stosowne działania administracyjne.
5. Dla dwóch wodociągu publicznych obowiązują decyzje PPIS w Koninie dotyczące warunkowej przydatności wody:
  - Żychlin - określająca dopuszczalną zawartości manganu na poziomie 70 µg/l z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2022 r.;
  - Węglew - określająca dopuszczalną zawartości manganu na poziomie 160 µg/l z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2022 r.

### **III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.**

#### **1. Obiekty hotelarskie (hotele, motele, pensjonaty, pola biwakowe).**

##### **1.1. Hotele**

Pod nadzorem znajdowało się 11 hoteli (5 w miastach i 6 w gminach). Kontrolą objęto 4 obiekty w których przeprowadzono 5 kontroli (2 w mieście, 2 w gminach). Hotele podłączone były do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich lub gminnych. Administratorzy obiektów mimo wielokrotnych wezwań w dalszym ciągu nie wykonują badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella. Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok. Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie w pralniach zewnętrznych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, w niektórych wydzielono pomieszczenia do palenia.

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęły 2 interwencje dotyczące obiektu hotelarskiego zlokalizowanego w gminie.

Pierwsza dotyczyła nieprzestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii tj. osoba wnosząca interwencję, skarżyła się, że w obiekcie przebywała grupa dzieci z rodzicami, którzy korzystali z sauny i basenu oraz wspólnie spożywali posiłki na stołówce. Po przybyciu na miejsce stwierdzono, że obiekt jest zamknięty. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

Druga interwencja dotyczyła występowania pluskiew w jednym z hotelowych pokoi. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie w wybranych losowo pokojach. Skontrolowano łóżka (tj. skrzynie łóżek, materace, pościel), podłogi, listwy przypodłogowe, ściany, nie stwierdzając obecności pluskiew żywych ani martwych, w tym śladów bytowania insektów. Stan higieniczny ciągów komunikacyjnych oraz magazynów bielizny czystej nie budził zastrzeżeń. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

W 2021 roku wszystkie hotele oceniono jako dobre.

##### **1.2. Motele**

Pod nadzorem znajdował się 1 motel (1 w gminie). W 2021 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2021). Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej.

### 1.3. Pensjonaty

Pod nadzorem PPIS w Koninie znajdują się 3 pensjonaty. Kontrolą sanitarną w roku 2021 objęto jeden obiekt. Przedmiotowy pensjonat korzysta z wody z wodociągu publicznego oraz podłączony jest do zbiornika bezodpływowego. Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok.

Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej.

Obiekt posiadał:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie i dezynfekcję w pralni zewnętrznej;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

Nie stwierdzono uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń. W 2021 roku pensjonat oceniono jako dobry.

### 2. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (m.in. sezonowe ośrodki wypoczynkowe, agroturystyka, pokoje gościnne)

W kategorii tej ujęto m.in. sezonowe ośrodki wypoczynkowe, agroturystykę i pokoje gościnne. W 2021 roku nadzorem objęto 86 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzono 9 kontroli w 9 obiektach (5 w mieście i 4 w gminach). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów nie uległa zmianie (2 obiekty przybyły, 2 zlikwidowano). Obiekty podłączone były do wodociągów publicznych, 6 do sieci kanalizacji miejskich lub gminnych, 3 do zbiorników bezodpływowych. Pranie bielizny oraz dezynfekcja kołder i poduszek we wszystkich obiektach odbywała się w pralniach zewnętrznych. Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie w pralniach zewnętrznych;

- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno - technicznego i porządkowego pomieszczeń i urzędzeń.

W 2021 roku wszystkie obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie oceniono jako dobre.

Część obiektów została objęta kontrolą w zakresie przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W obiektach umieszczone były informacje o przyjętych metodach pracy i środkach ochrony. Obsługa pracowała w maseczkach, w całym obiekcie w częściach wspólnych obowiązał nakaz noszenia maseczek. Zapewniono klientom środki do dezynfekcji. Pracownicy mieli zapewniony dostęp do środków ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, rękawiczki) oraz środki do dezynfekcji. W dwóch przypadkach pokoje po opuszczeniu przez gości były dezynfekowane poprzez ozonowanie lub spryskanie środkiem do dezynfekcji.

### **3. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług**

Nadzorem w tej grupie objęto 388 obiektów wg poniższej tabeli:

Typ zakłady	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Fryzjerskie	196	27	13,7
Kosmetyczne	128	8	6,2
Tatuażu	4	0	0
Odnowy biologicznej	13	3	23,0
Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	47	3	6,3
<b>Razem</b>	<b>388</b>	<b>41</b>	<b>10,5</b>

#### **3.1. Zakłady fryzjerskie**

W 2021 r. nadzorem objęto 196 zakładów fryzjerskich, w których wykonywane są jedynie usługi fryzjerskie bez perukarstwa i bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 29 kontroli w 27 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 5 obiektów (przybyło 7, a 2 uległy likwidacji). Wszystkie obiekty podłączone były do wodociągów publicznych oraz do kanalizacji. Wszystkie obiekty wyposażone były w wentylację grawitacyjną. Ponadto część obiektów wyposażona jest dodatkowo w klimatyzatory ścienne typu split.

Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu, umów z wyspecjalizowanymi firmami lub złożonych deklaracji do urzędu miasta;
- odpady niebezpieczne (pojemniki pod ciśnieniem, po farbach i środkach dezynfekcyjnych) odwożone były przez właścicieli zakładów fryzjerskich do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie;
- w skontrolowanych 6 zakładach stosowana była wyłącznie bielizna jednorazowa, w pozostałych bielizna jednorazowa oraz wielorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Zużyta bielizna jednorazowa wyrzucana była do odpadów komunalnych, natomiast brudna bielizna wielorazowego użycia gromadzona była w pojemnikach przeznaczonych do tego celu lub usuwana na bieżąco z zakładów. W większości przypadków pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w środku o właściwościach dezynfekcyjnych. Jeden obiekt korzystał w z usług pralni zewnętrznej;
- sprzątaniami pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności;
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości. W 11 przypadkach wydano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- 1) opracowania i wdrożenia procedury regulującej sposób postępowania na wypadek przerwania ciągłości tkanki ludzkiej przy świadczeniu usług z wykorzystaniem narzędzi wielorazowego użycia (dot. 9 obiektów);
- 2) prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco (dot. 7 obiektów);
- 3) prania bielizny wielorazowego użycia w środku o właściwościach dezynfekcyjnych lub stosowaniu innej metody dezynfekcji bielizny (dot. 1 obiektu).

Wydane zalecenia zostały wykonane.

W roku sprawozdawczym wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 3 interwencje dotyczące nieprzestrzegania w zakładach fryzjerskich ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Na koniec 2021 roku zakłady fryzjerskie oceniono jako dobre.

### **3.2. Zakłady kosmetyczne**

Nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto 128 zakładów kosmetycznych, w których wykonywane były wyłącznie usługi kosmetyczne bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 8 kontroli w 8 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 11 obiekty (przybyło 13 a 2 uległy likwidacji). Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich, w jednym przypadku do zbiornika bezodpływowego. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną (w jednym obiekcie zamontowany był klimatyzator ścienny typu split). Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu, umów z wyspecjalizowanymi firmami lub złożonych deklaracji do urzędu miasta;
- odpady morfologicznie odpowiadające odpadom medycznym niebezpiecznym zakaźnym (o kodzie 18 01 03\*) w obiektach, w których wykonywane były zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, gromadzono w specjalnych czerwonych pojemnikach oznaczonych nazwą wytwórcy, nr REGON, kodem odpadu, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika i wywożono do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11. W zakresie gospodarowania odpadami informowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- w 1 obiekcie stosowana była wyłącznie bielizna jednorazowa, w pozostałych obiektach bielizna jednorazowa oraz wielorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Brudna gromadzona była w pojemnikach do tego celu przeznaczonych lub usuwana na bieżąco z zakładu. Pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w środki o właściwościach dezynfekcyjnych;
- sprzątnięciem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności;
- sterylizacja narzędzi: 1 obiekt wyposażony był w autoklawy klasy B, 1 posiadał umowę z firmą zewnętrzną świadczącą usługi w tym zakresie, 1 wyposażony był w sterylizator kulkowy zwany zwyczajowo sterylizatorem, jednak warunki w urządzeniu tj. temperatura oraz ciśnienie nie pozwalają na uznanie, że narzędzia zostały poddane sterylizacji. Z tego względu właściciela obiektu zobowiązano do przeprowadzenia sterylizacji zgodnie z definicją



tego procesu. Właściciel w celu zapewnienia skutecznej sterylizacji podpisał umowę z firmą zewnętrzną), 3 obiekty świadczyły usługi z wykorzystaniem sprzętu jednorazowego użycia.

- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu w trakcie kontroli nie był wyczuwalny. W obiektach nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości.

W przypadku 3 obiektów wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- przeprowadzania skutecznej sterylizacji narzędzi, której sterylizator kulkowy nie zapewnia (dot. 1 obiektu);
- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco (dot. 3 obiektów).

Wydane zalecenia zostały wykonane.

W roku sprawozdawczym wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 2 interwencje.

1. Osoba składająca interwencję skarżyła się, że w salonie kosmetycznym w Koninie przyjmuje się klientki mimo zakazu rządowego prowadzenia działalności kosmetycznej. Podczas przeprowadzonej wizji stwierdzono, że obiekt jest zamknięty. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.
2. Osoba składająca interwencję skarżyła się, że salon kosmetyczny zlokalizowany w Budziszawiu Kościelnym nie spełnia wymogów BHP. Ponadto osoba wskazała, że świadczone są tam usługi mimo rządowego zakazu prowadzenia działalności kosmetycznej. W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono prowadzenia działalności kosmetycznej pod wskazanym adresem. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

Na koniec 2021 roku zakłady kosmetyczne oceniono jako dobre.

### **3.3. Zakłady tatuażu**

W 2021 r. nadzorem objęto 4 zakłady tatuażu. W 2021 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

### **3.4. Zakłady odnowy biologicznej**

Ogółem objęto nadzorem 13 zakładów odnowy biologicznej (4 solaria, 4 gabinety masażu, 2 kluby fitness, 2 siłownie, 1 inny salon odnowy z zabiegami upiększającymi i kosmetycznymi). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zmniejszyła się o 2. Przeprowadzono 3 kontrole w 3 obiektach, które podłączone były do wodociągów publicznych, 2 do sieci kanalizacji miejskiej i 1 do zbiornika

bezodpływowego. Solaria wyposażone były w łóżka lub kabiny do opalania z wentylacją nawiewno-wywiewną z regulacją jej parametrów. Kontrole wykazały, że pomieszczenia i urządzenia utrzymane są w dobrym stanie porządkowo – sanitarnym i technicznym. Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- stosowana była bielizna wielorazowego oraz jednorazowego użytku (dotyczy gabinetu masażu). Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonym miejscu. Brudna bielizna wielorazowego użycia gromadzona była w pojemniku przeznaczonym do tego celu. Pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w środku o właściwościach dezynfekcyjnych;
- sprzątaniem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniu gospodarczym lub socjalnym z zachowaniem aktualnych terminów ważności,
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. W trakcie kontroli nie był wyczuwalny zapach tytoniu. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

W ramach przestrzegania zapisów ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (poz. 2111) stwierdzono, iż:

- solarium nie było udostępniane osobom małoletnim (wg. oświadczenia właścicieli); w przypadku wątpliwości co do pełnoletności osoby zamierzającej skorzystać z solarium pracownicy żądali okazania przez tę osobę dokumentu potwierdzającego jej wiek, w przypadku braku bądź odmowy jego okazania, osobie tej solarium nie było udostępnione;
- w trakcie kontroli nie stwierdzono udostępniania solarium osobom małoletnim;
- umieszczona była informacja dotycząca zakazu udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia, zgodnie ze wzorem i treścią określoną w załączniku rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium (poz. 275);
- w obiekcie nie było treści reklamowych i promocyjnych;
- strona nie utrudniała przedstawicielom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie przeprowadzania kontroli świadczenia usług w zakresie udostępniania solarium;
- obiekty nie posiadały stron internetowych, posiadały natomiast profile na portalu społecznościowym Facebook. Dokonano weryfikacji treści zamieszczonych na ww. profilach. W jednym przypadku stwierdzono treści reklamujące i promujące usługi w zakresie udostępniania solarium

(umieszczony był komunikat o wymianie lamp UV w urządzeniach znajdujących się w przedmiotowym obiekcie wraz ze zdjęciami przedstawiającymi łożko do opalania). Po kontroli ww. zapis został usunięty ze strony internetowej. W związku z powyższym zaniechano wymierzenia administracyjnej kary pieniężnej - organ wziął pod uwagę stosunkowo krótki czas dostępności informacji o wymianie lamp UV oraz szybkie usunięcie tej informacji z profilu. Wszczęto postępowanie administracyjne, w związku z którym wydano decyzję opłatową za kwestionowany obszar kontroli.

Na koniec 2021 roku wszystkie skontrolowane zakłady odnowy biologicznej ostatecznie oceniono jako dobre.

### **3.5. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu**

Nadzorem objęto 47 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne oraz odnowy biologicznej (w tym solarium). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 obiekt (przybyło 3 a 2 uległy likwidacji). Przeprowadzono 4 kontrole w 3 obiektach (w tym: w 1 obiekcie, w którym świadczone były również usługi z zakresu solarium, w pozostałych świadczone tylko usługi fryzjersko-kosmetyczne). Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną oraz klimatyzatory ścienna typu split. Solarium wyposażone było w łożko do opalania z wentylacją nawiewno-wywiewną z regulacją jej parametrów. Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- podczas wykonywania zabiegów nie doszło do przerwania ciągłości tkanki i wytworzenia odpadów niebezpiecznych zakaźnych, morfologicznie podobnych do odpadów medycznych (o kodzie 18 01 03\*). W zakresie gospodarowania odpadami informowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- w skontrolowanych zakładach stosowana była zarówno bielizna jednorazowego użytku, jak i wielorazowa. Czysta przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Brudną gromadzono w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Pranie odbywało się w jednym przypadku poza obiektem, w warunkach domowych, w drugim na miejscu w obiekcie, w środku o właściwościach dezynfekcyjnych;

- sprzątnięciem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra) i środkami myjącymi oraz dezynfekcyjnymi przechowywanymi w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności i wystarczającej ilości;
- przedmiotowe gabinety wyposażone były w autoklawy klasy B (wydano zalecenia pokontrolne opisane poniżej);
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowość tj. brak wdrożenia procedury mycia i dezynfekcji rąk z uwagi na brak stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażonego w umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik z ręcznikami jednorazowymi oraz kosz na odpady w pomieszczeniach, w których wykonywane są zabiegi w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich. W związku z powyższym na właścicielkę zakładu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. Wydano zalecenie dotyczące wdrożenia i stosowania procedury mycia i dezynfekcji rąk. Strona pismem poinformowała PPIS w Koninie o usunięciu ww. uchybienia. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż strona usunęła nieprawidłowość. Za kwestionowany obszar kontroli zgodnie z art. 36 ustawy o inspekcji sanitarnej pobrano opłatę.

Ponadto, w dwóch przypadkach wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco (dot. 1 obiektu);
- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego) (dot. 2 obiektów);
- opisywania sterylnych pakietów datami ważności (dot. 2 obiektów);
- dokumentowania procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację (dot. 1 obiektu);
- przeprowadzać okresową kontrolę sprawności urządzenia do sterylizacji nie rzadziej niż 1 raz w roku (o ile wytwórca urządzenia nie zaleca inaczej), a zapisy umieszczać w dokumentacji urządzenia (dot. 2 obiektów);

- systematycznego badania procesów sterylizacji za pomocą testów biologicznych, których stosowanie jest skuteczną metodą kontroli sterylizacji, zapewniającą bezpieczeństwo klientom korzystającym z usług kosmetycznych (dot. 1 obiektu).

Wydane zalecenia zostały wykonane.

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęła 1 interwencja dotycząca funkcjonowania zakładu fryzjersko-kosmetycznego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 mimo rządowego zakazu. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając niezasadność interwencji (obiekt zamknięty).

Ponadto, wszystkie obiekty skontrolowano w zakresie przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Stwierdzono, że zapisy klientów odbywają się telefonicznie na wyznaczoną godzinę, bez możliwości oczekiwania w salonie (w razie konieczności klienci czekają na zewnątrz zakładu). Przy wejściu zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk. Personel miał zapewnione środki ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, rękawiczki) oraz środki do dezynfekcji rąk. Zapewniono odstępy min. 1,5 m. między stanowiskami fryzjerskimi i kosmetycznymi. Przed wejściem umieszczono informację o przyjętych metodach pracy i środkach ochrony. Jeśli klient przyjdzie bez maseczki salon zapewniał je nieodpłatnie. Okulary ochronne do solarium dezynfekowane są po każdym kliencie. Napoje podawane były wyłącznie w naczyniach jednorazowego użycia.

Na koniec 2021 roku skontrolowane zakłady oceniono jako dobre.

## **4. Obiekty komunikacji**

### **4.1. Dworce autobusowe**

Pod nadzorem znajduje się 1 dworzec autobusowy w Sompolnie. W 2021 roku obiekt nie został skontrolowany.

### **4.2. Dworce i stacje kolejowe**

Pod nadzorem znajduje się 1 dworzec PKP w Koninie. W 2021 roku obiekt nie został skontrolowany.

### **4.3. Przystanie jednostek pływających, statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej**

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 obiekt: Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. W 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę. Na terenie obiektu zlokalizowany jest budynek administracyjno-techniczny z zapleczem higieniczno-sanitarnym, pomosty cumownicze z dostępem do prądu oraz dźwig do wodowania jachtów. Teren przystani utwardzony jest kostką brukową. Budynek administracyjno-techniczny zaopatrzone jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną oraz wentylację. Działalność prowadzona jest sezonowo od maja do końca października. Budynek jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. W toaletach dla osób korzystających z przystani zapewniono środek do dezynfekcji rąk. Sprzątanie i dezynfekcja powierzchni urządzeń sanitarnych, klamek, uchwytów odbywa się trzy razy dziennie oraz w miarę potrzeb. Na drzwiach toalet umieszczono informacje o zasadach przestrzegania obostrzeń sanitarnych w trakcie epidemii koronawirusa.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz otoczenie obiektu w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń.

Obiekt oceniony jako dobry w roku 2021.

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdują się 3 jednostki pływające: Statek pasażerski „Pawełek” w Ślesinie; Statek pasażerski „Dziwożona” w Mikorzynie; Tramwaj wodny „Pociejewo” w Koninie. Przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie (w mieście). Statek pasażerski „Pawełek” w Ślesinie zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie przy ul. Napoleona

o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. Zarządzany jest przez Gminę Ślesin. Rejsy statkiem są sezonowe od maja do końca września. Pokład statku wyposażony jest w sanitariat oraz kosze na odpady komunalne.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystości dostępnych na rynku w aktualnych terminach ważności;
- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. Przed wejściem na statek goście informowani byli o zasadach sanitarnych. Na statku obowiązywał limit osób. Goście przed wejściem na statek zobowiązani byli do dezynfekcji rąk.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz nie wydawano zaleceń. Obiekt oceniony jako dobry w roku 2021.

## **5. Samochody do przewozu chorych i bielizny**

### **5.1. Samochody do przewozu chorych**

Przewozem chorych zajmują się karetki pogotowia należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę 2 karetek w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie. Świadczenie usług w zakresie transportu obejmującego przewóz osób dializowanych odbywa się zgodnie z zawartą umową, przedmiotem której jest świadczenie usług przewozu osób dializowanych z domu do stacji dializ i z powrotem, pomoc we wsiadaniu i wysiadaniu oraz przewóz pacjentów do ośrodków transplantacyjnych na terenie całego kraju. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę pojazdu do przewozu osób dializowanych w związku z kontrolą kompleksową WSZ w Koninie.

### **5.2. Samochody do przewozu bielizny**

Podczas kontroli sprawdzono bieżący stan sanitarny samochodu przeznaczonego do transportu bielizny szpitalnej nie stwierdzając nieprawidłowości. W trakcie kontroli w samochodzie znajdowało się 8 wózków z bielizną brudną (wózki zabezpieczone pokrowcami materiałowymi). Pracownik firmy piorącej zaopatrzone był w środki dezynfekcyjne i środki ochrony indywidualnej.

### **5.3. Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich**

Przeprowadzono 1 kontrolę na wniosek strony w celu wydania opinii sanitarnej na środek transportu drogowego przeznaczony do przewozu zwłok i szczątków ludzkich – bez zastrzeżeń.

### **5.4. Inne środki transportu**

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji.

## 6. Ustępy publiczne

W 2021 r. przeprowadzono 6 kontroli w 6 obiektach tej grupy funkcjonujących podczas okresu sprawozdawczego. Obiekty podłączone były do wodociągów publicznych, trzy podłączone do sieci kanalizacji miejskich, dwa do sieci kanalizacji gminnych, jeden do biologicznej oczyszczalni ścieków. Cztery ustępy przystosowano dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach. Objęte nadzorem ustępy wyposażone były w wentylację grawitacyjną, w dwóch dodatkowo zapewniono wentylację mechaniczną.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w aktualnych terminach ważności - nie wniesiono uwag co do przechowywania ww. środków i sprzętu;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

Nie stwierdzono uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń ww. ustępów.

Ponadto skontrolowano obiekty w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. Przed wejściem do obiektów umieszczone były informacje o przyjętych metodach pracy i środkach ochrony (obowiązek zasłaniania ust i nosa, obowiązek dezynfekcji rąk, konieczność zachowania dystansu społecznego). W obiektach zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk. Przy umywalkach umieszczono instrukcje skutecznego mycia rąk.

**Ustępy ogólnodostępne** nie stanowią grupy samodzielnie funkcjonujących obiektów.

Wszystkie obiekty skontrolowane w 2021 roku zostały ocenione jako dobre.

## 7. Cmentarze

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 46 cmentarzy. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zmniejszyła się o 1 tj. cmentarz parafialny w Tomisławicach, ze względu na likwidację cmentarza i zajęcie terenu przez Kopalnię Węgla Brunatnego. W 2021 roku przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach (1 w mieście, 1 w gminie). Nadzorem nad funkcjonowaniem, administracją i zarządzaniem Cmentarzy zajmują się Parafie Rzymskokatolickie. Tereny cmentarzy były ogrodzone, a ogrodzenia wykonane z materiału trwałego, główne aleje utwardzone. Na terenie obiektów znajdowały się wydzielone kwatery głównie z grobami ziemnymi. Zapewniono dostęp do wody poprzez zorganizowanie punktów ujęć wody do celów porządkowych i kanalizacyjną (nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacji wiejskiej lub miejskiej). Wytwarzane



odpady komunalne gromadzone były w wydzielonych pojemnikach i kontenerach zlokalizowanych na terenie cmentarzy i wywożone przez wyspecjalizowane firmy. Na terenie kontrolowanych obiektów nie stwierdzono domu przedpogrzebowego ani kostnicy służących do przechowywania zwłok przed pochówkiem.

Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

## **8. Tereny rekreacyjne**

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 5 parków. W 2021 roku przeprowadzono 1 kontrolę Parku Miejskiego w Koninie. Teren parku był oświetlony, ogrodzony, zaopatrzony w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Otoczenie parku to teren trawiasty z licznymi nasadzeniami krzewów i drzew, z utwardzonymi alejkami, ławkami oraz koszami na odpady. Przy parku zapewniono miejsca parkingowe.

### Toalety ogólnodostępne

W pobliżu głównej bramy wejściowej usytuowane były 2 toalety typu TOY-TOY. Raz w tygodniu lub w razie potrzeby kabiny wymieniane są na czyste oraz dezynfekowane przez wyspecjalizowaną firmę. W dniu kontroli stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń.

### Część rekreacyjna

Na terenie Parku Miejskiego w Koninie w wydzielonej części znajdują się mini zoo oraz staw dla ptaków wodnych (ogrodzone, zabezpieczone). Opiekę nad zwierzętami prowadzą pracownicy PGKiM w Koninie. Dodatkowo na terenie parku znajduje się murowany amfiteatr oraz widownia wyposażona w ławki. Ponadto, wydzielono miejsce przeznaczone na plac zabaw dla dzieci, wyposażony w sprzęt przystosowany dla dzieci (atestowany), piaskownice, ławki oraz siłownię zewnętrzną. Na terenie parku obowiązuje regulamin korzystania z placu zabaw dla dzieci oraz urządzeń siłowni zewnętrznej.

W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny parku nie budził zastrzeżeń.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- zamówienie długoterminowe oraz faktury dotyczące sprzątania sanitariatów;
- umowę na sprzątanie parku przez wyspecjalizowaną firmę.

Podczas kontroli przeprowadzonej w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 9. Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej kategorii ujęto m.in. obiekty kulturalne i widowiskowe, sportowe, stacje paliw, pralnie, magle, zakłady pogrzebowe, przystanki autobusowe. Nadzorem objęto 47 obiektów. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 (przybył 1 zakład pogrzebowy). Przeprowadzono łącznie 8 kontroli w 8 obiektach (5 w mieście, 3 w gminie).

### Obiekty kulturalne i widowiskowe

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 9 obiektów tej grupy. W 2021 roku przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach (kino Helios w Koninie, Młodzieżowy Dom Kultury w Koninie). Obiekty podłączone były do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną, mechaniczną oraz klimatyzację. Zakres działania MDK w Koninie obejmuje w szczególności wychowanie, edukację, rozwój i promocję amatorskiego ruchu artystycznego oraz upowszechnianie kultury.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy,
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątnięcia oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Ponadto skontrolowano obiekty w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. W obiektach umieszczono informację o przyjętych zasadach obowiązujących w trakcie epidemii. Utworzono stanowiska do dezynfekcji rąk dla klientów. Przestrzegano obowiązku zakrywania ust i nosa oraz zachowania dystansu społecznego.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urzędzeń.

W 2021 roku skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

### Obiekty sportowe

Nadzorem objęto 17 obiektów tej grupy. W 2021 roku przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie (Stadion Sportowy w Koninie). Obiekt podłączony był do wodociągu publicznego oraz do sieci kanalizacji miejskiej. W skład stadionu sportowego wchodzi: boisko meczowo-treningowe, zaplecze higieniczno-sanitarne ogólnodostępne (toalety), budynek z głównym zapleczem szatniowo-administracyjnym oraz przylegająca infrastruktura (tereny zielone, skate park, parking).

Obiekt posiada:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;

- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątnia oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

#### Stan sanitarno-techniczny i porządkowy utrzymany bez uwag.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. Przy wejściu do obiektu umieszczono informację o środkach ochrony. Środki do dezynfekcji rąk i powierzchni dostępne były przy wejściu oraz w każdym pomieszczeniu w obiekcie. Na terenie obiektu przestrzegano obowiązku zakrywania ust i nosa oraz zachowania dystansu społecznego.

W 2021 roku skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

#### Stacje paliw

W 2021 r. przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Obiekty wyposażone były w instalacje wodociągowe, jeden podłączony był do sieci kanalizacji gminnej, a drugi do zbiornika bezodpływowego. W obiektach zapewniono wentylację mechaniczną oraz w jednym przypadku klimatyzację. Na stacji paliw w Osieczy I znajduje się zlewnia ścieków z autokarów, która jest nieczynna.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- umowę na odbiór wywozu nieczystości płynnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątnia oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia;
- wymagane koncesje, wpisy do rejestru podmiotów przywożących paliwa oraz zgłoszenia do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych.

#### Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy obiektów nie budził zastrzeżeń.

Podczas kontroli przeprowadzonych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano zaleceń pokontrolnych.

Ponadto skontrolowano obiekty w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie trwania epidemii. Przed wejściem do obiektów umieszczono informację o przyjętych metodach pracy i środkach ochrony. Zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych umieszczono instrukcje dot. mycia rąk. Przy dystrybutorach paliw udostępniono jednorazowe rękawiczki. Pracownicy mieli zapewniony dostęp do środków ochrony indywidualnej (maseczki,

rękawiczki) oraz preparatów do dezynfekcji rąk. Zamontowano osłony przy kasach. Pistolety do paliwa oraz stanowiska kasowe dezynfekowane były co godzinę lub według potrzeb.

### **Pralnie**

Nadzorem objęto 5 obiektów tej grupy. W 2021 roku przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie. Obiekt podłączony jest do wodociągu publicznego oraz sieci kanalizacji miejskiej. W zakładzie zapewniono wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Działalność prowadzona jest w zakresie pralni wodno-chemicznej. Usługi wykonywane są dla osób prywatnych, restauracji oraz obiektów hotelarskich. Dowóz i odbiór bielizny odbywa się przez samych klientów. Dodatkowo strona zapewnia możliwość odbioru brudnej bielizny od klienta i dowozu czystej po usłudze prania.

#### *Postępowanie z bielizną czystą i brudną*

Brudna bielizna dostarczana jest do pralni w zamkniętych workach foliowych lub materiałowych bezpośrednio do punktu przyjęcia bielizny, który wyposażony jest w wagę do ważenia bielizny, a następnie umieszczana jest w miejscu składowania bielizny brudnej, w którym jest sortowana asortymentowo. Następnie bielizna brudna posortowana dostarczana jest do części mokrej lub chemicznej pralni, w której wykonywany jest proces prania. Urządzenia nie są wyposażone w automatyczny system dozowania środków piorących, dozowanie odbywa się manualnie. Wyprana bielizna w zależności od potrzeby poddawana jest procesowi suszenia w suszarkach bębnowych oraz prasowaniu, bądź jest maglowana. Bielizna niedoprana kierowana jest ponownie do procesu prania. Czysta bielizna wyprasowana lub wymaglowana sortowana jest asortymentowo, pakowana w folię i układana na regałach lub wieszakach części pralni wydzielonej na magazyn bielizny czystej. Odbierana jest przez klientów we własnym zakresie, bądź przez pracowników pralni. Podczas kontroli stwierdzono zachowanie bieżącego stanu sanitarnego czystej bielizny.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątnięcia oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- zapas środków do prania i dezynfekcji bielizny z zachowaniem aktualnych terminów ważności;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

W 2021 roku skontrolowany obiekt oceniono jako dostateczny z uwagi na widoczne zużycie i wyeksploatowanie pomieszczeń. Według oświadczenia właścicielki planowany jest remont obiektu.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie przestrzegania obostrzeń w trakcie epidemii. Przed wejściem do obiektu umieszczono informację o konieczności zakrywania ust i nosa. W punkcie

przyjmowania bielizny zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk. Personel miał zapewnione środki ochrony indywidualnej (maseczki, rękawiczki) oraz środki do dezynfekcji rąk.

### **Magle**

Pod nadzorem znajduje się 1 obiekt tej grupy. W 2021 roku obiekt nie został skontrolowany.

### **Zakłady pogrzebowe**

W ewidencji tutejszej Stacji znajduje się 12 obiektów tej grupy. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1. W 2021 r. przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Przedmiotowe obiekty świadczą usługi pogrzebowe w zakresie transportu zwłok lub szczątków ludzkich na terenie kraju lub/i za granicę, kompleksowej obsługi pogrzebów, sprzedaży trumien, urn kremacyjnych i innych utensylii, ekshumacji zwłok oraz w jednym przypadku przygotowanie osoby zmarłej do pochówku i przechowywanie zwłok w chłodni, w dzierżawionej kaplicy cmentarnej.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- procedury regulującej sposób postępowania ze zwłokami osoby zmarłej na chorobę wysoce zakaźną.

#### *Postępowanie ze zwłokami*

W jednym przypadku działalność nie obejmuje przechowywania zwłok do pochówku. Zakład nie posiada własnej chłodni oraz nie prowadzi wynajmu tego typu pomieszczeń. W przypadku śmierci osób w domach rodzinnych czy w szpitalu pracownicy zakładu odbierają zwłoki już przygotowane do pochówku i umieszczane w trumnach. W zależności od decyzji rodziny przewożone są do kaplic zlokalizowanych przy kościołach, domu przedpogrzebowego bądź do krematoriów celem spopielenia.

W drugim przypadku działalność obejmuje przygotowanie osoby zmarłej do pochówku i przechowywanie zwłok w chłodni, w dzierżawionej kaplicy cmentarnej. Zwłoki, które nie są ubrane, a jedynie okryte, umieszczane są przez pracowników w specjalnym worku foliowym i przewożone do kaplicy cmentarnej. Kaplica posiada pomieszczenie przeznaczone do przygotowywania zwłok do pochówku, wyposażone w stół ze stali nierdzewnej, umywalkę do mycia rąk zaopatrzoną w ciepłą i zimną wodę, płyny do mycia i dezynfekcji oraz pomieszczenie tzw. chłodnia „komora chłodnicza” ze sterownikiem temperatury do -4 st. C przeznaczona do przechowywania czterech trumien.

Podczas kontroli przeprowadzonych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano zaleceń pokontrolnych.

Ponadto przeprowadzono 7 kontroli zakładów pogrzebowych w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2021 roku skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

### Obiekty wchodzące w skład „Innych obiektów użyteczności publicznej”

<i>Lp.</i>	<i>Grupy obiektów</i>	<i>Miasto</i>	<i>Wieś</i>	<i>Razem</i>
1.	Obiekty kulturalne	8	1	9
2.	Obiekty sportowe	12	5	17
3.	Magle	1	0	1
4.	Stacje paliw	0	2	2
5.	Pralnie	4	1	5
6.	Zakłady pogrzebowe	9	3	12
7.	Przystanki autobusowe	0	1	1

## 10. Kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli i baseny kąpielowe

W 2021 r. nadzorem objęto 8 kąpielisk, 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli oraz 7 basenów kąpielowych. Dla wszystkich kąpielisk i miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli wydawano bieżące oceny jakości wody opracowywane na podstawie sprawozdań z badań prób wody przeznaczonej do kąpeli, pobieranych zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie harmonogramem poboru prób wody na 2021 r.

### 10.1. Kąpieliska

Na terenie powiatu konińskiego zostało ogłoszonych uchwałami Rad Miast i Gmin **8** kąpielisk: Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego w Parku Miejskim w Ślesinie, Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym, Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty, Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wilczynie, Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych.

Skontrolowano wszystkie kąpieliska w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-porządkowego oraz spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. poz. 2476) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody

w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U. poz. 255) nie stwierdzając nieprawidłowości. Wszystkie kąpieliska funkcjonowały przez cały okres sezonu kąpielowego, w terminach określonych w ww. uchwałach. W sezonie kąpielowym 2021 nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca jakości wody w kąpieliskach.

Obiekty posiadały: uchwały Rad Gmin i Miast określające wykaz kąpielisk oraz sezon kąpielowy na ich terenach w sezonie 2021 r., umowy na odbiór odpadów komunalnych i wywóz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy, dokumentacje prowadzonej przez organizatorów kontroli wewnętrznej jakości wody.

### **10.2. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli**

Na terenie powiatu konińskiego zostało utworzone uchwałą Rady Miejskiej Gminy Ślesin 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli: nad Jeziorem Mikorzyńskim w miejscowości Półwiosek Stary 43. Przeprowadzono kontrolę w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami oraz spełnienia wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru na jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. poz. 255) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. poz. 2476) - nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt posiadał: uchwałę Rady Miejskiej Gminy wyrażającą zgodę na utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli oraz określającą sezon kąpielowy oraz umowę na odbiór odpadów komunalnych i wywóz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy.

### **10.3. Baseny kąpielowe**

W 2021 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe. Sprawowany przez PPIS w Koninie nadzór nad jakością wody w basenach kąpielowych odbywa się zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016). Przeprowadzono 7 kontroli w 7 obiektach w zakresie oceny stanu sanitarnego pomieszczeń basenu, procesu uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, gospodarki odpadami, oceny prowadzonych zapisów pracy urzędów i obserwacji parametrów jakości wody w nieckach basenowych. Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru prób na 2021 r. w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym. W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej we wszystkich basenach przeprowadzono łącznie 755 badań jakości wody, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów, m. in.: Pseudomonas aeruginosa, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C,

liczby bakterii Escherichia coli, chloroformu, azotanów, mętności oraz utlenialności, która spowodowana była dużą zawartością chlorków >300 mg/l w wodzie basenowej.

W wyniku wystosowanych przez PPIS w Koninie wystąpień dotyczących podjęcia skutecznych działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody, podejmowane działania przez zarządzających pływalniami w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody. Dodatkowo wykonano również 117 badań w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w nieckach basenowych oraz natryskach, które nie wykazały przekroczeń.

W 2021 r. wszystkie baseny były okresowo zamykane z uwagi na wprowadzany stan epidemii, niektórzy administratorzy wprowadzali przerwy technologiczne lub wakacyjne. Dodatkowo decyzją PPIS w Koninie 6 basenów kąpielowych zostało okresowo unieruchomionych z uwagi na przekroczoną liczbę bakterii chorobotwórczych w przeprowadzonych badaniach jakości wody.

Na koniec 2021 r. wszystkie baseny zostały ocenione pozytywnie.



#### IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego znajdowało się 590 podmiotów wykonujących działalność leczniczą: 9 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 581 placówki lecznictwa otwartego (w tym 184 podmioty lecznicze i 406 praktyk zawodowych). W roku 2021 kontrolą objęto 40 obiektów: wojewódzki szpital zespolony w Koninie, zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, hospicjum, przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, gabinety medycyny szkolnej, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarstwa oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne. Przeprowadzono ogółem w tych placówkach 42 kontrole (w tym 4 kontrole sprawdzające).

##### 1. Informacja dotycząca aktualnego stanu dostosowań placówek służby zdrowia:

Podmioty wykonujące działalność leczniczą	Szpitale	Zakłady opiekuńcze wg druku Mz 46 (3 łącznie)	Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną
Liczba placówek <b>dostosowanych</b> do wymogów rozporządzenia MZ	6	1	175
Liczba placówek <b>niedostosowanych</b> do wymogów rozporządzenia MZ	1	0	0
Liczba placówek posiadających <b>Program Dostosowawczy*</b>	1	0	0

##### 1.1 Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie

W związku z niedostosowaniem WSZ do wymogów rozporządzenia obowiązuje decyzja PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym 2018 z terminami wykonania obowiązków: 15.12.2021, 31.12.2021, 15.12.2022, 15.12.2025, 15.12.2027. WSZ w Koninie w związku z brakiem wykonania zaleceń, których termin wynikający z ww decyzji upłynął w grudniu 2021r wniósł o przesunięcie terminu wykonania ww obowiązków do grudnia 2023 r, co zostało pozytywnie rozpatrzone. Prolongaty dotyczą obowiązków:

- zapewnić pomieszczenie higieniczno-sanitarne wyposażone dodatkowo w natrysk przystosowane dla osób niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich w Oddziale Onkologicznym z Pododdziałem Hematologii,
- zapewnić w izolatce Oddziału Dziecięcego wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż w korytarzu,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Rehabilitacyjnym z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej,

- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Ginekologicznym,
- zapewnić pokoje łóżkowe w systemie „matka z dzieckiem” przeznaczone maksymalnie dla 2 matek i 2 noworodków z możliwością wstawienia 3 łóżeczka dla noworodka - dotyczy sal nr 4, 5, 10, 11 w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Dziecięcym,
- wyposażyć pokoje dla noworodków w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację noworodka w Oddziale Położniczym,
- zapewnić służbę umywalkowo-fartuchową w izolacji w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić gabinet diagnostyczno-zabiegowy w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić w Oddziale Dziecięcym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- wyposażyć brudownik w płuczkę-dezynfektor w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić służbę szatniową w proseksturze w Zakładzie Patomorfologii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1.

## **1.2. Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną.**

W tej grupie obiektów niespełniających wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą – w 2021 r. ubył 1 podmiot leczniczy.

Do stycznia 2021 r. 1 obiekt nie dostosował się do wymogów ww. rozporządzenia w zakresie zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej, wyposażonym dodatkowo w bidet.

Strona pismem poinformowała PPIS w Koninie, iż z dniem 31.01.2021 r. została rozwiązana umowa z NFZ na świadczenie usług medycznych w ramach Poradni Ginekologiczno-Położniczej. Poradnia została zamknięta.

## **2. Krótka charakterystyka stanu technicznego, funkcjonalnego i wyposażenia obiektów**

**Ocena porównawcza szpitala w stosunku do stanu technicznego i funkcjonalności w poprzednim roku.**

W roku sprawozdawczym 2021 przeprowadzono kontrolę kompleksową szpitala w wyniku której wydano decyzję z zarządzeniami dot.:

- wdrożenia i stosowania procedury „Zasady postępowania z bielizną szpitalną” wprowadzoną do stosowania z dniem 19.02.2020 r. zarządzeniem nr 32 Dyrektora WSZ w Koninie z dnia 19.02.2020 r. (wydanie III) w komórkach organizacyjnych szpitala, w szczególności w zakresie:
  - stosowania właściwych załączników zgodnie z procedurą,
  - egzekwowania od osób zatrudnionych na umowy cywilno-prawne oddawania odzieży roboczej do prania przez firmę świadczącą usługi pralnicze dla WSZ w Koninie.
- urządzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami wentylację w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego.
- zapewnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami miejsce do przechowywania formaliny znajdującej się w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego.
- doprowadzenia w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego do właściwego stanu technicznego: stoły sekcyjne, stolik podręczny, okna, posadzkę, ściany.

Szpital oceniono jako obiekt ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym z uwagi na obowiązujące decyzje tj.:

- M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym (terminy wykonania: 15.12.2022, 31.12.2023, 15.12.2025, 15.12.2027).
- M/ON.HK/252/21 z dnia 28 grudnia 2021 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym (terminy wykonania: 15.01.2022, 31.01.2022, 31.03.2022, 15.12.2027).

Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie na bieżąco informował PPIS o zmianach funkcjonalności pomieszczeń lub przebudowie pomieszczeń. W roku sprawozdawczym:

- w budynkach szpitala w związku ze stanem epidemii w różnych okresach roku tworzono oddziały covidowe m.in. w Oddziale Diagnostyczno-Internistycznym, Oddziale Chorób Płuc, Oddziale Obserwacyjno - Zakaźnym z Pododdziałem Zakaźnym Dziecięcym.
- w budynku przy ul. Szpitalnej 45 w komunikacji szpitala trwały prace remontowe związane z wymianą drzwi na drzwi przeciwpożarowe.

Ponadto przedstawiciele PPIS w Koninie przeprowadzili w Szpitalu **kontrole dodatkowe**:

- w związku z interwencją dotyczącą odpadów medycznych,
- w związku z wystąpieniem NOP,
- w związku z interwencją na punkt szczepień w szpitalu,
- opracowano 31 raportów wstępnych i końcowych dotyczących wystąpienia ognisk w szpitalu,
- kontrole w związku z blokiem żywienia w szpitalu.

W roku sprawozdawczym do PPIS w Koninie wpłynęła pisemna interwencja dotycząca nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie a dotyczących:

- składowania odpadów medycznych obok głównej windy w ciągu komunikacyjnym na poziomie piwnicy,
- odpady nie są usuwane.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakresie gospodarowania odpadami w wyniku której stwierdzono, że stan sanitarny pomieszczeń, kontenerów, korytarza na którym stały kontenery był zachowany, brak nieprzyjemnych zapachów, insektów. Na podstawie okazanych dokumentów tj.: umów, faktur, kart przekazania odpadów, procedur i harmonogramów stwierdzono, że odpady medyczne i komunalne są odbierane systematycznie przez firmy specjalistyczne. **Powyższa kontrola nie potwierdziła zasadności wniesionej interwencji.** PPIS w Koninie poinformował pisemnie osobę skarżącą o wynikach kontroli przeprowadzonej w przedmiotowym obiekcie.

#### **Pralnictwo i gospodarka bielizną szpitalną**

W ramach kontroli kompleksowej w 2021 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną szpitalną czystą i brudną. Stwierdzono natomiast nieprawidłowości w zakresie postępowania z odzieżą ochronną pracowników. W oddziałach skontrolowano plany pracy oraz spisy odzieży roboczej oddanej do prania i odebranej od wykonawcy za miesiąc wrzesień 2021.

Kontrola wykazała, iż:

- zapisy oddawanej do prania odzieży roboczej dokonywano na niewłaściwych załącznikach do procedury: tj. na załączniku nr 2 do procedury z dnia 13.10.2016 r. (nieaktualnej) oraz zapisy były dokonywane na kartkach papieru bez zastosowania aktualnego załącznika (w oddziale kardiologii), brak wpisania daty oddania do prania na załączniku (w oddziale wewnętrznym z pododdziałem gastroenterologii, zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, oddziale ortopedii i traumatologii narządu ruchu, oddziale udarowym, SOR karetki, oddziale chirurgii ogólnej w tym chirurgia onkologiczna, oddziale laryngologicznym), osoby, które powinny być wpisane na właściwym załączniku nr 3 były wpisane na załączniku nr 4 (w oddziale chirurgii ogólnej A),
- w oddziałach nie okazano do wglądu załączników nr 4, które dotyczą osób świadczących usługi medyczne na podstawie umowy cywilnoprawnej w Szpitalu,
- nie wszyscy pracownicy szpitala oddają odzież roboczą do prania przez firmę świadczącą usługi pralnicze dla Szpitala.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli kompleksowej dotyczącej postępowania z odzieżą ochronną PPIS w Koninie wydał decyzję z terminem wykonania m.in. z zarządzeń wdrożenia i stosowania procedury „Zasady postępowania z bielizną szpitalną”

wprowadzoną do stosowania z dniem 19.02.2020 r. zarządzeniem nr 32 Dyrektora WSZ w Koninie z dnia 19.02.2020 r. (wydanie III) w komórkach organizacyjnych szpitala, w szczególności w zakresie:

- stosowania właściwych załączników zgodnie z procedurą,
- egzekwowania od osób zatrudnionych na umowy cywilno-prawne oddawania odzieży roboczej do prania przez firmę świadczącą usługi pralnicze dla WSZ w Koninie.

Usługi pralnicze w 2021 r. dla szpitala świadczyła pralnia komercyjna: HTS „MEDIJ” Sp. z o. o. z siedzibą w Pępowie przy ul. Kobylińskiej 12. Przedmiotowa pralnia HTS „MEDIJ” Sp. z o. o. znajduje się pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gostyniu i obecnie stan sanitarny pojazdów nie budził zastrzeżeń.

### **Utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni pomieszczeń szpitala.**

Usługę sprzątanania w WSZ wykonują 2 zewnętrzne firmy:

- a) w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 - konsorcjum firm: IZAN+ Spółka z o.o. ul. Żabiniec 46, 31-215 Kraków, NAPRZÓD SERVICE Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź, NAPRZÓD HOSPITAL Spółka z o.o. ul. Żabiniec 46, 31-215 Kraków, VENDI CLEANING Spółka z o.o. ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź.
- b) w budynku przy ul. Szpitalnej 45 – konsorcjum firm: Impel SYSTEM Sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu ul. Ślężna 118, IMPEL FACILITY SERVICE Spółka z o.o. 53-111 Wrocław, ul. Ślężna 118, ARS MEDICA Sp. z o. o. ul. Ślężna 118 Wrocław, HOSPITAL SERVICE „COMPANY” Sp. z o. o. Spółka Komandytowa ul. Ślężna 118, Wrocław.

Przedłożono umowy z ww. firmami w zakresie świadczenia usług polegających na sprzątanii i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów.

Prowadzona jest dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej w zakresie:

- nadzoru nad pracą zewnętrznej firmy sprzątającej-kontrola w zakresie:

- oceny czystości pomieszczeń
- oceny mikrobiologicznej urządzeń i sprzętu po myciu i dezynfekcji,

z których sporządzane są protokoły z kontroli czystości zawierające wyniki z pobranych wymazów dla oceny czystości mikrobiologicznej sprzętu i urządzeń jeden raz na kwartał. Przedłożono do wglądu raporty z przeprowadzonej kontroli wewnętrznej w 2021 roku w ocenianym zakresie.

W trakcie kontroli kompleksowej dokonano oceny stanu higieniczno-sanitarnego w brudownikach zlokalizowanych w oddziałach szpitalnych. Sprawdzono dostępność i przechowywanie środków myjąco-dezynfekcyjnych w oddziałach. Brudowniki w oddziałach wyposażone są przez firmę sprzątającą w systemy dozujące środki myjące i dezynfekcyjne w określonych stężeniach. Opracowana jest instrukcja dezynfekcji węża dozującego preparat dezynfekcyjny oraz węża

dozującego preparat myjący. Do sprząwania wykorzystywane są profesjonalne środki myjące i dezynfekcyjne. Przedłożono do wglądu wykaz środków myjących i dezynfekcyjnych (załącznik nr 3.27 do SIWZ) preparatów dostępnych w Aptece Szpitalnej.

W zakresie utrzymania czystości w placówce prowadzone są szkolenia przez kierowników firm sprząających oraz pielęgniarki epidemiologiczne (jeden raz na kwartał). W sytuacji konieczności zastosowania w pomieszczeniach reżimu sanitarnego wydawane są zalecenia epidemiologiczne dotyczące szczególnego postępowania podczas dezynfekcji i mycia pomieszczeń izolacyjnych.

Czystość pomieszczeń nie budziła większych zastrzeżeń.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

W szpitalu obowiązuje procedura „*Postępowanie z odpadami w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie*” wprowadzona zarządzeniem nr 214 Dyrektora WSZ z dnia 28.09.2018 r. (siódme wydanie) i obowiązuje od 15.10.2018 r. wraz z załącznikami.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie wytwarza odpady medyczne o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, 18 01 82.

Odpady o kodach 180103 wytwarzane w oddziałach szpitalnych w budynkach przy ul. Szpitalnej 45 składowane są w brudownikach a następnie w pomieszczeniach gospodarczych znajdujących się przed oddziałami (na piętrach: I, III, IV, VI, VII). Odpady gromadzone są w plastikowych pojemnikach z pokrywą o pojemności 600 l (90 jezdnych, wymiennych pojemników z pokrywą – 45 pojemników do odbioru i 45 pojemników do ustawienia w oddziałach) przeznaczonych do ustawienia na oddziałach w celu gromadzenia odpadów i transportowania ich do zakładu unieszkodliwienia. Z pomieszczeń gospodarczych wywożone są przez pracowników WSZ dwa razy dziennie (rano i popołudniu w określonych godzinach) wg harmonogramów (załączniki nr 2 i 3 do procedury) do pomieszczenia magazynowego znajdującego się piwnicy. Pomieszczenia gospodarcze wyposażone są w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku, ponadto dokonywane są zapisy z codziennych czynności mycia i dezynfekcji tych pomieszczeń przez pracowników firmy sprząającej. Odpady transportowane są do miejsca składowania wytyczonymi trasami (wyznaczona winda E9). Winda transportowa, którą wożone są odpady, poddawana jest dezynfekcji przez osoby odpowiedzialne za sprząwanie wind. Każda dezynfekcja windy potwierdzona jest w karcie wykonanych czynności; dokonano wglądu do kart – wpisy aktualne.

W budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 odpady medyczne o kodach 180103 w oddziałach szpitalnych składowane są w pojemnikach zamykanych 25 szt. o poj. 120 l i 7 szt. o poj. 240 l, które znajdują się w brudownikach. Ponadto zapewniono 24 jezdnych pojemników z pokrywą o poj. 600 l do ustawienia w celu gromadzenia odpadów i transportowania do zakładu unieszkodliwienia (12 pojemników do odbioru i 12 pojemników do ustawienia na oddziałach). Z pomieszczeń tzw.

brudowników wywożone są dwa razy dziennie wg harmonogramu bezpośrednio do pomieszczenia magazynowego w oddzielnym budynku. Pracownik Działu Higieny przekłada odpady w szczelnie zamkniętych workach do zbiorczego wózka pozostawiając opróżnione pojemniki pracownikowi firmy sprzątającej do dezynfekcji. W dniu kontroli pracownik Działu Higieny przy załadunku, transporcie i rozładowywaniu odpadów medycznych miał założone specjalne, odporne na przekłucia rękawice oraz odzież roboczą. Dezynfekcję kontenerów zarówno przy ul. Szpitalnej 45 jak i Wyszyńskiego 1 zapewnia firma zewnętrzna tj. Zakład Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie, z którą szpital zawarł umowę na odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów medycznych o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09 i 18 01 82.

Skontrolowano magazyny do przechowywania odpadów medycznych zlokalizowanych przy ul. Wyszyńskiego 1 i ul. Szpitalnej 45. W pomieszczeniach znajdują się stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku. W magazynach odpady przechowywane są w zamykanych, plastikowych kontenerach opisanych kodem odpadów.

Podczas kontroli przedłożono umowę nr 58/20/2021 z dnia 10.02.2021 r. z Zakładem Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. z siedzibą w Koninie przy ul. Sulańskiej 11 w zakresie odbioru, transportu i unieszkodliwienia odpadów medycznych wytworzonych w WSZ w Koninie o kodach: 180102, 180103, 180104, 180106, 180108, 180109, 180182 z terminem wykonywania usługi 12 m-cy od 11.02.2021 r. Odbiór odpadów z ul. Szpitalnej 45 o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 82 odbywa się pięć razy w tygodniu, tj. pon, wt, śr, czw, pt w godzinach 7.00-15.00, z ul. Wyszyńskiego 1 o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 08, 18 01 82 odbywa się trzy razy w tygodniu, tj. pon, śr, pt w godzinach 7.00-15.00. Odbiór odpadów o kodzie 18 01 06 odbywa się jeden raz w tygodniu, kodu 18 01 09 w dzień roboczy po zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym. W przypadku nagromadzenia większej ilości odpadów w inny dzień niż ustalony wykonawca w ramach umowy zobowiązany jest do odbioru odpadów po zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym w ciągu 8 godzin roboczych. Podczas wizji strona przedłożyła do wglądu karty zbiorcze przekazania odpadów o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 82 oraz faktury za wykonanie usługi spalania ww. odpadów.

W szpitalu obowiązuje stosowanie ustalonych rodzajów i kolorów opakowań do zbierania i przechowywania odpadów szpitalnych (worki w kolorze czerwonym, żółtym, czarnym oraz sztywne pojemniki na przedmioty o ostrych końcach i krawędziach – w kolorze czerwonym oraz specjalne żółte pojemniki na odpady o kodzie 18 01 06), oznaczone prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Transportem odpadów na terenie Szpitala zajmowali się wyznaczeni pracownicy, którzy zabierali worki z odpadami dwa razy dziennie – według harmonogramu. Dotyczyło to wszystkich

oddziałów, w tym bloku operacyjnego. Przy załadunku, transporcie i rozładowywaniu wózków z odpadami pracownicy zakładali specjalne, odporne na przekłucia rękawice oraz odzież roboczą. Przy ul. Wyszyńskiego 1 - pracownicy magazynu przekładali worki z odpadami do zbiorczego wózka, następnie opróżnione pojemniki przekazywali firmie sprzątającej do dezynfekcji. Przy ul. Szpitalnej - personel sprzątający składował worki z odpadami w zbiorczych, mobilnych oraz odpowiednio opisanych pojemnikach, a pracownicy magazynu odbierali pełne pojemniki zostawiając puste i wydezynfekowane. Dezynfekcję wózków zbiorczych zapewniła firma utylizująca odpady medyczne. Odpady transportowane były do miejsca składowania wytyczonymi trasami. Winda transportowa, którą wożone są odpady, poddawana była dezynfekcji przez osoby odpowiedzialne za sprzątanie wind. Każda dezynfekcja windy potwierdzona była w karcie wykonanych czynności zgodnie z opracowanymi procedurami.

Odpady magazynowane były w magazynie odpadów niebezpiecznych znajdującym się w pomieszczeniach piwnicznych przy ul. Szpitalnej 45. Natomiast w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 wyznaczono pomieszczenia w oddzielnym budynku. Odpady magazynowano do czasu odbioru przez firmy zewnętrzne.

W pomieszczeniach znajdują się stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku. W magazynach odpady przechowywane są w zamykanych, plastikowych kontenerach opisanych kodem odpadów. Pomieszczenia wyposażone w klimatyzatory.

Transport zewnętrzny - odpady medyczne odbierał Zakład Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11 własnym transportem.

Unieszkodliwianie odpadów medycznych odbywa się w Zakładzie Utylizacji Odpadów w Koninie przy ul. Sulańskiej 11. Wytworzone odpady unieszkodliwiane były metodą spalania.

W roku 2021 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie magazynowania odpadów medycznych w ww. placówce.

### **Prosektoria i kostnice**

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie funkcjonuje 1 Zakład Patomorfologii, który zlokalizowany jest w dwóch obiektach. Zakład Patomorfologii WSZ w Koninie w budynku przy ul. Szpitalnej 45 posiada licencję Komisji Polskiego Towarzystwa Patologów ds. Licencjonowania Zakładów/Pracowni Patomorfologii przyznaną na wykonywanie: badań histopatologicznych, badań immunohistochemicznych, badań cytologicznych i badań sekcyjnych.

W szpitalu obowiązuje procedura „*Postępowanie ze zwłokami osób zmarłych w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie*” – zarządzenie nr 34 Dyrektora WSZ z dnia 14 lutego 2013 r., wprowadzona do stosowania z dniem 28 lutego 2013 r. Ordynatorzy oddziałów oraz pielęgniarki i położne oddziałowe zobowiązani są do stosowania wymagań w procedurze ww. i zapoznania z nią



podległych pracowników i szczegółowego nadzoru nad jej przestrzeganiem. Ponadto zgodnie z zawartymi umowami firmy sprząające w zakresie świadczonych usług zobowiązane są do wykonywania transportu zwłok z oddziałów szpitalnych do miejsca przechowywania. W związku z powyższym firmy posiadają opracowane instrukcje transportu:

- „*Procedura transportu zwłok*” firmy IZAN+ Sp. z o. o. z dnia 26.03.2015 r. przy ul. Wyszyńskiego 1.
- „*Instrukcja przewożenia zwłok na terenie szpitala*” firmy Impel SYSTEM Sp. z o. o. z dnia 01.09.201r. w budynku przy ul. Szpitalnej 45.

Ponadto w szpitalu obowiązują zarządzenia dotyczące postępowania ze zwłokami w czasie epidemii pacjentów zmarłych podejrzanych o zakażenie COVID-19 tj.:

- Zarządzenie nr 73 Dyrektora WSZ im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie z dnia 1 kwietnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia algorytmu postępowania ze zwłokami pacjenta podejrzanego o zakażenie/zakażonego COVID-19,
- Zarządzenie nr 131 Dyrektora WSZ im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie z dnia 18 czerwca 2020r. w sprawie wprowadzenia algorytmu postępowania ze zwłokami pacjenta w przypadku konieczności wykonania badania sekcyjnego w czasie trwania pandemii/epidemii COVID-19.

W roku sprawozdawczym w trakcie kontroli kompleksowej dokonano kontroli stanu technicznego pomieszczeń w Zakładzie Patomorfologii zlokalizowanym w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 i ul. Szpitalnej 45. Stwierdzono, iż pomieszczenia, urządzenia i wyposażenie Zakładu Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego 1 są w znacznym stopniu zniszczone i wyeksploatowane. Budynek wymaga całkowitej modernizacji, przebudowy.

Zakład Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego 1 posiada na wyposażeniu 8 lodówek pojedynczych i 2 lodówki podwójne (tj. 4 stanowiska) do przechowywania zwłok. Ponadto skontrolowano pomieszczenia „pro-morte” przy oddziałach: zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, oddziale wewnętrznym z pododdziałem gastroenterologii, nie stwierdzając nieprawidłowości. W pozostałych oddziałach nie ma wydzielonych odrębnych pomieszczeń „pro-morte”. Po zgonie pacjenta zwłoki przechowywane są na sali do 2 godzin po zgonie. Zakład Patomorfologii przy ul. Szpitalnej 45 posiada na wyposażeniu 12 chłodni i 2 zamrażarki do przechowywania zwłok.

Ponadto skontrolowano 7 pomieszczeń „pro-morte” przeznaczone dla następujących oddziałów: udarowy, diagnostyczno-internistyczny, neurologii, okulistyki, ortopedii i traumatologii narządu ruchu, neurochirurgii, chirurgii ogólnej i chirurgii onkologicznej, kardiologii, laryngologii, urologii, chirurgii dziecięcej, SOR, OIOM, oddział chorób nerek.

Ponadto na potrzeby Zakładu Patomorfologii w stanie epidemii na zewnątrz budynku szpitala ustawiony został kontener zewnętrzny na 18 stanowisk (lodówek) do przechowywania zwłok zmarłych pacjentów, w przypadku zajętych wszystkich chłodni w ZP.

Czystość i dezynfekcja pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu w Zakładzie Patomorfologii budziły zastrzeżenia. W Zakładzie Patomorfologii zlokalizowanym w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 stwierdzono, iż pomieszczenia, urządzenia i wyposażenie Zakładu są w znacznym stopniu zniszczone i wyeksploatowane. Budynek wymaga całkowitej modernizacji, przebudowy. W Zakładzie Patomorfologii zlokalizowanym w budynku przy ul. Szpitalnej 45, nie stwierdzono nieprawidłowości. Zaopatrzenie pracowników w środki ochrony osobistej oraz w środki dezynfekcyjne nie budziły zastrzeżeń.

W roku 2021 stwierdzono nieprawidłowości w związku z kontrolą kompleksową:

- w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego brak wentylacji urządzonej zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego formalina przechowywana niezgodnie z obowiązującymi przepisami,
- w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego w złym stanie technicznym stoły sekcyjne, posadzka, okna, ściany (uszkodzone płytki i niezabezpieczone otwory po gniazdach elektrycznych) oraz stolik podręczny na którym znajdowały się rękawiczki jednorazowego użytku oraz pojemnik z formaldehydem.

W związku z powyższym wydano decyzję merytoryczną PPIS.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu ze zwłokami.

**Pod nadzorem PPIS w Koninie w 2021 r. znajdowały się 2 hospicja, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz 6 szpitali jednodniowych:**

- Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Licheń z Oddziałem Hospicjum im. bł. Stanisław Papeczyńskiego (hospicjum stacjonarne) w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4.
- Zakład Opieki Zdrowotnej i Medycyny Pracy „MED-ALKO” Sp. z o. o. – Szpitalny Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Gajowej 7,
- NZOZ EUROMED - Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1,
- Lekarska Poradnia Specjalistyczna ESKULAP - Oddział Chirurgii Jednego Dnia ESKULAP w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1,
- „MEDYK” Jankowska, Kielek Spółka Jawna – Oddział Gastroenterologii Jednodniowej „MEDYK” Konin w Koninie przy ul. Szpitalnej 43.
- Przychodnia Onkologiczna „ONKO-MED” A&M Rusin S.J. - Oddział Chemioterapii Jednego Dnia i Chemioterapii Ambulatoryjnej w Koninie przy ul. Zakładowej 5 E.
- Przychodnia Lekarska „Komed” w Koninie, przy ul. Wojska Polskiego 6 - Oddział Chemioterapii Jednego Dnia.

**1. Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3**

W skład Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie ul. Południowej 3 wchodzi:

**Parter:** Hospicjum Stacjonarne – 15 miejsc (wykazano ½ w MZ-46, Dział 4, wiersz 09, kolumna 1- dot. hospicjum stacjonarnego).

**Piętro:** Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy – 19 miejsc (wykazano ½ w MZ-46, Dział 4, wiersz 06, kolumna 1- dot. zakładu opiekuńczo-pielęgnacyjnego) oraz: poradnia psychologiczna, poradnia medycyny paliatywnej, hospicjum domowe, hospicjum domowe dla dzieci, poradnia leczenia bólu, interdyscyplinarny Zespół Interwencyjno-Wyjazdowy. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ.

Obiekt w roku sprawozdawczym był kontrolowany w ramach kontroli bieżącej w zakresie sekcji Higieny Komunalnej – przeprowadzono 2 kontrole.

## **2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Licheń z Oddziałem Hospicjum im. bł. Stanisława Papczyńskiego (hospicjum stacjonarne) w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4.**

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie stacjonarnej, długoterminowej opieki pielęgnacyjnej onkologii klinicznej, geriatry i medycyny paliatywnej. Opieką objęte są osoby z zaawansowaną chorobą nowotworową oraz z innymi jednostkami sklasyfikowanymi przez NFZ jako nie poddającymi się leczeniu przyczynowemu. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. Obiekt zaplanowany do kontroli w roku sprawozdawczym nie został skontrolowany z uwagi na stan epidemii.

## **3. Zakład Opieki Zdrowotnej i Medycyny Pracy „MED-ALKO” Sp. z o. o. – Szpitalny Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Gajowej 7.**

W przedmiotowym obiekcie wykonywane są zabiegi operacyjne w systemie planowanych zabiegów z zakresu: **chirurgii, ortopedii, laryngologii i okulistyki**. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2021 r.

## **4. NZOZ EUROMED - Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie ul. Szeligowskiego 1.**

Podmiot leczniczy świadczy usługi z zakresu okulistyki, wykonywane są zabiegi usuwania zaćmy (wyłącznie). Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2021 r.

## **5. Lekarska Poradnia Specjalistyczna ESKULAP - Oddział Chirurgii Jednego Dnia ESKULAP w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1.**

Oddział Chirurgii Jednego Dnia funkcjonuje w systemie planowanych zabiegów operacyjnych z zakresu chirurgii, otolaryngologii, ginekologii i urologii w znieczuleniu ogólnym i miejscowym w trybie planowym. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli nie był planowany w harmonogramie w 2021 r.

**6. „MEDYK” Jankowska, Kielek Spółka Jawna – Oddział Gastroenterologii Jednodniowej „MEDYK” Konin w Koninie przy ul. Szpitalnej 43.**

W placówce wykonywane są badania (kolonoskopii, gastrokopii) i zabiegi endoskopowe (np. usuwanie polipów). Ww. obiekt jest dostosowany do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2021 r.

**7. Przychodnia Onkologiczna „ONKO – MED” A&M Rusin Spółka Jawna – Oddział Chemioterapii Jednego Dnia i Chemioterapii Ambulatoryjnej Konin ul. Zakładowa 5 E.**

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie chemioterapii jednego dnia (4 stanowiska). Obiekt jest dostosowany do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2021 r.

**8. Przychodnia Lekarska „KOMED” w Koninie przy ul. Wojska Polskiego 6 – Oddział Chemioterapii Jednego Dnia.**

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie chemioterapii jednego dnia (6 stanowisk). Obiekt dostosowany jest do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę planowaną w harmonogramie w 2021 r.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono w tej grupie obiektów 3 kontrole przez sekcję Higieny Komunalnej nie stwierdzając nieprawidłowości.

### **Obiekty ze złym stanem sanitarnym.**

W roku sprawozdawczym wykazano 1 obiekt ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

W stosunku do podmiotu: NZOZ Poradnia Lekarska s. c. Kazimierz Biskupi Filia Dobrosólowo obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/242/19 z dnia 30 grudnia 2019 r. wydana przez PPIS w Koninie z zarządzeniami dotyczącymi usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości do dnia 30.10.2020 r. a dotyczących:

- 1) zapewnienia w pomieszczeniu porządkowym zlewu z baterią i dozownikiem ze środkiem dezynfekcyjnym;
- 2) doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w poczekalni.

Strona pismem z dnia 27.10.2020 r. poinformowała PPIS w Koninie, iż działalność w przychodni została zawieszona do dnia 31.12.2020 r. z planowanym dalszym przedłużeniem. W roku sprawozdawczym poinformowano PPIS o dalszym zamknięciu placówki do końca 2021 r. Natomiast 2 obiekty złe wykazane w 2020 r., w roku sprawozdawczym oceniono jako dobre gdyż wykonały zarządzenia decyzji PPIS w Koninie. W obiektach tych przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające.

W przypadku jednego podmiotu - NZOZ Poradnia Lekarska s. c. w Kazimierzu Biskupim - wykonano zarządzenia decyzji PPIS Nr M/ON.HK/14/16 z dnia 22 lutego 2016 r. dotyczące :

1. zapewnienia wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi (gabinet lekarski na parterze, gabinet fizjoterapii - przy zabiegach elektroterapii, pomieszczenie kinezyterapii),
2. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian oraz narożników przy otworach drzwiowych w poczekalni dla pacjentów dorosłych,
3. przy zakładzie rehabilitacji leczniczej zapewnienia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego wyposażonego dodatkowo w natrysk, w tym co najmniej jednego przystosowanego dla pacjentów niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Obiekt po całkowitej modernizacji wszystkich pomieszczeń wewnątrz przychodni. W czerwcu 2021 r. oddano pomieszczenia do użytkowania.

W drugim przypadku - „Medyk” Spółka Jawna Golina - PPIS w Koninie uchylił decyzje Nr M/ON.HK/182/18 z dnia 5 września 2018 r. a dotyczącą zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej.

Strona pismem poinformowała PPIS w Koninie, iż z dniem 31.01.2021 r. została rozwiązana umowa z NFZ na świadczenie usług medycznych w ramach Poradni Ginekologiczno-Położniczej. Poradnia została zamknięta.

## **Charakterystyka podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotnych**

### **1. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, a także inne, stacje dializ, praktyki zawodowe:**

Łącznie w tej grupie obiektów skontrolowano w roku sprawozdawczym **36 obiektów** w tym **4 obiekty z uwagi na interwencje** (w 2 podmiotach leczniczych i 2 praktykach lekarskich).

W roku sprawozdawczym w obiektach zaplanowanych do kontroli **nie stwierdzono nieprawidłowości.**

Przeprowadzono 4 kontrole dodatkowe obiektów z uwagi na zgłoszone interwencje.

W pierwszym przypadku w podmiocie leczniczym: kontrola interwencyjna przeprowadzona została w związku z wniesioną anonimową telefoniczną interwencją, która wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w dniu 20.05.2021 r.

Zarzuty dotyczyły:

- personel nie przestrzega obowiązku zasłaniania ust i nosa,
- brak bieżącej dezynfekcji po pacjencie.

Przedstawiciele PPIS w Koninie w dniu 25.05.2021 r. przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w zakresie: przestrzegania reżimu sanitarnego, stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2. W dniu wizji stwierdzono, że w przedmiotowym podmiocie przy wejściu udostępniono środek do dezynfekcji rąk dla pacjentów (pojemnik ze środkiem dezynfekcyjnym). Umieszczono informację o dezynfekcji rąk. Personel używał maseczek ochronnych jednorazowego i wielokrotnego użytku. W obiekcie obowiązują zasady zachowania dystansu społecznego (informacje umieszczone przy recepcji), widoczne informacje o zasadach zapobiegania zakażeniu koronawirusem. Przyjęcia pacjentów odbywają się po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym i ustaleniu terminu i godziny wizyty. Kontrola wykazała iż, wszystkie pomieszczenia rehabilitacyjne wyposażone były w środek do dezynfekcji powierzchni. W obiekcie prowadzona jest księga mycia i dezynfekcji aparatury hydroterapii – zapisy prowadzone codziennie. Przedstawiono do wglądu zamówienie na zakup m. in. materiałów medycznych, środków pomocniczych, dezynfekcyjnych. W obiekcie obowiązują m.in. procedury: dezynfekcja urządzeń i sprzętu medycznego.

**Powyższa kontrola nie potwierdziła zasadności wniesionej interwencji.**

W przypadku drugiego podmiotu leczniczego przeprowadzono kontrolę interwencją z uwagi na podejrzenie zagrożenia zdrowia pacjentów korzystających z usług medycznych w związku z wniesioną interwencją telefoniczną, która wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w dniu 26.03.2021r.

Zarzuty osoby skarżącej:

- personel nie przestrzega obowiązku zasłaniania ust i nosa,
- brak stosowania dezynfekcji po pacjencie.

Przedstawiciele PPIS w Koninie w dniu 30.03.2021 r. przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w zakresie: przestrzegania reżimu sanitarnego oraz stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 .

W dniu wizji stwierdzono, że w przedmiotowym podmiocie przy wejściu udostępniono środek do dezynfekcji rąk dla pacjentów (płyn w dozowniku automatycznym oraz pojemnik ze środkiem). Umieszczono informację o dezynfekcji rąk. Personel używał maseczek ochronnych wielokrotnego użytku. W obiekcie obowiązują zasady zachowania dystansu społecznego (informacje umieszczone przy recepcji), widoczne informacje o zasadach zapobiegania zakażeniu koronawirusem. W korytarzu obiektu widnieje informacja o ograniczeniu wchodzenia pacjentów z osobami towarzyszącymi. Przyjęcia pacjentów odbywają się po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym ustaleniu terminu i godziny wizyty.

Według oświadczenia ustnego pracownika dezynfekcja powierzchni odbywa się środkami do tego przeznaczonymi, po każdym pacjencie, zgodnie z procedurami. W trakcie wizji okazano środki dezynfekcyjne do powierzchni.

Przedstawiono do wglądu zamówienie potwierdzające zakup preparatu dezynfekcyjnego do powierzchni. W obiekcie opracowana jest Księga Procedur Higienicznych. Obowiązują m.in. procedury: dezynfekcja urządzeń i sprzętu medycznego, dysponowanie środkami dezynfekcyjnymi, sprzątanie, postępowanie z brudną i czystą bielizną. Pod procedurami umieszczone są podpisy pracowników wraz z datą zapoznania się. przeprowadzono szkolenia pracowników w zakresie: przypomnienie procedur związanych z COVID-19, przypomnienie z wytycznych funkcjonowania gabinetów fizjoterapeutycznych, przypomnienie rekomendacji KIF dla fizjoterapeutów.

Podczas kontroli stwierdzono, iż nie wszystkie pomieszczenia rehabilitacyjne wyposażone zostały w środek do dezynfekcji powierzchni tj. gabinet masażu, pomieszczenie fizykoterapii. W trakcie kontroli pracownik twierdził, że pojemnik ze środkiem dezynfekcyjnym jest przenoszony z uwagi na małą liczbę pacjentów.

W związku z powyższym zalecono:

- wyposażyć każdy gabinet/pomieszczenie do zabiegów rehabilitacji w środek do dezynfekcji powierzchni (kozetek, materacy, sprzętu, urządzeń).
- poinformowano o możliwości dezynfekowania powierzchni kozetek/materacy w gabinetach przy pacjencie, bądź umieszczania informacji pisemnej o dokonanej dezynfekcji.

Obiekt zaplanowano do ponownej kontroli w 2022 r.

W trzecim obiekcie: praktyka lekarska dentystyczna przeprowadzono kontrolę interwencją w związku z wniesioną telefoniczną interwencją, która wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w dniu 11.08.2021 r.

Osoba składająca interwencję skarżyła się, iż stomatolog przed przyjęciem jej do gabinetu paliła papierosa, zapach był wyczuwalny w całym pomieszczeniu. Podczas zabiegu (resekcji zęba) była bez fartucha, bez rękawiczek i maseczki, miała rozpuszczone długie włosy, które dotykały twarzy pacjentki. Na podłodze leżały martwe muchy.

W dniu 17.08.2021 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną, w wyniku której stwierdzono:

- brak stosowania środków ochrony indywidualnej, lekarz stomatolog wykonywał czynności przy pacjencie bez fartucha, maseczki, rękawiczek,
- zapach tytoniu nie był wyczuwalny, uwidoczniła się informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej w poczekalni dla pacjentów,
- nie stwierdzono w obiekcie żywych ani martwych insektów na podłodze.
- nie okazano do wglądu procedury sprzątania gabinetu,

Podczas kontroli w gabinecie dokonano oceny stanu sanitarno-porządkowego pomieszczenia - bieżąca czystość zachowana. Ponadto skontrolowano dostępność środków ochrony indywidualnej oraz dostępność środków dezynfekcyjnych (stwierdzono zapas na wyposażeniu gabinetu). W związku z brakiem okazania procedury sprzątania gabinetu, polecono przedłożyć do wglądu procedurę sprzątania opracowaną dla Gabinetu Stomatologicznego w siedzibie PPIS. W dniu 19.08.2021 r. strona przedłożyła przedmiotową procedurę.

W dniu kontroli stwierdzono nieprawidłowości, które potwierdziły zarzut osoby skarżącej tj.: brak stosowania środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania zabiegu stomatologicznego u pacjenta, co stanowiło naruszenie art. 11 ust.1 i 2, pkt 4 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Za powyższe uchybienie na właścicielkę gabinetu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego.

Po kontroli wystosowano pismo z **art. 30** ust. 4 ustawy o PIS zawiadamiający organ rejestrowy o nieprawidłowościach stwierdzonych podczas kontroli.

W czwartym obiekcie: praktyka lekarska dentystyczna przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z wniesioną telefoniczną interwencją, która wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w dniu 24.06.2021 r.

Zarzuty osoby skarżącej:

- brak sprzątania między pacjentami,
- narzędzia nie są dezynfekowane,
- personel nie zmienia rękawiczek.



W dniu 30.06.2021 r. przeprowadzili kontrolę interwencyjną w zakresie: przestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych w obiekcie. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno-porządkowego pomieszczenia. Powierzchnie gładkie, zmywalne, bez uszkodzeń. Na blatach roboczych czysto, wyłożone tylko przedmioty potrzebne do bieżącej pracy, karty pacjentów. Nie stwierdzono brudu, bałaganu. Ponadto dokonano oceny postępowania z narzędziami brudnymi i sterylnymi. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie stwierdzono narzędzi brudnych odłożonych na blacie.

Właścicielka gabinetu pracuje sama, nie zatrudnia personelu. Stomatolog oświadczyła, że zmiany rękawiczek dokonuje przed wejściem kolejnego pacjenta do gabinetu. Na blacie w gabinecie stomatologicznym znajdowało się 1 otwarte opakowanie rękawiczek z datą ważności 07.2022 r. Zapas dodatkowych opakowań rękawiczek znajdował się w zamykanej szafie w gabinecie – 3 op. po 100 szt. Na dzień pracy i zaplanowanych przyjęć liczba rękawic była wystarczająca. Pouczono lekarza, aby przestrzegała zasad związanych z higieną rąk i w miarę możliwości czynność wymiany rękawic dokonywała w obecności pacjenta. Ponadto skontrolowano zaopatrzenie w materiały medyczne m. in.: jednorazowe pokrowce na zagłówki, jednorazowe wkłady do sopluchki, kubeczki jednorazowe, rękawiczki jednorazowe, serwety jednorazowe. Stwierdzono zapas materiałów jednorazowych.

W trakcie kontroli zwrócono uwagę aby czystych jednorazowych wkładów do sopluchki nie zawieszają przy sopluchce, a także czyste serwety jednorazowe dla pacjenta ułożone przy unie przechowywać w zamkniętym pojemniku.

W związku z powyższym po kontroli wydano zalecenia:

- usunąć czyste wkłady do sopluchki z unitu stomatologicznego,
- czyste serwety jednorazowe dla pacjenta ułożone przy unie przechowywać w zamkniętym pojemniku.

Strona pismem oświadczyła, iż wykonała powyższe zalecenia w całości.

Obiekt zaplanowano do kontroli w 2022 r.

Sekcja Epidemiologii w roku sprawozdawczym nie uczestniczyła w kontrolach zaplanowanych obiektów z HK z uwagi na stan epidemii. Samodzielnie wykonała 13 kontroli tematycznych w podmiotach leczniczych.

Dane	Poprawa stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego	Pogorszenie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego
Ilość	<b>2</b>	<b>0</b>
Czego dotyczy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przebudowa części budynku – modernizacja zakładu rehabilitacji leczniczej wraz z wyposażeniem w nowy sprzęt,</li> <li>- zapewnienie pomieszczeń higieniczno-sanitarnych przystosowanych dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażonych dodatkowo w natrysk,</li> <li>- dokonanie malowania pomieszczeń (ścian)</li> <li>- wyposażenia w nowe meble,</li> <li>- adaptacja nowych pomieszczeń</li> </ul>	Nie stwierdzono

Tabela 2 - Obiekty najlepsze i najgorsze

Dane	Obiekty najlepsze	Obiekty najgorsze
Ilość	<b>1</b>	<b>1</b>
Czego dotyczy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyposażenie w nowoczesny sprzęt medyczny</li> <li>– szeroki zakres działalności,</li> <li>– rozszerzenie działalności.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń,</li> <li>– zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny mebli.</li> </ul>

### 3. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W ciągu całego ubiegłego roku podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku.

W kontrolowanych obiektach wzmożono częstotliwość przeprowadzanych prac porządkowych i czystościowych z uwagi na obowiązujący stan epidemii. Szczególną uwagę zwracano na dezynfekcję powierzchni, przede wszystkim powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów, mebli, kozetek. Placówki zaopatrzone były w środki czystości, preparaty myjąco-dezynfekcyjne, dezynfekcyjne.

Sprzątanie pomieszczeń w podmiotach leczniczych przeprowadzane było przez zatrudniony personel lub firmę zewnętrzną.

### 4. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk

Kontrole wykazały, że wszystkie placówki służby zdrowia stosowały odpowiednie środki dezynfekcyjne zgodnie z przeznaczeniem:

- do dezynfekcji narzędzi i sprzętu m.in.: Desprej, Santi Cloth70, Meliseptol, Gigasept Instru AF, Viruton Extra, Incidin Plus, Sekusept Pulver, Incidin Foam, Ultrademit AF, Endes AF, Sekudril, Oril ;
- do dezynfekcji powierzchni m.in.: Saiko Zid, Velox Top Af, Velox Foam, Velox Na (chusteczki), Mikrozyd, Propano AF, Medi wipes (chusteczki), Perform, Desprej, Incidin Liquid Spray, Medi Spray;
- do dezynfekcji rąk m.in.: Steril Hand, Hand Desinfectant Sterisol, Skinmann Soft, Skinman Soft protect, Manisoft, AHD 1000, Skinsept Pur, Tusept mix, Orlen Oil.

## 5. Gabinety profilaktyki szkolnej

Liczba placówek ogółem – **39** (w ewidencji HK) w tym:

- a) liczba gabinetów profilaktyki szkolnej (jako podmioty lecznicze): **7**,
- b) indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek: **26**,
- c) grupowe praktyki pielęgniarek: **4**,
- d) inne (higienistki): **2**.

W roku 2021 stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Na 5 zaplanowanych obiektów do kontroli w 2021 r. przeprowadzono 2 kontrole w 2 placówkach z uwagi na stan epidemii i zamknięcie szkół. Nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego kontrolowanych obiektów nie stwierdzono.

## 6. Pralnictwo

Spośród 20 podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2021 r., 13 obiektów korzystało z usług pralniczych pralni usługowych zlokalizowanych na terenie miasta Konina i okolic, w 2 podmiotach pranie bielizny (głównie odzieży ochronnej personelu) odbywało się we własnym zakresie (placówki posiadają pomieszczenia pralni wyposażone w pralki, suszarki) zlokalizowanych na terenie ośrodków. W 5 obiektach stosowano tylko odzież ochronną jednorazowego użytku. Placówki w większości korzystały z transportu pralni, pozostałe dowoziły własnym środkiem transportu.

W przypadku praktyk lekarskich spośród 16 obiektów skontrolowanych: 1 obiekt korzystał z usług pralni, w 9 przypadkach korzystano tylko z odzieży ochronnej jednorazowego użycia, w pozostałych 6 obiektach pranie odbywało się we własnym zakresie (wydzielone pralki, osobny wsad, stosowanie proszków o właściwościach dezynfekcyjnych). W 2021 r. zwiększył się udział odzieży ochronnej jednorazowego użytku z uwagi na stan epidemii.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

## 7. Odpady medyczne

W okresie sprawozdawczym odpady medyczne przekazywane były do spalania w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie. Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe :

- 1) P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,
- 2) Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11, 62-510 Konin.

Skontrolowane placówki posiadały podpisane umowy/aneksy z firmami specjalistycznymi transportowymi odbierającymi i przekazującymi do utylizacji odpady. Podczas kontroli okazywano dokumenty: karty przekazania odpadów, dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych. W miejscu wytworzenia były przechowywane do 72 h w oznaczonych, opisanych etykietą (datą i godz. otwarcia i zamknięcia, kodem odpadów, nr regon, nr księgi rejestrowej, adresem obiektu), pojemnikach i workach kolorach czerwonego (180103) a następnie

gromadzone w lodówkach wyposażonych w termometr. Transport wewnętrzny odpadów medycznych z gabinetów do miejsca przechowywania odbywa się przy użyciu pojemników zamykanych opisanych przechowywanych w pomieszczeniach porządkowych. Prowadzone są zapisy z monitoringu temperatury w lodówce z odpadami medycznymi i dokonywane są zapisy po przeprowadzonym procesie dezynfekcji i mycia przedmiotowej lodówki. W roku sprawozdawczym skontrolowano zaplanowane 32 obiekty lecznicze. W 1 podmiocie leczniczym prowadzona jest segregacja odpadów medycznych o kodzie 180104. W przypadku jednego podmiotu leczniczego w związku z wprowadzonym stanem epidemii, w placówce odpady o kodzie 180104 tj. maseczki jednorazowe, rękawiczki jednorazowe zużyte po pacjentach i personelu zakwalifikowano do odpadów medycznych o kodzie 180103.

W roku sprawozdawczym przedstawiciele PPIS w Koninie przeprowadzili działania edukacyjne; wystosowano pisma skierowane do 57 podmiotów leczniczych przypominające o zasadach wynikających z obowiązujących przepisów prawa w celu ujednolicenia wiedzy na temat gospodarki odpadami.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach.

## **8. Dezynsekcja i deratyzacja**

W nadzorowanych placówkach obecności gryzoni i owadów nie stwierdzano.

### **Podsumowanie**

1. Szpital w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, a także dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 595, z późn. zm.). Obowiązują dwie decyzje wydane przez PPIS w Koninie po kontrolach kompleksowych szpitala w 2018 r. i w 2021 r.
2. W grupie obiektów lecznictwa otwartego w 2021 r. niedostosowanych do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą ubył 1 podmiot leczniczy, który nie spełniał wymogów w zakresie zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej, wyposażonym dodatkowo w bidet. Podmiot pismem poinformował, iż z dniem 31.01.2021 r. została rozwiązana umowa z NFZ na świadczenie usług medycznych w ramach Poradni Ginekologiczno-Położniczej. Poradnia została zamknięta.
3. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.

## V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W 2021 r. przeprowadzono 80 kontroli w 71 zakładach pracy, w tym m.in.:

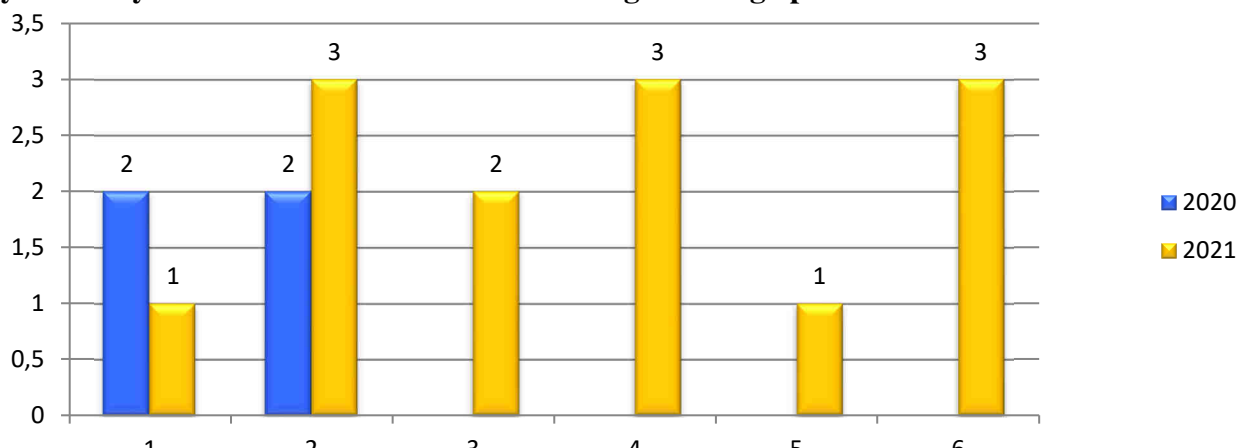
- w ramach nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- w zakresie substancji, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 41 uchybień, które dotyczyły m.in. :

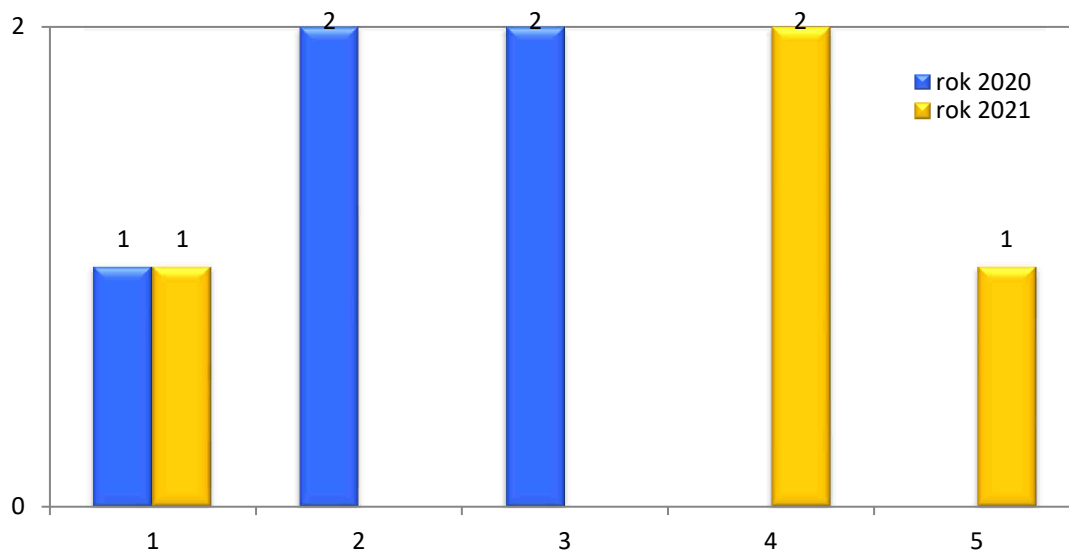
- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 9 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 1 uchybienie,
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – 13 uchybień,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 5 uchybień,
- oceny ryzyka zawodowego – 7 uchybień,
- czynników biologicznych – 4 uchybienia,
- brak aktualnych zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 1 uchybienie,
- przekroczenie NDS pyłu drewna.

Szczegółowy opis stwierdzonych uchybień ilustrują Rys.: 1, 2, 3 i 4.

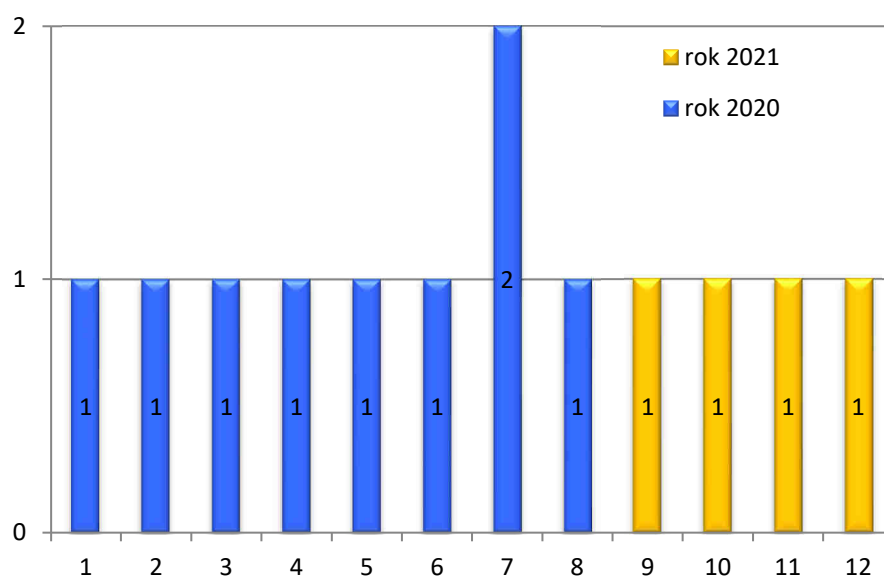
**Rys. 1. Uchybienia w zakresie stan sanitarno-higienicznego pomieszczeń**



1. Ściany i sufity w złym stanie sanitarno-higienicznym/technicznym.
2. Brak lub urządzone niezgodnie z przepisami prawa zaplecze higieniczno-sanitarne.
3. Podłoga trudna w utrzymaniu czystości / w złym stanie technicznym
4. Brak wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych/higieniczno-sanitarnych
5. Brak umywalki/zlewozmywaka w pomieszczeniu jadalni
6. Nieodpowiedni stan techniczny urządzeń

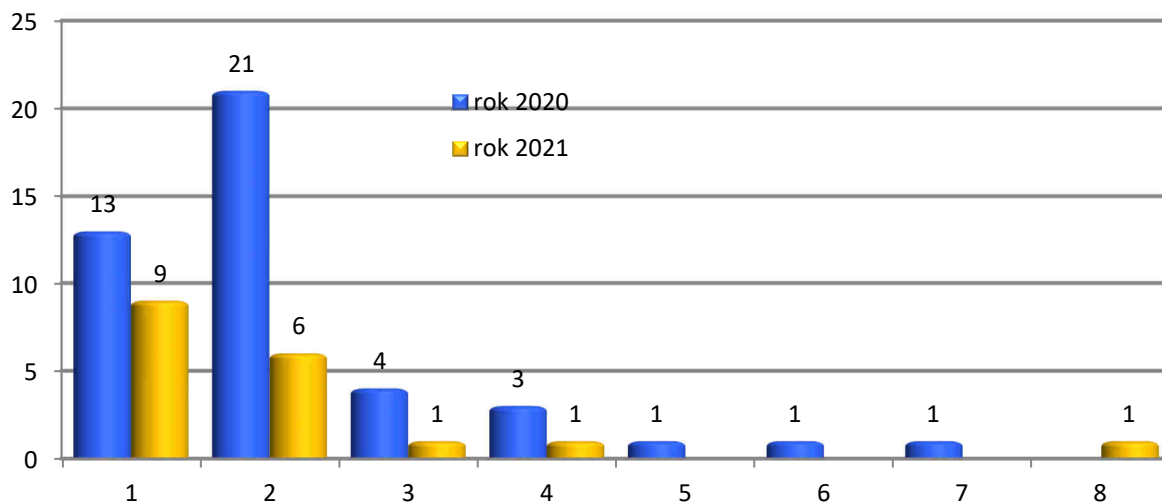
**Rys. 2. Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin**

1. Brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie stosowanych chemikaliów.
2. Brak kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych.
3. Brak spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych.
4. Brak urządzonego zgodnie z przepisami magazynu substancji i mieszanin niebezpiecznych
5. Brak zabezpieczenia przed rozlewaniem substancji niebezpiecznych

**Rys. 3. Uchybienia w zakresie szkodliwych czynników biologicznych**

1. Brak planu postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 lub 4 grupy zagrożenia.
2. Brak bezpiecznych warunków spożywania posiłków.
3. Brak bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia, a w razie konieczności niszczenia odzieży, środków ochrony indywidualnej i wyposażenia, które uległy skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym.
4. Brak środków do odkażania skóry lub błon śluzowych
5. Brak soli fizjologicznej lub wody destylowanej
6. Brak szkoleń w zakresie pracy z czynnikami biologicznymi.
7. Brak organizacji odkażania pojazdów, narzędzi i innych urządzeń oraz brak dziennych raportów zużytych środków biobójczych.
8. Brak zaplecza higieniczno-sanitarnego dla pracowników mających kontakt z odpadami.
9. Brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia

10. Brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia
11. Brak procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi
12. Nie zapewniono pracownikom zatrudnionym na stanowiskach pracy w kontakcie z czynnikami biologicznymi szczepień ochronnych

**Rys. 4. Pozostałe uchybienia**

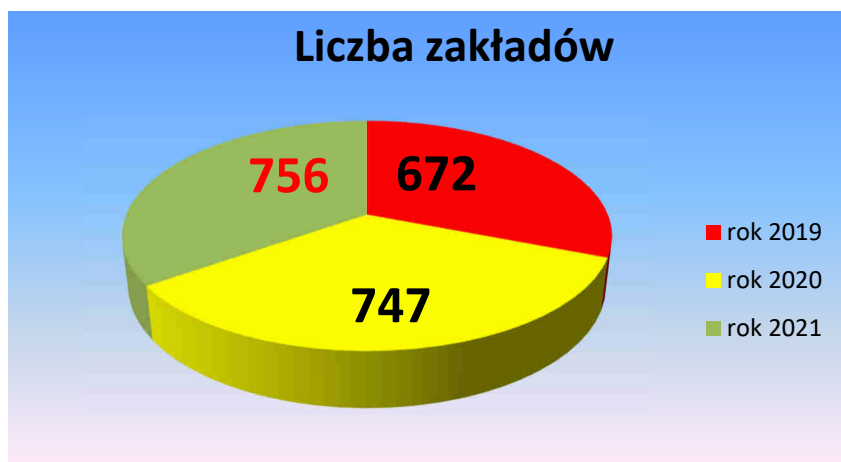
1. Brak pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy.
2. Brak lub sporządzona niezgodnie z obowiązującymi przepisami ocena ryzyka zawodowego.
3. Brak zaświadczeń ze szkolenia z zakresu bhp.
4. Brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz karty badań i pomiarów.
5. Brak znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej.
6. Brak rejestru chorób zawodowych.
7. Brak instrukcji stanowiskowych.
8. stwierdzono przekroczenie NDS pyłu

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem 12 decyzji zawierających 40 nakazów dotyczących m. in.:

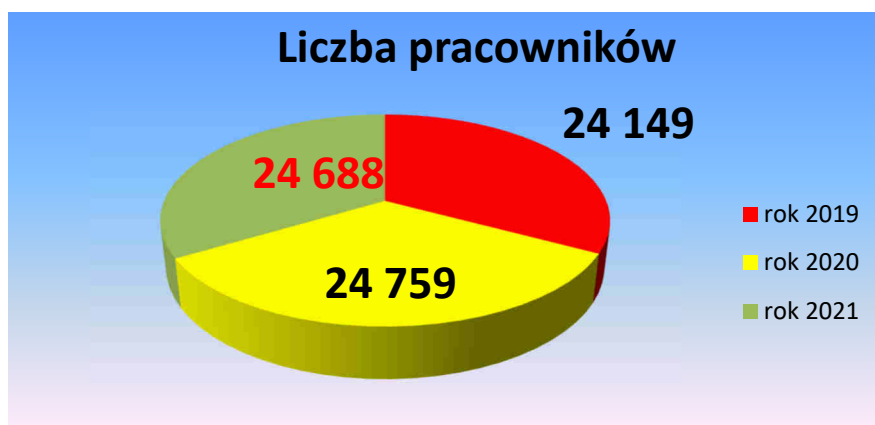
- badań i pomiarów środowiska pracy – 10 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 9 nakazów,
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – 2 nakazy,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecza higieniczno-sanitarnego – 6 nakazów,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 3 nakazy,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 1 nakaz,
- szkodliwych czynników biologicznych – 4 nakazy,
- zapewnienie wentylację w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 2 nakazy,
- szkoleń pracowników w zakresie bhp – 4 nakazy,
- zapoznania pracowników z oceną ryzyka zawodowego – 1 nakaz,

**Rys. 5. Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem HP**

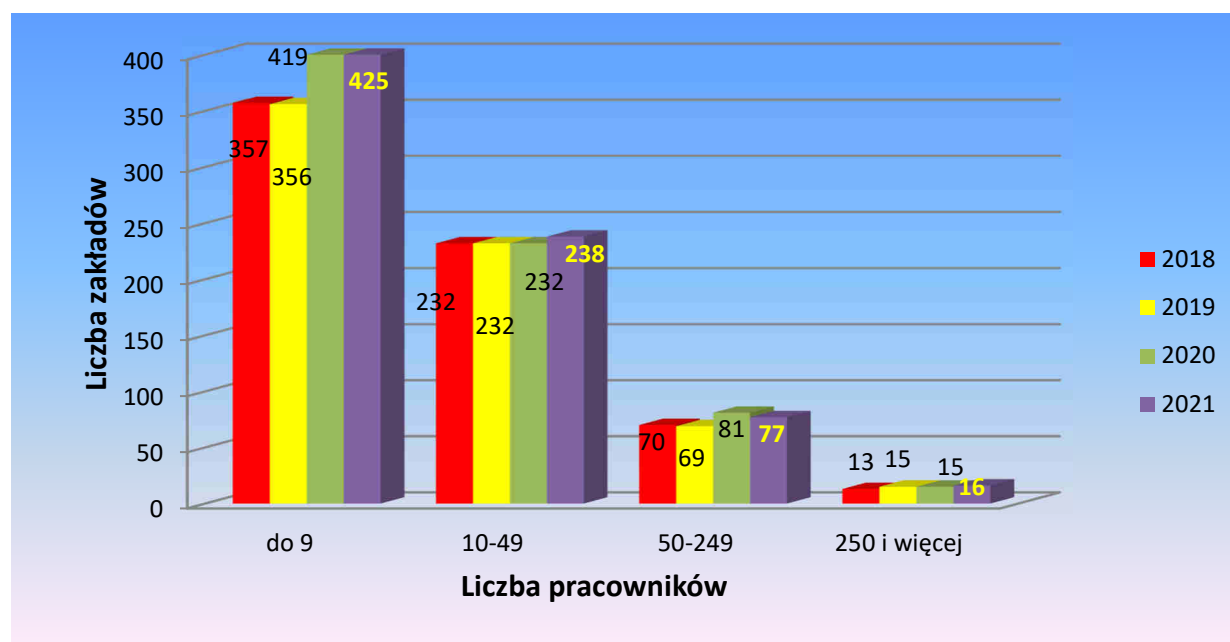
W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP liczba zakładów pracy wyniosła 756 natomiast liczba pracowników zmniejszyła się o 71 osób.



**Rys. 6. Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach ujętych w wykazie obiektów będących pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy**



**Rys. 7. Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego w 2018-2021 roku wg liczby zatrudnionych pracowników**

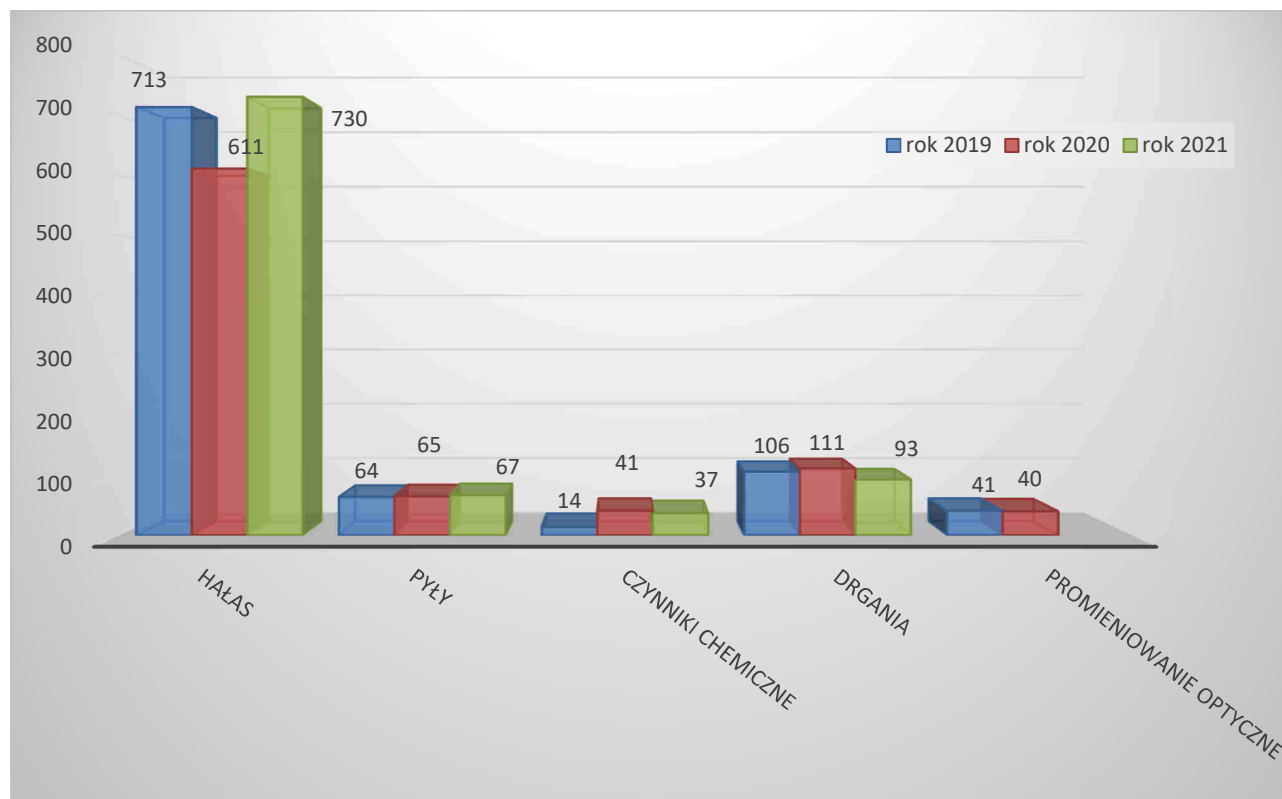




## 1. Czynniki szkodliwe

W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało 895 osób w 53 zakładach. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – 730 osób.

**Rys. 8. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach powyżej NDS/NDN**



## 2. Czynniki rakotwórcze i mutagenne

W roku 2021 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym bądź mutagennym zatrudnionych było 1479 pracowników w 86 zakładach (w 8 skontrolowanych zakładach 511 pracowników). Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych przeprowadzono 13 kontroli, skontrolowano 8 zakładów.

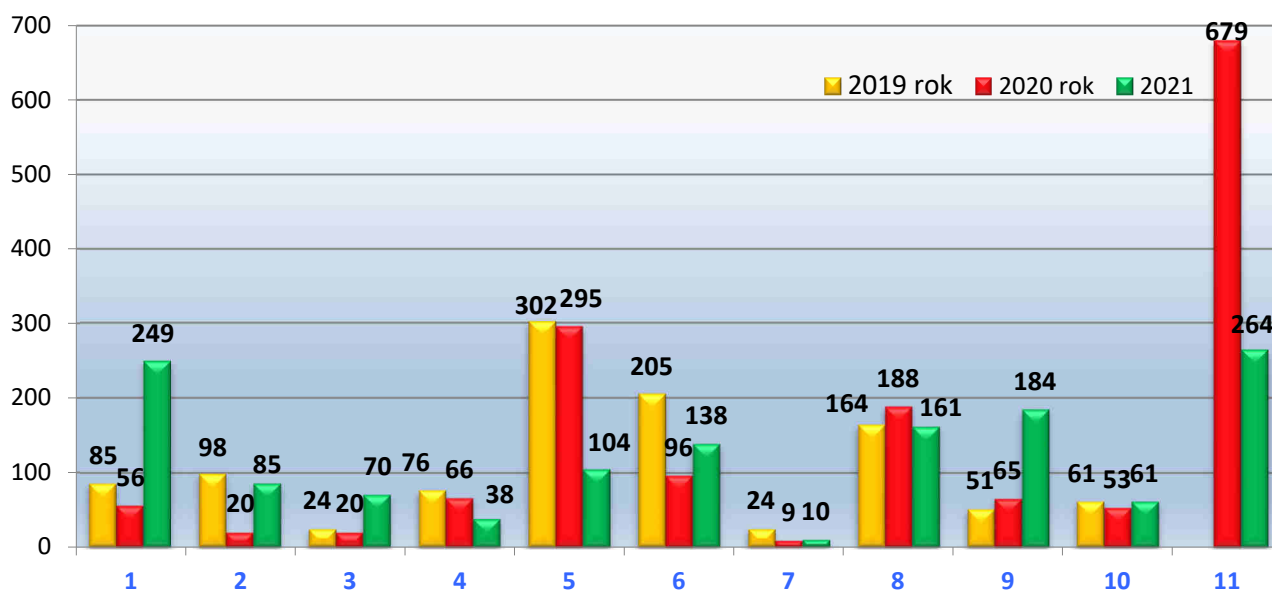
W zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych nie stwierdzono uchybień.

**Tabela 1. Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz liczbie osób narażonych na czynniki rakotwórcze w powiecie konińskim w roku 2021**

Nazwa czynnika rakotwórczego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze
Benzo(a)piren	• przetop gąsek aluminiowych, wsadu blokowego, odpadów techn. i złomu z zewnątrz, odlewanie wlewków aluminiowych	132
	• stacje paliw	117
Beryl	• produkcja aluminium - odlewanie wlewków aluminiowych	85
Oleje mineralne wysokorafinowane	• prace na walcowni	48
	• prace na terenie elektrowni	22

Nazwa czynnika rakotwórczego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze
Dichromian(VI)potasu, chromian(VI)potasu, siarczan kobaltu, trójchlorek chromu, kwas arsenowy, hydrazyna, nikiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach</li> </ul>	38
Benzen <ul style="list-style-type: none"> <li>jako zanieczyszczenie rozpuszczalników</li> <li>benzen (paliwa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>procesy wulkanizacyjne</li> </ul>	11
	<ul style="list-style-type: none"> <li>stacje paliw</li> </ul>	93
Formaldehyd	<ul style="list-style-type: none"> <li>WSzZ – obróbka materiału biologicznego</li> </ul>	96
	<ul style="list-style-type: none"> <li>prace na odlewni</li> </ul>	142
Cytostatyki	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotowywanie i podawanie leków cytostatycznych</li> </ul>	61
Azbest	<ul style="list-style-type: none"> <li>usuwanie wyrobów zawierających azbest</li> </ul>	12
Promieniowanie jonizujące	<ul style="list-style-type: none"> <li>diagnostyka obrazowa</li> </ul>	156
	<ul style="list-style-type: none"> <li>radiografia przemysłowa</li> </ul>	9
Pyły drewna	<ul style="list-style-type: none"> <li>obróbka drewna twardego</li> </ul>	184
Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna	<ul style="list-style-type: none"> <li>prace na terenie odkrywki węgla brunatnego</li> </ul>	172
	<ul style="list-style-type: none"> <li>produkcja materiałów budowlanych</li> </ul>	44
	<ul style="list-style-type: none"> <li>prace na terenie zakładu utylizacji odpadów</li> </ul>	48
	<ul style="list-style-type: none"> <li>serwisowanie urządzeń zabezpieczających</li> </ul>	9
<b>Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze - ogółem</b>		<b>1479</b>

Rys. 9. Czynniki rakotwórcze



1. Benzo(a)piren
2. Beryl
3. Oleje mineralne
4. Dichromian(VI) potasu, chromian(VI) potasu, siarczan kobaltu, trójchlorek chromu, kwas arsenowy, hydrazyna, nikiel
5. Benzen jako zanieczyszczenie rozpuszczalników i paliwa
6. Formaldehyd
7. Azbest

8. Promieniowanie jonizujące
9. Pyły drewna
10. Cytostatyki
11. Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna

### **3. Ocena kontroli przygotowania pracodawców w zakresie warunków pracy oraz narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych (zadanie realizowane w latach 2021-2022)**

Sekcja Higieny Pracy posiada pod nadzorem 20 zakładów pogrzebowych. Przeprowadzono 4 kontrole w 4 zakładach, w których ogółem zatrudnionych jest 16 osób.

Kontrolowane zakłady nie posiadają pomieszczeń do przechowywania zwłok do pochówku oraz do wykonywania ceremonii pogrzebowych, korzystają z kaplicy przykościelnej. Ubieraniem zwłok zajmuje się pracownik Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie lub rodzina, jeżeli śmierć nastąpi w domu. Zakłady pogrzebowe nie zajmują się ubieraniem zwłok

Jeden z kontrolowanych zakładów zajmuje się sprzedażą trumien, urn oraz formalnościami urzędowymi. Czynności związane z pochówkiem wykonuje współpracująca firma rodzinna.

### **4. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursorzy i produkty biobójcze.**

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 3 kontrole w 3 zakładach wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 65 kontroli w 65 zakładach stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 5 nakazów, które najczęściej dotyczyły oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników chemicznych występujących na stanowiskach pracy, kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, magazynu do przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin zgodnego z przepisami, zapewnienia zgodnego z przepisami natrysku ratunkowego oraz pojemników przeciw rozlaniu się substancji chemicznych i ich mieszanin zgodnych z przepisami.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie wprowadzającym do obrotu ww. substancje chemiczne. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2021 roku skontrolowano 29 zakładów stosujące produkty o właściwościach biobójczych. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień:

Na terenie powiatu konińskiego nie prowadzi działalności producent produktów biobójczych.

### **5. Ocena przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac związanych z usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest**

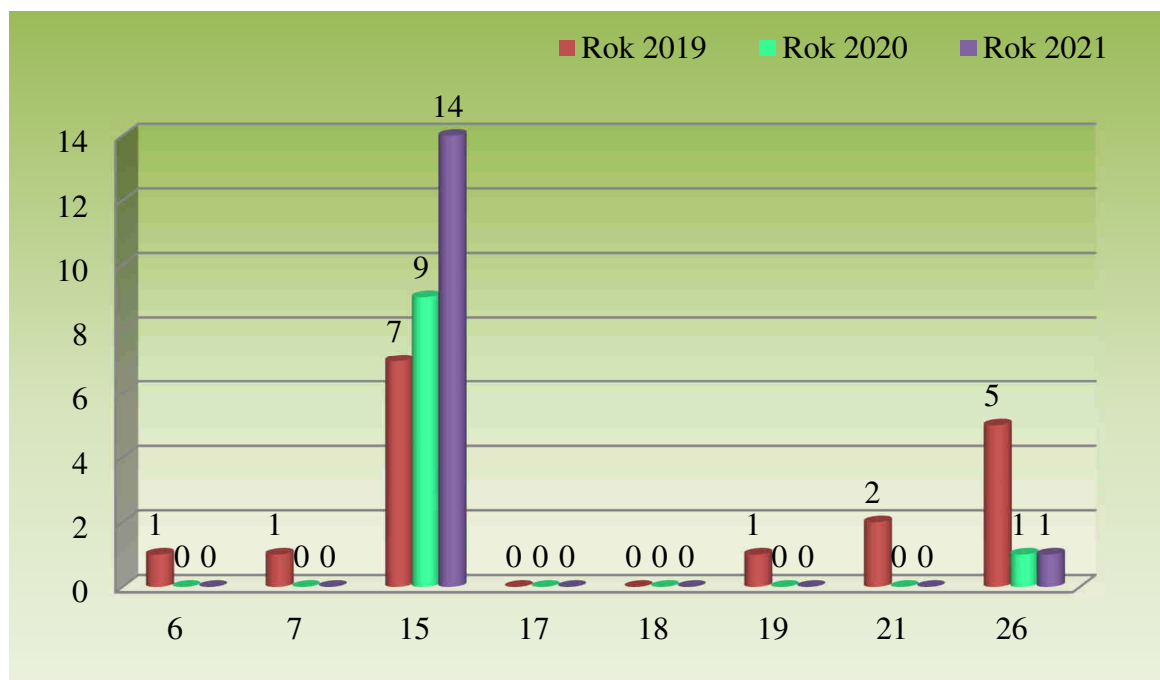
Na terenie działania PPIS w Koninie funkcjonuje 29 firm zajmujących się usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest. Spośród tych firm 20 zajmuje się wytwarzaniem odpadów azbestowych, 8 transportem odpadów zawierających azbest i 1 składowisko odpadów. W 2021 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

PPIS w Koninie otrzymał 5 zgłoszeń obejmujących 644 miejsca, w których prowadzone będą prace polegające na zabezpieczeniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest. Na terenie powiatu konińskiego usuwaniem wyrobów zawierających azbest zajmowała się jedna firma Logistyka Odpadów Sp. z o.o. ul. Szklana 20, 43-300 Bielsko Biała. Firma ta poinformowała PPIS w Koninie o zamiarze wykonania w okresie od 15.04.2021 r. do 29.10.2020 r. prac polegających na usuwaniu płyt azbestowo-cementowych falistych z posesji wymienionych we wniosku bez przypisania posesji daty planowanej rozbiórki. Nie określono jednoznacznego terminu rozpoczęcia prac dla obiektu, z którego ma nastąpić usunięcie azbestu, co nie pozwoliło na skontrolowanie ww. firmy podczas prac związanych z usuwaniem wyrobów zawierających azbest. PPIS w Koninie wezwał firmę do jednoznacznego określenia terminu rozpoczęcia i planowane zakończenia prac dla adresu obiektu, z którego ma nastąpić usunięcie azbestu.

## 6. Choroby zawodowe

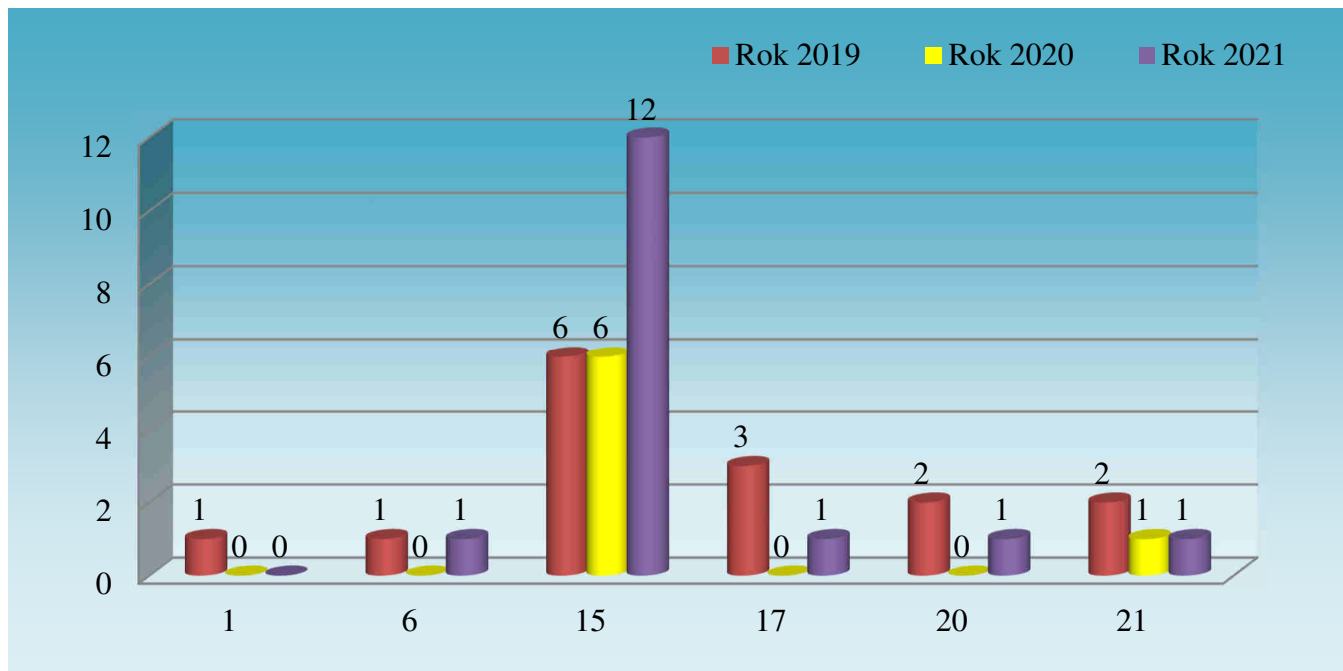
1. Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2021 r. – 19 (w roku 2020 – 10).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2021 r. – 15 (w roku 2020 – 10).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2021 r. – 16 (w roku 2020 – 7).
4. Liczba wydanych postanowień w sprawach chorób zawodowych zgodnie z Kpa w 2021 r. – 1.

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku		
		2019	2020	2021
6	Astma oskrzelowa	1	0	0
7	Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła	1	0	0
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	7	9	14
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	0	0	0
18	Choroby skóry	0	0	0
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	1	0	0
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	2	0	0
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa	5	1	1
<b>Ogółem</b>		<b>17</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

**Rys.14. Choroby zawodowe stwierdzone w latach: 2019-2021**

- 6** Astma oskrzelowa
- 7** Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła
- 15** Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym
- 17** Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi
- 18** Choroby skóry
- 19** Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy
- 21** Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu
- 26** Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku		
		2019	2020	2021
1	Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne	1	0	0
6	Astma oskrzelowa	1	0	1
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	6	6	12
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	3	0	1
20	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:	2	0	1
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	2	1	1
<b>Ogółem</b>		<b>15</b>	<b>7</b>	<b>16</b>

**Rys. 15 Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2019-2021**

- 1** Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne
- 6** Astma oskrzelowa
- 15** Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym
- 17** Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi
- 20** Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy
- 21** Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu

### Podsumowanie

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajduje się 756 zakładów, w których zatrudnionych jest 24688 pracowników. W porównaniu z 2020 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 9 oraz liczba pracowników zmniejszyła się o 71 osób. Większość (425) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.

Skontrolowano 71 obiektów (9 % zewidencjonowanych obiektów). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 12 decyzji administracyjnych zawierających 41 nakazów. Podobnie jak w latach poprzednich najczęściej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.

W 53 obiektach będących w ewidencji pionu higieny pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. W porównaniu z rokiem 2020 liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.

W roku 2021 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzało do obrotu 97 podmiotów gospodarczych, w tym: 6 producentów, 2 importerów, 6 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 400 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.

Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 15 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 93% ogółu stwierdzeń.

Ponadto w związku z tym, że w 2020 r. rozporządzeniem Rady Ministrów ustalono, że obszarem, na którym wystąpił stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, jest terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, pracownicy Sekcji Higieny Pracy w 2021 r. dodatkowo:

- wykonali 386 kontroli obiektów w zakresie przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości,
- wykonali 99 kontroli obiektów w zakresie przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, podczas których stwierdzono nieprawidłowości
- ukarano 74 osoby mandatami karnymi na kwotę ogółem 6350 zł

PPIS w Koninie dodatkowo wydał:

- 2 decyzje nakładające kary na kwotę 30 000 zł, za naruszenie zakazu prowadzenia dyskoteki w lokalu „MAGNES” w miejscowości Wola Rychwalska,
- 9 decyzji o odstąpieniu od nałożenia kary i pouczenie,
- 2 decyzje uchylające i umarzające postępowanie administracyjne,
- 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- 12 postanowień, którymi uznano za nieusprawiedliwioną nieobecność w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie w charakterze świadka i ukarano 10 osób karą grzywny w wysokości ogółem - 900,0 zł.

W związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi wezwano 63 osoby w charakterze świadka na przesłuchanie, z tego przesłuchanych zostało 49 osób.

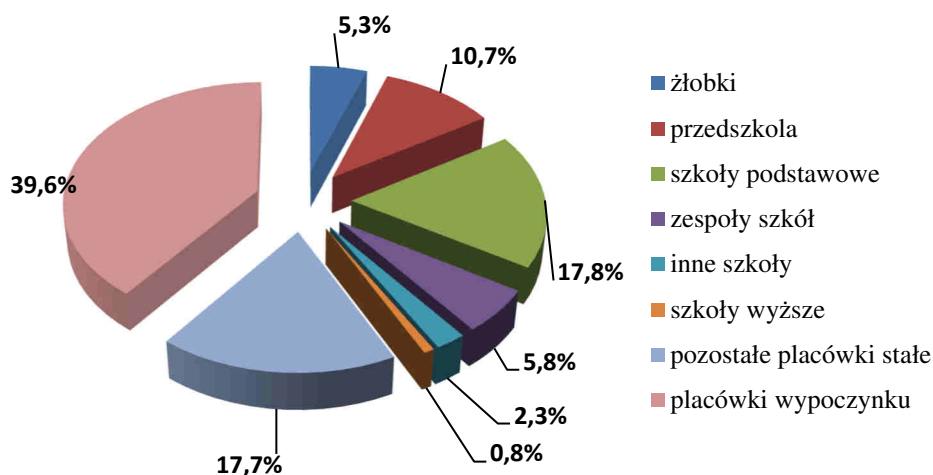
## VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

PSSE w Koninie w roku 2021 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe, szkoły wyższe, domy studenckie, bursę, centrum kształcenia zawodowego, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), szkoły muzyczne, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, młodzieżowy dom kultury, warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 394 placówek (238 stałych i 156 sezonowych placówek wypoczynku).

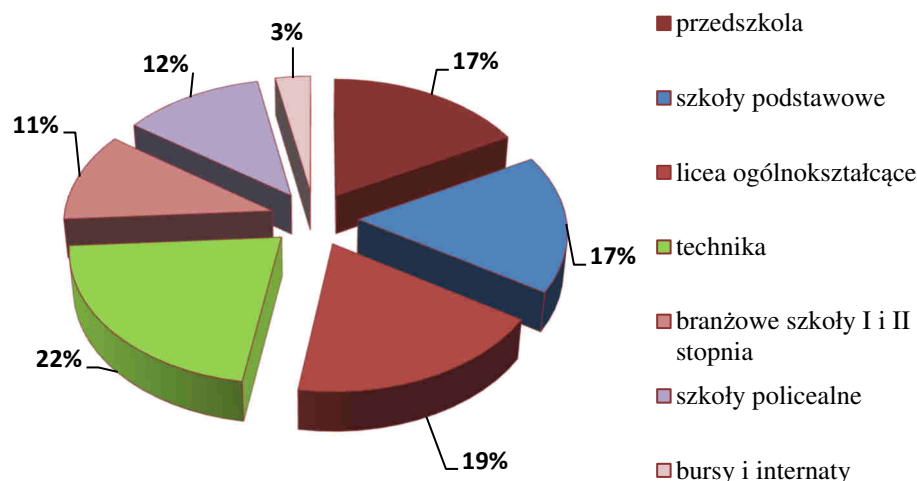
Skontrolowano 134 placówki, w tym 79 stałych (33 % placówek w ewidencji) i 55 sezonowych (35% placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 170 kontroli placówek stałych i placówek wypoczynku, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury (funkcjonalność budynków, stan techniczny), bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz dokonując oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, dostępność do infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higiena pracy umysłowej, itp.).



Ryc. 1 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2021.





Ryc. 2 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2021.

### 1. Ocena stanu techniczno-sanitarnego budynków w obiektach stałych.

Wyszczególnienie	Liczba zakładów	Odsetek skontrolowanych zakładów
Nieprawidłowy stan sanitarny	0	0 %
Nieprawidłowy stan techniczny	0	0 %

W roku 2021 wydano 2 decyzje administracyjne, które dotyczyły m. in.

- zapewnienia oświetlenia o parametrach zgodnie z Polską Normą, potwierdzonego wynikami pomiarów natężenia oświetlenia,
- zapewnienia w urządzeniach sanitarnych centralnej regulacji mieszania ciepłej wody,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów w szatni dla dziewcząt w pionie sportowym oraz w szatni ogólnej dla uczniów,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni blatów części stolików szkolnych i krzeseł w salach lekcyjnych oraz pracowniach,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego zniszczonych części tapicerowanych na sprzęcie do ćwiczeń fizycznych.

Wystosowano 3 wystąpienia pokontrolne do organów prowadzących oraz dyrektorów placówek, celem podjęcia przez nich działań zmierzających do poprawy stanu techniczno-sanitarnego obiektów oraz zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych.

## 2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

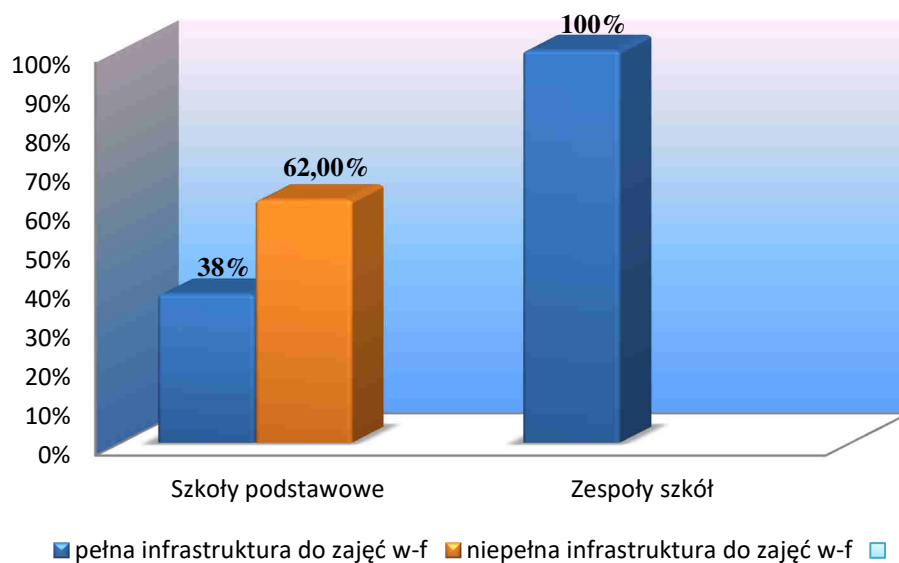
Skontrolowano 15 obiektów w których prowadzone były zajęcia w-f:

- 10 placówek (67%) posiada pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzi sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 5 placówkach (33%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nie posiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich.

Zajęcia z w-f w 3 placówkach (20%) realizowane są częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie miejskim lub na hali sportowej.

Na 10 skontrolowanych obiektów, które posiadają natryskownie - w 5 placówkach (50%) natryski są nieużywane, w 2 placówkach (20%) natryski używane są po dodatkowych zajęciach sportowych, w 3 placówkach (30%) natryski używane są sporadycznie.

W roku 2021 w jednym zespole szkół oddano do użytku nowe boiska.



Ryc. 4 Warunki do prowadzenia zajęć z w-f w szkołach podstawowych i zespołach szkół w roku 2021.

## 3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.

Podczas kontroli dotyczących tej tematyki oceniano dostępność do ciepłej bieżącej wody, mydła w dozownikach, ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego, oceniano stan czystości i porządku w sanitariatach oraz stan techniczny armatury i pomieszczeń sanitarnych.

Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono we wszystkich skontrolowanych w pełnym zakresie obiektach dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Wszystkie placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Od kilkunastu lat na terenie powiatu konińskiego nie ma placówek posiadających sanitariaty zewnętrzne. Ciepła woda jest zapewniona we wszystkich obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie od roku 2014.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2021 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 86 %. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (11%) lub własne oczyszczalnie ścieków (3%).

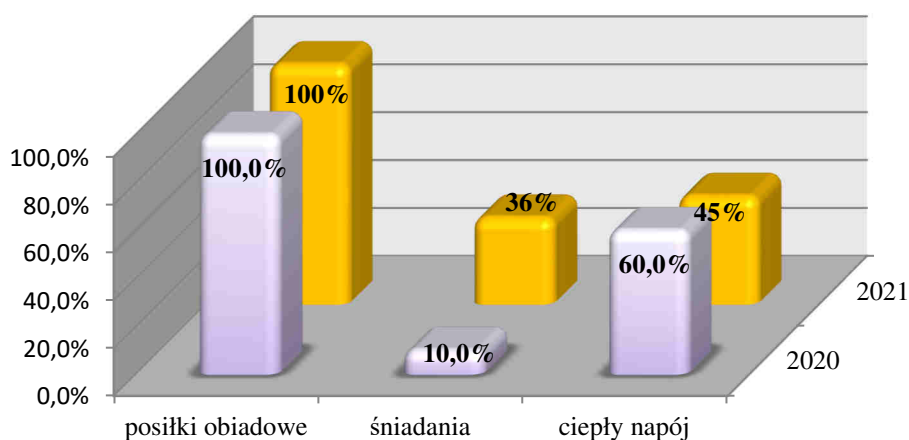
#### 4. Warunki do prowadzenia żywienia.

Posiłek w szkole jest jednym z elementów racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, który warunkuje dobre samopoczucie i zdolność do pracy uczniów. Dlatego konieczne jest zapewnienie przynajmniej jednego posiłku w trakcie zajęć lekcyjnych.

W roku 2021 skontrolowano 11 szkół różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 11 placówkach oświatowych (100%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych,
- w 4 placówkach (36%) wydawane są również śniadania dla uczniów (w roku 2020 – 9%),
- w 5 placówkach (45%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w kuchni szkolnej (w roku 2020 – 60%).

Wyszczególnienie	rok 2020	rok 2021
Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe	29,5%	30%
Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane	5 %	4%
Odsetek uczniów korzystających z napoju	43 %	12 %
Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym	54,5 %	54,5 %



Ryc. 5 Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2020-2021.

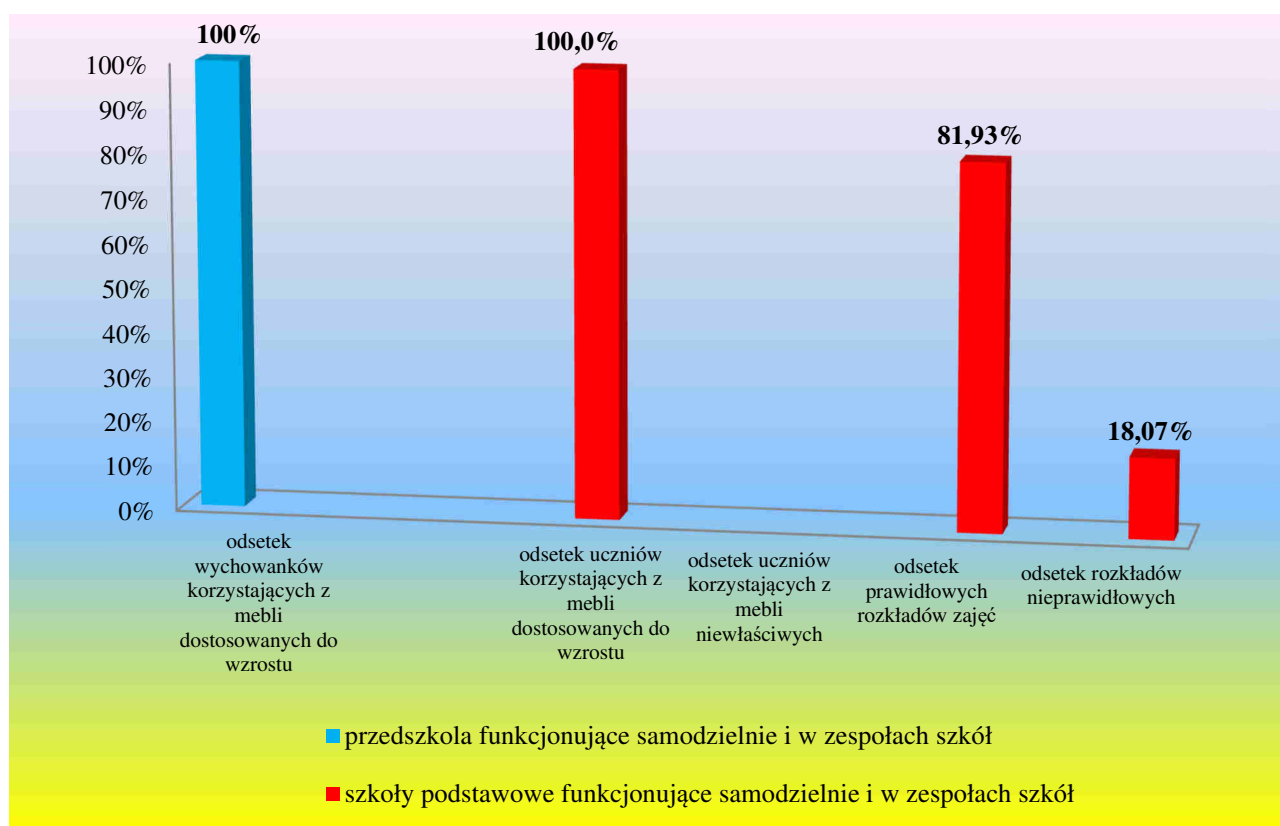
## 5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, ponadto oceniano oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł oraz posiadanie certyfikatów. Podczas kontroli bieżących oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność rozłożenia zajęć na przestrzeni tygodnia oraz stałą porę rozpoczynania zajęć:

- oceniono 83 tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych w 4 szkołach podstawowych oraz 3 w zespołach szkolno-przedszkolnych, 15 rozkładów (18%) było niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniano dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 118 uczniów i przedszkolaków w 7 placówkach, wszyscy uczniowie i wychowankowie przedszkoli korzystali z mebli właściwie zestawionych i dostosowanych do swojego wzrostu.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2020 – 2021.

Wyszczególnienie	2020	2021
Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia	513	118
Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli	0,6 %	0 %
Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych	39	83
Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania	7,7%	18%



Ryc. 6 Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2021.

Zgodnie z przepisami meble edukacyjne oraz sprzęt sportowy zakupione do placówek oświatowych po roku 1997 powinny posiadać odpowiednie atesty lub certyfikaty.

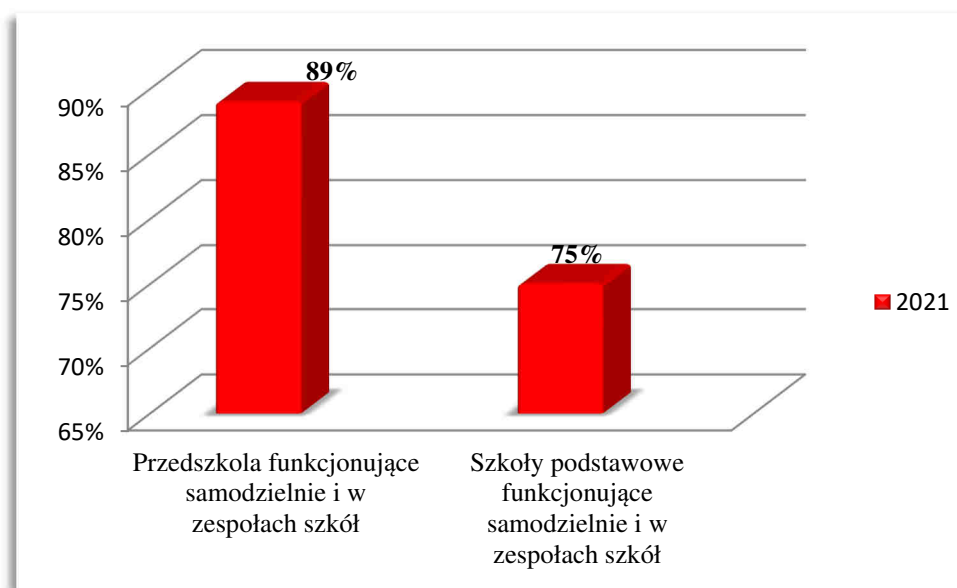
W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono:

- we wszystkich skontrolowanych 23 placówkach meble zostały zakupione po roku 1997
- w 18 placówkach (78,2%) odsetek mebli zakupionych po roku 1997 wynosi 100%
- w 20 placówkach (86,9%) odsetek mebli posiadających certyfikaty wynosi 100%

W zakresie oceny wyposażenia szkół podstawowych w odpowiedni sprzęt sportowy stwierdzono:

- we wszystkich skontrolowanych w tym zakresie szkołach sprzęt sportowy został zakupiony po roku 1997
- w 8 szkołach (53 %) odsetek sprzętu sportowego zakupionego po roku 1997 wynosi 100%
- w 9 szkołach (60%) odsetek urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty wynosi 100%.

W roku 2021 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.



Ryc. 7 Odsetek przedszkoli i szkół podstawowych, w których wszystkie meble edukacyjne dla uczniów i wychowanków posiadają certyfikaty zgodności z Polskimi Normami.

## 6. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Skontrolowano 55 placówek, w tym 26 półkolonii zimowych i letnich, 27 placówek w obiektach hotelarskich oraz 2 obozy ze stałą infrastrukturą komunalną.

W 48 placówkach (87%) nie zapewniono stałej opieki medycznej. W 29 placówkach (52%) stwierdzono brak aktualnej dokumentacji medycznej personelu.

W 25 placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewnili dożywianie w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. W dwóch placówkach zapewniono trzy posiłki

dziennie. Z wyżywienia skorzystało 628 (94%) uczestników wycieczki na półkoloniach, stwierdzono brak wyżywienia na jednej placówce letniego wycieczki (półkolonie).

Uchybień stanu czystości i porządku nie było. Wycieczki zimowej i letniej dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń.

W trakcie wycieczki zimowej i letniej nie odnotowano chorób, wypadków, zatruc pokarmowych oraz hospitalizacji. W trakcie wycieczki letniej odnotowano 6 urazów (w dwóch placówkach), w trzech przypadkach korzystano z SOR w Koninie.

#### **7. Realizacja zadań wynikających z planu zasadniczych przedsięwzięć i zadań dodatkowych.**

W roku 2021 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące między innymi niżej wymienionej tematyki:

- ocena przebiegu letniego i zimowego wycieczki dzieci i młodzieży,
- ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2021/2022,
- ocena posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- ocena realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu wyrobów tytoniowych,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów we wszystkich nadzorowanych placówkach,
- ocena dotycząca wskaźników powierzchni w izbach lekcyjnych oraz standardów dostępności uczniów do urządzeń sanitarnych,
- raportowanie codzienne i tygodniowe informacji o wnioskach dot. zawieszenia zajęć, złożonych przez dyrektorów nadzorowanych placówek systemu oświaty i wydanych opiniach
- działania związane z wprowadzeniem stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, m.in. wydawanie zaświadczeń o terminach kwarantanny lub izolacji domowej, przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi oraz osobami skierowanymi na kwarantannę, przeprowadzanie kontroli w zakresie przestrzegania aktualnie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w czasie stanu epidemii i inne.

Ponadto w związku z prowadzonym nadzorem podjęto współpracę ze samorządem terytorialnym, instytucjami i organizacjami:

- z Urzędem Miejskim w Koninie i Urzędami Gmin - przekazywano informacje, oceny i wystąpienia pokontrolne; organy prowadzące placówki, były adresatami prowadzonych postępowań administracyjnych,
- z organami prowadzącymi placówki oraz z dyrektorami/kierownikami placówek - skierowano 3 wystąpienia pokontrolne na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczące poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach,

- z Komendą Miejską Państwowej Straży Pożarnej w Koninie – przeprowadzano wspólne kontrole placówek wypoczynku.

W zakresie promocji zdrowia podjęto m.in. niżej wymienione działania:

- na stronie internetowej PSSE w serwisie informacyjnym „Bezpieczna szkoła, Bezpieczny wypoczynek”, zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży. W roku 2021 w związku z ogłoszeniem stanu epidemii w serwisie tym oraz w zakładce „Koronawirus” zamieszczano na bieżąco informacje o różnego rodzaju wytycznych MEN i GIS dot. funkcjonowania w czasie epidemii placówek oświatowych, placówek opieki nad dziećmi do lat 3 oraz wypoczynku letniego i zimowego,
- we wrześniu do Prezydenta Miasta Konina, Starosty Konińskiego, Burmistrzów i Wójtów powiatu konińskiego oraz organów prowadzących szkoły niepubliczne przekazano informację dotyczącą weryfikacji zapewnienia w podległych placówkach opieki stomatologicznej nad uczniami,
- we wrześniu do dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół i innych obiektów dla dzieci i młodzieży oraz do Prezydenta Miasta Konina i Starosty Konińskiego przekazano informację dotyczącą kontrolnych badań wody do spożycia w obiektach, które zostały uruchomione po czasowym zawieszeniu działalności,
- we wrześniu do dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół i innych obiektów dla dzieci i młodzieży oraz do Prezydenta Miasta Konina i Starosty Konińskiego przekazano informację dotyczącą zasad zgłaszania kwarantanny przez formularz „Zgłaszam w imieniu instytucji/zakładu, w którym wykryto zakażenie koronawirusem”,
- współpracowano ze samorządami oraz dyrektorami szkół w zakresie przygotowania wykazów nauczycieli i innych pracowników szkół chętnych na badanie na obecność wirusa SARS-CoV-2.

### **Podsumowanie i wnioski:**

Warunki higieniczne placówek nauczania i wychowania oraz stan techniczno-sanitarny placówek są zróżnicowane. W roku 2021 nie było placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym, należy jednak zauważyć, że w związku ze stanem epidemii skontrolowany został mniejszy odsetek obiektów niż w latach ubiegłych.

W niektórych obiektach na terenie powiatu konińskiego poprawy wymaga sytuacja w zakresie m. in.: zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego części pomieszczeń, zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego mebli szkolnych i sprzętu sportowego oraz fragmentów nawierzchni przejść na terenie działki szkolnej – co wynika z wydanych decyzji administracyjnych.

Ponadto jak wykazały przeprowadzone kontrole sanitarne bieżące i kontrole w zakresie oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego – należy podjąć działania dotyczące m.in.:

- zapewnienia we wszystkich szkołach opieki stomatologicznej,
- zapewnienia we wszystkich szkołach dostępu do pełnowymiarowych sal gimnastycznych, zwłaszcza w szkołach na terenach wiejskich,
- likwidacji zjawiska zagęszczenia, szczególnie w przedszkolach, oddziałach przedszkolnych i szkołach ponadpodstawowych

W skontrolowanych placówkach stałych i obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży dokonano ocen przestrzegania wytycznych MEN, MZ i GIS dot. funkcjonowania placówek w czasie epidemii. Dyrektorzy szkół i placówek oraz organizatorzy wypoczynku posiadali wewnętrzne regulaminy i procedury funkcjonowania szkół i placówek w czasie epidemii, opracowane w oparciu o wytyczne. Procedury zawierały szczegółowe informacje dotyczące m.in. organizacji zajęć w szkole, wydawania posiłków, bezwzględnego przestrzegania prawidłowych zasad higieny tj: częstego mycia rąk, ochrony podczas kichania i kaszlu, unikania dotykania oczu, nosa i ust, obowiązkowego zakrywania ust i nosa przez osoby trzecie przychodzące do szkoły lub placówki; ponadto regularnego czyszczenia pomieszczeń; dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni; postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u uczniów i pracowników szkoły.

W skontrolowanych placówkach procedury te były przestrzegane.

W dwóch szkołach podstawowych w związku z interwencjami wydano zalecenia dot. zachowania dystansu między uczniami.

W placówkach wypoczynku również były przestrzegane wytyczne MEN, MZ i GIS. Na 47 skontrolowanych placówek, w jednej uczestnicy nie posiadali oświadczeń rodziców o braku infekcji a w 34 nie było nieprzemakalnych fartuchów z długim rękawem.



## VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koninie sprawuje nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku na obszarze o powierzchni **1 660,4 km<sup>2</sup>**, na którym zamieszkuje ponad **203** tysiące ludności.

### I. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

#### 1. Ogólna interpretacja danych

W 2021 roku **pod nadzorem** Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie było ogółem **2302** **obiekty żywności i żywienia** (w 2010 r. – 1626, w 2011 r. – 1602, w 2012 r. – 1568, w 2013 r. – 1686, w 2014 r. – 1745, w 2015 r. – 1850, w 2016 r. – 1877, w 2017 r. – 1957, w 2018 r. – 1992, w 2019 r. – 2093, w 2020 r. – 2181).

W roku sprawozdawczym odnotowano **wzrost ogólnej liczby obiektów o 121** w stosunku do roku poprzedniego. Dotyczy to głównie zakładów: działających w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich i RHD (w 2021 r. do rejestru wpisano 81 zakładów), innych obiektów obrotu żywnością (do rejestru wpisano 11 zakładów), sklepów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (do rejestru wpisano 8 obiektów), sklepów spożywczych (zatwierdzono 21 zakładów), ruchomych zakładów małej gastronomii supermarketów (zatwierdzono 20 zakładów), zakładów żywienia zbiorowego otwartego typu otwartego (zatwierdzono 17 zakładów), supermarketów (zatwierdzono 8 zakładów), wytwórni lodów (zatwierdzono 3 zakłady), zakładów małej gastronomii (zatwierdzono 10 zakładów).

Na podstawie decyzji organu w 2021 r. **z rejestru wykreślono 52 zakłady**. Największą stabilizację w zakresie liczby wpisanych do rejestru obiektów można stwierdzić w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tej grupie zakładów ogółem nastąpił wzrost o 9 obiektów – po 1 zakładzie w grupie: domów opieki społecznej w cateringu i stołówek w szkołach; 3 stołówki w żłobkach, 2 stołówki na półkoloniach, 2 stołówki w przedszkolach).

Liczba zakładów nie zmieniła się w następujących grupach: zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego, wytwórniach naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych, wytwórniach wyrobów cukierniczych, wytwórniach suplementów diety, niektórych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego takich jak bufety, stołówki wczasowe, bloki żywienia w szpitalach, stołówki w bursach i internatach, stołówki w domach studenckich oraz w zakładach specjalnych i wychowawczych.

**Do kontroli w 2021 r. zaplanowano 499 obiektów żywienia-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego skontrolowano 385 obiektów, co stanowi 77,2 % realizacji planu. Dodatkowo skontrolowano 335 obiektów.**

Kontrole te wynikały z działań prowadzonych w związku z interwencjami klientów, działaniami prowadzonymi w ramach procedur RASFF, wniosków składanych przez podmioty w związku z zatwierdzaniem obiektów czy też poszerzaniem dotychczas prowadzonej działalności, informacji otrzymywanymi od innych organów dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach, wzmożonym nadzorem nad działalnością obiektów sezonowych w okresie letnim.

Procent realizacji planu kontroli na poziomie 77,2 wynika z ograniczeń związanych z panującą epidemią. Kontrole wynikające z planu na 2021 r. były ograniczone głównie do kontroli dotyczących obiektów o wysokim ryzyku związanym z bezpieczeństwem żywności. W czasie dużego nasilenia zachorowań na COVID 19 pracownicy sekcji zaangażowani byli w pomoc w przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych. Powyższe ograniczało możliwości prowadzenia kontroli. Ponadto systematycznie prowadzone są do obecnie czynności dotyczące weryfikacji przestrzegania obowiązujących w okresie epidemii ograniczeń, zakazów i nakazów wobec zakładów różnych branż. Wobec powyższego należy uznać, iż ogłoszony w kraju stan epidemii stanowi decydujący czynnik, który ograniczył liczbę kontroli i skontrolowanych w zakresie bezpieczeństwa żywności obiektów nadzorowanych przez organ. Ponadto sytuacja związana z prowadzeniem nauki zdalnej w placówkach oświatowych, uniemożliwiło przeprowadzenie kontroli w stołówkach szkolnych, czy w innych zakładach funkcjonujących na ich terenie.

**Łącznie skontrolowano 720 obiektów** żywnościowo-żywnościowych, działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne, **co stanowi 31,2 % ogólnej liczby obiektów** (w 2013 r.- 1030, tj. 61,1%, w 2012 r. - 1116, tj. 71,2%, w 2011 r. – 1009, tj. 63,0%, w 2014 r. – 920, tj. 52,7%, w 2015 r. - 957-51,7%, w 2016 r. – 766 tj. 40,8%, w 2017 r. – 38 %, w 2018 r. – 34,6%, w 2019 r – 34,8 %, w 2020 r. – 24,5 %).

**W grupie obiektów produkcji żywności** (nie licząc produkcji podstawowej, dostaw bezpośrednich, RHD), **skontrolowano 63,4 %** zakładów (w 2018 r. – 70,4 %, w 2019 r. – 59 %, 2020 r. – 39%) - nie skontrolowano: 28 automatów do lodów, 4 piekarni, 7 ciastkarni, 1 młyna, 3 zakładów produkujących żywność w warunkach domowych oraz 7 innych wytwórni żywności.

W zakładach, w których w roku sprawozdawczym stwierdzono naruszenie wymagań prawa żywnościowego przeprowadzono ponowne czynności kontrolne mające na celu sprawdzenie usunięcia stwierdzonych niezgodności. Przy opracowywaniu harmonogramu kontroli na 2021 rok uwzględniono ocenę ryzyka, historię zakładów oraz zakres prowadzonej działalności. Zaplanowano do urzędowych kontroli żywności te zakłady, w których przetwarza się żywność i przygotowuje gotową żywność od surowca, zakłady o złym stanie sanitarnym, zakłady przekładające się na dużą

liczbę konsumentów, zlokalizowane przy trasach turystycznych i w miejscowościach wypoczynkowych.

**Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego 385 obiektów:** 378 obiektów żywnościowo-żywnościowych, 7 obiektów działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2016 r. – 506, w 2017 r. – 479, w 2018 r. – 362, w 2019 r. – 397, w 2020 r. – 236).

W wyniku dokonanej oceny **w 5 obiektach żywnościowo-żywnościowych stwierdzono uchybienia, na podstawie których zostało zakłady uznano za niezgodne z wymaganiami tj. 1,3 %** (w 2010 r. – 5,9 %, w 2011 r. – 8,0%, w 2012 r. - 7,5%, w 2013 r. – 5,2%, w 2014 r. – 4,3%, w 2015 r. - 4,3%, w 2016 r. 7,1%, w 2017 r. – 6,9 %, w 2018 r. – 1,9 %, w 2019 r. – 3,0 %, w 2020 r. – 3,8%).

W nadzorowanych obiektach **przeprowadzono ogółem 891 kontroli.**

## **INTERWENCJE**

W roku sprawozdawczym **przeprowadzono ogółem 139 kontroli interwencyjnych**, w tym: **85** dotyczących nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **54** w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Do PPIS w Koninie wpłynęło ogółem **90 interwencji** (w tym **34 interwencje** dotyczyły nieprzestrzegania zasad określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów w zakresie ograniczeń nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w kraju – w tym zakresie wystosowano **4 pisma** do przedsiębiorców i przeprowadzono **30** kontroli w obiektach – czynności kontrolne potwierdziły zgłaszane niezgodności w zakresie **3 interwencji**).

Rozpatrzono 80 interwencji, natomiast w 10 przypadkach informacje przekazane przez klientów były niewystarczające do skutecznego podjęcia czynności (np. nie podano lokalizacji obiektu, czynności wykazały brak przedmiotu skargi) lub sprawę przekazano zgodnie z kompetencjami do rozpatrzenia innym komórkom PSSE w Koninie lub innym organom.

Przeprowadzone przez pracowników sekcji Higieny Żywności i Żywienia czynności dotyczyły następujących obiektów oraz wniesionych zastrzeżeń:

- a) Zakłady produkcyjne – **piekarnie (2 kontrole interwencji):** doniesienia klientów wskazywały na: nielegalną produkcję pieczywa oraz niewłaściwą jakość pieczywa – czynności kontrolne wykazały, że interwencje nie potwierdziły się,
- b) **Producenci pierwotni oraz sprzedaż bezpośrednia (4 kontrole interwencyjne):** doniesienia klientów wskazywały na: nielegalnie prowadzoną działalność w zakresie produkcji ogórków kiszonych się oraz sprzedaż owoców na straganach przed sklepami, targowiskach i bazarach – interwencje nie potwierdziły się,

- c) **Inne wytwórnie żywności:** posiłki były przygotowywane w zakładzie w niewłaściwych warunkach – interwencja **potwierdziła się**,
- d) Obiekty obrotu żywnością – **Sklepy spożywcze (8 kontroli interwencyjnych) oraz supermarkety i hipermarkety (11 kontroli):** doniesienia klientów wskazywały na: brak czystości i porządku w zakładzie, obawy klienta o jakość zdrowotną pieczywa wykładanego na półki umyte silnymi środkami dezynfekcyjnymi po pożarze w sklepie, wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej, brak higieny przy sprzedaży żywności nieopakowanej, niewłaściwą jakość żywności (obecność pasożytów, zapleśnienie, przeterminowanie, żywność rozmrożona), obecność szkodników, niewłaściwe postępowanie z rybami żywymi – **3 kontrole potwierdziły doniesienia o nieprawidłowościach**,
- e) **Obiekty ruchome i tymczasowe (14 kontroli)** - doniesienia klientów wskazywały na: brak higieny sprzedaży mięsa żywności oraz nielegalna sprzedaż owoców na straganach przed sklepami, targowiskach i bazarach – czynności kontrolne wykazały, iż interwencje nie potwierdziły się,
- f) **Środki transportu** - brak higieny transportu żywności (gotowych posiłków) - interwencja niepotwierdzona,
- g) **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego (16 kontroli)** - doniesienia klientów wskazywały na: brak higieny przygotowywania potraw w zakładzie, niewłaściwa jakość posiłków, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brak zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, brak czystości i porządku w zakładzie, wystąpienie objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu potrawy, niewłaściwe postępowanie z gotowymi potrawami – czynności kontrolne w przypadku 11 zakładów potwierdziły doniesienia klientów,
- h) **Zakłady małej gastronomii (6 kontroli):** doniesienia klientów wskazywały na: wystąpienie objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu potrawy, brak czystości i porządku oraz brak niezbędnego sprzętu, złe warunki sanitarne, nieprawidłowe warunki usytuowania kosza na odpady, obecność much, nieprzyjemny zapach, nieodpowiednie drzwi, wystąpienie objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu potrawy - czynności kontrolne w przypadku 5 zakładów potwierdziły doniesienia klientów,
- i) **Stołówki szkolne (1 kontrola)** – interwencja dotycząca braku higieny przy nakładaniu potraw w stołówce szkolnej (nie umyła ręką po czynnościach brudnych), brak wyszczególnionych alergenów oraz pełnego składu potraw, serwowanie dzieciom rozcieńczonej Fanty z wodą - interwencja **potwierdzona**,
- j) **Magazyny hurtowe (1 kontrola)** – nielegalnie prowadzona działalność w zakresie wprowadzania do obrotu majeranku – czynności kontrolne potwierdziły doniesienia interweniującego.

W związku z interwencjami **przeprowadzono 65 kontroli**. W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych **skierowano 2 wnioski o ukaranie** za popełnienie czynu polegającego na prowadzeniu działalności w zakładzie w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakład przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie,

Ogółem **nałożono 23 mandaty na kwotę 4800 zł**.

**Wycofano z obrotu 42 pozycje żywności po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości.**

Na podstawie podjętych działań dotyczących interwencji **skierowano 11 pism do innych organów i jednostek oraz przedsiębiorców** tj.:

- do Urzędu Gminy w Krzymowie – 1 pismo (w zakresie wskazania właścicieli budynku, w którym według zgłaszającego funkcjonowała nielegalna piekarnia),
- do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Sławnie – 1 pismo informujące o zgłoszeniu klienta obecności pasożytów w rybie zakupionej supermarkecie sieci LIDL),
- do Państwowej Inspekcji Pracy – 1 pismo (przekazanie interwencji w części dot. zatrudnienia pracowników bez umów w zakładzie świadczącym usługi kelnerskie),
- 8 pism do przedsiębiorców wzywających do wyjaśnienia sprawy.

Jak wynika z powyższego interwencje klientów są ważnym źródłem informacji o zakładach, a prowadzone czynności pozwalają na wyeliminowanie niezgodności oraz zwiększają poziom bezpieczeństwa mieszkańców powiatu, w zakresie warunków wprowadzania do obrotu żywności.

#### **DECYZJE ADMINISTRACYJNE**

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **21 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **15** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego zakładów (w 2020 r. 14 decyzji),
- **1** decyzję unieruchamiającą działalność w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka (w 2015r. – 9 decyzji, w 2016 r. – 12 decyzji, w 2017 r. – 7 decyzji, w 2018 r. – 3 decyzje, w 2019 r. – 2 decyzje, w 2020 r. – 4 decyzje),
- **2** decyzje uchylające, w tym 1 uchylająca zakaz prowadzenia działalności, 1 decyzja uchylająca decyzję opłatową za przeprowadzone badania kaszy jaglanej,
- **2** decyzje o przedłużeniu terminu do wykonania zarządzeń wymienionych w decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-higienicznego,
- **1** decyzja o wygaszeniu decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarnego w związku z zaprzestaniem prowadzenia działalności przez zakład.

Ogółem w 2021 r. wydano **434 decyzji administracyjnych**, w tym:

- **249** merytorycznych (dane wykazane w kolumnie 07 wiersz 3 MZ-45) w tym: **149** decyzji dotyczących zatwierdzenia zakładów do prowadzenia działalności, **15** decyzji o umorzeniu

postępowania wszczętego na wnioski przedsiębiorców, **9** decyzji o dokonaniu zmian w decyzjach zatwierdzających zakłady, **52** decyzje wykreślające zakłady z rejestru obiektów nadzorowanych, **3** decyzje umarzające postępowanie administracyjne w związku z dobrowolnym usunięciem stwierdzonych niezgodności przez kontrolowany podmiot, **21** decyzji merytorycznych,

- **121** decyzji płatniczych, w związku z naruszeniem przepisów sanitarno-higienicznych,
- **64** decyzje płatnicze dotyczące opłaty za przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej.

Dane dotyczące decyzji związanych z nadzorem nad obiektami żywnościowymi zamieszczono w sprawozdaniu MZ-45 – wiersz 3 Działu 1. Dane dotyczące decyzji opłatowych dotyczących czynności wchodzących w skład granicznej kontroli sanitarnej umieszczono w kolumnie 18 Działu 3.

### **POSTĘPOWANIE KARNE**

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego w kontrolowanych zakładach żywnościowo-żywnościowych nałożono **69** mandatów karnych na kwotę **15 800 zł**, w tym:

- **28** mandatów w związku z art. 10 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.) nałożonych na osoby, które w kontrolowanych zakładach nie przestrzegały wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- **3** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bżż, nałożone na osoby które wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **7** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 11 ustawy o bżż, nałożonych na osoby które zatrudniały pracowników nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **3** mandaty nałożone na osoby, które naruszyły wymagania prawa żywnościowego we wszystkich powyżej wskazanych obszarach,
- **6** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1 i 8 ustawy o bżż, nałożone na osoby które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz używały do produkcji lub wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **2** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy o bżż nałożone na osoby, które nie wykonywały czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określonemu w art. 18 rozporządzenia 178/2002 i nie przestrzegały w zakładzie wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny

środków spożywczych, w tym jeszcze dodatkowo 1 osoba zatrudniała pracowników nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,

- **3** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 16 ustawy o bżz nałożone na osoby, która prowadziły działalność w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych pochodzącymi z recyklingu, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 63,
- **3** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1 i 11 ustawy o bżz, nałożone na osoby, które wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz zatrudniały osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **14** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 8 i 11 ustawy o bżz, nałożonych na osoby, które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz zatrudniała osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,

W 2021 r. nie prowadzono postępowania egzekucyjnego wynikającego z niewykonania obowiązków nałożonych na podmioty odpowiedzialne za nadzorowane przedsiębiorstwa w drodze decyzji administracyjnych. Powyższe obowiązki realizowane były zgodnie z ustalonymi przez organ terminami, z uwzględnieniem terminów przedłużonych na wniosek podmiotów, w związku z występującymi trudnościami w zakresie ich realizacji.

Skierowano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **10 wniosków o nałożenie kar pieniężnych** (w 2016 r. – 39 wniosków, w 2017 r. – 30 wniosków, w 2018 r. – 16 wniosków, w 2019 r. – 22 wnioski, w 2020 r. – 9 wniosków), w tym:

- **6** dotyczyło prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem: 1 w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 3 w grupie zakładów prowadzących małą gastronomię, 2 w grupie obiektów ruchomych prowadzących małą gastronomię. Zakłady, w których stwierdzono nieprawidłowości wdrożyły postępowanie naprawcze tj. zakres działalności został przywrócony do zakresu zatwierdzenia lub wdrożono rozwiązania umożliwiające poszerzenie działalności o zakres nie ujęty w pierwotnym zatwierdzeniu,
- **3** dotyczyły prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis zakładu do rejestru prowadzonego przez organ: 1 w grupie innych wytwórni żywności (zakład skupujący i obierający cebulę), 1 w grupie innych obiektów obrotu żywnością (zakład wydający żywność osobom w trudnej sytuacji życiowej), 1 w grupie domów opieki społecznej działających w systemie cateringowym. Żaden ze skontrolowanych zakładów nie wystąpił z wnioskiem

o zatwierdzenie, w związku z czym nie został wpisany do prowadzonego przez organ rejestru. Kontrole przeprowadzone wobec ww. zakładów wykazały, iż nie prowadzą działalności,

- **1** w grupie magazynów wprowadzających do obrotu suplementy diety, w związku z naruszeniem wymagań: rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i znakowania suplementów diety. Niezgodności dotyczyły zarówno informacji przekazywanych konsumentom w prezentowanych na stronach internetowych ofertach sprzedaży suplementów diety wprowadzanych do obrotu pod własną marką, jak i informacji umieszczonych na opakowaniach jednostkowych produktów. Kolejne czynności kontrolne wykazały, iż przedsiębiorca dostosował zarówno etykiety produktów jak i informacje przekazywane w internetowych ofertach sprzedaży do obowiązujących wymagań.

W 2021 r. do Sądu Rejonowego skierowano 1 wniosek o nałożenie kary w związku z nieprzyjęciem mandatu przez przedsiębiorcę prowadzącego działalność w zakładzie małej gastronomii, obwinionego o wykroczenie, o którym mowa w art. 103 ust. 1 pkt 1, 8, 11 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (w 2020 r. 2 zawiadomienia do Prokuratury oraz 1 wniosek do Sądu). Sąd Rejonowy w Koninie przedsiębiorcy obwinionemu za powyższe wykroczenia nałożył karę pieniężną w wysokości 800 zł.

## **REJESTRACJA I ZATWIERDZANIE ZAKŁADÓW**

W roku sprawozdawczym **zatwierdzono** w drodze decyzji administracyjnej ogółem **133** zakłady (w 2020 r. – 121 zakładów). Ponadto w istniejących obiektach na podstawie 14 decyzji zatwierdzono dodatkowy zakres działalności, związany z włączeniem asortymentów nie ujętych we wcześniejszym zatwierdzeniu. Wobec 2 zakładów organ wydał decyzję o warunkowym zatwierdzeniu, w związku z koniecznością opracowania i wdrożenia systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego – ostatecznie zakłady uzyskały zatwierdzenia oraz zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2021 roku po złożeniu przez podmioty działające na rynku spożywczym wniosków na podstawie art. 63 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do prowadzonego rejestru ogółem **wpisano 110** zakładów (w 2020 r. – 55), w tym:

- **76** podmiotów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego dostarczanej do zakładów przetwórstwa spożywczego lub do punktów skupu z przeznaczeniem na cele spożywcze,
- **11** innych obiektów obrotu żywnością,
- **8** miejsc prowadzących sprzedaż detaliczną materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością,
- **5** zakładów wytwarzających żywność w warunkach domowych (2 zakłady produkujące wyroby



ciastkarskie, 2 zakłady produkujące kanapki, 1 zakład wytwarzający olej),

- 5 zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich,
- 2 zakłady wytwarzające żywność w ramach RHD,
- 1 zakład prowadzący dostawy bezpośrednie,
- 1 zakład prowadzący produkcję pierwotną i wytwarzający żywność w ramach RHD,
- 1 zakład produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i wytwarzający żywność w ramach RHD

## **SYSTEMY ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI**

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oceniono, iż w **1203** zakładach wdrożone są i stosowane instrukcje dobrej praktyki higieny, co stanowi **52,2 %** ogólnej liczby obiektów (w 2009 r. - w 1058 zakładach - **71,3 %**, w 2010 r. - w 997 zakładach - **61,4 %** ogólnej liczby obiektów, w 2011r. - 963 zakładach - **60,2 %**, w 2012 r. - w 1066 zakładach - **68,1 %**, w 2013 r. - w 1093 zakładach - **65,0%**, w 2014 r. - w 1130 zakładach- **64,8%**, w 2015 r. - w 1164 zakładach - **62,9 %**, w 2016 r. - w 1179 zakładach - **63,0%**, w 2017 r. - **60 %**, w 2018 r. - **59 %**, w 2019 r. - **56,3 %**, w **2020 r. - 56,1%**).

W **647** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożono zasady systemu HACCP, co stanowi **28,1 %** ogólnej liczby obiektów (w 2009 r. - 189 - **12,7 %**, w 2010 r. - 218 - **13,5 %**, w 2011 r. - 252- **15,6%**, w 2012 r. - 357 - **22,7%**, w 2013 r. - 347 - **20,6%**, w 2014 r. - 382-**39,7%**, w 2015 r. - 462- **25%**, w 2016 r. - 636 - **34,0%**, w 2017 r. - 654 - **33,5 %**, w 2018 r. - **34,4 %**, w 2019 r. - **31,9 %**, w **2020 r. - 33,4%**).

Jak wynika z powyższych danych odsetek zakładów, które wdrożyły i stosują instrukcje dobrej praktyki higieny oraz procedury systemu HACCP nieznacznie się obniżył w stosunku do 2020 r. W pewnym stopniu jest to spowodowane wzrostem liczby obiektów wpisanych do rejestru zakładów na podstawie zgłoszenia, gdzie brak jest danych o wdrożeniu instrukcji dobrej praktyki higieny przez osoby kierujące tymi obiektami oraz faktem, iż w tych grupach obiektów skontrolowano nieznaczny odsetek zakładów.

Ponadto w takich zakładach jak sklepy spożywcze sprzedające owoce i warzywa lub żywność opakowaną nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyny hurtowe napojów i opakowanej żywności, nie wymagającej niskich temperatur, inne obiekty obrotu żywnością gdzie często działalność żywnościowa jest uzupełnieniem innej działalności i dotyczy sprzedaży ograniczonej do żywności o niskim ryzyku, pijalnie napojów, zakłady żywienia w systemie cateringowym (stołówki szkolne i w przedszkolach) uznano opracowane i stosowane przez przedsiębiorców instrukcje dobrej praktyki higieny za wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentowi końcowemu.

## KONTROLE AKCYJNE

W 2021 r. w kontrolowanych obiektach obrotu i zakładach żywienia zbiorowego kontynuowano działania dotyczące **wzmoczonego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi** w celu wykrywania nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów mięsnych pochodzenia wieprzowego, a także dziczyzny (mięso z dzika i jego produkty) oraz postępowania z odpadami gastronomicznymi. Natomiast z uwagi na stan epidemii działania kontrolne prowadzone były samodzielnie bez udziału przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej. W trakcie kontroli 201 prowadzonych w **zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i w obiektach obrotu żywnością** sprawdzono dokumentację dotyczącą źródła pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego przetworów (w tym mięsa dzika) oraz oceniono sposób postępowania z żywnością wycofaną z obrotu – nie stwierdzono nieprawidłowości. Wyniki prowadzonych działań były przedmiotem raportów wysyłanych cyklicznie do wiadomości do WPWIS.

### **Wzmocnionemu nadzorowi w 2021 r. dodatkowo podlegało:**

- żywienie pacjentów w szpitalach oraz warunki sanitarne bloków żywienia,
- warunki sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem okresów przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania wód butelkowanych.

**W zakresie żywienia pacjentów w szpitalach** przeprowadzono urzędową kontrolę bloku żywienia i kuchni niemowlęcej w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie. Czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Oceniono dekadowy jadłospis opracowany dla diety podstawowej. Końcowa ocena sposobu żywienia pacjentów, przeprowadzona na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, została sklasyfikowana jako sposób żywienia prawidłowy tj.: jadłospis otrzymał 31 punktów.

**W związku ze wzmocnionym nadzorem nad warunkami sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem okresów przydatności do spożycia**, tematycznie i interwencyjnie skontrolowano 53 obiekty, w których przeprowadzono 61 kontroli, w tym: 5 kontroli interwencyjnych oraz 10 rekontroli. W 14 obiektach tj. w 6 sklepach spożywczych i 8 obiektach ruchomych i tymczasowych stwierdzono nieprawidłowości, w tym w zakresie przekroczonych okresów przydatności do spożycia w 3 sklepach i 1 obiekcie ruchomym. W sklepach spożywczych nałożono 5 mandatów na kwotę 1050 zł, natomiast w obiektach ruchomych i tymczasowych 8 mandatów na kwotę 1900 zł. W związku z naruszeniem wymagań sanitarno- higienicznych wydano 18 decyzji opłatowych (6 w sklepach i 12 wobec obiektów ruchomych) oraz 4 decyzje merytoryczne dotyczące działalności prowadzonej w obiektach ruchomych.

Stwierdzane nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w zakładzie – stwierdzono wobec 7 obiektów, co stanowi 13,2 % ogółu skontrolowanych obiektów w grupie,
- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności wymagającej niskich temperatur – stwierdzono wobec 5 obiektów, co stanowi 9,4 % ogółu skontrolowanych obiektów,
- zły stan techniczny wyposażenia zakładu, w tym powierzchni kontaktujących się z żywnością – stwierdzono wobec 2 zakładów, co stanowi 3,7 % ogółu skontrolowanych zakładów,
- brak do wglądu w zakładzie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników – stwierdzono wobec 2 zakładów, co stanowi 3,7 % ogółu skontrolowanych zakładów,
- poszerzenie działalności w odniesieniu do uzyskanego zatwierdzenia stwierdzono wobec 2 obiektów ruchomych prowadzących działalność w zakresie przygotowywania i sprzedaży potraw i napojów (do przygotowywania potraw wykorzystywane były surowce wymagające obróbki wstępnej, dla której brak było warunków do jej prowadzenia), nieprawidłowość stwierdzono wobec 3,7 % ogółu skontrolowanych zakładów,
- **w 4 zakładach stwierdzono w obrocie żywność po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, co stanowi 7,5 % ogółu skontrolowanych zakładów.**

**W zakresie wzmoczonego nadzoru nad warunkami przechowywania wód butelkowanych** w trakcie bieżących czynności kontrolnych sprawdzono 61 obiektów: 44 sklepy spożywcze, 5 kiosków, 12 obiektów ruchomych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W związku z **sezonową sprzedażą grzybów** przeprowadzono 3 kontrole tematyczne na 3 targowiskach, gdzie sprzedawane były grzyby świeże. W trakcie kontroli 1 targowiska stwierdzono, iż zakończona została wieloletnia współpraca z klasyfikatorem, w związku z czym w miejscu sprzedaży brak było osoby uprawnionej do wydawania atestów na grzyby świeże. Kontrola wykazała, iż trzech sprzedawców wprowadzało do obrotu grzyby bez koniecznego atestu. Podmiot odpowiedzialny za kontrolowany plac targowy nie podjął współpracy z klasyfikatorem, natomiast zakazał wprowadzania do obrotu grzybów na podległym jemu terenie targowiska, chyba że sprzedawca grzybów uzyska wymagany atest we własnym zakresie. Powyższa regulacja została umieszczona przy wejściu na plac targowy. Natomiast dwa pozostałe targowiska zatrudniają pracownika, który posiada uprawnienia jako klasyfikator.

## OCENA NADZORU NAD ZAKŁADAMI ŻYWIENIOWO-ŻYWNOŚCIOWYMI W SEZONIE LETNIM

W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** przeprowadzono 83 kontrole tematyczne w 83 obiektach oraz 5 kontrole sprawdzających usunięcie stwierdzonych uchybień.

**Tabela: Kontrole i wyniki kontroli prowadzonych w ramach wzmoczonego nadzoru nad obiektami w sezonie letnim w dni wolne od pracy.**

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba kontroli	Ilość mandatów/kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
1	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	37	11/2200 zł	11 decyzji opłatowych, 1 decyzja merytoryczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak czystości i porządku – w 4 zakładach,</li> <li>– brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 4 zakładach,</li> <li>– niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur i/lub segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia, – w 5 zakładach</li> <li>– stwierdzono żywność po upływie okresu przydatności do spożycia – w 1 zakładzie,</li> <li>– nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 1 zakładzie,</li> <li>– nieprawidłowa segregacja żywności w urządzeniach chłodniczych (łącznie przechowywanie żywności o różnym stopniu przetworzenia) – w 2 zakładach,</li> <li>– brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 2 zakładach</li> <li>– nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 3 zakładach,</li> <li>– niewłaściwy stan sanitarnohigieniczny toreb do przewozu żywności – w 1 zakładzie,</li> <li>– niewłaściwe warunki przechowywania opakowań do gotowej żywności – w 1 zakładzie,</li> <li>– brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami – w 1 zakładzie</li> </ul>
2	Obiekty ruchome i tymczasowe prowadzące działalność w zakresie małej gastronomii lub wprowadzające do obrotu lody nakładane, lody z automatu	22	8/2000 zł	13 decyzji opłatowych 3 decyzje merytoryczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak czystości i porządku – w 4 zakładach,</li> <li>– brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 2 zakładach,</li> <li>– niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur i/lub segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia – w 6 zakładach,</li> <li>– nieprawidłowości w zakresie wyposażenia (zły stan techniczny, brak umywalki, uszkodzona armatura doprowadzająca wodę) – w 5 zakładach,</li> <li>– stwierdzono żywność po upływie okresu przydatności do spożycia – w 1 zakładzie,</li> <li>– nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 2 zakładach,</li> <li>– nieprawidłowa segregacja żywności w urządzeniach chłodniczych (łącznie</li> </ul>

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba kontroli	Ilość mandatów/kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
					<ul style="list-style-type: none"> <li>przechowywanie żywności o różnym stopniu przetworzenia) – w 2 zakładach,</li> <li>– zakres prowadzonej działalności był niezgodny z uzyskanym zatwierdzeniem – w 4 zakładach,</li> <li>– brak wody przy urządzeniach do mycia rąk i czyszczenia narzędzi roboczych – w 1 zakładzie</li> </ul>
3	Zakłady małej gastronomii	19	8/1600 zł	8 decyzji opłatowych 1 decyzja merytoryczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak czystości i porządku – w 2 zakładach,</li> <li>– brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 7 zakładach,</li> <li>– niewłaściwe warunki przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie – w 3 zakładach</li> <li>– stwierdzono żywność po upływie okresu przydatności do spożycia – w 2 zakładach</li> <li>– nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 2 zakładach</li> <li>– brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 2 zakładach,</li> <li>– zakres prowadzonej działalności był niezgodny z uzyskanym zatwierdzeniem - w 2 zakładach,</li> <li>– brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami – w 1 zakładzie</li> </ul>
4	Stołówki wczasowe	4	1/200 zł	1 decyzja opłatowa	– brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 1 zakładzie
5	Automaty do lodów	3	-	-	-
6	Kioski spożywcze	1	-	-	-
7	Ciastkarnie	1	-	-	-
8	Sklep spożywczy	1	-	-	-
9	<b>Razem</b>	<b>88</b>	<b>28/6000 zł</b>	<b>33 decyzje opłatowe</b> <b>5 decyzji merytorycznych</b>	

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **28 mandatów na kwotę 6 000 zł**. W związku z naruszeniem obowiązujących wymagań wydano **33 decyzje opłatowe**. Wobec 5 zakładów (1 zakład żywienia zbiorowego typu otwartego, 1 zakład małej gastronomii, 3 ruchome zakłady małej gastronomii) wydano **5 decyzji merytorycznych**, w tym: 4 nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości (w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, doprowadzenia wyposażenia do właściwego stanu technicznego) oraz **1 decyzję zakazującą prowadzenia działalności** w ruchomym zakładzie małej gastronomii z uwagi na:

- włączenie do zakresu działalności świeżego kurczaka, dla którego brak było dowodów, iż został zakupiony jako półprodukt bezpośrednio przeznaczony do obróbki termicznej bez konieczności stosowania obróbki wstępnej,
- brak wody przy umywalce oraz zlewie do czyszczenia narzędzi roboczych i wyposażenia kontaktującego się z żywnością,
- brak odpowiednich warunków do przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
- niewłaściwie prowadzone procesy technologiczne w zakresie żywności gotowej do spożycia, które mogły spowodować jej zanieczyszczenie niepożądaną mikroflorą,
- brak segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia, w tym łączne przechowywanie świeżego drobiu z żywnością poddawaną jedynie podgrzewaniu.

W związku z poszerzeniem działalności w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **skierowano 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej** w związku z art. 103 ust. 1pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ponadto oprócz kontroli tematycznych prowadzonych w ramach wzmożonego nadzoru w dni wolne od pracy w sezonie letnim prowadzono planowane i interwencyjne kontrole obiektów działających sezonowo w okresie letnim oraz obiektów funkcjonujących w miejscowościach wypoczynkowych.

**Tabela: kontrole i wyniki kontroli przeprowadzonych w okresie letnim, zaplanowanych w rocznym planie kontroli oraz interwencyjnych w obiektach funkcjonujących sezonowo oraz w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.**

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba kontroli	Ilość mandatów/ kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
1	Automaty do lodów	15, w tym 1 kontrola sprawdzająca	1/200 zł	2 decyzje opłatowe	- brak czystości i porządku
2	Kioski prowadzące sprzedaż lodów porcjowanych	3	-	-	-
3	Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	5, w tym 1 kontrola interwencyjna oraz 1 kontrola sprawdzająca	1/400 zł	2 decyzje opłatowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak czystości w obszarach, w których pracuje się z żywnością,</li> <li>– brak segregacji w urządzeniu chłodniczym w zakresie przechowywania żywności o różnym stopniu przetworzenia,</li> <li>– nieaktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu,</li> <li>– brak warunków do dezynfekcji jaj</li> </ul>
4	Zakłady małej gastronomii	1 kontrola interwencyjna	1/400 zł	1 decyzja opłatowa	– w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresu przydatności do spożycia,

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba kontroli	Ilość mandatów/ kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
					<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu,</li> <li>- przy umywalkach brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk</li> <li>- zakład nie był właściwie zabezpieczony przed dostępem szkodników</li> <li>- w dniu kontroli stwierdzono poszerzenie działalności w odniesieniu do uzyskanego zatwierdzenia o przygotowywanie potraw z udziałem świeżych warzyw,</li> <li>- brak umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu – zapleczka kuchennego (zdemontowana)</li> </ul>
5	Stołówki wczasowe	3	1/200 zł	1 decyzja opłatowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak orzeczeń lekarskich zatrudnionego,</li> <li>- brak rejestrów z aktualnymi zapisami czynności wynikających z GHP i HACCP</li> </ul>
6	<b>Razem</b>	<b>27</b>	<b>4/1200 zł</b>	<b>6 decyzji opłatowych</b>	

Jak wynika z powyższego przeprowadzono:

- 15 kontroli wobec 14 zaplanowanych do kontroli automatów do lodów – w jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości (brak czystości i porządku), nałożono 1 mandat na kwotę 200 zł oraz przeprowadzono ponowne czynności kontrolne w celu sprawdzenia usunięcia stwierdzonych uchybień – uchybienia zostały usunięte. W związku z kontrolą kwestionowaną oraz ponownymi czynnościami kontrolnymi wydano 2 decyzje opłatowe,
- 3 kontrole w 3 zaplanowanych do kontroli w 2021 r. kioskach prowadzących sprzedaż lodów porcjowanych – nie stwierdzono nieprawidłowości,
- 5 kontroli w 4 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 3 planowane kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny (kontrole nie wykazały niezgodności), 1 kontrola interwencyjna przeprowadzona w związku ze zgłoszeniem przez organizatora letniego wypoczynku dzieci i młodzieży wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego oraz 1 kontrola sprawdzająca w tym zakładzie usunięcie stwierdzonych niezgodności. Nieprawidłowości ujawnione w trakcie kontroli interwencyjne skutkowały nałożeniem mandatu na odpowiedzialnego za wykroczenia pracownika w kwocie 400 zł. W związku kwestionowaną kontrolą interwencyjną wydano 2 decyzje opłatowe
- 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie małej gastronomii, w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości, nałożono mandat w kwocie 400 zł, w związku z kwestionowaną kontrolą wydano decyzję opłatową,

- 1 planowaną kontrolę urzędową w stołówce wczasowej, w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz brak rejestrów z aktualnymi zapisami czynności wynikających z GHP i HACCP - osobę odpowiedzialną ukarano mandatem w kwocie 200 zł. W związku z kwestionowaną kontrolą wydano 1 decyzję opłatową. Ponadto w 2 stołówkach wczasowych skontrolowanych tematycznie w ramach wzmożonego nadzoru, w sezonie letnim przeprowadzono również 2 planowane urzędowe kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości.

Wobec powyższego w sezonie letnim oprócz czynności wynikających ze wzmożonego nadzoru prowadzonego w dni wolne od pracy, w zakresie obiektów sezonowych i działających w miejscowościach wypoczynkowych:

- skontrolowano 23 obiekty, w których przeprowadzono 25 kontroli,
- dodatkowo przeprowadzone 2 planowane kontrole w zakładach, które kontrolowane były również tematycznie w związku ze wzmożonym nadzorem w dni wolne od pracy,
- nałożono 4 mandaty karne na kwotę 1200 zł,
- wydano 6 decyzji opłatowych, w związku z naruszeniem obowiązujących przepisów.

W zakresie czynności prowadzonych wobec zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego w Licheniu Starym, w związku ze zgłoszeniem przez organizatora letniego wypoczynku dzieci i młodzieży wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego, przeprowadzone zostało dochodzenie epidemiologiczne, które nie wykazało bezpośredniego związku przyczynowo-skutkowego pomiędzy żywnością wprowadzoną do obrotu w kontrolowanym zakładzie i spożytą przez uczestników zorganizowanej formy wypoczynku w kontrolowanym zakładzie, a objawami chorobowymi. Brak było możliwości pobrania próbek przygotowanych potraw do badań laboratoryjnych – w przedsiębiorstwie nie odkładano próbek żywnościowych. Przeprowadzone wywiady z osobami, u których wystąpiły objawy zatrucia (ból brzucha, wymioty, biegunka), wykazały iż oprócz potraw przygotowywanych w kontrolowanym zakładzie spożywano również żywność zakupioną w zewnętrznych zakładach, w tym słodczyce, napoje. Ponadto te same posiłki spożywane były przez inne grupy również korzystające z wypoczynku w tym zakładzie, wśród których brak było zgłoszeń dotyczących zatrucia. Natomiast czynności kontrolne wykazały nieprawidłowości w zakresie: nieprawidłowej segregacji żywność o różnym stopniu przetworzenia w urządzeniach chłodniczych, brak prawidłowych warunków do wstępnej obróbki jaj, nieaktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu oraz brak czystości.

Osobę winną stwierdzonych nieprawidłowości ukarano mandatem karnym. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż uchybienia zostały usunięte.



**Łącznie w sezonie letnim** w związku ze wzmożonym nadzorem w dni wolne od pracy, kontrolami zaplanowanymi w harmonogramie kontroli na 2021 r. oraz kontrolami interwencyjnymi w zakresie obiektów funkcjonujących sezonowo i w miejscowościach wypoczynkowych:

- **w 106 obiektach przeprowadzono 115 kontroli**, w tym 83 kontrole tematyczne, 23 kontrole zaplanowane w rocznym harmonogramie pracy, 2 kontrole interwencyjne, 7 kontroli sprawdzających,
- **wydano 5 decyzji merytorycznych**, w tym 4 nakazujące poprawę stanu sanitarnego i 1 zakazującą działalności w ruchomym obiekcie małej gastronomii,
- w związku z naruszeniem obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych oraz ponownymi czynnościami kontrolnymi **wydano 39 decyzji opłatowych**
- na osoby winne stwierdzonych wykroczeń **nałożono 32 mandaty na kwotę 7200 zł**,
- **nieprawidłowości stwierdzono w 30 zakładach**, w tym: w 12 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, 6 ruchomych obiektach małej gastronomii, 9 zakładach żywienia zbiorowego prowadzących działalność w zakresie małej gastronomii, 2 stołówkach wczasowych, 1 automacie do lodów,
- do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **skierowano 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej** w związku z poszerzeniem działalności w kontrolowanych zakładach.

**Tabela:** posumowanie wyników kontroli przeprowadzonych w sezonie letnim w związku ze wzmożonym nadzorem w dni wolne od pracy, kontroli zaplanowanych w rocznym planie pracy oraz kontroli interwencyjnych w zakładach funkcjonujących w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.

Lp.	Rodzaj zakładu	Ilość obiektów skontrolowanych	Ilość kontroli	Ilość kontroli kwestionowanych	Liczba i kwota mandatu	Liczba decyzji
1	Automaty do lodów	17	18	1	1/200 zł	2 dec. opł.
2	Ciastkarnie	1	1	-	-	-
3	Sklepy spożywcze	1	1	-	-	-
4	Kioski prowadzące sprzedaż lodów	4	4	-	-	-
5	Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	41	42	12	12/2600 zł	13 dec. opł., 1 dec. meryt.
6	Zakłady małej gastronomii	20	20	9	9/2000 zł	9 dec. opł. 1 dec. meryt.
7	Ruchome zakłady małej gastronomii	17	22	8	8/2000 zł	13 dec. opł. 3 dec. meryt.
8	Stołówki wczasowe	5	7	2	2/400 zł	2 dec. opł.
9	<b>Razem</b>	<b>106</b>	<b>115</b>	<b>32</b>	<b>32/7200 zł</b>	<b>39 dec. opł. 5 dec. meryt.</b>

## GRANICZNA KONTROLA SANITARNA

W 2021 r. przeprowadzono **58 kontroli dotyczących żywności eksportowanej** do krajów spoza UE. Wszystkie kontrole dotyczyły jednego przedsiębiorcy, który występował z wnioskami o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej. W trakcie czynności oceniono 234 partie żywności (różnego rodzaju wafle zbożowe), wobec których organ wydał 58 świadectw potwierdzających spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

Ponadto **dokonano 5 kontroli** na wniosek dwóch przedsiębiorców z powiatu konińskiego **dotyczących importowanych rodzynek, moreli i kompleksu mineralnego ze skamieniałych sproszkowanych alg**. Oceniono 10 partii importowanych produktów, wobec których wydano 5 świadectw potwierdzających spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę. Ponadto wydano 1 świadectwo dla importowanej ze Szwajcarii czekolady, dla której czynności kontrolne przeprowadzone zostały 30 grudnia 2020 r.

## JAKOŚĆ ŻYWNOCI ZNAJDUJĄCEJ SIĘ W OBROTCIE

### Żywność wycofana z obrotu w trakcie kontroli

W zakresie nadzoru nad jakością żywności oferowanej końcowemu klientowi zakwestionowano n.w. żywność w poszczególnych kategoriach obiektów

**Tabela: żywność wycofana z obrotu z powodu złej jakości**

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Ilość wycofanych pozycji/kg żywności</i>
Wytwórnice lodów	3790 kg
Ciastkarnie	22 pozycje
Wytwórnice mieszanek przyprawowych	1260,5 kg żywności wycofanej w związku z powiadomieniami w systemie RASFF
Inne obiekty produkcji żywności	342,8 kg kaszy zanieczyszczonej glifosatem
Sklepy spożywcze (w tym sklepy wielkopowierzchniowe)	88 pozycji
Magazyny hurtowe	68 pozycji + 966 opakowań żywności wycofanej w ramach powiadomień w systemie RASFF
Apteki	564 opakowań suplementów diety
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	55 pozycji
<b>Razem</b>	<b>233 asortymenty, 5393,3 kg oraz 1530 opakowań</b>

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak znakowania lub niewłaściwe znakowanie,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu, przekroczenie NDP dla pestycydów

W przypadku wycofanej żywności pochodzenia zwierzęcego od operatorów żywności wymagano przedłożenia dokumentu potwierdzającego odbiór tej żywności przez zakład zatwierdzony do

odbioru surowców kategorii 3, zgodnie z obowiązującym w tym temacie rozporządzeniem wspólnotowym.

### **DZIAŁANIA W RAMACH FUNKCJONOWANIA SYSTEMU RASFF**

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2021 r. wpłynęło **76 powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF (system szybkiego powiadamiania o niebezpiecznej żywności i paszy)**, dotyczących żywności, w której stwierdzono zanieczyszczenia stwarzające zagrożenie dla zdrowia konsumentów, niespełniających wymagań obowiązującego prawa żywnościowego, dostarczonej do odbiorców zlokalizowanych na terenie powiatu konińskiego (ogółem: w 2015 r. – 18 powiadomień, w 2016 r. – 37 powiadomień, w 2017 r. – 23 powiadomienia, w 2018 r. – 29 powiadomień, w 2019 r. – 21 powiadomień, w 2020 r. – 53 powiadomienia). Wśród przesłanych powiadomień **48 to powiadomienia alarmowe i 28 powiadomień informacyjnych.**

Ponadto w związku z kwestionowanymi wynikami badań laboratoryjnych próbek żywności pobranej w obiektach na terenie powiatu konińskiego w ramach urzędowej kontroli żywności, **przygotowane zostały 4 powiadomienia informujące o stwierdzonych niezgodnościach**, które przesłano w ramach funkcjonowania systemu RASFF do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Czynności prowadzone w związku z otrzymywanymi powiadomieniami dotyczyły monitorowania działań prowadzonych przez odbiorców kwestionowanych produktów w zakresie wycofania z rynku zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. oraz kontroli prowadzonych wobec przetwórców otrzymanej żywności znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie.

#### **Powiadomienia alarmowe (48) dotyczyły:**

##### **1) zanieczyszczeń chemicznych – 27 powiadomień:**

- obecności tlenu etylenu w żywności (w przeważającej liczbie przypadków zanieczyszczenie wynikało z dodawanej w trakcie wytwarzania środków spożywczych zanieczyszczonej mączki chleba świętojańskiego E410; tlenkiem etylenu zostały zanieczyszczone: konserwy rybne, przetwory mleczarskie, wyroby ciastkarskie, lody, produkty mięsne, suplementy diety, sezam) – 14 powiadomień,
- przekroczenie NDP dla pestycydów: chloropiryfosu i dimetoatu w pomarańczach z Egiptu, propikonazolu i chloropiryfosu w koprze suszonym, dimetoatu i metamidofosu w truskawkach mrożonych z Egiptu, glifosatu w mące jaglanej, chlorotalonilu w bazylii z Egiptu – 6 powiadomień,

- migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych z przyborów kuchennych – 3 powiadomienia,
  - naczynia z tworzyw sztucznych zawierające w składzie niedozwolone do produkcji wyrobów z tworzyw sztucznych włókno bambusowe – 2 powiadomienia,
  - obecność niedozwolonej substancji – sydenafilu w suplemencie diety – 1 powiadomienie,
  - przekroczony dopuszczalny poziom mykotoksyny – deoksyniwalenonu (DON) w makaronie – 1 powiadomienie,
- 2) zanieczyszczeń mikrobiologicznych – 21 powiadomień, w tym 20 umieszczonych w systemie RASFF w wyniku postępowania przeprowadzonego przez organy Inspekcji Weterynaryjnej. Powiadomienia dotyczyły:
- obecności Salmonella Enteritidis z gr O:3, 10 (E1) w pieprzu czarnym pochodzącym z Wietnamu – 1 powiadomienie,
  - obecności Salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym – 16 powiadomień,
  - obecności Salmonella z gr. O:4(B) w mięsie z indyka – 2 powiadomienia,
  - obecności Salmonella Enteritidis oraz z gr. O:7 w mięsie drobiowym – 1 powiadomienie,
  - obecności Salmonella Typhimurium w mięsie drobiowym – 1 powiadomienie.

**Powiadomienia informacyjne (28) dotyczyły:**

- 1) zanieczyszczeń mikrobiologicznych – 12 powiadomień, w tym 7 zgłoszonych do systemu przez organy Inspekcji Weterynaryjnej – powiadomienia dotyczyły:
- obecności Salmonelli spp. w mięsie drobiowym – 3 powiadomienia,
  - obecności Salmonelli spp. w ziele angielskim – 1 powiadomienie
  - obecności Salmonella z gr. O:8(C2-C3) w mięsie drobiowym – 1 powiadomienie,
  - obecności Salmonella Newport w filecie drobiowym – 1 powiadomienie zgłoszone przez organ Inspekcji Weterynaryjnej,
  - obecności Salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym – 4 powiadomienia zgłoszone przez organ Inspekcji Weterynaryjnej,
  - obecności Salmonella spp w produktach drobiowych – 2 powiadomienia zgłoszone przez organ Inspekcji Weterynaryjnej,
- 2) zanieczyszczeń chemicznych – 16 powiadomień dotyczących stwierdzenia:
- obecności tlenku etylenu w żywności – 4 powiadomienia,
  - obecności niedozwolonych substancji w żywności: delta9-tetrahydrokannabinoliolu w olejku CBD oraz w drugim produkcie dodatkowo ekstraktu z konopi włóknistych, doksycykliny w mięsie wieprzowym, L-treonianu magnezu w suplemencie diety – 4 powiadomienia,

- przekroczenia NDP dla pestycydów: dimetoatu w kapuście pekińskiej, chloropiryfosu metylowego w mandarynkach z Turcji – 2 powiadomienia,
- przekroczenia dopuszczalnych limitów stosowanych dodatków do żywności: glikolu propylenowego E1520 w napojach energetycznych oraz wykrycia niezadeklarowanej w oznakowaniu substancji konserwującej – 2 powiadomienia,
- obecności estrów 3-MCPD w fryturze oraz wyrobach ciastkarskich – 2 powiadomienia,
- obecności składników roślinnych w naczyniach dla dzieci z tworzywa sztucznego – 2 powiadomienia.

Poza działaniami wynikającymi z otrzymanych powiadomień, o których mowa powyżej, **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie** prowadził działania wynikające z uzyskanych wyników badań laboratoryjnych, przeprowadzonych wobec próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności w zakładach zlokalizowanych na terenie powiatu konińskiego. W związku z otrzymaniem 4 wyników świadczących o niezgodności badanej żywności z wymaganiami prawa żywnościowego, w ramach procedur RASFF **do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 4 powiadomienia informacyjne dotyczące:**

- 1) Powiadomienie informacyjne dotyczące przekroczenia NDP dla pestycydu – **glifosatu** w kaszy jaglanej (2 partie) wprowadzonej do obrotu przez podmiot znajdujący się pod nadzorem PPIS w Koninie – działania były kontynuacją postępowania prowadzonego w 2020 r. w związku z powiadomieniem informacyjnym przygotowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie, dotyczącym przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu glifosatu w kaszy jaglanej tego samego wytwórcy oznaczonej inną partią, ale wytworzonej z tego samego surowca. Odpowiedzialny za kasze przedsiębiorca podjął czynności w zakresie wycofania z obrotu wszystkich partii wytworzonych z tego samego surowca, z którego otrzymano partie, w których stwierdzono przekroczenie NDP dla glifosatu. W wyniku przeprowadzonych działań z rynku wycofano 342,8 kg kaszy jaglanej. Ponadto w zakładzie wdrożono działania zapobiegawcze polegające na konieczności przedkładania przez dostawców dla każdej dostarczonej do zakładu partii kaszy, wyniku badania w kierunku glifosatu. Ponadto przedsiębiorca z określoną częstotliwością wykonuje właścicielskie badania laboratoryjne kasz – wyniki badań przeprowadzonych w 2021 r. przez przedsiębiorcę na próbkach kasz nie wykazały niezgodności w zakresie glifosatu.
- 2) Powiadomienie informacyjne dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP dla **akryloamidu w pieczywie chrupkim razowym**, wyprodukowanym poza terenem miasta i powiatu konińskiego. Ze sklepu, z którego pobrano próbkę do badań laboratoryjnych wycofano 2 opakowania kwestionowanego pieczywa, które zostało zwrócone do dostawcy.

Ponadto o stwierdzonej niezgodności powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie nadzorującego producenta produktu oraz firmę „SANTE”.

- 3) Powiadomienie informacyjne dotyczące produktu pn. jarmuż wprowadzanego do obrotu w jednej z sieci handlowych konińskich supermarketów. Produkt został wytworzony przez innego przedsiębiorcę dla sieci handlowej, w której pobrano próbkę. W badanej próbce stwierdzono przekroczenie NDP dla pestycydów – **ditiokarabaminianów** (w przeliczeniu na CS<sub>2</sub>).

Z uwagi na przekroczony okres przydatności do spożycia (07.11.2021 r.) produkt w momencie uzyskania wyniku badania laboratoryjnego nie znajdował się już w obrocie handlowym.

Skierowano pisma do:

- firmy odpowiedzialnej za sieć handlową,
  - producenta, który wytworzył towar dla sieci handlowej,
  - Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płońsku zgodnie z właściwością terenową w odniesieniu do podmiotu, który wyprodukował jarmuż dla sieci handlowej,
  - Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Płońsku – informacja o stwierdzonej nieprawidłowości.
- 4) Powiadomienie informacyjne dotyczące truskawki mrożonej z Egiptu, wyprodukowanej dla przedsiębiorstwa w Gliwicach, w związku z uzyskaniem wyników badań laboratoryjnych świadczących o przekroczeniu NDP dla pestycydu – **propamokarbu** (suma propamokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb). Truskawka została pobrana do badań laboratoryjnych u producenta żywności znajdującego się pod nadzorem PPIS w Koninie, w ramach planu badania importowanych produktów pochodzenia roślinnego prowadzonego przez Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach. Kontrola mroźni magazynowej wykazała, iż w zakładzie znajdowała się cała dostarczona do zakładu ilość towaru, (pomniejszona o próbkę pobraną w dniu 15.11.2021 r. w ramach urzędowej kontroli żywności). Decyzją przedsiębiorcy towar został zablokowany i został zwrócony do dostawcy. Ponadto poinformowano dostawcę truskawek tj. firmę w Gliwicach oraz terenowo właściwego ze względu na lokalizację magazynu, z którego dostarczono truskawkę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałbrzychu o stwierdzonej niezgodności.

W zakresie powiadomień, w których wskazano odbiorców kwestionowanych produktów lub wytwórców żywności wobec której stwierdzono niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, prowadzono czynności kontrolne lub postępowania wyjaśniające. **Łącznie przeprowadzono 54 kontrole interwencyjne** w obiektach obrotu żywnością, zakładach wytwarzających żywność i w obiektach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono **97 postępowań wyjaśniających** z przedstawicielami obiektów obrotu żywnością wykazanych w listach dystrybucyjnych załączonych do

otrzymywanych powiadomień. W związku z **otrzymanymi powiadomieniami odbiorcy żywności umieszczonej w systemie RASFF zlokalizowani na terenie powiatu konińskiego oraz producenci kwestionowanej żywności wycofali z obrotu 5534,4 kg oraz 1421 szt. opakowań jednostkowych żywności i 32 szt. wyrobów do kontaktu z żywnością, będących przedmiotem nadesłanych powiadomień.**

## **BADANIA LABORATORYJNE PRÓBEK POBRANYCH PRZEZ SEKCJĘ HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA PSSE W KONINIE**

W 2021 r. w planie badań zaplanowano **361 prób**, w tym **356 próbek żywnościowych oraz 5 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością**. Wszystkie próbki zaplanowane do badań laboratoryjnych zostały pobrane.

Ponadto **dotatkowo pobrano 6 próbek żywności**, w tym:

- **2 próby truskawek i 1 próbę ogórków zielonych** pochodzących z importu oraz z kraju Unii Europejskiej w związku z działaniami prowadzonymi we współpracy z Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach, ukierunkowanymi na badanie poziomu pestycydów w żywności pochodzącej z importu. Próbka truskawek mrożonych pochodzących z Egiptu pobranych w wytwórni lodów została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie NDP dla pestycydu – **propamokarbu** (suma propakokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb) – wynik badania **0,072±0,036 mg/kg produktu**
- **2 próby kaszy jaglanej** pobranej w do badania w kierunku pozostałości pestycydu – **glifosatu** u wytwórcy znajdującego się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie, w związku z postępowaniem wyjaśniającym w zakresie dodatkowych partii kaszy wytworzonej z tego samego surowca co partia umieszczona w systemie RASFF. Otrzymane wyniki badań potwierdziły, iż poziom glifosatu w badanych próbkach przekraczał najwyższy dopuszczalny poziom,
- **1 próbkę ziemniaków** pobranych do badania w kierunku oznaczania poziomu metali w ramach Planu działania na rok 2021 w zakresie produkcji pierwotnej, realizowanego przy udziale Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa – próbka została pobrana bezpośrednio w miejscu uprawy, a wynik badania potwierdził, iż poziom metali (Pb, Cd) nie przekracza ustalonych w prawie limitów.

Łącznie do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu pobrano **367 próbek** (próbki zaplanowane w harmonogramie rocznym oraz pobrane dodatkowo), w tym **362 próbki żywności oraz 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**.

Spośród **362** próbek żywności:

- 211 zbadano w kierunku mikrobiologicznym – w tym 191 próbek żywności krajowej, 15 próbek żywności pochodzącej z krajów UE oraz 5 próbek żywności pochodzącej z importu,

- 128 zbadano w kierunku innych zanieczyszczeń obecnych w środkach spożywczych – w tym 117 próbek żywności krajowej, 6 próbek żywności pochodzącej z krajów UE oraz 5 próbek żywności pochodzącej z importu,
- 23 w kierunku radiologicznym.

Spośród 362 próbek żywności zakwestionowano **5**, co stanowiło **1,38%** wszystkich pobranych prób żywnościowych (w 2015 r. zdyskwalifikowano - **3,7%**, w 2016 r. – **5,6%**, w 2017 r. – **4,7 %**, w 2018 r. – **4,5 %**, w 2019 r. – **0,67%**, w **2020 r. – 0,52%**). Żadna próbka nie została zakwestionowana z uwagi na obecność niepożądanych mikroorganizmów, jak również z przyczyn radiologicznych. Natomiast wobec 80 % próbek kwestionowanych z uwagi na inne zanieczyszczenia występujące w żywności, przyczyną kwestionowania było przekroczenie NDP dla pestycydów.

Wszystkie pobrane do badań laboratoryjnych wyroby do kontaktu z żywnością – 5 prób, w tym 1 próbka produktu pochodzącego od krajowego producenta, 2 próbki pochodzące z kraju UE oraz 2 pochodzące z importu (wyroby z Chin) spełniały wymagania obowiązującego prawa w badanym zakresie.

#### **Przyczyny kwestionowania próbek żywnościowych:**

1. W 80 procentach dla przypadków, w których próbki zostały zakwestionowane, przyczyną było stwierdzenie przekroczenia NDP dla pestycydów:
  - a) **glifosatu w dwóch partiach kaszy jaglanej** wytworzonej z tego samego surowca, co partia wcześniej umieszczona w systemie RASFF. Poziom glifosatu w badanych dwóch partiach wynosił: **0,43±0,22 mg/kg i 0,47±0,24 mg/kg**. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE L Nr 70 z dnia 16 marca 2005 r. str. 1, z późn. zm.) najwyższy dopuszczalny poziom glifosatu w prosie nie może przekraczać 0,1 mg/kg. W tej sprawie prowadzono postępowanie wynikające z procedury systemu RASFF. Przedsiębiorca z obrotu łącznie wycofał 342,8 kg kaszy jaglanej wytworzonej z tego samego surowca,
  - b) **ditiokarbaminianów (wyrażonych jako CS<sub>2</sub>) w jarmużu**. Analiza laboratoryjna wykazała, iż poziom pestycydów – ditiokarbaminianów (wyrażonych jako CS<sub>2</sub>) w badanej próbce wynosił **2,1 ± 1,1 mg/kg** produktu. Zgodnie z wyżej cytowanym rozporządzeniem najwyższy dopuszczalny poziom ditiokarbaminianów (wyrażonych jako CS<sub>2</sub>) w jarmużu nie może przekraczać 0,5 mg/kg produktu. Produkt w dniu otrzymania wyniku badania nie znajdował się już w obrocie, z uwagi na przekroczony okres przydatności do spożycia.



Do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazano formularz powiadomienia informacyjnego zgodnie z procedurą systemu RASFF,

c) **propamokarbu (suma propamokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb) w truskawkach mrożonych pochodzących z Egiptu**. Analiza laboratoryjna wykazała, iż poziom pestycydu – propamokarbu (suma propamokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb) wynosiła **0,072±0,036 mg/kg** produktu. Zgodnie z załącznikiem II do cytowanego powyżej rozporządzenia (WE) Nr 396/2005 dla propamokarbu (suma propamokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb) w odniesieniu do grupy owoców świeżych lub mrożonych; orzechów z drzew orzechowych, ustalono NDP na poziomie 0,01 mg/kg. Do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazano formularz powiadomienia informacyjnego zgodnie z procedurą systemu RASFF wraz z dokumentacją towarzyszącą. Przedsiębiorca wycofał z obrotu 3160 kg kwestionowanej truskawki.

2. W wyniku przeprowadzonego badania laboratoryjnego **Pieczywa chrupkiego razowego** stwierdzono w zbadanej próbce **przekroczony został najwyższy dopuszczalny poziom akryloamidu**. Analiza laboratoryjna wykazała, iż poziom akryloamidu w badanej próbce wynosił **761±174 µg/kg** produktu. W załączniku IV „Poziomy odniesienia, o których mowa w art. 1 ust. 1” rozporządzenia Komisji (UE) 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017 r. ustanawiającym środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności (Dz.U.UE.L.2017.304.24 z dnia 2017.11.21) ustalono poziomy odniesienia dla obecności akryloamidu w środkach spożywczych, w tym m.in. dla pieczywa chrupkiego, gdzie limit w tym zakresie wynosi 350 µg/kg produktu. Do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazano formularz powiadomienia informacyjnego zgodnie z procedurą systemu RASFF wraz z dokumentacją towarzyszącą. Ze sklepu, w którym pobrano próbkę pieczywa wycofano 2 opakowania kwestionowanego produktu.

## **ŻYWNOSĆ GMO**

W 2021 r. nie badano żywności w kierunku występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego – w planie pobierania próbek brak było przydziału poboru prób w tym kierunku dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie. Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego. W trakcie urzędowych kontroli nie stwierdzono również w obrocie żywności oznakowanej jako GMO. Czynności prowadzone w ramach granicznej kontroli sanitarnej dotyczącej importu żywności z krajów trzecich dotyczyły asortymentów, wobec których nie

stwierdzano modyfikacji genetycznej (rodzynki oraz sproszkowany kompleks mineralny wytworzony z alg morskich).

### PRODUKCJA PIERWOTNA, DOSTAWY BEZPOŚREDNIE, RHD

W ramach nadzoru nad podmiotami prowadzącymi: produkcję pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego, dostawy bezpośrednie oraz RHD zaplanowano 18 zakładów, z których 16 skontrolowano (1 zakład został zlikwidowany, w drugim dwukrotna próba kontroli wykazała nieobecność osób odpowiedzialnych za działalność, a tym samym brak było możliwości przeprowadzenia kontroli).

Ogółem skontrolowano 26 zakładów, w tym 17 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu, 15 zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, dwa zakłady do kategorii średniego ryzyka (w gospodarstwach w ramach dostaw bezpośrednich uprawiane są owoce miękkie – maliny, truskawki, porzeczki).

Tabela: Działania w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich, RHD.

Lp.	Rodzaj zakładu	Profil działalności	Ilość zakładów skontrolowanych, w tym ocenionych	Ilość kontroli
1	Producenci pierwotni	– owoce – jabłka – 3 zakłady, – owoce (jabłka, aronia), – warzywa (pomidory, kalafior, kapusta), – warzywa – ogórki, – grzyby – bocznik, – owoce (śliwki, wiśnie, jabłka), – produkcja pomidorów,	9/7	9
2	RHD	– produkcja przetworów owocowych, – owoce (żurawina wielkoowocowa, pigwowiec japoński, gruszki, jabłka) oraz przetwory owocowe	2	2
3	Dostawcy bezpośredni	– warzywa (kapusta, kalafior, pomidory, seler, por), ziemniaki, owoce (maliny, <b>truskawki</b> ) – owoce (jabłka, wiśnie, śliwki, czereśnie, gruszki, <b>maliny, truskawki</b> ), – owoce (czereśnie, wiśnie, jabłka), – owoce (wiśnie, czereśnie, jabłka, gruszki, śliwki), warzywa – kalafior, fasola, – ziemniaki, warzywa, (cukinia, kabaczek, dynia, marchew, pietruszka, por, seler), słonecznik, – <b>truskawki – 2 obiekty</b> , – warzywa (ogórek, pomidor, kalafior), – owoce (jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie, czereśnie, morele, brzoskwinie, <b>maliny</b> , porzeczki, orzechy włoskie),	10/8	11
4	Producenci pierwotni i RHD	– owoce (porzeczka czerwona, wiśnia, czarny bez, malina) oraz produkcja syropów i soków na bazie ww. owoców pochodzących z własnych upraw	1	1
5	Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni	– produkcja truskawek, – produkcja owoców (śliwki, czereśnie, wiśnie, jabłka)	2/1	2
6	Producenci pierwotni, RHD i dostawcy bezpośredni	– produkcja pieczywa, zbóż (żyto, orkisz, gryka), – <u>warzywa</u> (ziemniaki, cukinia, dynia, sałata, kapusta, rzodkiewka, ogórki, pomidory, papryka, buraki,	2/1	2

Lp.	Rodzaj zakładu	Profil działalności	Ilość zakładów skontrolowanych, w tym ocenionych	Ilość kontroli
		brokuł, kalarepa, marchew, pietruszka, seler, por, fasola, groch, cebula; <u>owoce</u> (jabłka, gruszki, <b>truskawki</b> , borówka amerykańska, porzeczka, śliwka, wiśnia, agrest, morela, brzoskwinia, jagoda kamczacka, czarny bez, czereśnie, kwiaty mniszka lekarskiego, młode pędy sosny zwyczajnej, owoce rokitnika, kwiaty czarnego bzu; produkcja przetworów owocowych i zup warzywnych		
7	Razem		26	27

Do kontroli zaplanowano przede wszystkim zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji owoców, w tym miękkich (truskawek, malin), warzyw, w tym do bezpośredniego spożycia (pomidory, ogórki) oraz ziemniaki.

Dwa z ww. zakładów prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich kontrolowano wspólnie z przedstawicielami Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej na rok 2021 r. Z uwagi na stan epidemii działania kontrolne organów zaangażowanych w czynności wynikające z planu prowadzone były oddzielnie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności. W ramach planu pobrano 2 próbki wytwarzanej żywności: 1 próbkę ziemniaków w kierunku oznaczania pestycydów i 1 próbkę sałaty w kierunku oznaczania azotanów. Wyniki badań laboratoryjnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez wszystkie zaangażowane organy nie wykazały niezgodności.

Ponadto u producenta rolnego uprawiającego ziemniaki wprowadzane do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich pobrano próbkę ziemniaków do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Zbadana próbka nie wykazała niezgodności.

Ogółem przeprowadzono 27 kontroli, w tym 17 oceniających zakłady na podstawie arkusza oceny, 4 interwencyjne, 5 kontroli tematycznych w związku z wnioskami podmiotów oraz 1 związaną z poborem prób do badań laboratoryjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły: 1 niezachowania warunków sanitarnych przy produkcji żywności – kontrola na terenie gospodarstwa rolnego, 3 niewłaściwych warunków przy wprowadzaniu do obrotu truskawek. Czynności kontrolne nie potwierdziły doniesień interwencyjnych.

#### **DZIAŁANIA ZWIĄZANE Z PRODUKTAMI KOSMETYCZNYMI**

W 2021 r. zaplanowano dwa zasadnicze zamierzenia w obszarze dotyczącym produktów kosmetycznych:

- ocena działań w zakresie nadzoru nad kosmetykami poprzez kontrolę zakładów produkcyjnych (stosowanie substancji nano) oraz badania wyrobów z produkcji i obrotu ze szczególnym uwzględnieniem wybielaczy do zębów,

– ocena zgodności oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi z kryteriami dotyczącymi ich uzasadnienia określonymi w rozporządzeniu 655/2013.

W 2021 r. w rejestrze zakładów wytwarzających produkty wpisane były **3 zakłady**, w tym dwa wytwarzające zmywacz do paznokci oraz jeden wytwarzający produkty do pielęgnacji ciała. W 2021 r. nie zaplanowano do kontroli wytwórców produktów kosmetycznych.

Kontrole w 2 zakładach wytwarzających zmywacze do paznokci, zostały przeprowadzone w 2020 r. Na podstawie wyników tych kontroli należy uznać, iż przedsiębiorcy wdrożyli zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz posiadali dokumentację dotyczącą bezpieczeństwa wytwarzanych produktów zgodną z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych. Jeden z zakładów wytwarzających kosmetyki wpisany do rejestru zawiesił działalność.

W zakresie stosowanych na produktach kosmetycznych oświadczeń oceniono 4 partie produktów kosmetycznych dostępnych w obrocie w supermarketach w zakresie oznakowania: 2 produkty do włosów, 1 krem do rąk, 1 balsam do ciała – kontrola nie wykazała niezgodności w zakresie zastosowanych oświadczeń.

W 2021 r. nie pobierano próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych.

W 2021 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęła 1 notyfikacja o produkcie kosmetycznym umieszczona w systemie RAPEX, dotycząca przekroczenia norm mikrobiologicznych w paście do zębów pochodzącej z Indii dystrybuowanej na polskim rynku przez podmiot z Polski. W powyższej sprawie przeprowadzono 3 kontrole, 1 postępowanie wyjaśniające oraz w trakcie 10 kontroli obiektów żywnościowych sprawdzono występowanie produktu w obrocie – nie stwierdzono sprzedaży towaru umieszczonego w systemie RAPEX.

W związku z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie z dnia 29 marca 2021 r. Nr 43D/2020, dotyczącą wycofania z obrotu produktu pn. **MEDCARE Żel pielęgnacyjny z sokiem z aloesu i gliceryną o właściwościach antybakteryjnych i antywirusowych** w postaci saszetki 2 ml firmy z Krakowa, nie posiadającego pozwolenia na obrót produktem biobójczym, przeprowadzono czynności kontrolne w supermarkecie sieci LIDL. Stwierdzono w obrocie produkt stanowiący przedmiot ww. decyzji. W dniu kontroli ww. żel był dostępny w ilości 173 sztuk na regale przy stanowiskach kasowych. Z uwagi na fakt, iż organem prowadzącym sprawę był Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie, powyższe informacje przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

W związku z informacją dotyczącą wprowadzania do obrotu w 2020 r. poprzez portal aukcyjny Olx.pl przez osobę z powiatu konińskiego kosmetycznych produktów testowych nieprzeznaczonych do użytku przez konsumentów, których właścicielem była firma Beiersdorf AG z/s w Hamburgu przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w celu ustalenia danych osobowych sprzedawcy. W tej

sprawie skierowano pismo do Komendy Miejskiej Policji w Koninie oraz przedsiębiorcy odpowiedzialnego za ww. portal aukcyjny – dane sprzedawcy nie zostały ustalone z uwagi na odległy czas jaki upłynął od zamknięcia sprzedaży przekraczający 6 miesięcy, po którym dane z bazy portalu Olx.pl są bezpowrotnie usuwane.

W tym miejscu należy wskazać, iż **nadzór nad produktami kosmetycznymi od 1 lipca 2021 r. został przejęty przez sekcję Higieny Pracy**, w związku z czym nastąpiło przekazanie dokumentacji 3 zakładów zarejestrowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie jako zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne. W porozumieniu z sekcją Higieny Pracy ustalono, iż w II półroczu 2021 r. w ramach działań tej sekcji nie prowadzono żadnego postępowania w zakresie produktów kosmetycznych. W związku z powyższym działania opisane powyżej prowadzone były wyłącznie przez sekcję Higieny Żywności.

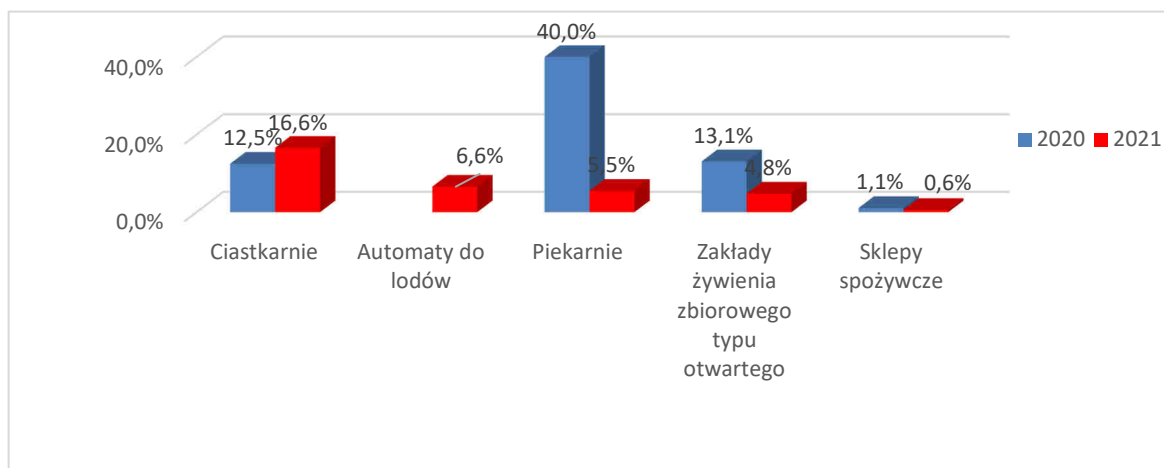
## 2. PRZEDSTAWIENIE STANU SANITARNEGO GRUP OBIEKTÓW (WYRAŻONEGO W % OBIEKTÓW „NIEZGODNYCH”)

Odsetek obiektów uznanych za niezgodne z wymaganiami w poszczególnych grupach obiektów w 2021 r. oraz porównanie z 2020 r. przedstawia poniższa tabela.

**Tabela**

Rodzaj obiektów	2020 rok		2021 rok	
	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych
Ciastkarnie	<b>8</b> , w tym 1 niezgodna	12,5	<b>6</b> , w tym 1 niezgodna	<b>16,6</b>
Automaty do lodów	7	-	<b>15</b> , w tym 1 niezgodny	<b>6,6</b>
Piekarnie	<b>5</b> , w tym 2 niezgodne	40	<b>18</b> , w tym 1 niezgodna	<b>5,5</b>
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakłady małej gastronomii	<b>38</b> , w tym 14 zakładów małej gastronomii, 5 niezgodnych w tym 2 zakłady małej gastronomii	13,1 (12,5% w grupie restauracji, 14,3% w grupie zakładów małej gastronomii)	<b>21</b> , w tym 1 niezgodny	<b>4,8</b>
Sklepy spożywcze, w tym super i hipermarkety	<b>90</b> w tym 83 sklepy i 7 supemarketów, w tym 1 niezgodny sklep spożywczy	1,1	<b>169</b> , w tym 1 niezgodny sklep spożywczy	<b>0,6</b>

Odsetek obiektów niezgodnych z wymaganiami w wybranych grupach obiektów w latach: 2020-2021.



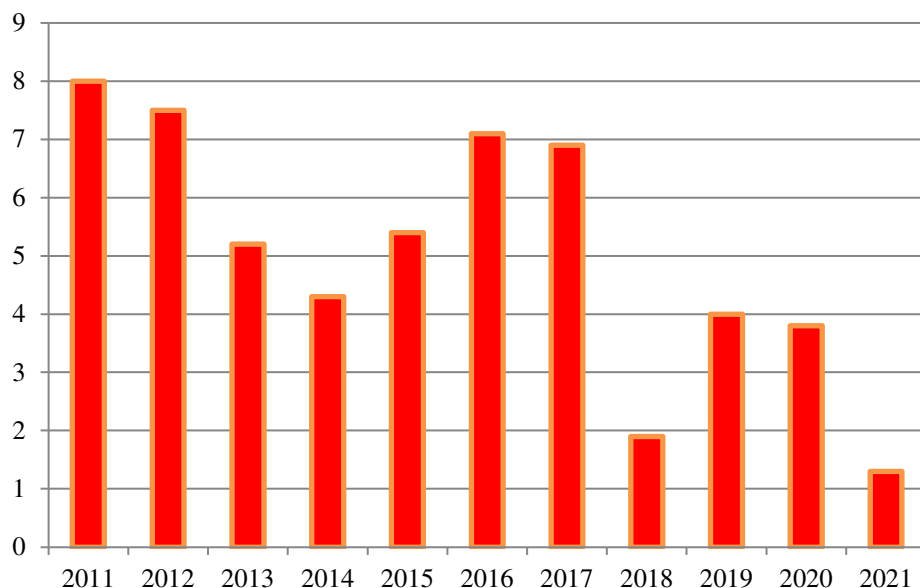
Biorąc pod uwagę ogólną liczbę obiektów ocenionych w 2021 r., **jako niezgodne z wymaganiami prawa żywnościowego oceniono 1,3 % ogółu obiektów ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu (procent obiektów niezgodnych stanowił: w 2017 r. - 6,9 %, w 2018 r. - 1,9 %, w 2019 r. - 4,0%, w 2020 r. - 3,8 %). Odsetek obiektów niezgodnych z wymaganiami zmalał w stosunku do 2020 r. tj. o 2,5 %.

Obiekty niezgodne stwierdzono w grupie: ciastkarni, automatów do lodów, piekarni, zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i sklepów spożywczych. Na podstawie odsetka obiektów ocenionych jako niezgodne na podstawie arkusza oceny zakładu należy uznać, iż pogorszeniu uległ stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych: ciastkarni i automatów do lodów, gdzie w 2020 r. odsetek niezgodnych ciastkarni był niższy (12,5%) oraz nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami, w grupie automatów do lodów. Poprawie uległ stan sanitarny w: piekarniach, (w 2020 r. - 40 % obiektów niezgodnych, w 2021 r. - 5,5 % obiektów niezgodnych), zakładach żywienia zbiorowego (w 2020 r. 13,1% obiektów niezgodnych, w 2021 r. - 4,8%) oraz w grupie sklepów spożywczych (w 2020 r. - 1,1 % obiektów niezgodnych, w 2021 r. - 0,6 %). Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym, niezgodnym z wymaganiami w latach 2011-2021 przedstawia tabela poniżej.

**Tabela** – odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2011	8,0
2012	7,5
2013	5,2
2014	4,3
2015	5,4
2016	7,1
2017	6,9
2018	1,9
2019	4,0
2020	3,8
2021	1,3

## Odsetek obiektów niespełniających wymagań w latach: 2011-2021



Powyższe dane w ujęciu całościowym **wskazują na poprawę** stanu sanitarnego zakładów w 2021 roku w stosunku do roku poprzedniego (spadek o 2,5 %).

### 3. OPIS GRUP OBIEKTÓW W KOLEJNOŚCI OD TYCH O NAJGORSZYM STANIE SANITARNYM (NAJWYŻSZY % OBIEKTÓW NIEZGODNYCH).

#### A. Ciastkarnie – 16,6 % zakładów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez organ znajduje się **16 ciastkarni**. W 2021 r. **skontrolowano 10 ciastkarni**, z czego **6 oceniono** na podstawie arkusza oceny zakładu. Wśród 6 ocenionych ciastkarni **3 zakwalifikowano do wysokiej kategorii ryzyka**, z uwagi na produkcję wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej. Jedną **ciastkarnię oceniono jako niezgodną** z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, z uwagi na:

- **obecność szkodników** – gryzoni na terenie zakładu oraz oprzędów moli mącznych,
- **brak orzeczeń lekarskich** dla celów sanitarno- epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością pracowników zakładu.

Kontrolowany zakład wytwarza żywność gotową do spożycia, w tym wyroby ciastkarskie nietrwale mikrobiologicznie, co dodatkowo zwiększało zagrożenie dla bezpieczeństwa produkowanych środków spożywczych.

Ponadto w niezgodnym zakładzie stwierdzono szereg innych uchybień:

- brak czystości i porządku w zakładzie,
- brak możliwości korzystania z umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu deserowni i magazynie wyrobu gotowego, z uwagi na urwaną armaturę,
- zły stan techniczny wyposażenia zakładu, ścian, futryn,
- brak ręczników do higienicznego suszenia rąk przy umywalce w deserowni,

- brak badań właścicielskich własnego wyrobu na zgodność z rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, prowadzonych zgodnie z opracowanym przez przedsiębiorcę planem badań,
- nieprawidłowe warunki przechowywania dodatków, mieszanek używanych do produkcji ciast w magazynie usytuowanym przy pomieszczeniu do czynności porządkowych,
- brak aktualnych zapisów wynikających z dokumentacji GHP i HACCP,
- brak dowodów z przeprowadzonej weryfikacji systemu HACCP,
- brak dokumentacji potwierdzającej, iż zatrudniony personel podlega szkoleniom z zakresu dobrej praktyki higieny i systemu HACCP,
- stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości.

W związku z naruszeniem przepisów stanowiących o popełnieniu wykroczenia przedsiębiorcę odpowiedzialnego za zakład ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Z obrotu wycofano 22 asortymenty żywności o złej jakości zdrowotnej. Działania kontrolne dotyczyły również interwencji złożonej przez klienta w sprawie nieodpowiednich standardów w zakładzie. Przedsiębiorca dobrowolnie usunął niezgodności, co potwierdziły ponowne czynności kontrolne, w związku z czym nie zastosowano środka przymusu w postaci decyzji merytorycznej.

Ogółem w ciastkarniach przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych w 10 obiektach.

Z 16 ciastkarni znajdujących się pod nadzorem organu **16 wprowadziło zasady dobrej praktyki higienicznej oraz 14 systemu HACCP** (odpowiednio 100 % i 87,5 % zakładów).

Do badań laboratoryjnych z obiektu obrotu żywnością pobrano 5 próbek wyrobów ciastkarskich wyprodukowanych w ciastkarni znajdujące się pod nadzorem organu w kierunku mikrobiologicznym. Badania laboratoryjne nie wykazały niezgodności z obowiązującymi wymaganiami.

#### **B. Automaty do lodów – 6,6 % ocenionych zakładów zakwalifikowano do obiektów niezgodnych z wymaganiami.**

W ewidencji organu znajdują się **63 automaty do lodów**. Skontrolowano **35 zakładów, z czego oceniono** na podstawie arkusza oceny 15 zakładów – wszystkie ocenione automaty zostały zakwalifikowane do grupy średniego ryzyka. Jeden zakład uznano za niezgodny z wymaganiami z powodu **braku czystości i porządku w zakładzie**. W związku z powyższym przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż zakład został doprowadzony do właściwego stanu sanitarno-higienicznego.

Ogółem przeprowadzono **39 kontroli**. W związku z uchybieniem stwierdzonym wobec innego zakładu niż oceniony automat, dotyczącym braku umywalki w pomieszczeniu produkcyjnym, wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie powyższej niezgodności. Termin do



wykonania zarządzenia został przedłużony w związku z koniecznością przeprowadzenia znacznej ingerencji w strukturę zakładu z uwagi na konieczność poprowadzenia instalacji wodnej i kanalizacyjnej. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż przedsiębiorca zamontował umywalkę w wymaganym obszarze.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę lodów z automatu w kierunku oznaczania metali – wynik badania nie wykazał nieprawidłowości.

Z 63 automatów do lodów znajdujących się pod nadzorem organu **47 wprowadziło zasady dobrej praktyki higienicznej oraz 18 systemu HACCP** (odpowiednio 74,6 % i 28,6 % zakładów).

**C. Piekarnie – 5,5 % ocenionych zakładów zakwalifikowano do obiektów niezgodnych z wymaganiami.**

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez organ znajdują się **22 piekarnie**. W 2021 r. **skontrolowano i oceniono** na podstawie arkusza oceny zakładu **18 zakładów**. Wśród 18 ocenionych piekarni **8 zakwalifikowano do wysokiej kategorii ryzyka**, z uwagi na produkcję żywności nietrwałej mikrobiologicznie, w tym ciast z kremem niepoddanym obróbce termicznej (w 6 zakładach), produkcję pierogów (1 zakład), która stanowi uzupełnienie produkcji piekarskiej oraz z uwagi na uzyskaną przez zakład w wyniku oceny liczbę punktów. **Jedną piekarnię oceniono jako niezgodną** z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, z uwagi na brak czystości i porządku w zakładzie oraz nieprawidłowe warunki przechowywania nietrwałych mikrobiologicznie surowców. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone wykroczenia ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł.

Ponadto w niezgodnym zakładzie stwierdzono szereg innych uchybień:

- zły stan ścian, sufitów,
- zły stan techniczny wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością,
- brak wyposażenia umożliwiającego monitorowanie warunków przechowywania mąki,
- brak opracowanej procedury badań wyrobu gotowego.

Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż obiekt został doprowadzony do właściwego stanu higienicznego, zapewnione zostały urządzenia do monitorowania warunków przechowywania mąki oraz opracowana została dokumentacja dotycząca badań właścicielskich. W zakresie stanu technicznego ścian sufitów i wyposażenia organ wydał decyzję nakazującą usunięcie niezgodności – zarządzenia zostały wykonane.

Dodatkowo w dwóch innych piekarniach stwierdzono zły stan sanitarny powierzchni ścian, sufitów i wyposażenia oraz niewłaściwy stan techniczny środków transportu, w związku z czym wydano 2 decyzje merytoryczne nakazujące usunięcie stwierdzonych niezgodności. Zarządzenia decyzji w zakresie poprawy technicznej kondycji ścian, sufitów i wyposażenia zostały wykonane,

natomiast w dalszym ciągu obowiązuje termin do wykonania zarządzeń dotyczących samochodów przewożących pieczywo. Ogółem wydano **3 decyzje** nakazujące poprawę stanu sanitarnego.

Ogółem przeprowadzono **27 kontroli**, w tym **2 kontrole interwencyjne** dotyczące: powiadomienia informacyjnego dotyczącego surowca (frytura - olej palmowy) zanieczyszczonego estrami 3-MCPD oraz interwencji klienta na złą jakość pieczywa. Czynności kontrolne wykazały brak w produkcji kwestionowanej frytury, natomiast doniesienia klienta nie potwierdziły się.

Do badań laboratoryjnych **pobrano 7 próbek żywności**, w tym: 4 próbki tłuszczu smaźalniczego w kierunku określenia zawartości związków polarnych oraz 3 próbki oleju (2 próbki rzepakowego i 1 próbka oleju palmowego) w kierunku oznaczania estrów 3-MCPD i pochodnych glicydotu – badane próbki nie wykazały niezgodności.

Wszystkie piekarnie wdrożyły zasady GHP oraz HACCP.

**D. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 4,8 % ocenionych zakładów zakwalifikowano do obiektów niezgodnych z wymaganiami.**

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez organ znajduje się 408 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 151 zakładów małej gastronomii, 67 zakładów małej gastronomii zakwalifikowanych do obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 2 gospodarstwa agroturystyczne. W 2021 r. **skontrolowano i oceniono** na podstawie arkusza oceny zakładu **21 zakładów, w tym 1 zakład małej gastronomii**. Wśród 21 ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładów 20 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka i 1 do kategorii niskiego ryzyka.

**Jeden zakład oceniono jako niezgodny** z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, z uwagi na brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone wykroczenie ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł.

Ogółem w 138 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 190 kontroli, w tym **23 kontrole interwencyjne**, z czego 7 dotyczyło zakładów małej gastronomii. Interwencje klientów dotyczyły nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych, złej jakości potraw, obecności szkodników w zakładzie, braku orzeczeń lekarskich dla zatrudnionego personelu. Znaczna część kwestionowanych kontroli dotyczyła kontroli tematycznych prowadzonych w związku ze wzmożonym nadzorem w dni wolne od pracy w sezonie letnim.

Ogółem w tej grupie zakładów stwierdzano między innymi następujące niezgodności:

- poszerzenie działalności w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia – stwierdzono w 7 obiektach
  - wobec 6 skierowano wnioski do WPWIS o nałożenie kary pieniężnej, 1 postępowanie w toku,
- nierealizowanie postanowień wynikających z systemów bezpieczeństwa żywności, w tym brak aktualnych zapisów w rejestrach, brak szkoleń pracowniczych lub całkowity brak stosownych procedur,

- nieprawidłowe przechowywanie żywności, zarówno w zakresie stosowania odpowiednich temperatur jak i właściwej segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia,
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością,
- brak czystości i porządku w zakładach,
- zły stan sanitarny toreb termicznych do przewozu żywności oraz brak czystości w samochodzie przewożącym żywność.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ogółem nałożono **48 mandatów na kwotę 11050 zł**. W związku z poszerzeniem działalności w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia wobec **6 przedsiębiorców skierowano wnioski do WPWIS o nałożenie kary pieniężnej oraz 1 wniosek do Sądu Rejonowego**, z czego 2 wnioski dotyczyły działalności prowadzonej w ruchomych zakładach małej gastronomii, 3 w stacjonarnych zakładach małej gastronomii i 1 w restauracji. Ponadto w związku z nieprzyjęciem mandatu przez przedsiębiorcę prowadzącego stacjonarny zakład małej gastronomii (kontrolowanego w 2020 r.) do Sądu Rejonowego skierowano wniosek o ukaranie w związku z nieprzestrzeganiem wymagań sanitarno-higienicznych. Sąd na winnego nałożył karę w wysokości 800 zł. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami organ wydał **8 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego, z czego 1 decyzję zakazującą prowadzenia działalności** w ruchomym obiekcie małej gastronomii.

Podstawą zakazu były niezgodności zagrażające zdrowiu konsumentów, w tym brak wody z powodu uszkodzonych urządzeń do mycia rąk oraz do mycia wyposażenia. Biorąc pod uwagę profil działalności (zakład wprowadzał do obrotu kurczaki z różną) i pracę ze świeżym kurczakiem bez możliwości odpowiedniego mycia stwierdzono, iż uchybienie stanowi poważne zagrożenie. Ponadto przedsiębiorca, który zgodnie z uzyskanym zatwierdzeniem winien stosować półprodukt drobiowy, w ramach prowadzonej działalności prowadził wstępną obróbkę drobiu bez zapewnienia odpowiednich warunków. Nie przestrzegano również zasad w zakresie prawidłowego przechowywania żywności poprzez stosowanie nieodpowiedniej temperatury dla nietrwałej mikrobiologicznie żywności oraz brak właściwej segregacji – łączne przechowywanie świeżego drobiu z żywnością przeznaczoną jedynie do podgrzania. Stosowano niewłaściwe praktyki dotyczące podgrzewania żywności – parówki i hamburgery przetrzymywano w dolnej części różni, na którym odbywał się wypiek kurczaka, co powodowało, iż wyciek soku ze świeżego drobiu mógł zanieczyszczać wyroby gotowe. Powyższa sytuacja została stwierdzona dwukrotnie, co dowodziło, iż przedsiębiorca nie podjął żadnych kroków zmierzających do usunięcia niezgodności po pierwotnym ich stwierdzeniu i dalej funkcjonował w sposób niewłaściwy stwarzając zagrożenie dla bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności. Opisane powyżej postępowanie było prowadzone w ramach wzmożonego nadzoru w sezonie letnim w dni wolne od pracy. Niezgodności stanowiące podstawę wydanego zakazu zostały usunięte, w związku z czym organ uchylił decyzję wstrzymującą działalność.

Pozostałe decyzje merytoryczne wydane wobec 5 zakładów nakazywały poprawę stanu sanitarno-technicznego wyposażenia, opracowanie dokumentacji w zakresie GHP, GMP, HACCP. Termin do wykonania 1 decyzji został przedłużony, zarządzenia z 3 decyzji zostały wykonane przez przedsiębiorców, natomiast w przypadku 1 decyzji obowiązuje jeszcze termin do wykonania zarządzenia.

**W 253 zakładach wdrożone są zasady GHP, natomiast w 193 system HACCP.**

W 1 zakładzie sprawdzono jakość tłuszczu smaźalniczego – wynik badania wskazywał, iż poziom związków polarnych nie przekraczał ustalonej normy. Ponadto w 1 zakładzie żywienia zbiorowego pobrano 5 próbek wyrobów ciastkarskich w kierunku mikrobiologicznym – próbki nie zostały zakwestionowane.

**E. Sklepy spożywcze – 0,6 % zakładów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami.**

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez organ znajduje się 583 sklepów spożywczych, w tym 65 supermarketów. W 2021 r. **skontrolowano i oceniono** na podstawie arkusza oceny zakładu **169 zakładów, w tym 29 supermarketów** – 124 sklepy na podstawie arkusza oceny zakwalifikowano do grupy średniego ryzyka (w tym 29 supermarketów) oraz 45 do grupy niskiego ryzyka.

Wśród 169 ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładów **1 sklep spożywczy został oceniony jako niezgodny z wymaganiami**, z uwagi na brak czystości i porządku. Ponadto w ocenionym zakładzie stwierdzono zły stan techniczny wyposażenia, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, zły stan techniczny powierzchni, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych niezgodności. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż uchybienia zostały usunięte.

W tej grupie zakładów ogółem w 238 obiektach (w tym w 29 supermarketach) **przeprowadzono 275 kontroli** (w tym 90 w supermarketach), w tym **31 kontroli interwencyjnych**, z czego 13 dotyczyło supermarketów. Interwencje dotyczyły żywności wycofywanej z rynku w ramach uzyskanych powiadomień w systemie RASFF oraz doniesień klientów (19 kontroli) w zakresie złego stanu sanitarnego, złej jakości wprowadzanej do obrotu żywności, niehigienicznej sprzedaży (niestosowania środków chroniących nieopakowaną żywność przed zanieczyszczeniem), niehumanitarnego postępowania z żywymi rybami, obecności szkodników. Większość interwencji nie znalazła potwierdzenia w trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych.

W związku ze stwierdzanymi niezgodnościami stanowiącymi wykroczenie (w tym brak czystości i porządku, wprowadzanie do obrotu żywności po upływie okresu przydatności do spożycia) osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym – nałożono **11 mandatów na kwotę**

**2350 zł**, w tym w supermarketach nałożono 3 mandaty na kwotę 650 zł. Z obrotu wycofano 88 asortymentów żywności o niewłaściwej jakości.

W 428 zakładach (73,4% obiektów), w tym we wszystkich supermarketach wdrożono zasady GHP oraz w 235 (40,3% obiektów), w tym we wszystkich supermarketach HACCP.

Ogółem pobrano 275 próbek żywności, z czego 247 w supermarketach. Zakwestionowano 2 próbki – pieczywo chrupkie, w którym przekroczona została norma zawartości akryloamidu oraz jarmuż, w którym stwierdzono przekroczenie pestycydu – dikarbaminianów. W tej sprawie PPIS w Koninie przygotował 2 formularze powiadomień informacyjnych, które zostały przekazane w systemie RASFF do WPWIS.

#### **4. STAN SANITARNY ŚRODKÓW TRANSPORTU ŻYWNOCI**

W roku 2021 skontrolowano ogółem 65 środków transportu żywności (w 2020 r. – 47 środków transportu), w tym:

- 9 środków transportu należących do 9 zakładów – firm przewozowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub o dokonanie zmian w rejestrze zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu (w sprawozdaniu MZ-48 wykazano 9 zakładów świadczących usługi przewozowe, w których przeprowadzono 9 kontroli);
- 56 środków transportu do przewozu żywności z: piekarni, ciastkarni, zakładów żywienia zbiorowego świadczących usługi cateringowe, magazynów hurtowych, które skontrolowano w ramach urzędowych kontroli tych zakładów lub w związku z wnioskami przedsiębiorców o dokonanie zmian w rejestrze zakładów polegających na włączeniu do działalności dodatkowych samochodów,

W wyniku dokonanej oceny w ramach oceny zakładów (ciastkarnie, piekarnie, innych obiektów obrotu żywnością, zakładów żywienia zbiorowego) w przypadkach 4 środków transportu należących do jednej piekarni stwierdzono zły stan techniczny wewnętrznych powierzchni komory transportowej – organ w tym zakresie wydał decyzję merytoryczną nakazującą doprowadzenie powierzchni do właściwego stanu.

Ponadto kontrola interwencyjna 2 samochodów w związku ze zgłoszeniem nieprawidłowości w zakładzie żywienia zbiorowego, w tym w zakresie niewłaściwych warunków transportu gotowych posiłków wykazała brak czystości i porządku. Kontrolowany przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym w wysokości 500 zł.

Przytoczone powyżej dane wskazują, iż generalnie stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

Stan skontrolowanych środków transportu do przewozu żywności nie budził zastrzeżeń. Komory załadunkowe przeznaczone do przewozu żywności wymagającej utrzymania odpowiedniej temperatury wyposażone są w agregaty chłodnicze z możliwością monitorowania temperatury w trakcie przewozu poprzez urządzenia zamontowane w kabinie kierowcy. Stan ścian i podłogi komór załadunkowych był dobry i o właściwej kondycji technicznej. W zakresie transportu opracowane są instrukcje dotyczące utrzymania czystości oraz prowadzone są stosowne rejestry.

## **5. JAKOŚĆ ZDROWOTNA KRAJOWYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w 2021 r. pobrała do badań laboratoryjnych **331 próbek krajowych środków spożywczych** (w tym 328 prób zaplanowanych do poboru w rocznym harmonogramie badań laboratoryjnych oraz 3 poza planem), z czego zakwestionowano **3**, co stanowi **0,9 %** ogólnej liczby pobranych próbek (w 2018 r. – **5,02 %**, w 2017 r. – **6,25 %**, w 2016 r. – **6,7 %**, w 2015 r. – **3,4 %**, w 2014 r. – **8,0 %**, w 2013 r. – **3,1 %**, w 2012 r. – **4,3 %**, w 2011 r. – **6,9 %**, w 2010 r. – **8,6 %**, w 2019 r. – **0,5 %**, w **2020 r. – 0,6 %**).

Z ogólnej ilości zaplanowanych i pobranych próbek krajowych środków spożywczych, **mikrobiologicznie zbadano 191. Tak jak w ubiegłym roku nie zakwestionowano żadnej próbki** (w 2014 r. – **12,0 %**, w 2015 r. – **2,8 %**, w 2016 r. – **8,7 %**, w 2017 r. – **5,9 %**, w 2019 r. – **0,4 %**, w **2020 r. – brak próbek kwestionowanych**).

W zakresie parametrów chemicznych ogółem zbadano **114 próbek żywności krajowej** (z czego 3 pobrano poza rocznym harmonogramem). Zakwestionowano **3 próbki**, co stanowi **0,6 %** ogółu pobranych próbek (w 2014 r. – **9,7 %**, w 2015 r. – **3,5 %**, w 2016 r. – **2,6 %**, w 2017 r. – **2,4 %**, w 2018 r. – **5,8 %**, w 2018 r. – **5,1 %**, w 2019 r. – **1 %**).

We współpracy z Laboratorium Badań Radiacyjnych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu do analiz w ramach monitoringu skażeń promieniotwórczych Państwowej Agencji Atomistyki pobrano **23 próbki** żywności. Przeprowadzone analizy nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto pobrano do badań laboratoryjnych próbki żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej (21 prób) oraz z krajów trzecich (10 prób), w tym:

- mikrobiologicznie zbadano 15 próbek żywności pochodzącej z krajów UE i 5 próbek żywności pochodzącej z importu – badania laboratoryjne wykazały właściwą jakość mikrobiologiczną badanej żywności,
- chemicznie zbadano 6 próbek żywności pochodzącej z krajów UE i 5 żywności pochodzącej z importu – **badania laboratoryjne wykazały niewłaściwą jakość 1 próbki truskawek mrożonych** pochodzących z Egiptu.

### **Przyczyny kwestionowania pobranych próbek krajowych środków spożywczych**

Przyczyną zakwestionowania próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego było:

- przekroczenie NDP dla pestycydu – glifosatu w dwóch próbkach kaszy jaglanej, wytworzonej przez producenta zlokalizowanego na terenie powiatu konińskiego - poziom glifosatu w badanych dwóch partiach wynosił: **0,43±0,22 mg/kg i 0,47±0,24 mg/kg**,
- **przekroczenie NDP dla pestycydu - ditiokarbaminianów (wyrażonych jako CS<sub>2</sub>) w jarmużu** - poziom pestycydów – ditiokarbaminianów (wyrażonych jako CS<sub>2</sub>) w badanej próbce wynosił **2,1 ± 1,1 mg/kg** produktu,
- **przekroczony został najwyższy dopuszczalny poziom akryloamidu w pieczywie chrupkim** - poziom akryloamidu w badanej próbce wynosił **761±174 µg/kg** produktu.

W związku z powyższym w ramach procedur RASFF przygotowano i przesłano do WSSE w Poznaniu trzy powiadomienia informacyjne. Szczegółowe działania opisano w części dotyczącej działań związanych z systemem RASFF. O niezgodności w zakresie przekroczenia NDP dla pestycydu w jarmużu oraz przekroczenia normy akryloamidu w pieczywie chrupkim powiadomiono państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych nadzorujących wytwórców towaru oraz samych przedsiębiorców. W związku z przekroczeniami NDP dla pestycydów w ramach współpracy powiadomiono również właściwe terenowo oddziały Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa jako organ odpowiedzialny za nadzór nad stosowaniem pestycydów w produkcji roślinnej.

**W 2021 roku w laboratorium Badań Mikrobiologicznych Żywności, Wody i Gleby w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie**, przebadano w ramach urzędowej kontroli ogółem **559** próbek środków spożywczych, z czego **524** próbek krajowych środków spożywczych.

W 2021 roku nie odnotowano kwestionowanych próbek oraz nie wykonywano badań środków spożywczych w związku z wystąpieniem zatrucia pokarmowego.

**Tabela. Kwestionowane próbki środków spożywczych wg grup produktów w latach 2020-2021**

L.p.	Grupa produktów	Odsetek próbek zakwestionowanych w % w danej grupie produktów	
		2020 rok	2021 rok
1.	Mleko i przetwory mleczne (ogółem) w tym lody	<b>17,24</b>	<b>0</b>
2.	Naturalne wody źródlane niegazowane	<b>25</b>	<b>0</b>

### **Mleko i przetwory mleczne**

W 2021 r. zbadano ogółem **100** próbek krajowych (mniej o 31 % niż w roku 2020) i nie odnotowano próbek kwestionowanych. Główną przyczyną kwestionowania próbek w 2020 roku była zawyżona liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w próbkach lodów. W roku 2020 przebadano 110 próbek lodów z czego kwestionowano 25 próbek (25%). Natomiast w 2021 roku

przebadano 35 próbek lodów (mniej o 32 % niż w roku 2020) i wszystkie próbki lodów spełniały wymagane kryteria mikrobiologiczne.

### **Naturalne wody źródlane niegazowane**

W 2021 r. zbadano ogółem **20** próbek krajowych, wszystkie próbki spełniały wymagane kryteria mikrobiologiczne.

W roku 2020 przebadano 20 próbek krajowych, w tym kwestionowano 5 (25%) i główną przyczyną kwestionowania była zawyżona liczba bakterii z grupy coli.

## **6. NADZÓR NAD MATERIAŁAMI I WYROBAMI DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ - JAKOŚĆ ZDROWOTNA MATERIAŁÓW I WYROBÓW DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ**

W 2021 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **23** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **4** hurtownie i **19** sklepów. W 2021 r. do rejestru wpisano 7 sklepów.

**Skontrolowano 2 wytwórnie materiałów** i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **11 miejsc obrotu** materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 9 sklepów. Przeprowadzono ogółem **16** kontroli.

**Oceniono 2 wytwórnie oraz 5 miejsc obrotu**, w tym, 2 hurtownie i 3 sklepy. Wszystkie obiekty ocenione na podstawie arkusza oceny zakładu określono jako zgodne z wymaganiami – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ogółem w obiektach wytwarzających i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością przeprowadzono **16 kontroli, w tym 7 interwencyjnych**.

W związku z powiadomieniem umieszczonymi w systemie RASFF dotyczącymi migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z przyborów kuchennych pochodzących z Chin (3 powiadomienia) oraz zawartości włókna bambusowego w wyrobach z tworzyw sztucznych pochodzących z Chin (4 powiadomienia) z obrotu wycofano 9 szt. kubków z melaminy, 20 zestawów naczyń z włókna bambusowego oraz 3 zestawy naczyń dla dzieci zawierających składnik roślinny - bambus.

Dodatkowo w wyniku działań interwencyjnych związanych z otrzymanymi powiadomieniami zidentyfikowano dwa sklepy, które nie zostały zgłoszone organowi i zarejestrowane. Wobec osób, które nie dopełniły obowiązku rejestracji zastosowano postępowanie mandatowe – nałożono **3 mandaty na kwotę 600 zł**.

W związku z unijną akcją dotyczącą materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin, zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus w ramach bieżącego nadzoru nad obiektami prowadzone były czynności weryfikujące występowanie



w obrocie ww. produktów. Ogółem w trakcie kontroli 42 obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz w 8 miejscach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością zweryfikowano występowanie w obrocie ww. towarów. W jednym sklepie obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością stwierdzono 1 zestaw naczyń dla dzieci zawierający bambus, który został wycofany z obrotu, a sprawa została przekazana do wyjaśnienia PPIS w Poznaniu jako organowi nadzorującemu podmiot odpowiedzialny za produkt na rynku.

W związku z otrzymaną informacją o prowadzeniu internetowej sprzedaży wyrobów do kontaktu z żywnością zawierających bambus przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne wobec podmiotów, które zarejestrowały działalność na terenie powiatu konińskiego. Czynności kontrolne wykazały, iż przedsiębiorstwa nie zostały zarejestrowane przez organ z uwagi na fakt, że przedsiębiorcy nie złożyli stosownych wniosków. Przeprowadzone postępowanie wykazało, iż jedno z przedsiębiorstw posiada zarejestrowaną działalność z siedzibą firmy na terenie powiatu konińskiego natomiast de facto magazyn, z którego prowadzona jest sprzedaż funkcjonuje na terenie Poznania – przedsiębiorca złożył wniosek o wpis do PPIS w Poznaniu. Natomiast w przypadku drugiego interwencyjnie kontrolowanego przedsiębiorstwa podmiot odpowiedzialny dopełnił formalności i zakład został zarejestrowany.

**Pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**, w tym 1 krajową, 2 próbki z UE oraz 2 z Chin w kierunku:

- w kierunku oznaczania bisfenolu A – badaniom poddano 2 próby butelek o różnych pojemnościach, w tym przeznaczonych dla małych dzieci (1 produkt z Chin i 1 z Węgier) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania ołowiu i kadmu – badaniom poddano 1 próbę wyrobów szklanych dekorowanych (kubki – pochodzenie Chiny) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania pierwszorzędowych amin aromatycznych – do badań pobrano wyroby kuchenne z nylonu, pochodzące z Portugalii – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku migracji specyficznej formaldehydu – do badania pobrano miskę pochodzenia krajowego

## **II. OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA**

W 2021 r. oceniono teoretycznie **50** jadłospisów dekadowych.

W zakresie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie jadłospisów dekadowych oceniono sposób żywienia w 44 obiektach prowadzących żywienie dzieci i młodzieży. Kontrolą objęto:

- **4** stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – oceniono 4 jadłospisy dekadowe,
- **19** stołówek szkolnych – oceniono 20 jadłospisów dekadowych – 1 jadłospis oceniono jako niezgodny,

- 2 stołówki w bursach i internatach – oceniono 2 jadłospisy
- 19 stołówek w przedszkolach, w tym 1 prowadzącej żywienie w systemie cateringowym – oceniono 19 jadłospisów, w tym 1 dotyczący żywienia w systemie cateringowym.

Jako nieprawidłowy oceniono 1 jadłospis w stołówce szkolnej, która przygotowuje również posiłki w ramach całodziennego żywienia dzieci w przedszkolu. Działania zostały przeprowadzone w związku z interwencją w zakresie niewłaściwego sposobu żywienia dzieci oraz braku informacji o składnikach alergicznych występujących w przygotowywanych potrawach. W wyniku oceny jadłospisu dekadowego w odniesieniu do wymagań określonych w § 2 rozporządzenia 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 spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz.1154) stwierdzono następującą nieprawidłowości:

- brak podawania każdego dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych,
- w opracowanym jadłospisie stwierdzono brak warzyw lub owoców w podwieczorkach,
- nieprawidłową częstotliwość podaży porcji ryby,
- przedsiębiorca nie prowadził dokumentacji umożliwiającej ustalenie czy przyjęty sposób żywienia dzieci spełnia wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

**W związku z powyższym wystawiono decyzję administracyjną** zobowiązującą do zapewnienia prawidłowego sposobu żywienia dzieci przebywających w ww. przedszkolu zgodny z wymaganiami rozporządzenia 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. z 2016 r. poz.1154) tj. podawać każdego dnia co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, każdego dnia należy podawać warzywa lub owoce w każdym posiłku, środki spożywcze dobierać w taki sposób, aby co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby. Ponadto zobowiązano podmiot odpowiedzialny za żywienie dzieci do opracowania ni wdrożenia dokumentacji umożliwiającej kontrolowanie sposobu żywienia. Kontrola sprawdzająca wykazała, iż powyższe zarządzenia zostały wykonane. Ponadto w trybie art. 103 ust. 1 pkt 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności żywienia w 2021 r. do WPWIS zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary na osobę odpowiedzialną za stwierdzone niezgodności.

W pozostały kontrolowanych jednostkach na podstawie ocenianych jadłospisów dekadowych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2021 r. w kontrolowanych na terenie szkół obiektach sprzedających żywność skontrolowano 3 sklepiki szkolne oraz 2 automaty samosprzedające usytuowane na terenie szkół. W 1 sklepiku szkolnym i w 2 automatach stwierdzono środki spożywcze niespełniające wymagań cytowanego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Do obrotu wprowadzane były słodczyce, krakersy oraz produkty śniadaniowe. Wobec 1 automatu samosprzedającego wydano decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych niezgodności, natomiast w dwóch pozostałych przypadkach odpowiedzialni za działalność przedsiębiorcy podjęli dobrowolne działania. Ponowne czynności kontrolne przeprowadzone we wszystkich 3 zakładach wykazały zgodność z obowiązującym prawem. Trwa postępowanie w sprawie przesłania wniosków do WPWIS.

### **III. INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI, ORGANIZACJAMI KONSUMENCKIMI, ŚRODKAMI MASOWEGO PRZEKAZU, POLICJĄ**

W 2021 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Pracy, Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie, Policją, Zakładem Usług Społecznych, Urzędami Miast i Gmin. W związku z panującym w kraju stanem epidemii nie prowadzono wspólnych kontroli.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną właściwym Powiatowym Lekarzom Weterynarii przesłano 3 informacje, w tym: 1 informację dotyczącą zgłoszenia klienta w zakresie nieprawidłowości dotyczących wędzenia oraz 2 informacje w zakresie aktualizacji list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem,

W ramach współpracy z Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie skontrolowano (oddzielnie) dwa podmioty produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego w związku z realizacją Planu działania na rok 2021.

Do Urzędu Miasta w Koninie oraz do Urzędu Gminy w Krzymowie skierowano dwa pisma dotyczące postępowania wyjaśniającego prowadzonego wobec zakładów żywnościowych.

Współpracowano z Policją w zakresie postępowania dotyczącego prowadzenia nielegalnej działalności piekarni, wprowadzania do obrotu nielegalnych produktów kosmetycznych oraz wprowadzania do obrotu suplementów diety.

Państwową Inspekcję Pracy informowano o interwencjach klientów dotyczących nieprawidłowości w zatrudnianiu pracowników – w tej sprawie skierowano 3 pisma. Ponadto do Urzędu Skarbowego oraz do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych skierowano pisma w zakresie wyjaśnień dotyczących osób wykonujących pracę w zakładach żywieniowych.

Ponadto w 2021 r. we współpracy z Policją prowadzono czynności polegające na sprawdzaniu w obiektach różnych branż przestrzegania nakazów, zakazów i ograniczeń obowiązujących w okresie epidemii.

#### IV. PODSUMOWANIE

1. W 2021 roku realizowano zadania w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, nad warunkami żywienia zbiorowego w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na 2021 rok. **zaplanowano 16 przedsięwzięć**. Wszystkie przedsięwzięcia zostały zrealizowane – informacje o wynikach działań były przekazywane do WPWIS.
2. W harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2021 rok **zaplanowano do kontroli 499 obiektów żywnościowo-żywnościowych, z czego skontrolowano 385 zakładów tj. 77,2 %**. Z 499 obiektów zaplanowanych do kontroli w roku sprawozdawczym nie skontrolowano 114 obiektów. Przyczyną realizacji planu na poziomie ponad 77,2 % były przede wszystkim ograniczenia wynikające z ogłoszonego w kraju w marcu stanu epidemii. Wzrost zachorowań na COVID 19 skutkowało ograniczeniami w przemieszczaniu się, ograniczeniami w prowadzonych przez przedsiębiorców zakładach oraz przede wszystkim zintensyfikowaniem działań w obszarze przeciwepidemicznym – kontrole obiektów różnych branż w zakresie przestrzegania ustalonych wymagań oraz zaangażowanie się pracowników w przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych wśród osób zarażonych oraz osób z kontaktu z chorymi. Z prowadzonych ewidencji wynika, iż w 35 obiektach działalność została zakończona, a przedsiębiorca nie poinformował o zaistniałej zmianie, 9 obiektów zawiesiło działalność, natomiast 8 zakładów w dniu podjęcia czynności kontrolnych było zamkniętych. Nie zmienia to faktu, iż decydującym czynnikiem mającym wpływ na niewykonanie planu kontroli była sytuacja epidemiczna w kraju.
3. **W zakresie działań przeciwepidemicznych sekcja Higieny Żywności i Żywienia przeprowadziła 948 kontroli w zakresie przestrzegania obowiązujących w okresie epidemii ograniczeń, nakazów i zakazów oraz 753 wywiady epidemiologiczne w związku z dodatnimi wynikami testów w kierunku zakażenia koronawirusem.**
4. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, skontrolowano **335 obiektów**, w których przeprowadzono **506 kontroli**. Kontrole dodatkowe przeprowadzono między innymi w związku z:
  - wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności - 141 kontroli,
  - sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności - 45 kontroli,
  - interwencjami klientów – 58 kontroli,
  - wzmożonym nadzorem nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim – 82 kontrole,
  - w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 54 kontrole,
  - pismem WPWIS - 12 kontroli,

- wzmożonym nadzorem nad targowiskową sprzedażą truskawek - 20 kontroli,
  - kontrole tematyczne (w tym ocena suplementów diety) – 31 kontroli,
  - kontrole w ramach funkcjonowania systemu RAPEX - 4 kontrole,
  - kontrole graniczne – 5 kontroli,
  - kontrole urzędowe obiektów nieuwzględnionych w Harmonogramie rocznym – 5 kontroli,
  - czynnościami związanymi z poborem prób żywności - w 2021 r. ogółem pobrano – **367** próbek, w tym 5 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością,
5. W roku 2021 stan sanitarny kontrolowanych obiektów w odniesieniu do ilości obiektów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami sanitarno-higienicznymi w stosunku do roku 2020 poprawił się:
- w 2021 r. – **1,3 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami  
w 2020 r. – **3,8 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami  
w 2019 r. – **3,0 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2018 r. – **1,9 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2017 r. – **6,9 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2016 r. – **7,1 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2015r. – **5,4 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2014r. – **4,3 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2013 r. – **5,2 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2012 r. – **7,5 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2011 r. – **8,0 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami,  
w 2010 r. – **5,9 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Obiekty niezgodne stwierdzono w grupie: automatów do lodów, ciastkarni, piekarni, zakładów żywienia zbiorowego oraz sklepów spożywczych. W stosunku do 2020 r. pogorszeniu uległ stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych: ciastkarni i automatów do lodów, gdzie w 2020 r. odsetek niezgodnych ciastkarni był niższy (12,5%) oraz nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami, w grupie automatów do lodów. Poprawie uległ stan sanitarny w: piekarniach, (w 2020 r. – 40 % obiektów niezgodnych, w 2021 r. – 5,5 % obiektów niezgodnych), zakładach żywienia zbiorowego (w 2020 r. 13,1% obiektów niezgodnych, w 2021 r. – 4,8%) oraz w grupie sklepów spożywczych (w 2020 r. – 1,1 % obiektów niezgodnych, w 2021 r. – 0,6 %).

Odnotowano wzrost liczby nałożonych mandatów karnych (w 2018 r. – 74 mandaty na kwotę 18 550 zł, w 2019 r. – 118 mandatów na kwotę 28 450 zł, w 2020 r. – 41 mandatów na kwotę 9800 zł, w 2021 r. - 69), z czego 28 mandatów (40,7%) zostało nałożonych w wyniku wzmożonego nadzoru w sezonie letnim w dni wolne od pracy. Ilość wniosków o ukaranie

kierowanych do WPWIS zwiększyła się o 1 (w 2018 r. – 16 wniosków, w 2019 r. – 22 wnioski, w 2020 r. – 9 wniosków, w 2021 r. – 10 wniosków). Spadła ilość decyzji merytorycznych wydawanych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów (w 2018 r. – 42 decyzje merytoryczne, w 2019 r. – 34 decyzje merytoryczne, w 2020 r. – 27 decyzji, w 2021 r. – 21 decyzji). Powyższa sytuacja może w dalszym ciągu wynikać z obostrzeń i ograniczeń związanych ze stanem epidemii, a co się z tym wiąże z braku realizacji planów kontroli na dotychczas przyjętym poziomie.

6. Analiza wniosków o nałożenie kary pieniężnej kierowanych do WPWIS wskazuje, iż **w odróżnieniu od roku 2020 (gdzie w znacznej części niezgodności stanowiące przedmiot wniosków, były związane z przekazywaniem konsumentom informacji o żywności - przedmiot 7 wniosków skierowanych do WPWIS, w tym dotyczących niezgodności w oznakowaniu żywności opakowanej i żywności nieopakowanej, prezentacji suplementów diety w aptece oraz w ofertach żywności sprzedawanej przez Internet) dominująca część wniosków dotyczyła poszerzenia działalności w odniesieniu do uzyskanego zatwierdzenia (6 wniosków) oraz działalności bez uzyskania zatwierdzenia i wpisu do rejestru (3 wnioski).** Postępowanie karne w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach kontrolowanych w 2021 r. będzie kontynuowane w 2022 r. Analiza wniosków kierowanych do WPWIS wskazuje, iż przedsiębiorcy omijają prawo i prowadzą nielegalną działalność, jak również bez zachowania odpowiednich warunków poszerzają działalność w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia.
7. **W 2021 r. odnotowano spadek liczby interwencji składanych przez klientów** dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach (w 2020 r. – 143 interwencje, w tym 93 interwencje dotyczące nieprzestrzegania zasad obowiązujących w okresie epidemii w zakładach żywienia-żywnościowych, w 2021 r. – 90 interwencji, w tym 34 interwencje dotyczące przestrzegania zasad przeciwepidemicznych). 20 interwencji potwierdziło się w trakcie przeprowadzonych kontroli. Świadomość społeczeństwa w zakresie zasad jakie winni przestrzegać przedsiębiorcy w prowadzonych przedsiębiorstwach spożywczych wzrasta, co ma odzwierciedlenie w otrzymywanych doniesieniach. Interwencje są ważnym źródłem informacji o nadzorowanych zakładach.
8. W badaniach laboratoryjnych odnotowano wzrost kwestionowanych próbek żywności w porównaniu do 2020 roku. Zakwestionowano 5 próbek żywności, co stanowiło **1,4 %** pobranych próbek żywności (w 2020 r. – 0,52 %, w 2019 r. – 0,67 %, w 2018 r. – 4,5 %, w 2017 r. – 4,7 %, w 2016 r. – 6,7%, w 2015 r. – 3,7%, w 2014 r. – 6,9%, w 2013 r. – 3,2%, w 2012 r.- 3,7%, w 2011 r. – 5,5%, w 2010 r. – 7,2 %). Niezgodności dotyczyły przekroczenia NDP w zakresie pestycydów (jarmuż, truskawki, kasza jagłana) oraz przekroczenia normy dla

akryloamidu w pieczywie. W związku z powyższym do WSSE w Poznaniu przesłano **4 powiadomienia w ramach funkcjonowania systemu RASFF**. O stwierdzonych niezgodnościach informowano organy sprawujące nadzór nad zakładami, z których kwestionowana żywność była dystrybuowana na rynek krajowy.

9. Żadna próbka żywności pobrana w kierunku mikrobiologicznym nie została zakwestionowana.
10. W latach 2021-2014 nie zakwestionowano w badaniach laboratoryjnych żadnej próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2013 r. – 25 %, w 2012 r. – 33,3%).
11. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami GHP oraz zakładów z wdrożonymi systemem HACCP utrzymywał się mniej więcej na tym samym poziomie, z nieznaczną tendencją spadkową w stosunku do 2020 r.
12. Z powiadomień umieszczanych w systemie RASFF oraz kwestionowanych wyników badań laboratoryjnych przeprowadzonych na pobranych przez organ próbkach wynika, iż w dalszym ciągu **niewłaściwe praktyki rolnicze w zakresie stosowanych środków ochrony roślin mogą stanowić zagrożenie dla trwałej mikrobiologicznie żywność pochodzenia roślinnego**, która z punktu widzenia bezpieczeństwa jest żywnością o niskim ryzyku. Ponadto znaczącym problemem było zanieczyszczenie żywności tlenkiem etylenu poprzez stosowanie w produkcji importowanych dodatków – mączki chleba świętojańskiego.
13. **34 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności**, co dowodzi, iż jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach, poza godzinami funkcjonowania urzędu.
14. **Interwencje** są ważnym źródłem informacji o obiektach i należy je traktować priorytetowo.
15. Kontrole obiektów funkcjonujących w obszarze materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych nie wykazały niezgodności.

Piekarnie, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i ciastkarnie stanowią grupy obiektów, w których najczęściej stwierdzano uchybienia sanitarno-higieniczne.

## VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021 - 2025 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2021 roku realizowano niżej wymienione zadania, które zostały w dużym stopniu ograniczone przez działania związane z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.

### 1. Programy krajowe:

#### Profilaktyka HIV/AIDS

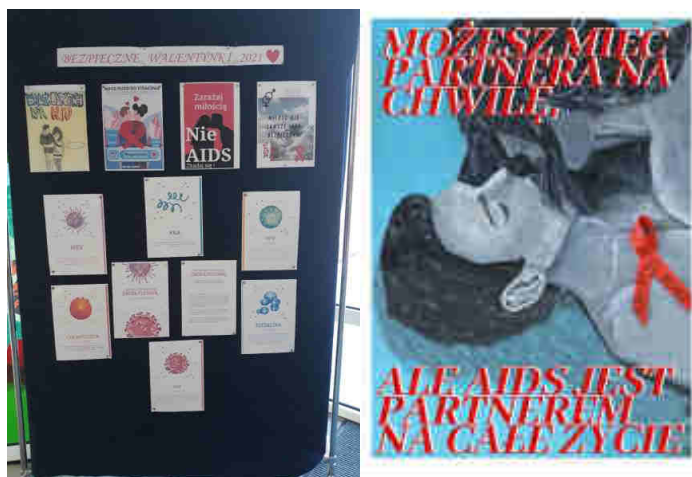
W ramach profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono:

- Akcja „Bezpieczne Walentynki”:

- dystrybucja materiałów edukacyjnych do bibliotek (2), kwiaciarni (5), kin (2), - ogółem 9 miejsc, Sekcja OZ i PZ w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki 2021” w dniu 12 lutego 2021 r. dostarczyła materiały edukacyjne (ulotki, zakładki do książek, broszurki wraz z pismem PPIS w Koninie); materiały wyeksponowano w bibliotekach, dodawano do bukietów kwiatów oraz biletów w kinach w związku ze Świętem Zakochanych.

Wszystkim szkołom ponadpodstawowym (11) oraz podstawowym (79) wysłano pisma wraz z pakietem materiałów i wytycznych dot. Profilaktyki HIV/AIDS. Wysłano także informację do lokalnych mediów (7) oraz umieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie.

Otrzymano z placówek oświatowo- wychowawczych 17 sprawozdań (12 szkoły podstawowe, 5 szkoły ponadpodstawowe).



fol. 1/fot.2 Gazetka uczniów z SP nr 11 w Koninie; praca uczniów ZS CKU w Koninie

- Kampanie społeczne: kampania profilaktyczna „Czy wiesz, że...” - przekazanie wytycznych i materiałów edukacyjno - informacyjnych do wszystkich placówek oświatowo- wychowawczych z miasta Konina i powiatu konińskiego (126); przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie oraz umieszczono materiały graficzne na Facebooku PSSE w Koninie, przekazano informację do mediów.



- **Ogólnopolski Konkurs na komiks pod tytułem „Komiks kontra AIDS 2021”**

- wysłano pisma do wszystkich szkół ponadpodstawowych z terenu miasta Konina i powiatu konińskiego /11 placówek/ wraz z regulaminem konkursu; Organizatorem konkursu było Krajowe Centrum d.s. AIDS; wyróżnienie specjalne zdobyła uczennica z Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie,

- przekazano informację lokalnym mediom oraz umieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz Facebooku PSSE w Koninie,

- **Konkurs „Nie daj szansy AIDS” na infografikę pod tytułem „Nie daj szansy AIDS”**

- wysłano pisma do wszystkich szkół ponadpodstawowych z terenu miasta Konina i powiatu konińskiego /11 placówek/ wraz z regulaminem konkursu; Organizatorem konkursu była Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Poznaniu,

- umieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie. W etapie powiatowym konkursu udział wzięły 3 szkoły: ZS Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie, ZS Ogólnokształcących i Technicznych w Sompolnie oraz ZS Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie. Łącznie nadesłano 6 prac. Do etapu wojewódzkiego komisja konkursowa zakwalifikowała pracę uczennicy z ZS Ogólnokształcących i Technicznych

w Sompolnie. Laureatom i opiekunom ufundowano nagrody i upominki (I miejsce - bon podarunkowy na kwotę 200 zł oraz gadżety z logo PSSE w Koninie, II i III miejsce - bon podarunkowy na kwotę 100 zł oraz gadżety z logo PSSE w Koninie), wyróżnieni uczniowie oraz opiekunowie otrzymali gadżety z logo PSSE w Koninie. Partnerami konkursu na etapie powiatowym byli Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery podarunkowe dla laureatów konkursu. Uczestniczo w podsumowaniu konkursu na etapie wojewódzkim w dniu 30.11.2021 r. w formie on-line.



fot. 3/fot.4 Wręczenie nagrody laureatce Konkursu – uczniocy z ZS Ogólnokształcących i Technicznych w Sompolnie.

- **Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”**

- wysłano pismo do dyrektora III Liceum Ogólnokształcącego w Koninie z prośbą o umożliwienie przeprowadzenia szkolenia dla uczniów w ramach projektu. W szkoleniu

w dniu 14.09.2021 r. udział wzięło 20 uczniów. Podczas szkolenia młodzież wysłuchała wykładu, obejrzała prezentację multimedialną, wzięła udział w anonimowej ankiecie przed szkoleniem oraz po zakończeniu szkolenia, obejrzała film edukacyjny pt.: „ Miało być inaczej” oraz „Życ z HIV”. W drugiej części warsztatów młodzież wzięła udział w burzy mózgów, wykonywała zadania w grupach, dyskutowała nt. zdobytej wiedzy. Uczniom przekazano materiały edukacyjne, notesy i długopisy z logo PSSE Konin.

### **Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids”**

- w dniu 28.09.2021r. w trakcie szkolenia dla 12 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, inaugurujących nowy rok szkolny 2021/2022 r. omówiono wytyczne dotyczące Obchodów Światowego Dnia AIDS oraz kampanii społecznych dot. HIV/AIDS,
- w dniach 07-08.10.2021 r. podczas 4 szkoleń dla 68 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych omówiono wytyczne dotyczące „Światowego Dnia Aids” wraz z materiałami edukacyjnymi,
- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informację nt. „Światowego Dnia Aids” lokalnym mediom: ogółem 7 (prasa: 2, radio: 3, portale internetowe: 1, telewizja: 1),
- z zakresu profilaktyki HIV/AIDS odbyły się szkolenia:
  - w dniu 30.11.2021 r. odbyło się szkolenie dla 23 uczniów ZS CKU w Koninie,
  - w dniu 02.12.2021 r. odbyło się szkolenie dla 15 uczniów ZS Ogólnokształcących i Technicznych w Sompolnie,
- otrzymano 28 sprawozdań ze szkół z realizacji Obchodów Światowego Dnia AIDS, Kierownik Sekcji OZ i PZ udzieliła wywiadu dla TV Wielkopolska w dniu 01.12.2021 r. na temat Światowego Dnia Aids oraz działań PSSE Konin w w/w zakresie.
- w dniach 23-24.09.2021 r. uczestniczono w Konferencji on-line poświęconej zakażeniom HIV w dobie pandemii.



fot. 5 Szkolenie w ZS Ogólnokształcących i Technicznych w Sompolnie w dniu 02.12.2021 r.

### **Przeciwdziałanie uzależnieniom w roku 2021:**

- w dniu 12.10.2021r. kierownik Sekcji - A. Moralewska-Bembenek - uczestniczyła w Konińskim Domu Kultury, w Debacie społecznej pod nazwą: „Zagrożenia XXI wieku” organizowaną przez Komendę Miejską Policji w Koninie.



fot. 6/fot. 7 Debata społeczna w KDK „Zagrożenia XXI wieku” – udział w debacie przedstawiciela PPIS w Koninie.

### **Program edukacyjny „Trzymaj formę”**

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. W związku z realizacją programu odbyły się:

- 2 szkolenia w dniu 07.10.2021r. dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2021/22,
- 2 szkolenia w dniu 08.10.2021r. dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego w roku szkolnym 2021/22, program jest w trakcie realizacji.

### **Profilaktyka nikotynowa:**

- **Program „Czyste powietrze wokół nas”** realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0”, adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”). W ramach programu odbyły się:
  - 2 szkolenia w dniu 07.10.2021r. dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2021/22,
  - 2 szkolenia w dniu 08.10.2021r. dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego w roku szkolnym 2021/22,
  - 2 szkolenia w dniu 20.10.2021r. dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2021/22; omówiono założenia, przedstawiono wytyczne, przekazano materiały edukacyjne; program w trakcie realizacji.
- **Program „ Bieg po zdrowie”** realizowany w szkołach podstawowych - klasy IV.

Celem programu jest zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży.

W związku z realizacją programu w nowym roku szkolnym 2021/22:

- szkoły podstawowe biorące udział w programie (48 szkół) poinformowano o realizacji VI edycji programu edukacyjnego „Bieg po zdrowie”, przekazano wytyczne i założenia.

Obecnie program w trakcie realizacji.

- **„Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra tytoń”**

W dniu 07.09.2021r. odbyło się szkolenie dla 25 uczniów z SP nr 12 w Koninie (kl. VIII) w zakresie profilaktyki nikotynowej - edukacja antynikotynowa „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia”.

Ponadto zrealizowano akcje:

**„31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu” :**

- wszystkim placówkom oświatowo- wychowawczym (125) przekazano wytyczne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Kampanii „Deklaruję – nie palę!”, przekazano materiały edukacyjne. Przekazano informacje do lokalnych mediów (7), umieszczono informację na stronie internetowej PSSE w Koninie. Placówki oświatowo- wychowawcze realizowały Obchody 31 Maja - Światowy dzień Bez Tytoniu w placówkach oraz w ramach nauki zdalnej, nadesłano 56 sprawozdań z realizacji działań.



fot. 8/fot. 9 Przedszkole nr 1 w Koninie – gazetka; SP Kuchary Kościelne – prace uczniów;

- Przeprowadzono **konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić –oto jest pytanie?”** na przygotowanie prezentacji multimedialnej nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. W dniu 16 lutego 2021r. zaproszono uczniów klas V szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego do udziału w XXI edycji konkursu antynikotynowego. W konkursie wzięło udział 26 szkół podstawowych (w tym 2 z miasta Konina, 24 z powiatu konińskiego). I miejsce na etapie powiatowym zajął uczeń ze Szkoły Podstawowej w Helenowie Drugim - Świątcu, II miejsce uczeń ze Szkoły Podstawowej w Złotkowie, III miejsce uczeń ze Szkoły Podstawowej w Mąkolnie. Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie (700 zł), Urzędu Miejskiego w Koninie (160 zł) oraz Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie (683 zł), które dostarczono do szkół laureatów. Laureat z etapu powiatowego – uczeń ze Szkoły Podstawowej w Helenowie Drugim - Świątcu zajął III miejsce na etapie wojewódzkim.
- **Bezpieczne wakacje:**

Podczas letniego wypoczynku - półkolonie letnie - w ramach szkodliwości palenia tytoniu przeprowadzono:

- w dniu 02.07.2021r. - 1 prelekcja dla 17 uczestników letniego wypoczynku - Stowarzyszenie Towarzystwa Inicjatyw Obywatelskich,
- w dniu 05.07.2021 r. - 1 prelekcja dla 17 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Osieczy,
- w dniu 06.07.2021 r. - 1 prelekcja dla 28 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Rychwale,
- w dniu 09.07.2021 r. - 1 prelekcja dla 15 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Sławsku,
- w dniu 13.08.2021 r. - 1 prelekcja dla 24 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Żychlinie,
- w dniu 26.08.2021 r. - 1 prelekcja dla 31 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Rzgowie,



fot. 10, 11, 12, 13 Szkolenia w ramach półkolonii letniej: w PSSE w Koninie w dniach: 02.07.2021 r., 09.07.2021 r., 27.07.2021 r. - prelekcje dla uczestników letniego wypoczynku.

### „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – 18 listopada

- w bieżącym roku szkolnym 2021/22 odbyło się 7 szkoleń z koordynatorami wychowania zdrowotnego - 108 osób:
- 28.09.2021r. - szkolenie dla 12 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych,

- 07.10.2021r. – 2 szkolenia dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- 08.10.2021r. – 2 szkolenia dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- 20.10.2021 r. – 2 szkolenia dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym wysłano pisma dotyczące ogólnopolskiej akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami”,
- przekazano informację nt. Akcji „Rzuć palenie razem z nami” lokalnym mediom - 7.
- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie.
- kierownik Sekcji OZ i PZ udzieliła wywiadu:
  - dla TV Wielkopolska w dniu 10.11.2021 r. na temat Akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami” oraz działań PSSE w w/w zakresie,
  - dla Radia Konin w dniu 17.11.2021 r., (emisja w dniach 20-21.11.2021 r.),



**fot. 14** Wywiad dla TV Wielkopolska w dniu 10.11.2021 r. - wyemitowany w trzeci czwartek listopada 18.11.2021 r.

- w dniu 04.11.2021 r. odbyły się 2 prelekcje dla 30 uczniów SOSW w Koninie nt. szkodliwości palenia tytoniu oraz inhalowania e-papierosów, młodzież obejrzała film edukacyjny,
- w dniu 17.11.2021 r. w I LO w Koninie odbyła się Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami”:
  - dwie prelekcje w dwóch klasach dla 49 uczniów,
  - projekcja filmu edukacyjnego nt. szkodliwości palenia tytoniu,
  - punkt informacyjno – edukacyjny dla uczniów i nauczycieli I LO w Koninie, w którym pracownicy Sekcji OZ i PZ w Koninie informowali o szkodliwości palenia tytoniu, informowali o szkodliwości używania nowatorskich wyrobów tytoniowych, m.in. inhalowania e-papierosów, przekazywali materiały edukacyjne, ulotki nikotynowe oraz onkologiczne,



**fot. 15 i 16 Szkolenia w dniu 17.11.2021 r. w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia – I LO Konin.**

- w dniu 18.11.2021 r. w Szkole Podstawowej w Radolinie odbyła się prelekcja dla 11 uczniów klasy VIII, podczas której uczniowie obejrzeli film edukacyjny, przedstawiono prezentację multimedialną z aspektami szkodliwości palenia papierosów oraz inhalowania e-papierosów,



**fot. 17 i 18 Szkolenie w dniu 18.11.2021 r. w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia - SP w Radolinie oraz wystawa prac uczniów**

- otrzymano 60 sprawozdań z placówek oświatowo - wychowawczych z realizacji działań w ramach nauki w szkole oraz nauki zdalnej,

## **2. Programy wojewódzkie**

### **Program edukacyjny „Mamo, Tato, co Wy na to?”**

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), którego celem jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci. Program realizują wszystkie przedszkola (35) - dzieci sześciolatnie.

W roku szkolnym 2021/22 odbyły się:

- 20.10.2021 r. – 2 szkolenia dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego,

W roku szkolnym 2020/21 udział wzięły wszystkie przedszkola: 35 placówek, ogółem 1421 dzieci w tym 5-latki:482 i 6-latki: 939.

Obecnie program w trakcie realizacji.

### **3. Programy lokalne i akcje prozdrowotne**

#### **Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia**

Tematem w roku 2021 było hasło: Budowanie sprawiedliwszego i zdrowszego świata.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia odbyło się:

- przekazano informację na stronę internetową oraz do lokalnych mediów,
- do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (126) przekazano wytyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania przy realizacji Obchodów Światowego Dnia Zdrowia, nadesłano 65 sprawozdań z placówek oświatowo – wychowawczych z realizacji działań w w/w zakresie.

#### **Profilaktyka nowotworowa**

##### **Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”:**

W ramach programu w nowym roku szkolnym 2021/22:

- 28.09.2021r. - szkolenie dla 12 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych.

W roku szkolnym 2020/21 w programie udział wzięło 1639 uczniów, 542 rodziców z 10 placówek.

- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,
- w dniu 04.11.2021 r. odbyło się szkolenie w Specjalnym Ośrodku Szkolno -Wychowawczym w Koninie dla 17 uczniów,

Obecnie program w trakcie realizacji.

##### **Akcja „Mammobus”**

##### **Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka piersi”**

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

PSSE w Koninie prowadzi stałą współpracę z Ośrodkiem Profilaktyki i Epidemiologii Nowotworów „OPEN” w Poznaniu w zakresie badań mammograficznych oraz cytologicznych.

- Przeprowadzono akcję „Mammobus” dla kobiet w wieku 50 - 69 lat. W 12 akcjach w roku 2021 udział wzięło łącznie 299 kobiet. Przekazywano informacje do lokalnej prasy oraz na stronę internetową PSSE w Koninie,
- w dniu 28.09.2021 r. w ramach profilaktyki raka piersi oraz różowego października – miesiąca świadomości raka piersi wysłano pismo do wszystkich szkół podstawowych i ponadpodstawowych (90 placówek),

##### **Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra”**

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.



- w roku szkolnym 2021/22 w dniu 28.09.2021r. - szkolenie dla 12 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, przekazano założenia omówiono wytyczne,
  - w dniu 04.11.2021 r. wysłano pismo do szkół ponadpodstawowych w sprawie Listopada – Międzynarodowego Miesiąca Walki z Męskim Rakiem,
  - w minionym roku szkolnym 2020/21 w programie udział wzięło 1927 uczniów.
- Nadesłano 8 sprawozdań ze szkół ponadpodstawowych,
- w dniu 04.11.2021 r. odbyło się szkolenie w Specjalnym Ośrodku Szkolno -Wychowawczym w Koninie dla 13 uczniów,

### **Program profilaktyki nowotworów i edukacji społeczeństwa „ABCD samokontroli znamion”**

Celem głównym jest wzrost wiedzy na temat zapobiegania nowotworom skóry i metod samobadania znamion.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

W ramach programu odbyło się:

- przekazano informację na stronę internetową oraz do lokalnych mediów,
- do wszystkich szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych (90) przekazano wytyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania przy realizacji w/w zadań.
- zorganizowano szkolenie dla pracowników PSSE w Koninie, przekazano materiały edukacyjne na kremie z filtrem oraz prezentację w PDF „Dermatoskopia w praktyce” zgodnie z rozdzielnikiem (87).
- podczas Akcji letniego wypoczynku odbyły się 22 pogadanki i prelekcje na temat „ABCDE samokontroli znamion” dla 466 osób, przekazywano informacje o programie, omówiono ABCDE samokontroli znamion oraz zachęcono do obserwacji pojawiających się znamion na skórze,
- w dniu 04.09.2021 r. odbył się Festyn Rodzinny przed Konińskim Domem Kultury z udziałem PSSE w Koninie. Podczas festynu na stoisku przekazywano materiały edukacyjne dotyczące profilaktyki nowotworowej, w tym informowano o programie „ABCDE samokontroli znamion”,



fol. 19 i 20 Festyn Rodzinny TPD przed KDK w Koninie w dniu 04.09.2021r.

#### 4. Pozostałe działania

- **Szkoły Promujące Zdrowie**

- liczba szkół będących w sieci SzPZ - 25,
- liczba szkół w okresie przygotowawczym - 4,
- liczba wydanych certyfikatów – 1

- **Projekt edukacyjny: „ Mały kleszcz - duży problem”**

- przeprowadzono 7 szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli, szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych (12 osób - szkoły ponadpodstawowe, 28 osób przedszkola, 68 - szkoły podstawowe): przekazano materiały edukacyjne,
- przeprowadzono 22 spotkania dla 466 osób - uczestników wypoczynku letniego,
- w dniu 04.09.2021 r. odbył się Festyn TPD na Skwerze przy KDK w Koninie, stoisko PSSE Konin z materiałami edukacyjnymi nt. „Problematyki kleszczy”,
- w dniu 20.05.2021 r. wysłano pisma do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (126), wraz z materiałami edukacyjnymi, ulotkę opracowaną przez WSSE w Poznaniu, infografikę,
- przekazano informacje na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informacje lokalnym mediom (7).

#### **Inne działania:**

- **program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”** – I edycja programu odbyła się w roku szkolnym 2020/21, obecnie II edycja programu w trakcie realizacji, udział biorą wszystkie przedszkola z miasta i powiatu konińskiego (35),

**Cel:** zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat,

**Adresaci:** dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

- w dniu 20.10.2021r. odbyły się 2 szkolenia dla 28 osób z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w PSSE w Koninie, przekazano materiały edukacyjne, broszury dla dzieci pozyskane z Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa,
- w roku 2021 w programie udział wzięło 984 dzieci przedszkolnych z 22 przedszkoli.

- **Działania edukacyjne w związku z pandemią Sars-Cov 2 oraz promocji szczepień przeciwko COVID -19:**

W ramach promocji szczepień przeciw COVID -19 odbyło się:

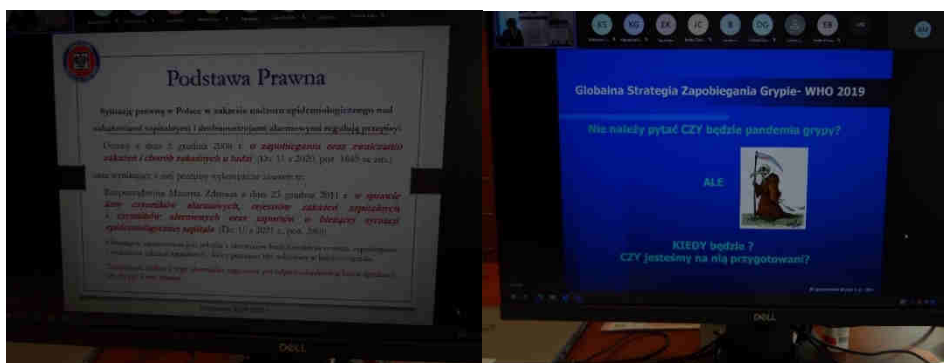
- szkolenia /pogadanki w szkołach dla młodzieży szkolnej: 7 dla 135 uczestników,
- stoisko podczas Festynu TPD w Koninie: 1 dla 100 osób,
- artykuły dla społeczności lokalnej na stronie internetowej PSSE w Koninie: 84,
- artykuły do mediów (7mediów) : 3,
- pogadanki/spotkania podczas półkolonii letnich: 22 spotkania dla 466 osób,
- szkolenia w PSSE w Koninie dla szkolnych i przedszkolnych koordynatorów wychowania zdrowotnego - 7 dla 108 osób,
- informacje umieszczane na portalu internetowym Facebook - 15,
- edukacja/informacja w trakcie wywiadu epidemiologicznego - ok. 10.000,
- wizytacje oświatowo - zdrowotne - 44 dla 88 osób,



fot. 21 i 22 Festyn TPD w dniu 04.09.2021 r. z udziałem PSSE w Koninie – promocja szczepień ochronnych przeciw covid -19.

- **Zapobieganie chorobom zakaźnym**

W dniach 23-24.09.2021 r. odbyło się szkolenie on-line pt. „Zagrożenia epidemiologiczne a zdrowie publiczne - wczoraj, dziś, jutro” (2 osoby uczestniczyły w szkoleniu),



fot. 23 i 24 Szkolenie on -line w dniach 23-24.09.2021 r. zorganizowane przez Warszawski Uniwersytet Medyczny

## Podsumowanie

Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej. Sytuacja epidemiologiczna związana z pandemią koronawirusa bardzo ograniczyła dotychczasowe działania z zakresu promocji zdrowia.

W roku 2021 zaplanowano 50 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, wykonano 44 wizytacje (z powodu obecnej sytuacji epidemiologicznej) oraz 44 kwestionariusze w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielono 218 porad metodycznych.

Ponadto sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2020.

## V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie powiatu konińskiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania i zagospodarowania przestrzennego oraz planowania, projektowania i realizacji inwestycji odpowiednich warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

W 2021 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

- opiniowanie i uzgadnianie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- opiniowanie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, obejmujące wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianie warunków zabudowy w postępowaniach o wydanie decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu;
- zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- wydawanie innych decyzji, postanowień i opinii.

W 2021 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 80 wizji w obiektach oraz wydano:

- 14 postanowień, w tym: 6 dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy, 7 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy, 1 postanowienie dotyczące odmowy wydania zaświadczenia;
- 338 opinii sanitarnych, w tym: 23 opinie dotyczące uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 21 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 5 opinii

w sprawach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, 56 opinii w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 11 opinii w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 18 w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 182 opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 20 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz 2 inne opinie;

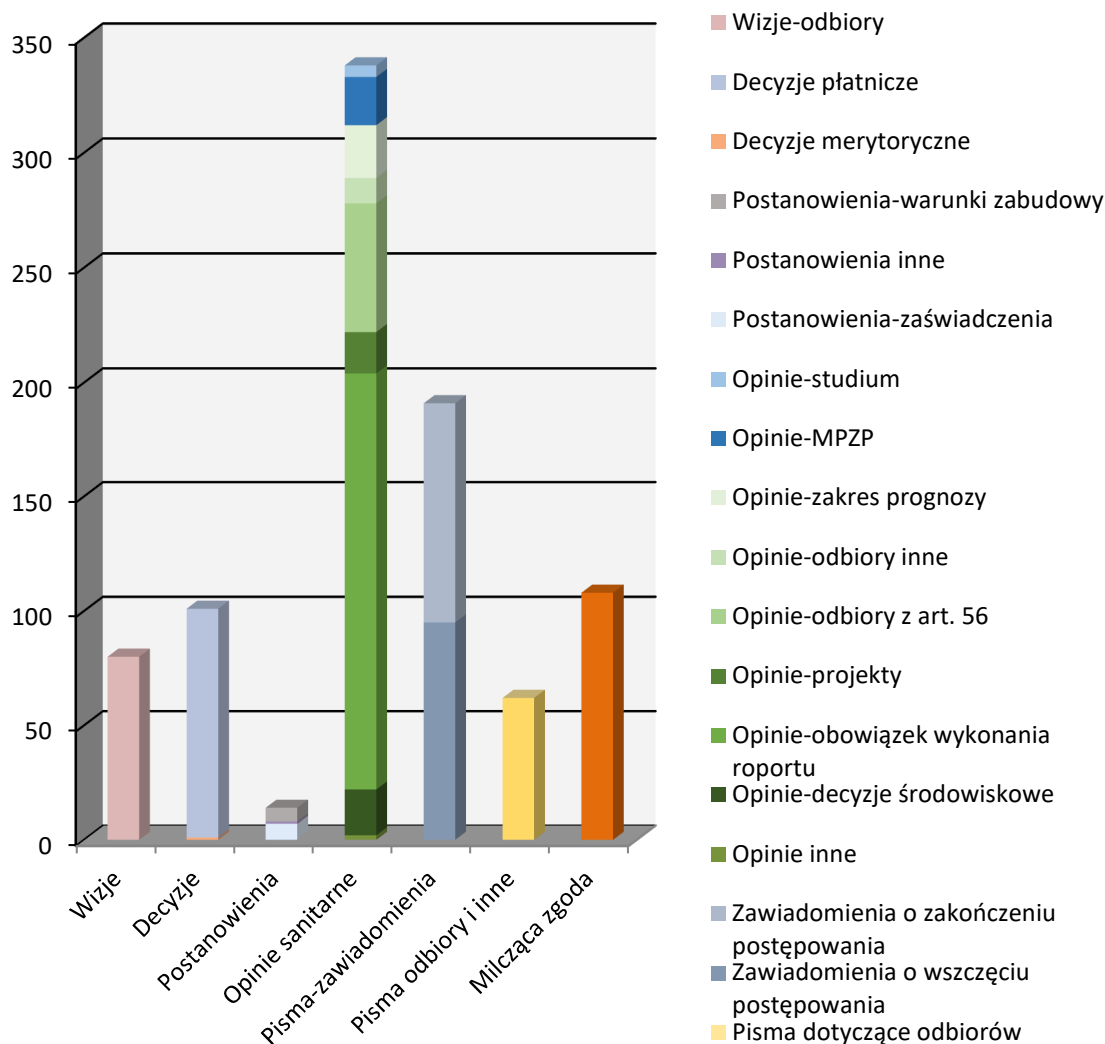
- 101 decyzji, w tym: 100 decyzji płatniczych oraz 1 decyzję merytoryczną;
- 253 pisma, w tym: 95 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 96 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 62 pisma w innych sprawach.

Ponadto w analizowanym roku w 108 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych zajęto stanowisko przez tzw. „milczącą zgodę”.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 80 wizji (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 77 obiektów. Nieprawidłowości stwierdzono w 14 skontrolowanych obiektach. Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających. Przedmiotami odbiorów były m.in. obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, biurowe, obiekty oświaty i wychowania oraz obiekty przemysłowe.

Opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz w sprawach warunków do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dotyczyły m. in. inwestycji związanych z wykorzystaniem energii odnawialnej (farm fotowoltaicznych), inwestycji drogowych, infrastrukturalnych, gospodarki odpadami, inwestycji rolniczych, zakładów przemysłowych, usługowych, obsługi transportu.

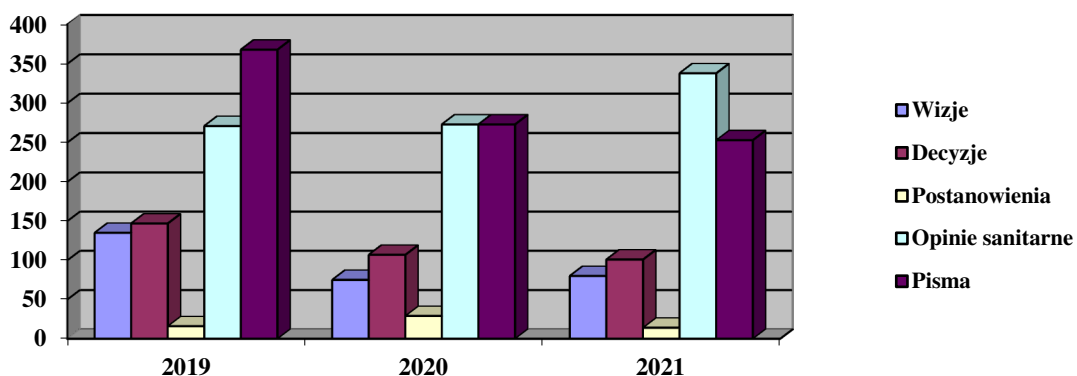
Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2021 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

**Rys. 1. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2021 roku**

s  
Zestawienie wykonanych czynności w latach 2019-2021 zobrazowano w Tab. 1. i na wykresie – Rys. 2.

**Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2019 – 2021**

Czynności	2019	2020	2021
Wizje	135	75	80
Decyzje	147	107	101
Postanowienia	16	29	14
Opinie sanitarne	271	273	338
Pisma	368	273	253

**Rys. 2. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2019 – 2021**

W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

## VI. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w 2005 roku potwierdzoną Certyfikatem Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648. Szczegółowy zakres badań akredytowanych znajduje się w aktualnym wydaniu zakresu akredytacji Nr 17 z dnia 23 czerwca 2021 r., dostępnym w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl). Uzyskany certyfikat potwierdził wdrożenie systemu zarządzania w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz kompetencje techniczne do wykonywanych badań, zawartych w zakresie akredytacji. System ten funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA, uznające akredytowane wyniki, w zakresie laboratoriów badawczych.

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 69 parametrów według 42 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.

Wykwalifikowana kadra oraz posiadanie nowoczesnego sprzętu zapewnia realizację badań na wysokim poziomie, uzyskiwanie rzetelnych, wiarygodnych i użytecznych wyników. Laboratorium utrzymuje i doskonali wykonywanie badań, z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury analitycznej (chromatografów gazowych, cieczowych, jonowych, spektrometrów absorpcji atomowej),



dostosowując metody badań do najnowszych europejskich i międzynarodowych norm metodycznych. Wszystko to daje gwarancję pracy Laboratorium na wysokim profesjonalnym poziomie, spełniającym oczekiwania klienta, utrzymywania opinii rzetelnego, profesjonalnego, godnego zaufania partnera dla klientów i wszystkich zainteresowanych współpracą z Laboratorium oraz aktywnego reagowania na zmieniające się wymagania przepisów prawnych, na potrzeby i oczekiwania klientów, a także zapewnia niezależność, bezstronność, poufność działania i ciągłe doskonalenie skuteczności systemu zarządzania i kompetencji technicznych.

W celu potwierdzenia jakości wykonywanych badań i kompetencji technicznych Laboratorium bierze systematycznie udział w badaniach biegłości organizowanych przez krajowe i zagraniczne jednostki.

Oddział Laboratoryjny w roku 2021 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody z pływalni (basenów kąpielowych) oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody i płynów dializacyjnych dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,
- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych, w tym na obecność pałeczek *Salmonella-Shigella* w kale,
- badań parazytologicznych (na obecność pasożytów jelitowych),
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2021 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzоровe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Całkowita ilość wykonanych w 2021 roku badań i oznaczeń była większa niż w roku 2020, pomimo panujących w kraju i na świecie następnych fal epidemii Covid-19. Próbkę były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

Pracownicy laboratorium dodatkowo byli zaangażowani w pracy na rzecz Covid 19, głównie poprzez przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych w systemie SEPIS.

Wykonanie wszystkich zadań, zarówno planowanych jak i zleczanych przez klientów zewnętrznych oraz zadań dodatkowych w systemie SEPIS, było możliwe dzięki wprowadzaniu okresowo pracy zmianowej.

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2021 w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7537 badań (6540 badań w roku 2020), w tym 25032 oznaczenia : chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne w roku 2021 (22185 oznaczeń w roku 2020).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w roku 2021 w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 18494 badania (16976 badań w roku 2020), w tym 41644 oznaczenia : chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne (27681 oznaczeń w roku 2020).

## **VII. ZAKOŃCZENIE**

W 2021 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2021 przeprowadzono 17924 kontrole i wizytacje. Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 914 decyzji administracyjnych (625 decyzji merytorycznych i 289 płatniczych), 55 postanowień, nałożono 185 mandatów karnych na kwotę 25 900 zł.

W ramach działań zapobiegających rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2 przeprowadzono 2926 kontroli w zakresie przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów wprowadzonych w związku ze stanem epidemii, nałożono 366 mandatów karnych na kwotę 30 800,00 zł, wydano 4 decyzje opłatowe.