

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2020**



SZAMOTUŁY, LUTY 2021 ROK

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	6
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	20
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	26
IV. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	33
V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	34
VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	36
VII. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	43
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia	46
IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	72
X. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	77
Zakończenie	81
Wykaz tabel	83
Wykaz wykresów	85
Wykaz map	86

WSTĘP

Powiat szamotulski leży w środkowo - zachodniej części województwa wielkopolskiego i jest powiatem wewnętrznym, graniczącym z 5 powiatami: czarnkowsko-trzcianeckim, międzychodzkiem, nowotomyskim, poznańskim i obornickim.

Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km², którą zamieszkuje 91720 osób (stan na dzień 30.06.2020 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1).

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



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Lista gmin:

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach realizował zadania określone ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021 r. 195 t.j.) na terenie powiatu szamotulskiego w następującym zakresie:

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

Prowadzona była również działalność oświatowo – zdrowotna w zakresie promocji zdrowia poprzez realizację programów edukacyjnych o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i lokalnym.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach odgrywał szczególną rolę w dobie zwalczania rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 w powiecie szamotulskim poprzez prowadzone na szeroką skalę kontrole sprawdzające przestrzeganie ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, zgodnie z obowiązującą wykładnią prawa.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego w roku 2020” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne. Prezentowane w przedkładanym dokumencie dane liczbowe pochodzą ze sprawozdań statystycznych za rok 2020, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2020 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2020 rok

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91720	1664	12232

I.1. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2019-2020.

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2019-2020

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2019		2020		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	6	6,6	6	6,6
5	A02.1		posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}				
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}			3	3,3
14	A04.8	inne określone	2	2,2	3	3,3	
15	A04.9	nieokreślone	2	2,2	1	1,1	
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾	1	64,4	4	240,4	

17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe					
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}					
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>					
20	A05.3-8		inne określone					
21	A05.9	nieokreślone						
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾						
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}						
24	A07.2	Kryptosporidioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	76	83,3	2	2,2	
26	A08.1		wywołane przez norowirusy					
27	A08.2-3		inne określone	7	7,7	2	2,2	
28	A08.4		nieokreślone	14	15,3	2	2,2	
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		51	3281,9	4	240,4	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	134	146,8	76	82,9	
31			w tym u dzieci do lat 2	55	3539,3	26	1562,5	
32	A20	Dżuma ^{UE}						
33	A21	Tularemia ^{UE}						
34	A22	Wąglik ^{UE}						
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}						
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}						
37	A27	Leptospiroza ^{UE}						
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}						
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO						
40	A32	Listerioza ^{UE}						
41	A33-A35	Tęžec ^{UE}	ogółem					
42	A33		noworodków					
43	A36	Błonica ^{UE}						
44	A37	Krzztusiec ^{PL}						
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		41	45	7	7,7	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem					
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu					
48	A39.1-4		posocznica					
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona					
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	8	8,8	4	4,4	
51	A46		róża	8	8,8	3	3,3	
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego					
53	B95.0/O85		gorączka pologowa					
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾			1	1,1	
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE/PL}					
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}					
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona					
58	A51		wczesna	1	1,1			
59	A52		późna					
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	1	1,1	2	2,2	
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}				2	2,2	
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}						
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}		3	3,3	1	1,1	
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	15	16,4	9	9,8	

65			neuroborelioza ^{UE}				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy ¹¹⁾					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾		8	8,8	8	8,7
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe	1	1,1		
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone			1	1,1
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}					
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		213	233,3	112	122,1
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	3	3,3		
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	7	7,7	1	1,1
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}	8	8,8	3	3,3
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}		1	1,1		
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}		1	1,1		
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}		4	4,4	1	1,1
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					

112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica ^{UE}					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	8	8,8	1	1,1
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1,1		
116	A40.3		posocznica	7	7,7		
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona			1	1,1
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem				
120	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
123	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
124	G00.2-8;G04.2		inne określone				
125	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone			2	2,2
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		7	7,7	3	3,3
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone				2	2,2
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	7	7,7	8	8,7
130			u dzieci w wieku 0-14 lat	6	6,6	2	2,2
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
135	P37.2		listerioza ^{UE}				
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
139	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²³⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0		grzyby				
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)				3322	3621,9
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe				1	
Suma kontrolna				707	774,3	3626	3953,3

W roku sprawozdawczym w związku z wprowadzonym stanem pandemii (mianem pandemii można zatem określić epidemię choroby zakaźnej, która obejmuje kilka krajów w tym samym czasie – mogą to być państwa na jednym kontynencie lub na całym świecie. Zazwyczaj pandemii sprzyja wysoka zaraźliwość choroby, a także jej bezobjawowy charakter na początkowym etapie infekcji) i epidemii w Polsce [o epidemii mówimy w sytuacji, gdy na określonym obszarze i w konkretnym czasie obserwuje się nasilone zapadanie przez populację na chorobę zakaźną. Istotne jest tutaj natężenie choroby większe niż w latach ubiegłych (w podobnym przedziale czasowym) lub pojawienie się na danym terenie choroby wcześniej niewystępującej], sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych uległa znacznej zmianie. Pojawiła się nowa jednostka chorobowa o nazwie: Zakażenie SARS-CoV-2, które prowadzi do rozwinięcia się ostrej choroby zakaźnej dróg oddechowych, nazwanej COVID-19.

COVID-19 to nazwa choroby układu oddechowego wywoływanej przez koronawirusa SARS-CoV-2. Za główne objawy schorzenia uważa się gorączkę, suchy kaszel i problemy z oddychaniem (duszności), dość powszechne jest też zmęczenie i bóle mięśni. Rzadziej pojawiają się też inne symptomy, w tym biegunka, ból gardła czy katar. Wspomniane objawy różnią się nasileniem u różnych pacjentów. Choroba COVID-19 ma łagodny przebieg u ok. 80 proc. chorych – objawy nie są wtedy nasilone i przypominają przeziębienie. W pozostałych 20 proc. przypadków obserwuje się ciężki przebieg choroby i podwyższone ryzyko powikłań w postaci zapalenia płuc, ostrej niewydolności oddechowej czy sepsy. Takie powikłania stanowią szczególne zagrożenie dla osób starszych, cierpiących na choroby przewlekłe lub niedobory odporności.

W roku 2020 na terenie powiatu szamotulskiego odnotowano 3322 zakażenia SARS-CoV-2. Pracownicy tutejszej Stacji przez 7 dni w tygodniu przeprowadzali z osobami zakażonymi dochodzenia epidemiologiczne, ustalali osoby ze wspólnego zamieszkania oraz osoby narażone na chorobę wywołaną wirusem SARS-CoV-2 z poza wspólnego gospodarstwa domowego. Osoby te zostały objęte obowiązkową kwarantanną. W sumie organ inspekcji sanitarnej nałożył obowiązkową kwarantannę na 12.067 osób.

I.2.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- duru brzuszego,
- duru rzekomego,
- czerwonki bakteryjnej,

- zatruć enterotoksyną gronkowcową,
- zatruć toksyną botulinową,
- wirusowego zapalenia wątroby typu A,
- zatruć grzybami,
- jersiniozy.

Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella*

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruć pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w roku sprawozdawczym jak i w poprzednim utrzymywała się na tym samym poziomie, w obu latach odnotowano 6 zachorowań. Współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 6,6. Zachorowały 2 kobiety i 4 mężczyzn, 3 osoby mieszkały na wsi, a 2 w mieście. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Objawy chorobowe wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lat u 3 osób,
- 5 – 9 lat u 3 osób.

Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wykryto pałeczki *Salmonella*.

Biegunki u dzieci do lat 2

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2019 odnotowano 107 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 6885,5. Natomiast w roku 2020 odnotowano 34 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2043,7. Z powodu biegunki hospitalizowano 27 dzieci, a 7 było leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 25 dzieci, u których wykryto:

- Wirusy Rota – u 2 osób,
- Wirusy Rota i Adenowirusy – u 1 osoby,
- *Clostridium difficile* – u 2 osób,
- *Campylobacter* – u 2 dzieci (brak izolacji, badanie zostało wykonane testem).

I.2.2. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

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

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B w roku 2020 uległa znacznej poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2019 odnotowano 7 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,7. Natomiast w roku 2020 zgłoszono 1 przypadek, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Zachorował mężczyzna, mieszkający na wsi, lat 62. Zachorowanie nie było wynikiem ekspozycji zawodowej, osoba zakażona nie była uodporniona przeciwko WZW typu B.

Nagminne zapalenie przyusznic

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na świnkę uległa poprawie w stosunku do roku poprzedniego. W roku 2019 odnotowano 4 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Natomiast w roku 2020 zgłoszono 1 przypadek świnki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Zachorował mężczyzna, lat 4, mieszkający na wsi, zaszczepiony 1 dawką szczepionki. Od zaszczepienia do zachorowania upłynęły 4 lata

I.2.3. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 2 przypadki zapalenia mózgu inne i nieokreślone, 2 zachorowania bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu inne, nieokreślone oraz 1 wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone:

- zapalenie mózgu inne i nieokreślone: zachorował mężczyzna, lat 16 oraz kobieta lat 15, mieszkający na wsi,

- bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu inne, nieokreślone: zachorowała kobieta, lat 0, mieszkająca na wsi oraz mężczyzna, lat 55, mieszkający w mieście,
- wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone: zachorował mężczyzna, lat 52, mieszkający w mieście.

Tabela 3. Choroba meningokokowa (A39.0-9; G05.0), choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* (B95.3/G04.2; G00.1; A40.3) oraz *Haemophilus influenzae* (B96.3/G04.2; G00.0; A41.3) w 2020 r.

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

I.2.4. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

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

I.2.5. Inne choroby zakaźne.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2019 odnotowano 8 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 8,8. Natomiast w roku 2020 do organu sanitarnego zgłoszono 3 przypadki. Współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Zachorowała kobieta, mieszkająca w mieście oraz 2 mężczyźni mieszkający na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 30 – 39 lat – u 2 osób,
- 40 – 49 lat – u 1 osoby.

Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W 2019 odnotowano 15 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Natomiast w roku 2020 do organu sanitarnego zgłoszono 9 przypadków boreliozy, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 9,8. Zachorowały 4 kobiety i 5 mężczyzn. W mieście mieszkało 7 osób, a na wsi 2 osoby. Do ekspozycji na kleszcze doszło na terenie powiatu szamotulskiego, 1 osoba nie pamiętała faktu ukąszenia przez kleszcza. Do populacji kluczowych należało 5 osób (działkowcy). Osoby chore były leczone ambulatoryjnie. Zachorowania rozpoznano w pierwszym stadium choroby, na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia.

Grypa

W okresie od 01.01 do 31.12.2020 roku do organu sanitarnego zgłoszono 9 531 zachorowań i podejrzeń o zachorowania na grypę.

- 0 – 4 lat – 1264 osoby,
- 5 – 14 lat – 2305 osób,
- 15 – 64 lat – 4586 osób,
- > 65 lat – 1376 osób

W roku sprawozdawczym odnotowano 6 przypadków grypy u osób dorosłych oraz 2 przypadki u dzieci, które były potwierdzone badaniami wirusologicznymi w kierunku grypy.

Program „SENTINEL”

Na terenie powiatu szamotulskiego realizowany jest program „Sentinel” polegający na wirusologicznym i epidemiologicznym nadzorze nad grypą. Do tego programu w roku 2020 przystąpiła jedna placówka POZ: Przychodnia Lekarska „Medicus” ul. Kopernika 3 w Szamotułach – 2 lekarzy. Lekarze z w/wym. placówki POZ realizowali zadania programu, zbierali dane epidemiologiczne, które były wysyłane w raportach tygodniowych.

I.2.6. Zapobieganie wściekliznie.

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

Tabela 4. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2020 r.

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

*- proszę podać nazwę zwierzęcia

Tabela 5. Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2020 r.

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

* - proszę podać nazwę zwierzęcia

I.2.7. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Tabela 6. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

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

Niepożądane odczyny poszczepienne.

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

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

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

** W stosunku do zakwalifikowanych jako NOP.

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

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

PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	Synflorix	Tdap Szczepionka SSI	VARILRIX	VAXIGRIP	VERORAB	Clodivac	d	Inne nie ujęte w tabeli
Szamotuły	1							
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	RAZEM							
Szamotuły	2							

I.2.8. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

W roku sprawozdawczym w jednej placówce POZ stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przerywania ciągłości łańcucha chłodniczego na skutek awarii instalacji elektrycznej. Odłączono zasilanie urządzenia chłodniczego, a po usunięciu awarii zapomniano włączyć zasilanie urządzenia chłodniczego służące do przechowywania preparatów szczepionkowych ze skutkiem zniszczenia, utraty skuteczności terapeutycznej i bezpieczeństwa ich stosowania. Spowodowało to straty finansowe na łączną wartość 3.006,49 zł. W tej samej placówce POZ doszło do przeterminowania pięciu dawek szczepionki z powodu rezygnacji rodziców ze szczepień w okresie pandemii (obawy rodziców). Szczepionki przekazywane do placówek POZ były transportowane w termotorbach wyposażonych w termometr i wkłady chłodzące lub z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Szczepionki znajdujące się na stanie placówek POZ posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w 2 termometry. Temperatura w urządzeniach chłodniczych była sprawdzana i odnotowywana w karcie monitorowania temperatury przez 7 dni w tygodniu, 15 placówek POZ posiada elektroniczny monitoring urządzenia chłodniczego z powiadomieniem przez sms na telefon komórkowy, z możliwością elektronicznego zapisu, wygenerowania i wydruku danych.

I.2.9. Trudności w wykonywaniu zadań.

W roku sprawozdawczym trudności w wykonywaniu zadań nie było.

I.3. Działalność kontrolna i nadzorowa Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii i Szczepień Ochronnych.

Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych.

Tabela 9. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2020 r.

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		30
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku z zakażeniem koronawirusem SARS-CoV-2/COVID-19		3322
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		5
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		67
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		6
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne (wykazane w tab.5)	0
	w ogniskach zatruc pokarmowych (wykazane w tab.4)	0
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu B oraz osobami z wykrytym antygenem HBS	1
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	3
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tężcem	0
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami ekspozowanymi na choroby odzwierzęce	0
	w środowisku nosicieli duru brzuszego	2
	w podmiotach leczniczych	0
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatkich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		37

Działalność kontrolna.

Tabela 10. Liczba przeprowadzonych kontroli w 2020 r.

Rodzaj kontroli		Liczba kontroli *	
		Współdział w kontrolach wykazywanych przez pozostałe pionu PIS (np. HK, HŻiŻ)	Samodzielne pionu epidemiologii
Kontrole sanitarne w ramach nadzoru bieżącego		0	12
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	0	0
	lecznictwa otwartego	0	12
Kontrole tematyczne		0	0
W tym:	pionów położniczo - noworodkowych	0	0
	stacji dializ	0	0
	zgłaszalności chorób zakaźnych	0	0
	w trakcie dochodzeń epidemiologicznych*	0	0
Kontrole sanitarne dokumentacji i wykonawstwa szczepień		4	10
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	0	1
	lecznictwa otwartego	4	9
Kontrole interwencyjne		0	0
Kontrole sprawdzające		0	0
Wizje / odbiory		0	0

* Zgodnie ze sprawozdaniem z działalności kontrolno - represyjnej pionu epidemiologii

I.3.1. Współpraca z innymi jednostkami.

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

1. Komórkami organizacyjnymi w tutejszej stacji.
2. Oddziałami w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Poznaniu.
3. Powiatowymi Stacjami Sanitarnej-Epidemiologicznymi na terenie całej Polski.
4. Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Szamotułach.
5. Starostwem Powiatowym w Szamotułach.
6. Urzędami Miast i Gmin na terenie powiatu Szamotulskiego.
7. Policją na terenie powiatu szamotulskiego.
8. Strażą Miejską na terenie powiatu szamotulskiego.

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



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2020 r. znajdowały się 23 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych (w 2020 r. przybył 1 obiekt wykorzystujące wodę z własnego ujęcia – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach). Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia wodę ludności powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2020 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Wszystkie wodociągi na koniec roku ocenione zostały jako wodociągi spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.).

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

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

Tabela 11. Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)

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

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

Wodociąg publiczny Pożarowo w 2020 r. został przełączony czasowo do wodociągu publicznego Wronki w związku z modernizacją SUW w Pożarowie.

W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną 2020 r. przeprowadzono 8 kontroli protokolarnych urządzeń wodnych. Dodatkowo w każdym z przedsiębiorstw wodociągowych przeprowadzono kontrolę obostrzeń zawartych w wydawanych w 2020 r. rozporządzeniach Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2020 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (w związku z sytuacją epidemiologiczną zdarzały się sytuacje ze zmianą terminu poboru lub miejsca poboru). Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Gleby Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego

państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.) - próby wody pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych. W 6 przypadkach wydano komunikaty o pogorszeniu jakości wody zweryfikowane przez WSSE w Poznaniu ze względu na pogorszenie składu bakteriologicznego wody (obecność bakterii niechorobotwórczych) lub składu fizykochemicznego (żelazo, chloroform). W jednym przypadku na czas prowadzonych działań naprawczych w dniu 9 czerwca 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi ze względu na zwiększone stężenie żelaza i wyznaczył termin realizacji zaleceń na dzień 09.07.2020 r. Wdrożone działania naprawcze (m.in. naprawa chloratora, dezynfekcja wody, płukanie sieci wodociągowej, napowietrzanie wody) prowadzone przez zarządzających wodociągami w tym także przez zarządzającego wodociągiem lokalnym doprowadziły do poprawy jakości dostarczanej wody konsumentom. Badania wody wykonane po działaniach naprawczych nie wykazały przekroczeń. Ponadto zdarzały się chwilowe kilkudniowe odchylenia od składu bakteriologicznego i fizykochemicznego, najczęściej punktowe, związane z prawdopodobnym brakiem rygoru sanitarnego przy prowadzonych pracach konserwacyjnych. Nie wydano komunikatu, gdyż natychmiastowo wdrażano działania naprawcze (w tym płukanie sieci) i badania po działaniach naprawczych nie wykazywały przekroczeń. Pogorszenia punktowe nie wpłynęły na jakość wody w całym wodociągu. Wydano 8 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi, 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi, 2 pozytywne oceny higieniczne (decyzje) na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody oraz 3 decyzje opłatowe za pobór i kwestionowane badania wody. W jednym z wodociągów publicznych powiatu szamotulskiego odnotowano powtarzające się odchylenia od obowiązujących norm w zakresie zawartości jonu amonowego w wodzie na stacji uzdatniania wody. Kilkakrotne pobory próbek wody w różnych miejscach na sieci wodociągowej nie wykazywały niepokojących zmian. W związku z powyższym nie wydawano komunikatu dla ludności. W I kwartale 2020 r. wydano 8 obszarowych ocen

jakości wody pochodzącej od producentów zaopatrujących ludność powiatu szamotulskiego (za 2019 r.), które zawierały m.in. informacje: o wielkości produkcji wody dostarczanej na danym obszarze od poszczególnych producentów, o liczbie zaopatrywanej ludności, o prowadzonych działaniach naprawczych jeśli takie występowały, a przede wszystkim o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wskazane wyżej oceny przekazano do wójtów/burmistrzów oraz starosty. Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał (wójtom, burmistrzom) okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powyższe oceny okresowe zostały wydane po analizie sprawozdań z badań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej oraz po analizie podejmowanych działań naprawczych i w ramach prowadzonego nadzoru.

Około 86 tys. osób powiatu szamotulskiego korzystało z wody dostarczanej przez wodociągi publiczne. Tylko niewielka ilość mieszkańców korzystała z wody czerpanej z własnych urządzeń wodociągowych np. studni przydomowych.

Częstotliwość badań wody do analiz laboratoryjnych wynikała z załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.) - zgodnie z powyższym im większa produkcja wody w danym wodociągu tym częstotliwość pobierania próbek wody jest większa.

Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe, o dobowej produkcji wody 101-1000m³/dobę (16) Cztery wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m³/dobę. Natomiast 3 największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m³/dobę. Na koniec 2020 r. wodociąg publiczny Sarbia został przeniesiony z grupy obiektów raportowanych do grupy 101-1000m³/dobę ze względu na zmniejszona produkcję wody. Natomiast wodociąg publiczny Dobrojewo ze względu na zmniejszoną produkcję wody został zakwalifikowany do grupy ≤100m³/dobę.

Tabela 12. Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody.

rodzaj wodociągu	ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
Wodociągi publiczne zbiorowego	≤100	Koźle Piotrkówko Dobrojewo	1,766 tys.

zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m³/dobę]			Brączewo	
	101-1000	16	Ostroróg Obrzycko Kaśinowo Krzeszkowice Nowa Wieś Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Kaźmierz Gaj Wielki Piersko Duszniki Kunowo Dobrojewo Sarbia	39,747 tys.
	1001- 10000	3	Szamotuły Wronki Pniewy	44,945 tys.
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		5	Zakład Karny Wronki Zakład Produkcyjny ŚSM „Jana” w Kaźmierzu Hochland Sp. z o.o w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły	-

W 2020 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 8 prób ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w placówkach oświatowo-wychowawczych funkcjonującej na terenie powiatu.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Natomiast Dodatkowo przekazywano także sprawozdania z zaplanowanych na 2020 r. harmonogramów pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi jak i inne podmioty

wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.



III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

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

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

W 2020 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowało się 259 obiektów użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 32 kontrole w tej grupie obiektów. Ponadto w związku z panującą sytuacją epidemiologiczną przeprowadzono dodatkowe kontrole w zakresie przestrzegania obostrzeń w związku z wydawanymi rozporządzeniami. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach).

III.1. Baseny kąpielowe

Na nadzorowanym terenie znajdowały się dwa obiekty basenowe: Pływalnia Kryta oraz Basen Letni (odkryty), czynny sezonowo w lipcu i sierpniu. Oba baseny mieszczą się w Szamotułach. Obiekty te korzystały z wody doprowadzanej z systemu zbiorowego

zaopatrzenia w wodę tj. z wodociągu publicznego Szamotuły, zarządzanego przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.

Aktualnie wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016). Woda wykorzystywana do kąpieli podlega ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej. Kontrolowana jest także skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

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

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

III.1.1. Kryta Pływalnia

Kryta pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. Dla osób kąpiących się udostępnia 5 niecek basenowych tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.). W 2020 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. W związku z sytuacją epidemiologiczną pływalnia kryta funkcjonowała z przerwami (zgodnie z wydawanymi rozporządzeniami). Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (16 badań bakteriologicznych i 8 fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (113 badań bakteriologicznych i 118 fizykochemicznych). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda

na pływalniach (Dz.U.2015.2016) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. Ponadto zarządzający pływalnią pobierał próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie *Legionella sp.* – wyniki prawidłowe. We wrześniu 2020 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt na koniec roku został oceniony jako dobry.

III.1.2. Basen Letni (odkryty)

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2020 funkcjonował od 01.07.2020 r. do 31.08.2020 r. Zarządzany był w 2020 r. przez Miasto i Gminę Szamotuły. Użytkownicy korzystali z głównej niecki basenowej oraz brodzika do zabaw dla dzieci.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 21 oznaczeń bakteriologicznych i 16 oznaczeń fizykochemicznych.

Tabela 13. Ilość próbek pobranych w 2020 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	8	7	15
kontrola wewnętrzna	13	9	22
Suma	21	16	37

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Informację przekazywano pisemnie do zarządzającego. W lipcu 2020 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Natomiast po analizie wyników badań w sezonie 2020 r. skład fizykochemiczny (chloroform, suma THM) wskazuje na potrzebę wyregulowania parametrów uzdatniania. Zarządca basenu podejmował działania naprawcze mające dążyć do zachowania wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016)

III.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna w/w z usług

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej (nie uwzględniając placówek medycznych, wodociągów, kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli). W 2020 r. kontrole sanitarne we wskazanej grupie nie wykazały nieprawidłowości. Dodatkowo w związku z panującą sytuacją epidemiologiczną systematycznie kontrolowano przestrzeganie obostrzeń zawartych w wydawanych rozporządzeniach. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach).

Wszystkie skontrolowane zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a gospodarka ściekowa prowadzona była w sposób prawidłowy. W większości zakładów stosowane były wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym, także procedury zalecane przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Właściciele gabinetów kosmetycznych posiadali dodatkowo podpisane umowy na sterylizację narzędzi powodujących naruszenie ciągłości tkanki oraz umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji o aktualnych datach ważności, stosowane zgodnie z załączonymi instrukcjami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje te umieszczane zostały w widocznym miejscu.

III.3. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

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

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

III.4. Ustępy publiczne

W grupie obiektów - ustępy publiczne - w 2020 r. skontrolowano 1 obiekt, który podłączony był do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno - porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana. Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne przeprowadzano systematyczne kontrole w zakresie przestrzegania obostrzeń w związku wydawanymi rozporządzeniami. Kontrole te wykazane zostały w grupie kontroli tzw. „covidowych” Podczas kontroli sprawdzano m. in. dostępność środków dezynfekcyjnych, środków higienicznych, informacji (instrukcji) umieszczanych w widocznych miejscach dotyczących mycia i dezynfekcji rąk, zakładania i zdejmowania maseczek, zachowania dystansu społecznego.

III.5. Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszej jednostki sanitarnej znajdowały się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W 2020 r. nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

III.6. Cmentarze, domy przedpogrzebowe i środki do transportu zwłok

W tej grupie obiektów przeprowadzane były kontrole pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich w związku z prośbą o wydanie opinii sanitarnej. Podczas kontroli pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich sprawdzano czy w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania zezwoleń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz.U.2007. nr 249, poz. 1866) posiadają one kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczoną na umieszczenie zwłok albo szczątków, zabezpieczenie

przed przesuwaniem się trumny, podłogę w części przeznaczoną na umieszczenie trumny wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących oraz wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego i jednorazowych rękawic ochronnych. Kontrolowani deklarowali przeprowadzanie dezynfekcji środka transportu w części przeznaczony na umieszczenie zwłok i szczątków ludzkich, każdorazowo po przewiezieniu zwłok środkami o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym.

Dodatkowo w związku z sytuacją epidemiologiczną w kraju przeprowadzono kontrole kościołów w zakresie przestrzegania obostrzeń sanitarnych w związku z wydawanymi rozporządzeniami w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach).

W 2020 roku wydano 27 decyzji administracyjnych zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków. Wydawano również postanowienia opiniujące pozytywnie wniosek Starosty Szamotulskiego w sprawie sprowadzenia do Polski zwłok osoby zmarłej poza granicami kraju oraz decyzje zezwalające na przewóz zwłok.

III.7. Zakład Karny we Wronkach i Areszt Śledczy w Szamotułach

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

Nie przeprowadzono kontroli Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju.

III.8. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę i inne jednostki pomocy

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Obiekty znajdują się pod nadzorem tut. organu od 2020 r. Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2020 r. znajdowały się 2 placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną kontroli protokolarnej w tej grupie obiektów nie przeprowadzono. Prowadzono jednak współpracę drogą teleinformatyczną i elektroniczną m.in. w zakresie zorganizowania wymazów przesiewowych czy zbierania informacji do przekazywania danych dotyczących sytuacji epidemiologicznej ww. placówkach (raporty do WSSE), a także wsparcia merytorycznego w opracowywaniu procedur zapobiegającym rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2.

III.9. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej

W tej grupie obiektów znajdują się różnorodne obiekty np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających a także przebywających w ich sąsiedztwie.. Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2020 r. w tej grupie obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty funkcjonowały w obowiązującym reżimie sanitarnym. Wszystkie obiekty podłączone są do wodociągów publicznych a nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych, kinach czy bibliotekach, zapewnione były odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty. W tej grupie obiektów przeprowadzono dodatkowo kontrole sprawdzające stosowanie obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych dotyczących m.in. dostępności środków dezynfekcyjnych, zachowania dystansu społecznego, realizowania obowiązku zakrywania ust i nosa. W tej grupie obiektów zajmowano również stanowiska w sprawie opracowania procedur dla obiektów wznawiających działalność bądź funkcjonujących w okresie rozprzestrzeniania się SARS-CoV-2.



IV. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2019 r. na nadzorowanym terenie funkcjonowało 7 kąpielisk tj.

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

W 2020 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 22.06.2020 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U.2019.255).

W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2020 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.



V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2020 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach figurowało 186 jednostek prowadzących działalność leczniczą, w tym 71 jednostek wykonywanych przez podmioty lecznicze oraz 115 jednostek wykonywanych w ramach praktyki zawodowej i 1 Stacja Dializ Fresenius, która od 31 marca służyła jedynie pacjentom zakażonym i z podejrzeniem zakażenia wirusem SARS-Cov-2 z całej Wielkopolski. W 2020 r. woda ze Stacji Dializ z uwagi na obecnie panującą sytuację epidemiologiczną w ramach kontroli urzędowej była pobierana 3x w roku i raz na miesiąc w ramach kontroli wewnętrznej. Próby wody pobrane w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi. Kontrole ww. obiektów przeprowadzane były w 2020 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych.

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

gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. Wszystkie odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych – nie wykazano nieprawidłowości.

Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane były w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. W 2020 r. w żadnej ze skontrolowanych placówek nie stwierdzono uchybień pod względem higienicznym i zdrowotnym co skutkowałoby wszczęciem postępowania administracyjnego.

Ponadto w 2020 r. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach przekazany został pod nadzór tut. organu. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego SPZOZ Szamotuły (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Szamotuły ul. Wojska Polskiego 14). Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody w tym również dotyczące wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały przekroczeń obowiązujących norm.

Od połowy października w ww. placówce działał tzw. obszar covidowy (oddział zakaźny). Hospitalizowane są w nim osoby zakażone koronawirusem. W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną w kraju kontrolę kompleksową obiektu przeniesiono na 2021 r.



VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

VI.1. Struktura zatrudnienia

W roku 2020 w ewidencji stacji były 223 zakłady pracy, które zatrudniały ogółem 14.558 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników.

Przeprowadzono 38 kontroli sanitarnych, podczas których oceniano warunki środowiska pracy oraz 67 kontroli w zakładach pracy i w obiektach usługowo - handlowych, podczas których oceniano realizację rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii.

Tabela 14. Struktura zakładów pracy

Liczba zakładów w:		
Zatrudnionych pracowników w zakładach	ewidencji	skontrolowanych w roku 2020
do 9 pracowników	90	17
10 – 49	97	27
50 – 249	30	11
250 i więcej	6	2

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy sprawował nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy oraz oceniał przestrzeganie zapisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem epidemii przez przedsiębiorców. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady pracy, w których występowały czynniki szkodliwe o wartościach ponadnormatywnych, w drugiej wynikające z zasadniczych zamierzeń i wytycznych Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z wystąpieniem epidemii.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano:

- dokumentację oceny ryzyka zawodowego pracowników oraz zasady i sposób informowania pracowników o szkodliwym czynniku biologicznym SARS-CoV-2,

- pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (czy obejmują wszystkie czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy oraz, czy są aktualne i wykonywane przez laboratorium uprawnione),
- rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- orzeczenia lekarskie,
- karty charakterystyki,
- system pierwszej pomocy,
- program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- odzież roboczą, obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej,
- pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne,
- produkty, które były stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni,
- zasady zachowania dystansu,
- sposób zakrywania ust i nosa przy pomocy maski lub przyłbicy,
- zasady organizacji pracy w czasie epidemii tj. zasady wejścia i wyjścia z zakładu, liczbę pracowników jednocześnie przebywających w jadalni, sposób prowadzenia szkoleń,
- procedury zapobiegające rozprzestrzenianiu wirusa SARS-COV-2.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje administracyjne, które zawierały 13 nakazów dot. wykonania:

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 3,
- oceny ryzyka zawodowego pracowników - 2,
- zapewnienia właściwego stanu zaplecza higieniczno sanitarnego – 3,
- wyposażenia pracowników w odzież roboczą, obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej -1,
- wykonania badań lekarskich okresowych – 1,
- oznakowania dróg komunikacyjnych w hali produkcyjnej – 1,
- oznakowania stanowisk pracy, na których stwierdzono przekroczenie normy hałasu – 1,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje płatnicze.

VI.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

Pojęcie czynników szkodliwych obejmuje fizyczne i chemiczne warunki środowiska materialnego, w którym jest prowadzony proces pracy. Ich źródłem są stosowane w przemyśle procesy technologiczne przetwarzające materiały i surowce. Czynniki te mogą niekorzystnie wpływać na zdrowie pracownika, a długotrwała ekspozycja może prowadzić do

schorzeń i powstania choroby zawodowej. Wieloletnie badania prowadzone w celu wyeliminowania tego ryzyka doprowadziły do określenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych, które są wartościami ustalonymi dla 8 – godzinnej ekspozycji.

Pomiary czynników szkodliwych w środowisku pracy wykonywane są w celu ustalenia narażenia pracowników na jego działanie na stanowiskach pracy. Uzyskane wyniki pomiarów porównuje się z normami określonymi w przepisach i normach w celu szacowania i minimalizowania ryzyka zawodowego pracowników.

W roku sprawozdawczym w 13 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy pracowało 1544 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne (mangan i jego związki organiczne, kwas fosforowy) - 19 pracowników,
- pyły przemysłowe (pył mąki, pyły pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki, pył drewna) - 91 pracowników,
- hałas – 1527 pracowników,
- drgania działające na organizm przez kończyny górne - 33 pracowników,
- mikroklimat gorący - 12 pracowników,
- mikroklimat umiarkowany – 121 pracowników.

Tabela 15. Liczba pracowników narażonych

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2020	Liczba pracowników narażonych w roku 2019
Czynniki chemiczne	19	22
Pyły przemysłowe	91	71
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	33	40
Mikroklimat gorący	12	12
Mikroklimat umiarkowany	121	85
Hałas	1527	1704

VI.3. Czynniki rakotwórcze / mutagenne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 6 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 39 pracowników ogółem, w tym 9 kobiet.

W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze:

- pył drewna (2 zakłady),
- benzen (2 zakłady),
- dichromian potasu (1 zakład),
- węglan kobaltu, siarczan miedzi (1 zakład).

Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

VI.4. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego to:

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

Do prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych należą:

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

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi skontrolowano 7 zakładów pracy, stwierdzono, że ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 134 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia – 134 pracowników (grupa 2 zagrożenia – są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne



dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na grupę 3 zagrożenia – 0 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia).

Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku 2020 zmieniło się Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki w zakresie wirusa SARS-COV 2, którego włączono do 3 grupy zagrożenia.

VI.5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

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

Skontrolowano 6 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 15 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej.

Razem skontrolowano 21 podmiotów gospodarczych zwracając szczególną uwagę na:

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

Przeprowadzono 51 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Produkty biobójcze

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze.

Skontrolowano 4 podmioty gospodarcze odpowiedzialne za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego i 40 podmiotów gospodarczych, które stosowały produkty biobójcze.

Skontrolowano razem 44 podmioty gospodarcze zwracając szczególną uwagę na:

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

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

VI.6. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

VI.7. Środki zastępcze

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2020 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

VI.8. Działania oświatowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w związku z wystąpieniem stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 nawiązał współpracę z przedstawicielami służby BHP. Przeprowadzono rozmowy telefoniczne, podczas których omówiono obowiązujące przepisy dot. ograniczeń, nakazów i zakazów

w związku z wystąpieniem epidemii, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, zagrożenia związane z zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, środki profilaktyczne, a w szczególności:

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

Przedsiębiorcy przekazali dane pracowników i numery telefonów

Podsumowanie:

- Liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe.
Nastąpił spadek liczby pracowników narażonych na mikroklimat gorący, natomiast liczba pracowników narażonych na czynniki – substancje chemiczne, pyły przemysłowe, drgania mechaniczne, hałas pozostaje na tym samym lub podobnym poziomie.
- Kontynuowano nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.
W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawcy realizują nałożone na nich obowiązki, wprowadzane do obrotu i stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były klasyfikowane i oznakowane zgodnie z Rozporządzenie (WE) 1272/2008 CLP.
- Szczególnym nadzorem w roku 2020 objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzają do obrotu produkty zawierające metanol – płyny do spryskiwaczy i odmrażacze do szyb (od dnia 09 maja 2019 w produktach przeznaczonych do powszechnej sprzedaży zawartość metanolu nie może przekraczać 0,6%).



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

VII.1. Informacje ogólne

W minionym roku przeprowadzono 22 kontrole placówek stałych, w których przebywało 3570 dzieci. Oceniono 5 turnusów wypoczynku zimowego i 7 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 12 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objęli 82 placówki stałe, do których należą: (stan na 31.12.2020r):

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

VII.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków

W 2020 roku na terenie gminy Wronki oddano do użytku 1 przedszkole

VII.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej

Placówki działające na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotulach są zwodociągowane i są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej.

Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie.

VII.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe

Część placówek nadal przeprowadza zajęcia z W.F na salkach zastępczych - za małych, za niskich, często w pomieszczeniach przyziemia budynków bez skutecznej wentylacji. Zajęcia prowadzone są także na korytarzach szkolnych.

W niektórych placówkach brak jest odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak placówki korzystają z powstających tzw. „Orlików” i boisk wiejskich.

Corocznie oceniane jest wyposażenie zaplecza sportowego.

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

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 2 szkołach. Ponadto odnotowuje się zagęszczenie w klasach szczególnie dzieci młodszych i w placówkach przedszkolnych. Nie uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadku wszawicy.

W 2020 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego, z których korzystało 391 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szkłanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli placówek o celowości wprowadzenia dożywiania i uświadomić ich jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych.

Przed rozpoczęciem roku szkolnego 2020/2021 uzyskano informację z 18 placówek drogą elektroniczną. Analizując dane wszystkie szkoły zostały przygotowane na rozpoczęcie roku szkolnego.

VII.6. Opieka medyczna

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

VII.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2020 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 15 turnusów. Przeprowadzono w tym okresie 5 kontroli. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 130, jest to mniej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 43 turnusy. Przeprowadzono 7 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 267 uczestników - mniej niż w roku ubiegłym. Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży nie budziły zastrzeżeń.

Podsumowanie:

Porównanie roku 2019 z rokiem 2020 jest niemiernodajne, ze względu na trwającą pandemię wirusa SARS-CoV-2.



VIII. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia

VIII.1. Ogólna interpretacja danych

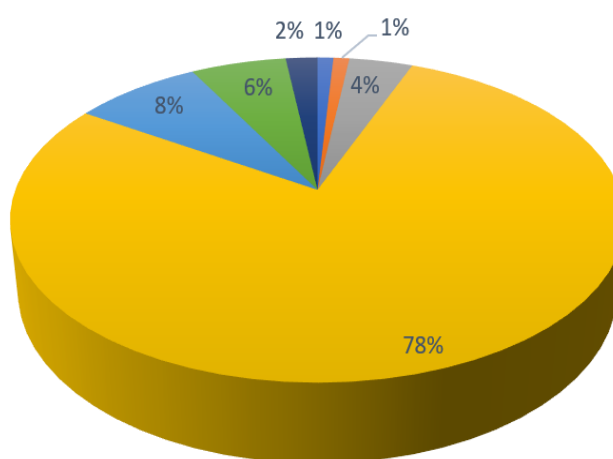
W 2020 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1.521 zakładów żywnościowo-żywnościowych (dla porównania w roku 2019 – 1.489), w tym (rys.1):

- 53 obiekty produkcji żywności, tj. 5 wytwórni lodów, 6 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 7 piekarni, 13 ciastkarni, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety, 18 innych wytwórni żywności,
- 1186 obiektów obrotu żywnością, tj. 301 sklepów spożywczych, 8 kiosków, 20 magazynów hurtowych, 73 obiektów ruchomych i tymczasowych, 784 innych obiektów obrotu żywnością,
- 129 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 33 restauracji, 96 zakładów małej gastronomii,
- 89 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego tj. 1 stołówka pracownicza, 2 bufety przy zakładach pracy, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 20 stołówek szkolnych, w tym 9 z żywnieniem cateringowym, 5 stołówki w bursach i internatach, 2 stołówek na koloniach i obozach, 25 stołówki w przedszkolach, w tym 7 z żywnieniem w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 9 zakładów usług cateringowych, 12 innych zakładów żywienia,
- 25 środków transportu żywności,
- 22 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością tj. 6 hurtowni i 16 sklepów,
- 3 zakłady produkujące i konfekcjonujące produkty kosmetyczne,
- 14 miejsc obrotu produktami kosmetycznymi.

Rys. 1. Struktura obiektów w 2020 r.

Struktura obiektów żywnościowo – żywieniowych w 2020 r.

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



Liczba ewidencjonowanych obiektów w 2020 r. zwiększyła się w stosunku do 2019 r. o 32 zakłady (2 %).

- Zgodnie z „Harmonogramem nadzoru nad obiektami” na 2020 r. zaplanowano do kontroli 198 obiektów, z czego wykonano 66 kontroli. Plan kontroli został zrealizowany w 33%. Powodem nie wykonania zaplanowanych kontroli było wystąpienie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV – 2.
- Ponadto przeprowadzono 278 kontroli dodatkowych (w tym kontrole związane z przestrzeganiem obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii).
- Ponadto przeprowadzono 284 kontrole akcyjne w zakładach żywnościowo – żywieniowych oraz innych obiektach handlowych nie związanych z żywnością dotyczące przestrzegania obowiązujących obostrzeń w związku z ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku

z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznymi GIS. Z czynności kontrolnych sporządzono adnotacje służbowe. Udzielono pouczeń właścicielom obiektów i osobom odpowiedzialnym.

Ogółem w 2020 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 344 kontrole sanitarne i rekontrole, w tym 34 kontrole interwencyjne, które dotyczyły:

- 13 kontroli w ramach systemu RASFF,
- 21 kontroli dotyczących zażaleń.
- Wydano 60 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 13 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
 - 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
 - 45 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Wydano 94 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Wydano 49 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami podmiotów produkcji pierwotnej (43 zaświadczenia), środki transportu (1 zaświadczenie), miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (3 zaświadczenia), kuchnie domowe (2 zaświadczenia).
- Wydano 53 decyzje płatnicze na sumę 4.866,00 zł.
- Winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami na łączną kwotę 2.700,00 zł.
- Wydano 1 tytuł wykonawczy oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.

W 2020 r. rozpatrzono ogółem 21 zażaleń.

Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- nieprzestrzegania obostrzeń dotyczących wystąpienia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów,
- braku zachowania higieny przez personel sklepu podczas sprzedaży oraz przygotowywania i sprzedaży dań w przyczepie gastronomicznej,
- obecności ciał obcych w wyrobach cukierniczym (niejadalne, metalowe elementy do montażu dekoracji w torcie, element metalowy w drożdżówce),
- obecności ciał obcych w zestawie sushi (metalowy element),

- nieprawidłowej jakości środków spożywczych (po upływie terminu ważności do spożycia, nieprawidłowych cech organoleptycznych),
- nieprawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych na stoisku mięso-wędliny,
- nieprawidłowych warunków przechowywania na placu targowym środków spożywczych wymagających chłodzenia, narażenie na zanieczyszczenie, braku oznakowania środków spożywczych lub nieprawidłowego oznakowania,
- nieprawidłowego przechowywania odpadów pochodzących z marketu,
- nieprawidłowych warunków sanitarno – technicznych w restauracji, podejrzenia obecności metali ciężkich (kadm) w kaszce ryżowej z bananem.

W roku 2020 dokonano analizy ryzyka zgodnie z *Arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*.

Dokonano oceny zagrożenia w 67 obiektach, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 3 obiektach.

Stan sanitarny obiektów w latach 2019 - 2020 w podziale na grupy przedstawiono w tabeli nr 1.

Tabela 16. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2019-2020.

Rodzaj danych	2019	2020
Liczba obiektów wg ewidencji	1.489	1.521
Liczba obiektów skontrolowanych	356	189
Liczba kontroli i rekontroli	539	344
Liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	35	27
Liczba decyzji administracyjnych	91	60
Liczba mandatów	19	9
Wysokość średniego mandatu /zł /	316	300
Odsetek obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości	2,4	1,8

Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	189	100
Odsetek próbek kwestionowanych	0	0

W 2020 r. pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 100 próbek.

Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W sprawozdaniu z badań zawarto dodatkowe informacje dotyczące nieprawidłowości w oznakowaniu. Uwagi dotyczyły 1 zbadanej próbki.

Zgodnie z planem pobierania próbek pobrano 100 próbek żywności, w tym 7 próbek w związku ze złożonymi zażaleniami konsumentkimi (filet z tilapii luz mrożony, zestaw sushi, kaszka ryżowa bezmleczna) oraz 16 próbek dodatkowych w związku z pismami WPWIS (lody z automatu, kielki rzodkiewki, mąka pszenna pełnoziarnista).

- W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 85 próbek, w ramach monitoringu 15 próbek.
- Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 65 próbek, w kierunku badań chemicznych 35 próbek.

W 2020 r. próbki żywności nie zostały zakwestionowane, nie dokonywano również kontroli granicznej żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W związku z wystąpieniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów odstąpiono od przeprowadzania kontroli weekendowych w okresie letnim.

Poziom wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP.

W skali powiatu zasady GMP i GHP wdrożyły 746 zakłady, co stanowi 49% (tabela nr 2, rys. 2) nadzorowanych obiektów żywności i żywienia, natomiast system HACCP został wdrożony w 161 obiektach, co stanowi 10,5 % (tabela nr 2, rys. 3).

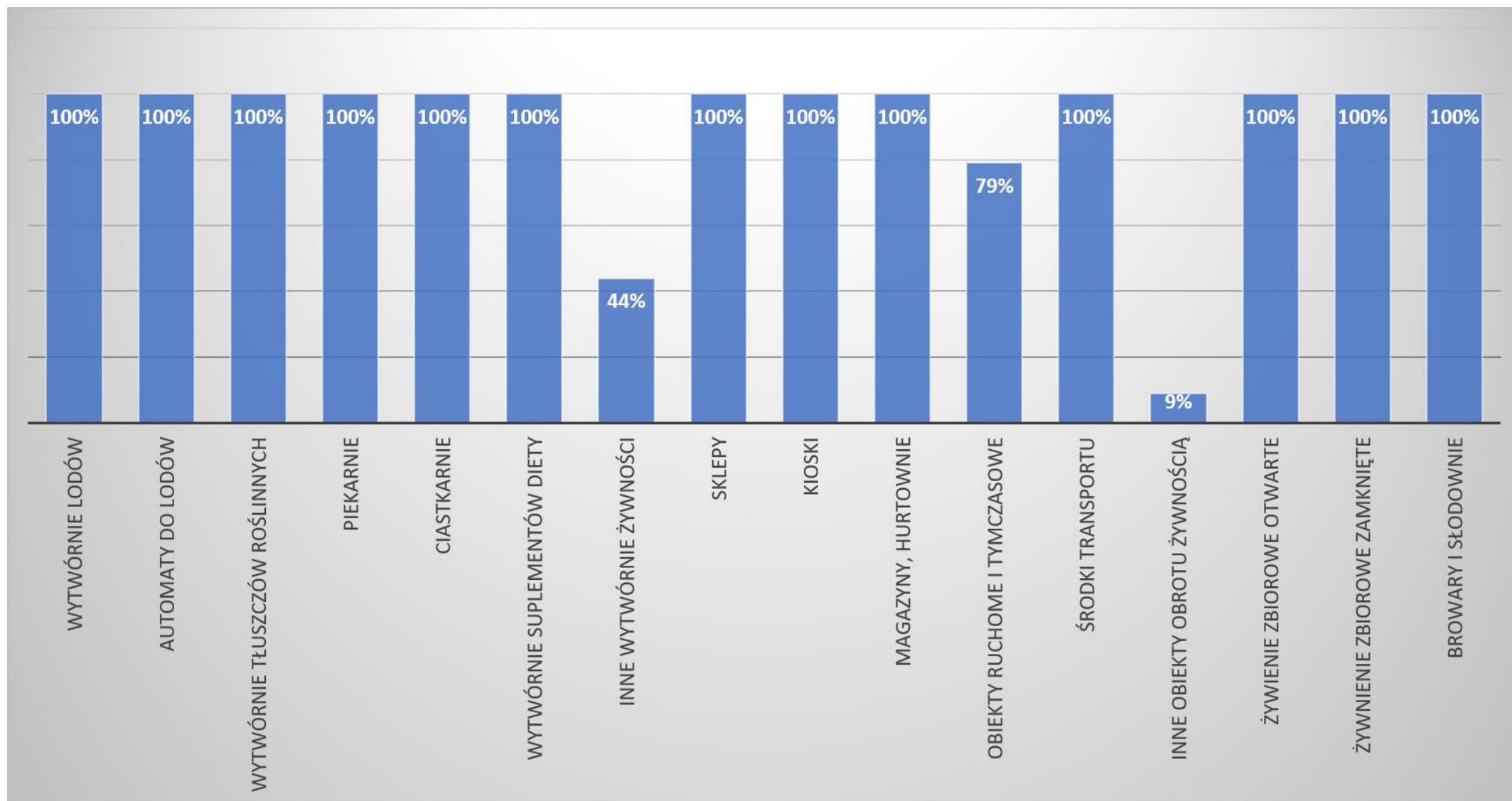
Większość zakładów posiada opracowane i wdrożone instrukcje GMP i GHP.

Tabela 17. Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2019 - 2020.

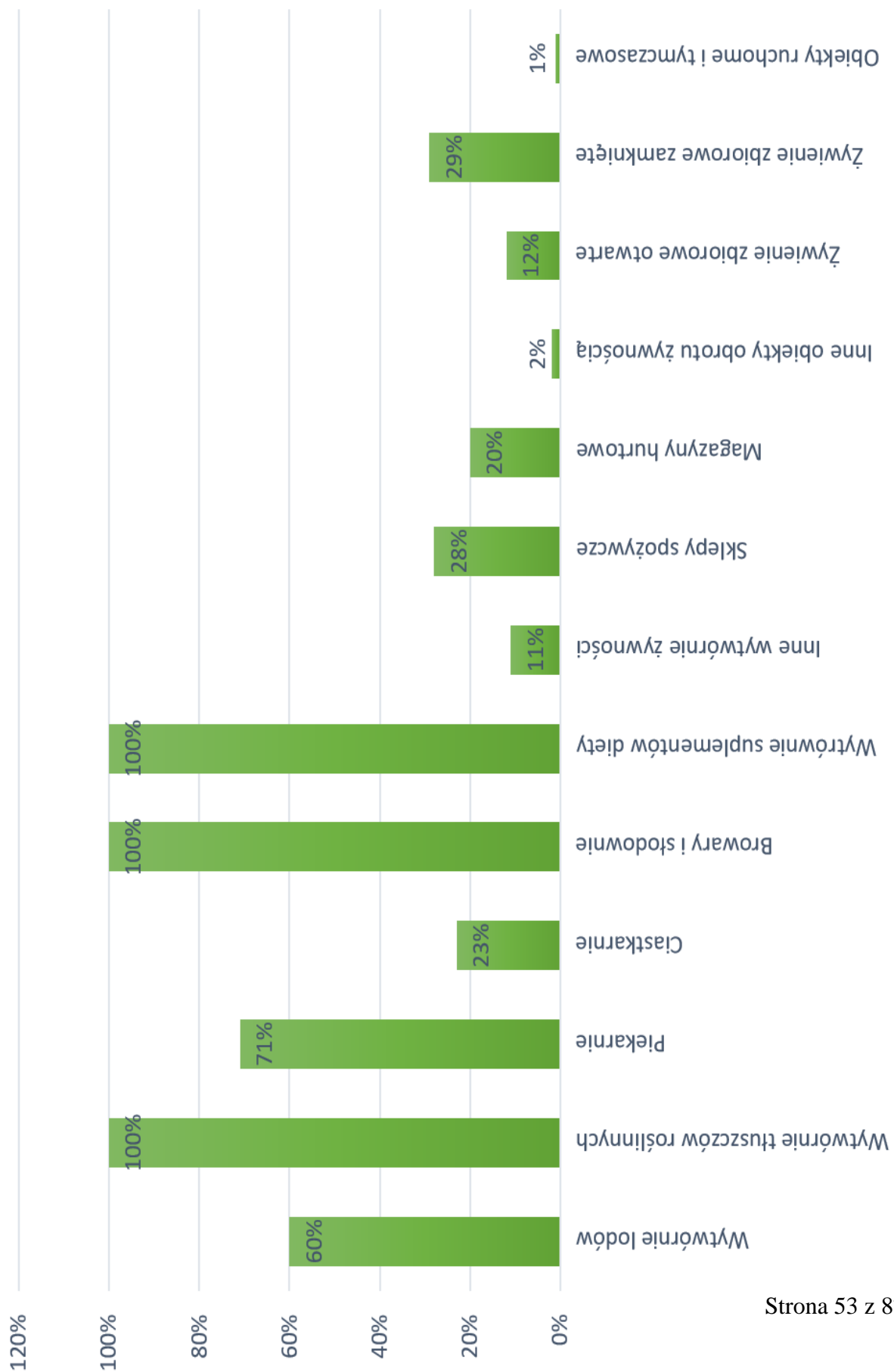
	2019		2020	
	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami

Zasady GMP i GHP	723	48,5	746	49
System HACCP	113	8	161	10,5

Rys. 2. % obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2020 r.



Rys. 3. % obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2020 r.



Przedstawienie stanu sanitarnego grup obiektów niezgodnych wyrażone w % obiektów „niezgodnych”) w latach 2019-2020.

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2019 – 2020 przedstawia tabela nr 18.

Tabela 18. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2019 – 2020.

L.p.	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym w latach		Ocena stanu sanitarnego
		2019	2020	
1	Mała gastronomia	3	100	Stan sanitarny uległ pogorszeniu
2	Sklepy spożywcze	3,9	4,5	Stan sanitarny uległ pogorszeniu

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

Sklepy spożywcze

W 2020 r. w ewidencji znajdowało się 301 sklepów spożywczych, z których skontrolowano 91.

W ciągu roku w sklepach spożywczych przeprowadzono 117 kontroli sanitarnych, w tym 24 kontrole interwencyjne w związku ze złożonymi zażaleniami oraz działaniami związanymi z funkcjonowaniem systemu RASFF i przestrzeganiem obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemii.

Prowadzono nadzór nad sprzedażą mięsa oraz postępowaniem z odpadami w handlu detalicznym w związku z pismem WPWIS w sprawie afrykańskiego pomoru świń (ASF) i koniecznością przesyłania meldunków o podjętych działaniach.

W związku z pismem WPWIS z dnia 07.12.2017 r. Nr DN-HŻ.9011.561.2017 w sprawie konieczności wzmożenia nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w zakresie przekazywania informacji nt. składu (w tym alergenów) żywności nieopakowanej, które określa art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. kontrolowano dokumentację dotyczącą wykazu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Sklepy spożywcze” wydano 28 decyzji administracyjnych oraz 30 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Dokonano oceny ryzyka w 45 obiektach, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 2 obiektach. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 7 mandatów na sumę 1.900,00 zł.

Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy sklepów spożywczych był bardzo zróżnicowany. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- brak higieny personelu podczas sprzedaży na stoisku mięso – wędliny,
- brak porządku i czystości (brudne szafki, brudne obudowy lad chłodniczych, brudny sprzęt i urządzenia, brudne umywalki, brudne zlewozmywaki, brudne kosze na odpady, brudne pojemniki do przechowywania papieru jednorazowego do rąk, obecność zbędnych przedmiotów w szafkach, brudne posadzki),
- brudne urządzenia chłodnicze,
- brak porządku i czystości pod ladami chłodniczymi,
- uszkodzona instalacja kanalizacyjna,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (brudne ściany i sufity, łuszcząca się farba, ubytki tynku, zniszczone posadzki),
- uszkodzony sprzęt (witryna do przechowywania wyrobów cukierniczych),
- zniszczony sprzęt (lady sprzedaży, regały),
- brak dostępu do szafki na odzież osobistą i ochronną (odzież przechowywana w przypadkowych miejscach)
- obecność padłych owadów (much) w urządzeniach chłodniczych oraz na posadzce,
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak procedury dot. zabezpieczenia przed dostępem szkodników,
- brak wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych (cukierkach, wyrobach ciastkarskich, ryby mrożone),
- niedostateczny stopień utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, brak systematycznych zapisów w rejestrach.

Do badań laboratoryjnych w grupie „Sklepy spożywcze” w 2020 r. pobrano 77 próbek żywności. Próbkę nie zostały zakwestionowane. Stwierdzono 1 nieprawidłowość w oznakowaniu próbki.

Zakłady małej gastronomii

W 2020 r. w ewidencji znajdowało się 96 zakładów małej gastronomii. Skontrolowano 17 zakładów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 1 zakład, który w związku ze stwierdzonymi uchybieniami oceniono jako - niezgodny z wymaganiami.

W grupie „Zakłady małej gastronomii” przeprowadzono ogółem 24 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 14 decyzji administracyjnych (decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, decyzje o wykreśleniu z rejestru, decyzje o umorzeniu postępowania) oraz 20 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 1 mandat karny na sumę 500,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- braku porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych (brudna posadzka, brudne wnętrza szafki pod zlewozmywakiem),
- brudnych urządzeń chłodniczych, zapleśniałych obierek po ogórkach w urządzeniu chłodniczym,
- braku segregacji w urządzeniu chłodniczym,
- zbędnych przedmiotów w pomieszczeniu kuchennym,
- braku wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych oraz oznakowania przygotowanych półproduktów w urządzeniach chłodniczych,
- brudnego, zniszczonego sprzętu porządkowego przechowywanego w przypadkowych miejscach,
- brudnego, zatłuszczonego okapu nad stanowiskiem smażenia burgerów, brudnej frytkownicy,
- braku porządku w szafce do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej,
- braku czystości w toalecie dla personelu,
- nieprawidłowego przechowywania jaj po dezynfekcji (jaja naświetlone przechowywane obok jaj nie poddanych dezynfekcji).

VIII. 3. Stan sanitarny środków transportu żywności

Tabela 19. Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2020 r.

<u>PSSE</u>	W ewidencji ogółem w 2020 r.	Ilość skontrolowanych ogółem	Ilość kontroli ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Stwierdzone nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu	Decyzje merytoryczne	Decyzje zatwierdzające/warunkowo zatw.	Środki transportu (2020r:) zatwierdzone/warunkowo zatw.	GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją
Szamotuły	25	25	107	0	-	-	18/z	18/z	25	

W 2020 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 25 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 107 kontroli, w tym 80 kontroli w związku z tym, iż do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu wpłynął wniosek firmy RABEN LOGISTICS Polska Sp. z o.o. ul. Zbożowa 1, 62-023 Robakowo o zatwierdzenie środków transportu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W związku z tym, że środki transportu ujęte we wniosku stacjonują w Szamotulach, przy ul. Świdlińskiej 1, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poznaniu zwrócił się z prośbą o dokonanie ich oceny i sporządzenie dokumentacji z czynności kontrolnych w celu wydania decyzji o zatwierdzeniu oraz zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów.

W związku z zakażeniami wirusem SARS-Co V-2 i ogłoszeniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii dokonano oceny środków transportu na podstawie przedstawionej przez przedsiębiorcę dokumentacji fotograficznej. Na podstawie dokumentacji stwierdzono, że naczepy izotermiczne marki KRONE wykonane są z materiałów gładkich, łatwo-zmywalnych, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. Naczepy utrzymane były w dobrym stanie i kondycji technicznej. Protokoły kontroli zostały przekazane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu w celu wydania przedsiębiorcy decyzji zatwierdzającej środki transportu i zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W związku ze złożonymi wnioskami wydano 18 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wraz z zaświadczeniami, 1 zaświadczenie o wpisie do rejestru oraz 2 decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów. Dokonano kontroli:

- samochodów służących do przewozu środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych nie wymagających warunków chłodniczych,
- samochodów dostawczych służących do przewozu środków spożywczych wymagających transportu w warunkach chłodniczych (mięsa, wędlin),
- naczep - chłodni służących do przewozu środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych wymagających transportu w warunkach chłodniczych,
- samochodów dostawczych służących do przewozu dań w ramach usług cateringowych,
- samochodu dostawczego służącego do przewozu pieczywa i wyrobów cukierniczych nie wymagających przewozu w warunkach chłodniczych,
- samochodu dostawczego służącego do przewozu warzyw, będącego na wyposażeniu gospodarstwa rolnego.

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

Przeprowadzono łącznie 107 kontroli następujących środków transportu:

- będących własnością firm transportowych – ogółem 102 kontrole,
- będących na wyposażeniu zakładów obrotu żywnością - ogółem 2 kontrole,
- będących na wyposażeniu zakładu produkcyjnego (piekarni) - ogółem 1 kontrola,
- będących na wyposażeniu zakładu żywienia zbiorowego otwartego w celu realizacji usług cateringowych oraz należącego do Zespołu Szkół (przewóz posiłków w ramach usług cateringowych) – ogółem 2 kontrole.

VIII.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2020 r. pobrano ogółem 100 próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 7 próbek w związku ze złożonymi zażaleniami konsumentkimi (filet z tilapii luz mrożony, zestaw sushi,

kaszka ryżowa bezmleczna Nestle) oraz 16 próbek dodatkowych w związku z pismami WPWIS (lody z automatu, kielki rzodkiewki, mąka pszenna pełnoziarnista).

➤ W 2020 r. zbadane próbki nie zostały zakwestionowane.

Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane, natomiast w otrzymanym sprawozdaniu z badań zawarto dodatkową informację dotyczącą nieprawidłowości w oznakowaniu 1 próbki (ziarna słonecznika prażone, niełuskane). Producent nie zastosował prawidłowego oznakowania dotyczącego składników alergicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach skierował pismo do przedsiębiorcy odpowiedzialnego za wprowadzanie do obrotu środka spożywczego w związku z nieprawidłowościami w oznakowaniu. Po uzyskaniu wyjaśnień PPIS w Szamotułach przesłał pismo producenta dotyczące zajęcia stanowiska w sprawie oznakowania do Laboratorium Badania Żywności WSSE w Poznaniu, ul. Noskowskiego 21. W odpowiedzi na pismo Dział Laboratoryjny WSSE w Poznaniu przychylił się do przedstawionych wyjaśnień firmy.

VIII.5. Nadzór nad przedmiotami użytku.

Jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

Prowadzono nadzór nad 22 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 6 hurtowniami i 16 sklepami). Obiekty posiadają zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach. W obiektach tych prowadzona jest działalność obejmująca magazynowanie i sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz artykułów przemysłowych (chemia gospodarcza).

W 2020 r. przeprowadzono ogółem 5 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 kontrole w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Nylon Potato Masher, marki Your Home (łyżka do ubijania ziemniaków), kod kreskowy: 5024996858051, kod produktu: 343003, dostawca: Poundland Ltd. Wielka Brytania oraz sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Nylon Ladle – (chochelka) kod kreskowy: 5024996855074, kod produktu: 343009, dostawca: Poundland Ltd. Wielka Brytania.

Zgodnie z Harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2020 r. dokonano kontroli 1 hurtowni zajmującej się obrotem materiałami o wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością wraz oceną na podstawie Arkusza oceny stanu sanitarnego (ocena - ryzyko niskie).

Ponadto kontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w obrocie (w ww. hurtowni oraz sklepach spożywczych, sklepach cukierniczych, w zakładzie produkcyjnym -wytwórni surówek). Skontrolowano następujący asortyment: folia spożywcza, rękaw do pieczenia, woreczki do pieczenia, papier do pieczenia, folię aluminiową, papier pakowy, torebki strunowe, torebki śniadaniowe wodoodporne, tacki papierowe, kubki jednorazowe do napojów, talerze białe polistyrenowe, kubki jednorazowe polistyrenowe, rękawiczki jednorazowego użytku nitrylowe, polipropylenowe pojemniki sałatkowe, polipropylenowe wieczka do pojemników sałatkowych, woreczki jednorazowe foliowe HD – PE. Oznakowania wyrobów zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadają prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania wyrobów do kontaktu z żywnością. Informacje są widoczne, czytelne i nieusuwalne.

Dokonano kontroli informacji zawartych w deklaracjach zgodności na zgodność z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W Planie pobierania próbek na rok 2020 nie zaplanowano do poboru próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli.

VIII.6. Ocena sposobu żywienia

W 2020 r. nadzorowi podlegały następujące zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których odbywa się żywienie dzieci i młodzieży:

- 20 stołówek szkolnych, w tym 9 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 25 stołówek w przedszkolach, w tym 7 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 4 stołówki w żłobkach,
- 3 stołówki w domach dziecka,
- 5 stołówek w bursach i internatach.

Przeprowadzono ogółem 9 kontroli sanitarnych, w tym w 4 kontrole stołówek w przedszkolach, 1 kontrolę w punkcie wydawania posiłków w żłobku, 2 kontrole stołówek w domach dziecka, 2 kontrole stołówek na obozach sportowych.

W 7 obiektach dokonano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji. Wyniki oceny – ryzyko niskie oraz średnie.

Dokonano 2 zatwierdzeń i wpisów do rejestru zakładów nowo powstałych stołówek przedszkolnych, w tym 1 w systemie cateringowym.

Obiady dostarczane do stołówek szkolnych i przedszkolnych w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek: Szkoły Podstawowej Nr 1 w Szamotułach, Zespołu Szkół im. E. Szczanieckiej w Pniewach, Szkoły Podstawowej Nr 3 we Wronkach, Restauracji w Kaźmierzu, Restauracji „Olympic” we Wronkach oraz Przedszkoli Nr 3,4,5 w Szamotułach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. Szkoły uczestniczyły w „Programach dla szkół”, w ramach których dzieci z klas 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne.

W 2020 roku dokonano 8 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w 8 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 6 ocenionych jadłospisach stwierdzono wady. Najczęściej występujące uchybienia w zakresie sporządzania jadłospisów to:

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

Analiza ocen jadłospisów wykazała, iż występują różnice w realizowaniu zalecanych norm żywienia. Dotyczyły one przede wszystkim niedoborów w spożyciu warzyw i owoców oraz produktów zbożowych.

W związku z 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. 2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań.

W czasie wycieczki letniego oraz zimowego dzieci korzystały z żywienia w stołówkach szkolnych i internatach oraz w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Kontrolowane były bloki żywieniowe pod względem spełnienia wymogów sanitarno-higienicznych:

- Obóz sportowy w Zespole Szkół nr 1 Gimnazjum i Liceum w Szamotułach, ul. Mickiewicza 9,
- Obóz harcerski na jeziorze Psarskie, Psarskie.

W związku z odbywającym się wypoczynkiem dzieci i młodzieży pobrano do oceny 2 jadłospisy dekadowe. W 1 jadłospisie stwierdzono nieprawidłowości (w posiłkach nie uwzględniono potraw z ryb, nie określono rodzaju podawanych wędlin, stwierdzono zawyżoną zawartość cukru w dżemach, w całodziennym żywieniu nie uwzględniono środków spożywczych pochodzących z różnych grup – kasze, ryż).

W wyniku przeprowadzonych kontroli związanych z wypoczynkiem letnim i zimowym dzieci i młodzieży nie stwierdzono uchybień sanitarno - technicznych.

Tabela 20. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2020 r.

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej
w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty – w 2020 r.

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzoro-wanych	Skontrolo-wanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
3)	Stołówki w przedszkolach	25	4	4	3	3	3	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
4)	Stołówki w bursach i internatach	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

VIII.7. Żywienie pacjentów w Szpitalu w Szamotułach

Do maja 2020 r. nadzór nad blokami żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej, ul. Sukiennicza 13, 64-500 Szamotuły pełniła Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu. W dniu 20.05.2020 r. nastąpiło przekazanie dokumentacji Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szamotułach.

Żywienie pacjentów w szpitalu odbywa się w systemie cateringowym. Firma cateringowa dostarczająca posiłki do szpitala w Szamotułach nie znajduje się na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach.

VIII.8. Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej

W 2020 r. nadzór nad blokami żywienia Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, ul. Szamotulska 9, 64-510 Wronki i Domu Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki pełniła Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu. W dniu 20.05.2020 r. nastąpiło przekazanie dokumentacji Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szamotułach.

VIII.9. Zatrucia pokarmowe

W 2020 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

VIII.10. Informacja dotycząca grzybów

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2020 r. wystawiono 1 atest na grzyby suszone z gatunku Podgrzybek brunatny, w postaci krajanki. Udzielono 5 porad grzybowych. W 4 poradach określono gatunek grzybów jadalnych:

- Szmaciak gałęzisty,
- Mleczaj rydz,
- Borowik szlachetny.

W 1 przypadku stwierdzono gatunek grzybów trujących: Pieczarka karbolowa. Prowadzono nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych w okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym. W 2020 r. przeprowadzono 2 kontrole związane ze sprzedażą grzybów suszonych. Kontrole przeprowadzono w marketach spożywczych. W czasie czynności kontrolnych zwracano uwagę na prawidłowość oznakowania opakowań jednostkowych, nr atestów i grzyboznawców, terminy przydatności do spożycia oraz właściwości organoleptyczne oferowanych do sprzedaży grzybów. W miejscach obrotu nie stwierdzono nieprawidłowości w sprzedaży grzybów suszonych.

W „Harmonogramie Poboru Próbek w 2020 r.” nie zaplanowano do badań laboratoryjnych próbek grzybów z grupy 12 – Grzyby. Na terenie działania stacji nie występują przetwórnice warzywno-grzybowe. W 2020 r. żadna osoba nie uległa zatruciu grzybami.

VIII.11. Ocena spraw rozpatrywanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF

W nadzorowanych obiektach w okresie od 01.01.2020 r. – 31.12.2020 r. przeprowadzono 344 kontrole sanitarne i rekontrole, w tym 34 kontrole interwencyjne tj.:

- 13 kontroli w ramach systemu RASFF,
- 21 kontroli dotyczących zażaleń konsumentów.

Podejmowano działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością mogących znajdować się obrotu. Przeprowadzone działania dotyczyły:

- powiadomienia alarmowym Nr 2019.0100 z dnia 08.11.2019r. zgłoszonego przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP estrów 3-MCPD oraz estrów glicydowych w produkcie pn. SpRiso Olej z ryzy naturalny 100%, nr partii: E386, data minimalnej trwałości 18.03.2021, wyprodukowany dla: Italmex Warszawa Sp. z o.o. ul. Jana Olbrachta 94, 01-102 Warszawa,
- powiadomienia informacyjnego Nr 2020.01 z dnia 09.01.2020r. dotyczące stwierdzenia obecności metali ciężkich tj. wykrycia przekroczenia najwyższego poziomu kadmu w produkcie pn. Zarodki Pszenne Prażone – Dobra Kaloria, najlepiej spożyć przed 10.02.2020r., nr partii 10.02.2020, 200g, producent: KUBRA Sp. z o.o. ul. Bema 32, 42-202 Częstochowa,

- powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 3/2020 z dnia 20.02.2020 r. wygenerowanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Ciechanowie w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w produkcie: pierś z kurczaka klasa A, świeża, wyprodukowanego przez zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek, WNI 14023901, dostawca: Bruno Tassi Sp. z o.o., Sady, ul. Logistyczna 15, 62-080 Tarnowo Podgórne,
- powiadomienia informacyjnego Nr 2020.06 z dnia 20.04.2020 r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydołu oraz stwierdzenia estrów 3-MCPD w produkcie pn. Olej z ryżu MIRA 1000 m/, nr partii L0041, data minimalnej trwałości 02.2022, kraj pochodzenia Włochy, importer: ITALMEX Sp. z o.o. Macierzysz, ul. Sławęcińska 10, 05-850 Ożarów Mazowiecki,
- powiadomienia o niezgodności nr AA20.1508 (iRASFF 426567) w sprawie niewłaściwego oznakowania produktu pn. Zero Noodles, nr partii: N190727, data minimalnej trwałości: 24/07/2021, wyprodukowanego w Chinach dla holenderskiej firmy Zero Pasta, Postbus 66, 1170 AB Badhoevedorp oraz dostarczonego do Austrii za pośrednictwem polskiej firmy Action S&D PL1, Osła 1F, 59-706 Osła,
- pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu w sprawie powiadomienia RASFF nr 1402/11/2020 dotyczącego stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w badaniach urzędowych w produkcie: tuszka i elementy, wyprodukowanych przez zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek, WNI 14023901,
- powiadomienia alarmowego nr 2020.1955-fup1 (iRASFF 430212) otrzymanego z punktu kontaktowego RASFF Wielkiej Brytanii w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Nylon Potato Masher, marki Your Home, kod kreskowy: 5024996858051, kod produktu: 343003, dostawca: Poundland Ltd. Wielka Brytania,
- uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2020.1953-fup1 #430206 otrzymanego z punktu kontaktowego RASFF Wielkiej Brytanii w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Nylon Ladle, kod kreskowy: 5024996855074, kod produktu: 343009, dostawca: Poundland Ltd. Wielka Brytania,
- powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 1402/12/2020 z dnia 12 czerwca 2020 r. wygenerowanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Ciechanowie dotyczącego stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w badaniach urzędowych

- w produkcji: tuszka i elementy, wyprodukowanych przez zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek, WNI 14023901,
- powiadomienia alarmowego w systemie RASFF nr 3021/03/2020 z dnia 19 czerwca 2020 r. dotyczące stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w badaniach właścicielskich w mięsie drobiowym, wyprodukowanym przez zakład SRD Przedsiębiorstwo Handlowo Produkcyjne Stefan Rutkowski ul. Powstańców Wlkp. 34 Dobieżyn, 64-320 Buk, WNI 30214303,
 - powiadomienia alarmowego nr 2020.02 dot. stwierdzenia obecności Salmonella Amsterdam i Salmonella Livingstone w 1 z 5 zbadanych próbek produktu pn. „KRESTO SEZAM” – Sezam łuskany, 200 g, nr partii: L200551V464, data minimalnej trwałości: 31.08.2021, kraj pochodzenia: Indie, producent: VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice,
 - powiadomienia alarmowego nr 1262/2020 GLW w sprawie wykrycia obecności Listeria monocytogenes w produkcie pn. Hamburger drobiowy, data produkcji 22.06.2020 r., termin przydatności do spożycia 20.07.2020 r., producent Konspol Holding Sp. z o.o., 33-300 Nowy Sącz, ul. Grottgera 40, WNI 12620602,
 - pisma przesłanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu dotyczącego powiadomienia RASFF nr 1402/13/2020 z 8 lipca 2020 r. dot. stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w badaniach urzędowych w produkcji: żołądki z kurcząt KL, wyprodukowanych przez zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek, WNI 14023901 w dniu 13.07.2020 r.
 - powiadomienia alarmowego nr 2020.02 z dnia 03.07.2020 r. (pismo z dnia 13.07.2020 r. Nr DN-HŻ.9220.152.2020) w sprawie wykrycia fragmentu pestki (skarga konsumenta) w produkcie pn. „Powidła śliwkowe” masa netto:280g, data minimalnej trwałości i nr partii: 29.03.2022 C, producent: Dawtona Sp. z o.o., ul. Bieniewicka 52, 05-870 Błonie k. Warszawy,
 - powiadomienia alarmowego nr 4/2020 dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. Ekologiczne płatki jaglane, 250 g, numer partii: 10.2020 (3003), data minimalnej trwałości: 10.2020,
 - powiadomienia alarmowego nr 2020.08 z dnia 28.07.2020 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Rodzynki Sułtańskie FRESCO” nr partii: 10J.1910.64, data minimalnej trwałości:

10.2020, kraj pochodzenia: Uzbekistan, producent: Bakalland S.A. ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa,

- powiadomienia informacyjnego nr 2020.06 z dnia 13.08.2020r. zgłoszonego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A w produkcie pn. „Mąka żytnia razowa typ 2000” nr partii: 12.11.2020 r., data minimalnej trwałości: 12.11.2020 r., producent: Młyny Szczepanki Sp. z o.o., Szczepanki 3, 86-320 Łasin. W dniu 21.08.2020 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,
- powiadomienia alarmowego z dnia 02.10.2020 r. w sprawie stwierdzenia obecności ciała obcego - szkła w produkcie pn.: Buraczki wiórki marki Lewiatan, numer partii 15.97.2021/B, data minimalnej trwałości 15.07.2021. W dniu 16.10.2020 r. przeprowadzono postępowanie wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,
- uzupełniającego powiadomienia alarmowego Nr 2020.5043-fup2 (iRASFF 451309) z dnia 13.11.2020 r. przesłanego przez punkt kontaktowy RASFF Holandii w sprawie stwierdzenia obecności tlenu etylenu na poziomie 0,46 mg/kg w produkcie pn.: sezamki „Sesam snaps”, 4x27g (108g), nr partii 09.2021.3, data minimalnej trwałości 30/09/2011, kraj pochodzenia Indie przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej.

VIII.12. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi: NIK, IH, IW, IJHARS, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z władzami poszczególnych Miast i Gmin oraz ze Starostą Powiatowym. Na bieżąco przekazywane są informacje o nieprawidłowościach występujących w zakresie obrotu i produkcji żywności. Corocznie sporządzana jest ocena stanu sanitarno-epidemiologicznego powiatu szamotulskiego, która w formie papierowej jest przekazywana do Starostwa Powiatowego i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu.
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. W roku 2020 r. funkcjonariusze policji asystowali przedstawicielom PPIS podczas czynności kontrolnych związanych z przestrzeganiem obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii.
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach zawartego porozumienia prowadzi stałą współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach. W dniu 15.11.2018 r. zostało zawarte nowe Porozumienie pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej. Obie inspekcje przekazują na bieżąco wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach oraz wyniki badań zakwestionowanych próbek żywności wyprodukowanych przez zakłady będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach wraz z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szamotułach przeprowadzili wspólną kontrolę w zakładzie produkcyjnym HOCHLAND POLSKA Sp. z o.o. w Kaźmierzu w zakresie zapobiegania zakażeniu koronawirusem w ww. zakładzie w związku z pismem WPWIS i pismem GIS i ustaleń poczynionych na szczepku GIS – GIW. Z czynności kontrolnych sporządzono protokół kontroli sanitarnej tematycznej. W wyniku kontroli nie stwierdzono naruszeń obowiązujących przepisów Rozporządzenia

Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracował z Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Środowiska w Poznaniu w związku z koniecznością przeprowadzenia wspólnych kontroli dotyczących współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2020 r.
- W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 20.01.2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska i ustaleniem szczegółowego planu wspólnych kontroli w woj. wielkopolskim w 2020 r. przeprowadzono 1 kontrolę w gospodarstwie rolnym zajmującym się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego (pomidory) wraz z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Poznaniu oraz 1 kontrolę z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w gospodarstwie rolnym (truskawki). W trakcie czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki, w tym 1 próbkę warzyw - pomidorów i 1 próbkę owoców miękkich - truskawek. Wyniki badań próbek – niekwestionowane.
- W związku z zawartym porozumieniem z dnia 22 października 2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu i Wielkopolskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w województwie wielkopolskim dokonuje się wpisu do rejestru nowych aptek, punktów aptecznych prowadzonego przez PPIS w Szamotułach. W 2020 r. przeprowadzono kontrole w aptekach w zakresie przestrzegania obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii.
- Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi, informuje o ważnych wydarzeniach związanych z działalnością Inspekcji Sanitarnej. W ramach współpracy z mediami zostały opublikowane następujące artykuły:

1. Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 22.01.2020 r. – „Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z wystąpieniem u ptactwa na terenie kraju ognisk grypy ptaków A/H5N8/”
2. Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 28.04.2020 r. – „ Sprzedaż lodów tradycyjnych” informacje dotyczące jedzenia lodów na ulicy (uzupełnienie dotychczasowych informacji
3. Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl dnia 31.01.2020 r. – informacja „Główny Inspektorat Sanitarny uruchomi nowy system powiadamiania o wprowadzeniu do obrotu suplementów diety, żywności wzbogacanej i żywności dla określonych grup, który zastąpi system stosowany dotychczas”.



IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W 2020 roku planowana działalność oświatowo – zdrowotna ograniczona została przez obowiązujące obostrzenia związane z pandemią. W roku szkolnym 2019/2020 programy profilaktyczne zostały zrealizowane połowicznie lub odstąpiono od ich realizacji w związku z zawieszeniem nauki stacjonarnej. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 8 programów profilaktycznych,
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień Walki z Rakiem, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia),
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 3 konkursów (1 ogólnopolski, 2 wojewódzkie),
- przeprowadził 3 kampanie społeczne (Europejski Tydzień Szczepień ; kampanię „ Zaszczep się wiedzą” ; „ Mały kleszcz – duży problem”),
- zorganizował 3 akcje informacyjno – edukacyjne (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczne wakacje, Dopalacze kradną życie),
- przeprowadził 4 szkolenia dla różnych grup odbiorców z zakresu profilaktyki nowotworowej ; profilaktyki chorób zakaźnych – zakażenia koronawirusem Sars-Cov-2 oraz promocji zdrowego odżywiania i stylu życia,
- uczestniczył w 25 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych.

Działalność profilaktyczną oparto na realizacji :

- Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020
- Narodowego Programu Zwalczenia Chorób Nowotworowych na lata 2016 – 2024
- Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2017-2021



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

- kampanie tytoniowe:
 - Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2019 r. (akcja informacyjna w mediach i na stronie internetowej PSSE)
 - Światowy Dzień Rzucania Palenia – 19.11.2019 r. (akcja informacyjna w mediach i na stronie internetowej PSSE).
- konkurs „*Palić, nie palić – oto jest pytanie*” dla uczniów klas V szkół podstawowych.
- tematykę antytytoniową włączono do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach.



Program „Czyste powietrze wokół nas”

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

Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione.

W roku szkolnym 2019/2020 program realizowało 13 placówek (szkolnych i przedszkolnych). W zajęciach uczestniczyło 426 dzieci i 198 rodziców.

Program „Mamo, Tato – co wy na to ?”



Program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim rodzicom.

W roku szkolnym 2019/2020 program realizowany był w 27 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 472 dzieci i 419 rodziców.



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „ Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla uczniów kl. IV szkół podstawowych opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami.

W roku szkolnym 2019/2020 realizacja programu odbywała się w 8 placówkach szkolnych wśród 171 uczniów.



Program „Trzymaj Formę”

Program współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców ma na celu realizację strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Jego adresatami są uczniowie starszych klas szkół podstawowych.

W roku szkolnym 2019/2020 program edukacyjny wdrożono w 9 placówkach szkolnych. W ramach programu ogłoszony został Konkurs Wiedzy o zdrowym stylu życia.

W związku z pandemią i zawieszeniem stacjonarnego nauczania, organizatorzy odwołali realizację programu i konkurs.



Program „ARS czyli jak dbać o miłość?”

Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem jest promocja zdrowego stylu życia wolnego od używek w aspekcie planowanego rodzicielstwa.

W roku szkolnym 2019/2020 program przyjęły do realizacji 3 placówki, jednakże go nie zrealizowały z powodu zawieszenia zajęć szkolnych. Organizatorzy odwołali także konkurs pt. „Szkoła wolna od używek”.



Program „Wybierz życie – pierwszy krok”

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

Program w roku szkolnym 2019/2020 realizowały 2 placówki szkolne.

Działania edukacyjne przeprowadzono wśród 881 dziewcząt – uczennic klas I i II szkół ponadpodstawowych.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2020 realizowano

następujące przedsięwzięcia:

- Akcja „Bezpieczne Walentynki” (dystrybucja materiałów edukacyjnych w lokalach gastronomicznych i hotelach).
- Konkurs na plakat dla młodzieży szkół ponadpodstawowych pt. „ ***Nie daj szansy AIDS*** ”
- Stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście.

Dodatkowo odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- W ramach profilaktyki nowotworowej :
 - Przeprowadzono przy współpracy ze Stowarzyszeniem Amazonek „HALSZKA” szkolenie dla uczennic Zespołu Szkół nr 3 w Szamotułach. Szkolenie obejmowało profilaktykę raka piersi wraz z nauką samokontroli piersi na fantomie. W szkoleniu uczestniczyło 120 uczennic.
 - Przeprowadzono szkolenie dla członkiń kół gospodyń wiejskich gm. Wronki na temat profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy. W szkoleniu uczestniczyło 90 osób
 - Włączono się do obchodów Światowego Dnia Walki z Rakiem (04.02.2020 r.) poprzez stronę internetową PSSE.

- W ramach promocji szczepień ochronnych - prowadzono kampanię edukacyjną „Zaszczep się wiedzą”. Do wszystkich placówek przedszkolnych i szkolnych przesłano scenariusze zajęć lekcyjnych dla nauczycieli.
- W ramach akcji letniej - współpracowano z instytucjami oraz organizatorami letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „Bezpieczne wakacje”. Ponadto na stronie internetowej PSSE pojawiały się cykliczne artykuły poruszające aktualne problemy zdrowotne oraz promocję zdrowego stylu życia.
- „Dopalacze niszczą życie” – włączono się do akcji informacyjnej wśród młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych współpracując z Komendą Powiatową Policji w Szamotułach, jak również poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach.
- Realizacji projektu pt. „Mały kleszcz – duży problem” – poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek oświatowych, placówek letniego wypoczynku oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach.
- Profilaktyki wszawicy – włączenie tematyki do programu „Mamo, Tato – co wy na to?”, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych do placówek oświatowo – wychowawczych, akcja informacyjna w trakcie zimowego i letniego wypoczynku.
- Profilaktyki zakażeń koronawirusem Sars-Cov-2 poprzez :
 - dystrybucję materiałów informacyjnych do podległych nadzorowi tut. Stacji placówek,
 - przeprowadzania kontroli przestrzegania obostrzeń, zakazów i nakazów.
 - prowadzenie poradnictwa dla klientów indywidualnych,
 - przeprowadzenie szkolenia dla pracowników Zakładu Karnego we Wronkach,
 - współpracy z lokalnymi redakcjami gazet i portali internetowych,
 - prowadzenia wywiadów epidemiologicznych.



X. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

W roku sprawozdawczym 2020 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 169 sprawach (w 2019r. - 210) oraz przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych (w 2019r. – 40).

Ponadto w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 przeprowadzono 39 kontroli w obiektach handlowo – usługowych w zakresie wymagań epidemiologicznych wprowadzonych przepisami dotyczącymi ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020r. poz. 2316 ze zm.).

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotułach w 2020r. rozpatrując wnioski wydał 169 rozstrzygnięć (w 2019r. - 210), w tym: 25 decyzji płatniczych, 116 opinii sanitarnych, 23 inne pisma, 5 postanowień oraz przeprowadził 17 kontroli (tab. 1).

Tabela 21. Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2019 – 2020.

	2019r.	2020r.
opinie sanitarne i pisma	153	139
postanowienia	4	5
decyzje płatnicze	53	25

SUMA zajętych stanowisk	210	169
kontrole	40	17

Działalność w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko obejmowała uzgodnienia dotyczące odstępiania od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Organ PIS pow. szamotulskiego w 2020 r. zajął łącznie 20 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2019r. - 30). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów 3 gmin powiatu szamotulskiego tj. gm. Szamotuły, gm. Wronki i gm. Kaźmierz. W trakcie opiniowania projektów w/w dokumentów szczególną uwagę zwracano na sposób zaopatrzenia w wodę do picia, gospodarkę ściekową, sposób zaopatrzenia w ciepło, zagospodarowanie odpadów komunalnych.

Działalność w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko to wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. W 2020 r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 52 (w 2019 r. - 43). Podczas opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko szczególną uwagę zwracano na ewentualne negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko pod kątem oddziaływania na zdrowie i warunki życia ludzi, które wiąże się z emisją hałasu i zanieczyszczeniem powietrza.

Tabela 22. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2019 i 2020.

Jednostka organizacyjna	Liczba spraw w 2019 r.	Liczba spraw w 2020 r.
Gmina Duszniki	9	14
Gmina Kaźmierz	8	1
Miasto Obrzycko	1	0
Gmina Obrzycko	0	1
Miasto i Gmina Ostroróg	2	4
Miasto i Gmina Pniewy	5	8
Miasto i Gmina Szamotuły	10	12
Miasto i Gmina Wronki	11	12

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zgodnie z art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021r. poz. 195 t.j.) dokonał w 2020 r. uzgodnienia 6 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2019r. - 12).

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2020r. poz. 1333 ze zm.) na terenie powiatu szamotulskiego w 2020 r. przeprowadził 17 kontroli obiektów (w 2019 r. - 40) oraz na polecenie PPIS w Szamotułach 39 kontroli w obiektach handlowo – usługowych w zakresie wymagań epidemiologicznych wprowadzonych przepisami dotyczącymi ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020r. poz. 2316 ze zm.).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach

(Dz. U. 2020r. poz. 1439 ze zm.) w 2020 r. zaopiniował 18 projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego.

Dla udokumentowania w/w czynności na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego prowadzone są odpowiednie rejestry i zbiory dokumentów posegregowane, zgodnie z obowiązującą instrukcją kancelaryjną i procedurami systemu jakości.

Odbiory obiektów oraz wizje i kontrole w terenie dokonywane są przez pracownika Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przy współudziale pracowników innych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach.

Na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zatrudniona jest jedna osoba, w wymiarze jednego etatu.

Podsumowanie

1. Realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2020 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 169 sprawach.
2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach ogółem wydał 139 opinii/pism i 5 postanowień.
3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach uzgodnił 6 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych.
4. Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2020 r. przeprowadził 17 kontroli obiektów oddawanych do użytkowania oraz 39 kontroli w obiektach handlowo – usługowych w zakresie wymagań epidemiologicznych wprowadzonych przepisami dotyczącymi ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020r. poz. 2316 ze zm.).



ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2020 było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka. Niewątpliwie był to trudny rok, nakierowany na działania mające na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 oraz redukcję liczby zachorowań na COVID-19 poprzez rzetelne przeprowadzanie kontroli sprawdzających realizację wymagań epidemiologicznych wprowadzonych przepisami dotyczącymi ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020r. poz. 2316 ze zm.).

Zadania powyższe wynikają z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021 r. poz. 195 t.j.) oraz obowiązujących rozporządzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Czynnikami korzystnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną powiatu szamotulskiego były między innymi:

- Dobra sytuacja epidemiologiczna w przypadku niektórych chorób zakaźnych, gdzie stwierdzono zmniejszenie liczby zachorowań, co spowodowane było z jednej strony wzmożonym nadzorem nad szczepieniami ochronnymi, z drugiej zaś działaniami edukacyjnymi w środowisku lokalnym,
- Dalsza poprawa jakości wody przeznaczonej do spożycia poprzez wzmożony monitoring,
- Wzmożenie nadzoru nad stanem sanitarno – technicznym placów zabaw oraz szkolnych boisk sportowych.

Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony organów sanitarnych należą:

1. Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucja szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
2. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. 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.
4. Eliminowanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanego przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi, a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.
5. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
6. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
7. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawaniu chorób.
8. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
9. Podnoszenie kwalifikacji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykaz tabel:

Tab. 1	Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2020 r.	6
Tab. 2	Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2019-2020	6
Tab. 3	Choroba meningokokowa (A39.0-9; G05.0), choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (B95.3/G04.2; G00.1; A40.3) oraz <i>Haemophilus influenzae</i> (B96.3/G04.2; G00.0; A41.3) w 2020 r.	13
Tab. 4	Szczepienia przeciwko wściekliźnie (Z 20.3/Z 24.2) w 2020 r.	15
Tab. 5	Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2020 r.	15
Tab. 6	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne	16
Tab. 7	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po innych szczepionkach niż BCG według szczepionki, po której wystąpił odczyn.	16
Tab. 8	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po innych szczepionkach niż BCG według szczepionki, po której wystąpił odczyn	16
Tab. 9	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2020 r.	18
Tab. 10	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2020 r.	19
Tab. 11	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	20
Tab. 12	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	23
Tab. 13	Ilość próbek pobranych w 2020 r. z niecek basenowych Basenu Letniego	28
Tab. 14	Struktura zakładów pracy	36
Tab. 15	Liczba pracowników narażonych	38
Tab. 16	Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2019-2020	49
Tab. 17	Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2019-2020	50
Tab. 18	Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2019-2020	54
Tab. 19	Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków	57

	transportu w 2020 r.	
Tab. 20	Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2020 r.	63
Tab. 21	Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2019 – 2020	77
Tab. 22	Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2019 i 2020	79

Wykaz wykresów:

Wykres 1. Struktura obiektów w 2020 r.	47
Wykres 3. % obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2020 r.	52
Wykres 4. % obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2020 r.	53

Wykaz map:

Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

3

Treść merytoryczna:

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