

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Wielkopolskim



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISKIEGO
ZA 2022 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – marzec 2023

SPIS TREŚCI

	Wstęp	4
1.	Sytuacja demograficzna	5
2	Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka	5
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.1.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	5
2.1.2.	Kąpieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	7
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie, kosmetyczne odnowy biologicznej)	7
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	7
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	8
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	8
2.1.8.	Interwencje	8
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	9
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	11
3.	Obiekty żywnościowo-żywnieniowe	13
3.1.	Kontrole weekendowe	15
3.2.	Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów	16
3.3.	Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF	18
3.4.	Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze	20
3.5.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	32
3.6	Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety	32
3.7.	Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością	33
3.8.	Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	33
4.	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	37
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	37
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	38
4.3.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	38

4.4.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	39
4.5.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	40
4.6.	Czynniki biologiczne	40
4.7.	Choroby zawodowe	41
4.8.	Promocja zdrowia w zakładach	41
4.9.	Kontrole tzw. covidowe	42
5.	Obiekty nauczania i wychowania	43
5.1.	Stan techniczny obiektów	43
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	44
5.3.	Badania problemowe	45
5.4.	Inne przedsięwzięcia	46
5.5.	Wypoczynek	46
5.6.	Warunki sanitarne	47
6.	Sytuacja epidemiologiczna	48
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	48
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	50
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	50
6.4.	Choroby odzwierzęce	50
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	51
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	51
7.	Działalność oświatowo-promocyjna	52
7.1.	Interwencje programowe	52
7.2.	Interwencje nieprogramowe	59
7.3.	Przekazywanie informacji do mediów	65
7.4.	Podsumowanie	65
8.	Działalność opiniotwórczo - nadzorowa	67
9.	Wnioski końcowe	70

WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim (PPIS) wraz z Powiatową Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną (PSSE) realizował zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) oraz przepisach prawa normujących kompetencje Inspekcji Sanitarnej.

Celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim było promowanie zdrowego stylu życia, czuwanie nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolski w 2022 roku współpracował ze Starostą Grodziskim, Burmistrzami i Wójtami gmin, Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektoratem Weterynaryjnym, Państwowym Inspektoratem Nadzoru Budowlanego, Nadleśnictwem Grodzisk, Komendą Powiatową Państwowej Straży oraz Powiatową i Miejską – Gminną Biblioteką Publiczną.

1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 642 km² w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2022r. wynosi 50610. Znaczna część mieszkańców (30897) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	50610	19713	30897

* wg stanu na dzień 31.12.2022r.

2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

2.1. Obiekty komunalne

2.1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

Ludność miasta Grodzisk Wlkp. zaopatruje się w wodę z wodociągu miejskiego przy ul. Mikołajczyka (jest to wodociąg raportowany do UE).

W wodę nadającą się do spożycia zaopatrywani są również mieszkańcy miasta Rakoniewice (z wodociągu miejskiego raportowanego do UE) oraz mieszkańcy miasta Wielichowo, którzy zaopatrywani są z wodociągu wiejskiego Wielichowo Wieś ul. Borek.

Woda z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2021.

Podobnie jak w latach poprzednich stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń .

Liczba urządzeń w stosunku do 2021r. nie uległa zmianie.

2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 14 wodociągów wiejskich

Wodociąg zakładowy Agrocoop Ruchocice w okresie sprawozdawczym został skomunalizowany.

Jakość wody we wszystkich wodociągach nie budziła zastrzeżeń - bez zmian w stosunku do 2021r.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Gmina Grodzisk Wlkp. Granowo , Kamieniec , Rakoniewice i Wielichowo zwodociągowane są w 100 %.

Ocenę stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody dokonano na podstawie przeprowadzonych kontroli oraz analiz fizyko – chemicznych i bakteriologicznych wody. W roku 2022 pobrano 100 prób wody w ramach kontroli urzędowej i 100 prób w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 4 próby w kierunku bakterii Legionella.

W celu zapewnienia ciągłości w dostawach wody dla mieszkańców w okresie sprawozdawczym zostały oddane do użytkowania 3 nowe studnie głębinowe dla wodociągu Wielichowo i Rakoniewice.

2.1.2. Kąpieliska i baseny

Zgodnie z ustawą Prawo wodne która wprowadziła zmiany w sposobie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do PPIS w Grodzisku Wielkopolskim nie wpłynął żaden projekt uchwały zatwierdzający wykaz kąpielisk ani miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli na terenie powiatu grodziskiego

W roku 2022 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdował się 1 basen – pływalnia kryta czynna cały rok.

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016), które określa wymagania między innymi częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach i sposób informowania ludności o jakości wody na pływalniach. Zarządzający pływalnią dokonuje oceny spełnienia wymagań dotyczących jakości wody poprzez systematyczne i udokumentowane badania jakości wody, prowadzonych zgodnie z harmonogramem ustalonym z państwowym inspektorem sanitarnym oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii.

1) basen kąpielowy kryty -pływalnia Grodzisk Wielkopolski

- 1) basen główny
- 2) whirlpool

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej z nieszczelności basenowych oraz wody doprowadzanej do nieszczelności basenowych i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz. 2016). Stan sanitarno – techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

2.1.3. Ustępy publiczne

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 1 stały ustęp publiczny oraz 5 tymczasowych kabin ustępowych.

2.1.4. Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług (fryzjerskie , kosmetyczne , odnowy biologicznej)

Stałym nadzorem objętych jest 37 zakładów fryzjerskich i 13 innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług, 1 zakład tatuażu oraz 4 zakłady odnowy biologicznej. Ogółem wykonano 10 kontroli w zakładach fryzjerskich i 2 kontrole w innych zakładach. Stan sanitarny i techniczny obiektów w tej grupie nie budził zastrzeżeń. Większość obiektów wyremontowanych lub nowych. We wszystkich zakładach dezynfekcja prowadzona jest w sposób prawidłowy. W czasie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób przechowywania kosmetyków oraz narzędzi fryzjerskich, ich dezynfekcję, terminy ważności środków dezynfekcyjnych i postępowanie z bielizną. W kontrolowanych zakładach stosowano bieliznę jednorazowego i wielokrotnego użytku.

W związku z pandemią w Polsce, przeprowadzono dodatkowe kontrole w w/w obiektach, w których sprawdzano przestrzeganie aktualnych przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

2.1.5. Zakłady kosmetyczne.

W ewidencji działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim zarejestrowanych jest 36 zakładów kosmetycznych. Przeprowadzono kontrole w 7 obiektach. Żaden nie budził zastrzeżeń pod względem sanitarnym i technicznym.

Z roku na rok świadomość zdrowotna właścicieli zakładów kosmetycznych oraz klientów podnosi się, w związku z czym, zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek wykonywane są w rękawiczkach jednorazowego użytku, przy pomocy jednorazowych narzędzi lub narzędzi wielokrotnego użytku wysterylizowanych w sterylizatorach lub autoklawach. Są też stosowane myjki ultradźwiękowe, coraz więcej właścicieli zakładów kosmetycznych zaopatruje się w autoklawy. W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami infekcyjnymi, w zakresie prowadzonej sterylizacji oraz w zakresie postępowania z brudną i czystą bielizną. W związku z pandemią w Polsce, przeprowadzono dodatkowe kontrole w w/w obiektach, w których sprawdzano przestrzeganie aktualnych przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów

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

Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

2.1.6. Obiekty hotelarskie

W ewidencji PSSE w Grodzisku Wielkopolskim znajduje się 1 obiekt hotelarski, 2 motele, 1 pole biwakowe, 1 pole kempingowe, 12 obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (w tym obiekty agroturystyki). Stan sanitarno – techniczny w obiektach nie budził zastrzeżeń.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień. Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych. Otoczenie obiektów czyste i zadbane. W związku z pandemią w w/w obiektach przeprowadzono dodatkowe kontrole sprawdzające czy są przestrzegane aktualne zapisy Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

2.1.7. Dworce i stacje kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 3 stacje PKP.

2.1.8. Interwencje

W 2022 r. wpłynęło 5 interwencji dotyczących:

1. działalności Klubu w czasie epidemii. Podjęte czynności wykazały że odbył się koncert przy czynnym drink barze, kolejny koncert został odwołany co potwierdziła kontrola Policji w Grodzisku Wlkp.

2. niewłaściwego stanu sanitarnego mieszkania komunalnego w Rakoniewicach. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw prawnych do wszczęcia dalszych czynności administracyjnych.

3. uciążliwości zapachowych spowodowanych rozrzuconym obornikiem przez rolnika na okoliczne pole. Nie znaleziono podstaw faktycznych do wszczęcia w sprawie czynności administracyjnych.

4. niewłaściwego stanu sanitarnego mieszkania w Grodzisku Wlkp. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw prawnych do wszczęcia czynności administracyjnych.

5. prowadzenia działalności polegającej na przetwarzaniu tworzyw sztucznych. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw do wszczynania wobec tego podmiotu postępowania w sprawie narażenia przez tą firmę życia lub zdrowia ludzi.

W związku z pismem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym wsparcia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podmiotów odpowiedzialnych za obiekty użyteczności publicznej i punkty przeznaczone na pobyt Uchodźców przeprowadzono dodatkowe kontrole w 3 obiektach hotelarskich oraz 7 kontroli w punktach przeznaczonych na ich pobyt

2.1.9. Obiekty leczenia zamkniętego

W ewidencji stacji znajdują się 2 szpitale tj. SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim oraz szpital jednodniowy Centrum Medyczne Iwona Zys sp. k. w Rakoniewicach, które w okresie sprawozdawczym zostały skontrolowane. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Szpitale dostosowane są do wymogów MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny oddziałów, magazynów odpadów medycznych, magazynów bielizny czystej i brudnej, pomieszczeń porządkowych, ciągów komunikacyjnych i otoczenia szpitali nie budził zastrzeżeń.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są wodociągi miejskie, a źródłem rezerwowym są sprawne zbiorniki retencyjne zapewniające co najmniej 12 -godzinny zapas wody.

Jakość wody ze źródeł rezerwowych oraz wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella nie budziła zastrzeżeń.

Braków w dostępie do bieżącej ciepłej i zimnej wody nie stwierdzono.

Opracowane i wdrożone są procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Nie stwierdzono nieprawidłowości i uchybień w postępowaniu z bielizną czystą i brudną. Szpitale posiadają podpisane umowy z pralniami usługową na kompleksową usługę pralniczą. Czysta bielizna zabezpieczona jednorazowymi workami foliowymi z pralni transportowana jest samochodem firmy pralniczej. Stan i zaopatrzenie w bieliznę i odzież ochronną nie było kwestionowane.

Opracowano i wdrożono procedury utrzymania czystości.

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny szpitala, posiadający wózki do sprzątnia, które po użyciu są myte i dezynfekowane.

Prowadzona jest dezynfekcja powierzchni przy użyciu środków dezynfekcyjnych, do tego celu przeznaczonych.

Nieczystości ciekłe odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej, a odpady stałe gromadzone w kontenerach, szczelnie zamykanych. Szpitale posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych. Bieżąca czystość kontrolowanych pomieszczeń i otoczenia zachowana.

Podmioty jako wytwarzający odpady posiadają numer rejestrowy w systemie bazy danych

o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO). Skontrolowano potwierdzenie wystawienia karty przekazania odpadów w systemie BDO.

Obowiązuje Procedura postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne zakaźne gromadzone są w pojemnikach, wyłożonych czerwonym workiem jednorazowego użycia. Do odpadów o ostrych końcach i krawędziach zapewnione są sztywne pojemniki odporne na działanie wilgoci oraz przypadkowe przecięcie lub przekłucie. Czas przechowywania odpadów w miejscu wytwarzania nie przekracza 72 godz. Worki oraz pojemniki opisywane są zgodnie z rozporządzeniem. Transport wewnętrzny odpadów medycznych odbywa się w zamykanych pojemnikach.

Odpady transportowane są w pojemniku do pomieszczenia wstępnego magazynowania.

Do wstępnego magazynowania odpadów medycznych służą osobne pomieszczenia, w temperaturze nie przekraczającej 10 stopni C.

Szpital ma podpisaną umowę na odbiór, transport i termiczne unieszkodliwianie odpadów medycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Zabiegów dezynfekcyjnych i deratyzacyjnych nie wykonywano ze względu na brak wskazań do w/w działań.

W skontrolowanych obiektach gryzoni i insektów ani ich śladów nie stwierdzono.

W roku 2022 oddano do użytkowania nowo-wybudowany trzykondygnacyjny budynek szpitala jednodniowego Centrum Medycznego Iwona Zys sp.k. w Rakoniewicach, w którym funkcjonują dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia pomieszczenia: izby przyjęć, zaplecza socjalnego, gabinetu lekarskiego, gabinetów diagnostyczno-zabiegowych, izolatki, wc ogólnodostępnego, pomieszczeń porządkowych, magazynów (bielizny czystej, odpadów medycznych, środków czystości), sal chorych, dyżurki pielęgniarskiej, wc dla personelu, brudowników oraz bloku operacyjnego.

Blok operacyjny składa się m.in.: z dwóch sal operacyjnych, dwóch pomieszczeń do mycia chirurgicznego, centralnej sterylizatorni, pomieszczenia na odpady medyczne, pomieszczenia do przygotowania pacjenta do zabiegu, pomieszczenia na sprzęt, magazynu czystej bielizny, pomieszczenia wypoczynku, pomieszczenia porządkowego, szatni dla pracowników wraz z sanitariatami odpowiednio podzieloną na strefy czystą i brudną wraz z służą.

Nowe pomieszczenia posiadają nowe wyposażenie i sprzęt medyczny. Sale chorych są dwu i trzyosobowe z węzłami sanitarnymi zaopatrzonymi w dozowniki z mydłem płynnym, pojemniki z ręcznikami jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

2.1.10. Obiekty lecznictwa otwartego

W ewidencji stacji znajdują się 22 obiekty lecznictwa o działalności ambulatoryjnej oraz 60 obiektów o działalności lecznictwa wykonywaną przez praktykę zawodową.

Skontrolowano 23 obiekty, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W stosunku do roku 2021 ubyły 3 obiekty – zlikwidowane oraz przybył 1 - nowopowstały.

Stan techniczny budynków i bazy lokalowej podmiotów nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie podmioty dostosowane są do wymogów MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Placówki posiadają opracowane procedury utrzymania czystości, utrzymaniem czystości zajmuje się personel placówek.

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach, otoczeniu oraz sprzętu i wyposażenia w placówkach nie budziło zastrzeżeń.

Wyposażenie obiektów w sprzęt do utrzymania czystości, sprzęt stanowiący wyposażenie placówek, odzież ochronną, środki czystościowe i dezynfekcyjne wystarczające.

W okresie sprawozdawczym w czasie kontroli placówek lecznictwa otwartego nie stwierdzono uchybień w zakresie doboru preparatów dezynfekcyjnych do tzw. dezynfekcji grubej oraz znajomości zasad i sposobu prowadzenia dezynfekcji urządzeń sanitarnych.

Przechowywanie i magazynowanie środków czystościowych i dezynfekcyjnych, sprzętu do utrzymania czystości oraz odzieży ochronnej w kontrolowanych obiektach nie budziło zastrzeżeń.

W skontrolowanych obiektach nieczystości ciekłe odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej, a odpady stałe gromadzone są w kontenerach i pojemnikach, szczelnie zamykanych. Placówki posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych.

W okresie sprawozdawczym obiekty zaopatrywane były w wodę z wodociągów sieciowych, których stwierdzono przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W okresie sprawozdawczym w skontrolowanych obiektach nie stwierdzono braku wody ciepłej i zimnej.

Podmioty jako wytwarzający odpady posiadają numer rejestrowy w systemie bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO). Skontrolowano potwierdzenie wystawienia karty przekazania odpadów w systemie BDO.

Podmioty posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne zakaźne gromadzone są w pojemnikach, wyłożonych czerwonym workiem jednorazowego użycia. Do odpadów o ostrych końcach i krawędziach zapewnione są sztywne pojemniki odporne na działanie wilgoci oraz przypadkowe przecięcie lub przekłucie. Czas przechowywania odpadów w miejscu wytwarzania nie przekracza 72 godz.

Następnie wynoszone są do pojemników plastikowych zamykanych w wydzielonym miejscu i przechowywane w lodówce. Czas przechowywania w temp. poniżej 10°C – od 14 do 30 dni. Zachowany jest kod kolorów.

Wszystkie placówki leczenia otwartego mają podpisaną umowę na odbiór, wywóz i unieszkodliwianie odpadów medycznych. W zakresie postępowania z odpadami medycznymi nieprawidłowości nie stwierdzono.

W skontrolowanych placówkach używana jest jednorazowa bielizna płaska, a odzież ochronna prana jest we własnym zakresie z wyjątkiem 4 placówek, które mają podpisane umowy z pralnią usługowymi.

W omawianym okresie nie stwierdzono uchybień dotyczących składowania, magazynowania i transportu bielizny.

Zabiegów dezynfekcyjnych i deratyzacyjnych nie wykonywano ze względu na brak wskazań do w/w działań.

W skontrolowanych obiektach gryzoni i insektów ani ich śladów nie stwierdzono.

3. OBIEKTY ŻYWNOSCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2022 nadzorem objęto 1356 obiektów żywności i żywienia, w tym środki transportu oraz wytwornie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zatwierdzonych zostało 74 obiekty a skontrolowano 311 zakładów/obiektów. Do końca 2022r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 512 producentów pierwotnych (w tym 7 podmiotów zajmujących się Rolniczym Handlem Detalicznym polegającym na uprawie i wstępnej obróbce czosnku oraz uprawie i przetwórstwie warzyw i owoców (luzem i pakowane), ziół świeżych i suszy ziołowych (luzem i pakowane), zbóż i produktów przemiału zbóż (luzem i pakowane); 104 podmiotów, którzy jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 401 podmiotów zajmujących się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków, pieczarek ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych zakładach/obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 386 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 23 kontroli interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. jakości sprzedawanych środków spożywczych tj. środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, podejrzenia dot. zanieczyszczenia środków spożywczych (pieczywa i wyrobów piekarniczych) w ofercie punktów handlowych, czystości bieżącej koszyków sklepowych, niezachowanej bieżącej czystości w punkcie handlowym i gastronomicznym, niewłaściwej jakości oferowanych potraw w punktach gastronomicznych), a także w ramach działania systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - Rapid Alert System for Food and Feed).

W 2022r. sporządzono 359 protokołów z kontroli sanitarnych.

Sklasyfikowano 226 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Liczba zakładów/obiektów zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka (N), średniego ryzyka (Ś) oraz wysokiego ryzyka (W) w odniesieniu do liczby zakładów znajdujących się w rejestrze w roku 2022 przedstawia się następująco:

- kategorii niskiego ryzyka (N) – 1153 zakładów/obiektów;
- kategorii średniego ryzyka (S) – 166 obiektów/zakładów
- kategorii wysokiego ryzyka (W) – 37 obiektów/zakładów.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 29 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

Decyzje wydano w następujących rodzajach obiektów (podział zgodnie z MZ-48):

- w piekarniach - 4 decyzje
- w ciastkarniach – 1 decyzja
- w innych wytwórniach żywności – 1 decyzja
- w sklepach spożywczych - 11 decyzji
- w innych obiektach obrotu żywnością - 1 decyzja
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano 11 decyzji - w tym 4 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego oraz 7 w zakładach małej gastronomii innych niż w wierszu 39.2 MZ-48

W 2022r. wydano w sumie 263 decyzji: 108 decyzji merytorycznych: w tym 74 decyzji zatwierdzających, 29 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 5 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 155 decyzji płatniczych.

Nałożono trzydzieści trzy mandaty na sumę 5150 zł.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 19 mandatów na kwotę 3350 zł, w tym dwa mandaty na sumę 300 zł w supermarketach,
- ciastkarnie – jeden mandat w wysokości 200 zł,
- inne obiekty obrotu żywnością – jeden mandat na kwotę 100 zł,
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego – jeden mandat na kwotę 200 zł,
 - dot. zakładów małej gastronomii inne niż w wierszu 39.2 MZ-48 - 10 mandatów na kwotę 1200 zł,
 - dot. zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych – jeden mandat na kwotę 100 zł.

Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2021 – 2022 przedstawia poniższa tabela Nr 2:

Rodzaj danych	2021r.	2022r.
Liczba obiektów wg rejestru zakładów	1020	1356
Liczba obiektów skontrolowanych	316	311
Liczba obiektów sklasyfikowanych	211	226
Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych	390	386
Liczba decyzji administracyjnych	43	29

Liczba mandatów	25	33
Suma nałożonych mandatów	4950 zł	5150 zł
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	118	142
Liczba próbek kwestionowanych	0	0

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 142 prób żywności.

Z 142 pobranych prób żadna z prób nie została zakwestionowana.

W 2022r. wydano 132 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 69 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Trzydzieści świadectw wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory - kraj pochodzenia Turcja, pieczarka świeża - kraj pochodzenia Wielka Brytania), pozostałe 102 świadectwa wydano na wnioski zakładów produkcyjnych (zakładów przetwórstwa owocowo-warzywnego i grzybowego), które wysyłały swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Liban, Japonia, RPA, Meksyk, Macedonia, Tunezja, Wybrzeże Kości Słoniowej, Zjednoczone Emiraty Arabskie) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz suszone pomidory w oleju z ziołami w słoikach. W związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-Co-V-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a tym samym wprowadzeniem Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - przeprowadzono również 52 kontrole z zakresu tematycznego dot. przestrzegania w/w rozporządzenia oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Kontrole były przeprowadzane w różnych grupach obiektów tj. obiektach handlowych (sklepach, stacjach paliw, sklepach z art. przemysłowymi, odzieżowymi, kwiaciarniach, punktach usługowych itp.), zakładach gastronomicznych (zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym małych gastronomiach).

3.1. Kontrole weekendowe.

W 2022r. przeprowadzono 22 kontrole w związku z przedsięwzięciem: „Ocena nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych” w okresie od 18.06. do 30.09.2022r. W związku

z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - małych gastronomiach (6 kontroli sanitarnych), przyczepach gastronomicznych (3 kontroli sanitarnych), automatach do lodów (5 kontroli sanitarnych), sklepach spożywczych (7 kontroli sanitarnych) oraz obiektach sezonowych (1 kontrola sanitarna), nałożono dziewięć mandatów na kwotę 1000zł oraz wydano cztery decyzje merytoryczne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały:

- Brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanych i wdrożonych zasad GHP/GMP i systemu HACCP - dot. obiektu sezonowego – punkt sprzedaży lodów z automatu (przyczepa gastronomiczna), lokali gastronomicznych (mała gastronomia) oraz sklepów spożywczych,
- brak aktualnych zaświadczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych właściciela oraz pracowników lokalu gastronomicznego (mała gastronomia, sklep spożywczy),
- brak bieżącego porządku oraz czystości w pomieszczeniu zaplecza/magazynowego/obróbki wstępnej warzyw (mała gastronomia),
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny ścian oraz sufitów w pomieszczeniu magazynowym/zaplecza (sklep spożywczy) oraz w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw (mała gastronomia) - powierzchnie uszkodzone, ubytki w płytkach na ścianach, odpadająca i łuszcząca się farba, powierzchnie brudne,
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny podłóg i ościeżnic drzwi w pomieszczeniu lokalu (dot. pomieszczeń magazynowych i obróbki wstępnej warzyw) – widoczne uszkodzenia powierzchni, pęknięcia i ubytki w powierzchniach płytek podłogowych,
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny stanowisk pracy oraz szafek podblatowych (mała gastronomia) - brak gładkich, łatwozmywalnych, nienasiąkliwych powierzchni, uszkodzone powierzchnie oklein na powierzchniach stanowisk pracy oraz szafek
- nieprawidłowe zabezpieczenie lokalu przed dostępem szkodników – brak siatek zabezpieczających okna przed dostępem szkodników.

3.2. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe:

Pod nadzorem PPIS w Grodzisku Wlkp. znajdują się trzy zakłady zajmujące się przetwórstwem grzybów (pieczarki świeżej), trzy zakłady zajmujące się skupem i konfekcjonowaniem grzybów (pieczarka) oraz producenci pierwotni zajmujący się uprawą pieczarki białej a także brązowej. W 2022r. skontrolowano 6 zakładów w tym 3 zajmujące się przetwórstwem grzybów, jednego

producenta pierwotnego zajmującego się uprawą pieczarki białej i brązowej oraz dwa zakłady zajmujące się skupem i konfekcjonowaniem grzybów - pieczarek.

W przypadku podmiotu zajmującego się uprawą grzybów - działalność polega na uprawie białej i brązowej pieczarki, odbiorcą produktu są przedsiębiorcy polscy w zakresie przetwórstwa pieczarek oraz rynki zagraniczne (rynek świeży): Niemcy i inne kraje UE. Wielkość produkcji miesięcznej to około 45 ton.

Zakres działalności skontrolowanych zakładów zajmujących się przetwórstwem grzybów obejmuje:

- produkcja przetworów grzybowych - pieczarka biała (grzyb w całości lub krojony) w zalewach naturalnych bądź octowych. Produkty pakowane w opakowania zbiorcze (worki, skrzynie, beczki, wiaderko). Produkt stanowi półprodukt do dalszego przerobu. Produkcja dzienna głównego asortymentu (pieczarka) stanowi: 7 ton. Produkty nie są eksportowane poza teren Unii Europejskiej.
- produkcja przetworów grzybowo w zalewach naturalnych, octowych (grzyby – pieczarki krojone, w całości) oraz w sosie pomidorowym (leczo). Opakowania stanowią słoiki szklane, puszki (pojemności różne). Produkcja dzienna głównego asortymentu stanowi: 80 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Stany Zjednoczone, Liban
- produkcja przetworów grzybowo – warzywnych w zalewach neutralnych oraz octowych (grzyby – pieczarki, suszone pomidory, czosnek, pasty z suszonych pomidorów, kapary). Opakowania stanowią słoiki szklane, puszki różnej pojemności. Produkcja dziennie głównego asortymentu (pieczarka) stanowi: około 100 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Japonia, RPA, Meksyk, Macedonia, Tunezja, Wybrzeże Kości Słoniowej, Zjednoczone Emiraty Arabskie

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022r. do badań pobrano jedną próbę grzybów świeżych (pieczarka biała) – badanie w kierunku zawartości metali, jedną próbę grzybów suszonych - badanie w kierunku zawartości metali oraz trzy próby grzybów w zalewie octowej w słoiku - badanie z kierunku zawartości substancji dodatkowej - SO₂. Żadna z pobranych prób nie została zakwestionowana. W/w próby zostały pobrane w obiektach obrotu żywności.

W 2022r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Grodzisku Wlkp. nie wystąpiło żadne zatrucie pokarmowe w tym również zatrucie grzybami.

3.3. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - Rapid Alert System for Food and Feed).

W 2022r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia przeprowadziła 9 kontroli interwencyjnych w związku z otrzymanymi od WPWIS w Poznaniu powiadomieniami informacyjnymi i alarmowymi RASFF.

W związku z w/w powiadomieniami przeprowadzono kontrole interwencyjne w obiektach wymienionych na załączonych listach dystrybucyjnych i/lub podjęto inne działania w celu ustalenia występowania w asortymentach obiektów zakwestionowanych środków spożywczych/materiałów do kontaktów żywności/suplementów diety. Powiadomienia dotyczyły:

- batonów Marki Vitarella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła,
- buraczków pasteryzowanych wiórki a 420g, będącego przedmiotem skargi konsumentki, z uwagi na stwierdzenie obecności kawałka szkła,
- wykrycia tlenku etylenu (ETO) w produkcie pn. gluten pszenny wykorzystywany do produkcji środków piekarniczych,
- wykrycia obecności Salmonelli Enteritidis na powierzchni produktu pn. jaja świeże,
- wykrycia obecności Salmonelli Enteritidis w produkcie pn. Haehnchenbrust (filet z piersi kurczaka),
- wykrycia obecności Salmonelli Infantis w produkcie pn. Filet z piersi kurczaka,
- świeżego mięsa drobiowego – elementu z kurcząt w sprawie wykrycia obecności Salmonelli Enteritidis,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4 diaminodifenylometanu, aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w wyrobie pn. Szczypce uniwersalne 23 cm Amibition
- stwierdzenia Salmonelli Enteritidis w badaniach urzędowych w 1 z 2 próbek kału pochodzącego z kurnika K-3,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w białym pieprzu pochodzącym z Wietnamu,
- stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie średnia $1,5 \pm 0,4$ mg/dm² w produkcie pn. Talerz ceramiczny okrągły 19 cm, dekorowany w dwie żyraby na tle roślin „Ambition Junior” nr partii 281799BB, kod EAN: 5904134571472, producent DAJAR sp. z o.o., ul. Poławska 6, 75-072 Koszalin,
- stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie średnia $1,5 \pm 0,4$ mg/dm² w produkcie pn. Talerz ceramiczny okrągły 19 cm, dekorowany w dwie żyraby na tle roślin „Ambition Junior”,

nr partii 281799BB, kod EAN: 5904134571465, producent DAJAR sp. z o.o., ul. Połtawska 6, 75-072 Koszalin,

- suplementu diety pn. PWOMAX Kiwi Strawberry, zawierające substancję DMBA,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu, glifosatu na poziomie na poziomie $1,9 \pm 1,0$ mg/kg w próbce pn. „Kasza jaglana”, producent: Radix-Bis sp. z o.o., ul. Gerberowa 22, 83-010 Rotmanka,
- stwierdzenia przekroczenia NDP kadmu w produkcie mrożonym „Marchewka Mini Hortex”, nr partii: LS1C1130622,
- partii sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre, 200 g, partie: 09.10.2022 227DD0567, 09.10.2022 227DD05192, 17.10.2022 234EC0568, 20.10.2022 241AD05192, 20.10.2022 241DA05174 w związku ze stwierdzeniem metalowego ciała obcego,
- wykryciem obecności Salmonelli spp. w 3 z 5 próbek produktu „mięso drobiowe z kurcząt”,
- stwierdzenia migracji ołowiu i kadmu w produkcie pn. „Zestaw świątecznych szklanek, 2 szt.”, kod kreskowy 5904292755363, wyprodukowanych w Chinach,
- wykrycia obecności Salmonelli spp. w 5 próbkach produktu pn. mięso drobiowe,
- wykrycia obecności Salmonelli Typhimurium w 3 z 5 wycinkach skór z szyi tuszek drobiowych (indyk),
- stwierdzenia obecności bakterii Salmonelli w 25g w 5 z 5 pobranych próbek produktu pn. mięso mielone z indyka,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznej czynnej – tylnikozyny w mięsie indyczym,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznej czynnej – tylnikozyny w mięsie indyczym,
- produktu pn. „pieczywo żytnie chrupkie ekstrudowane Vit Morning.

W przypadku otrzymania powiadomienia alarmowego przeprowadzono kontrole interwencyjne, natomiast w przypadku powiadomień informacyjnych, gdzie minął termin przydatności do spożycia środków spożywczych będących przedmiotem powiadomień kontaktowano się z przedstawicielami podmiotów wymienionych na listach dystrybucyjnych i sporządzono adnotacje służbowe w celu wyjaśnienia zaistniałej sytuacji.

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

W 2022r. przeprowadzono 226 ocen stanu sanitarnego zakładów zgodnie z załącznikiem numer 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nałożono 33 mandaty w wysokości 5150 zł i wydano 29 decyzji zarządzających mających na celu poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego kontrolowanych zakładów/obiektów. Do głównych nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli sanitarnych należą:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń zakładów/obiektów w tym ścian, sufitów, podłóg, drzwi,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny wyposażenia, stanowisk pracy, urządzeń używanych w zakładach/objektach,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu/objektu przed dostępem szkodników,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach,
- obecność w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

3.4.1. Obiekty obrotu żywnością.

W 2022r. nadzorem objęto 306 obiektów obrotu żywnością w tym 22 super, hipermarkety, 7 kiosków, 17 aptek, 8 magazynów hurtowych, 42 obiekty ruchome i tymczasowe oraz 30 inne obiekty obrotu żywnością. Skontrolowano 126 obiektów w tym 17 super, hipermarketów, w których dokonano 106 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 154 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 19 mandatów na kwotę 3350 zł oraz wydano 12 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego obiektów.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian oraz sufitów na sali sprzedaży, pomieszczeniach magazynowych oraz zapleczu i toalecie - brak gładkich powierzchni, widoczne zacieki i odpadająca farba z powierzchni, powierzchnie popękane i brudne
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych oraz wyposażenia będącego na wyposażeniu sklepu m.in. lad chłodniczych - uszkodzone powierzchnie, widoczne wykwity rdzy, brak gładkich, łatwozmywalnych powierzchni,
- brak ciepłej bieżącej wody w umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu toalety dla personelu,
- obecność w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach.

W 277 nadzorowanych obiektach stwierdzono wdrożone zasady GHP natomiast w 196 obiektach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. W 8 obiektach, stwierdzono brak opracowanej i właściwie prowadzonej dokumentacji GHP/HACCP - nałożono mandaty oraz wydano decyzje zarządzające. W związku z powyższym zostały przeprowadzone w 2022r. kontrole sprawdzające, które potwierdziły posiadaną dokumentację i na bieżąco prowadzoną dokumentację w zakresie m.in.:

- monitoringu obecności szkodników oraz ich odchodów,
- rejestru temperatury przechowywanych środków spożywczych w warunkach chłodniczych i mroźniczych,
- rejestru mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu, lad chłodniczych w tym także rozmrażania urządzeń zamrażających wraz z planem (harmonogramem) przeprowadzania w/w czynności,
- rejestru dostaw środków spożywczych,
- rejestru niedopuszczenia pracowników w danym dniu do pracy.

W opracowanej dokumentacji zawarte są niezbędne instrukcje i procedury z zakresu m.in. programu gospodarki wodno - ściekowej, zagospodarowania odpadów, postępowania z urządzeniami, magazynowaniem, ochrony przed szkodnikami, sprzątnia, mycia

i dezynfekcji, higieny personelu, szkoleń, postępowania w przypadku reklamacji oraz zarządzania dokumentacją. Dokumentacja zróżnicowana w zależności od charakteru działalności obiektu i posiadanego asortymentu.

3.4.2. Obiekty produkcji żywności.

W 2022r. nadzorem objęto 50 obiektów produkcji żywności. Skontrolowano 46 zakładów produkcji, w których dokonano 41 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 80 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 1 mandat na kwotę 200 zł oraz wydano 6 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego obiektów.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie zakładów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniu przechowywania i wybijania jajek oraz innych pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych - widoczne uszkodzenia powierzchni, zacieki, odpadająca farba, stwierdzono brak gładkiej, łatwowymywalnej powierzchni podłogi,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny regałów przeznaczonych do przechowywania surowców w pomieszczeniu chłodni surowcowej oraz wyrobów gotowych - uszkodzone powierzchnie – widoczne braki farby w powierzchniach regałów, regały brudne,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych wraz z ościeżnicami do pomieszczeń chłodni oraz garowni (piekarnia) - widoczne wykwyty rdzy i pleśni, odpadająca farba, brudne powierzchnie,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz zanieczyszczeniami zewnętrznymi – nieszczelne drzwi magazynowe,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny sprzętu przeznaczonego do przygotowywania ciast – widoczne wykwyty rdzy, odpadająca farba z powierzchni maszyny.

Wszystkie zakłady produkcyjne będące pod nadzorem posiadają opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz system HACCP. Przeprowadzone kontrole sanitarne potwierdziły, iż dokumentacja jest prowadzona prawidłowo, wymagane przez wdrożony system rejestry/zapisy prowadzone są na bieżąco przez wyznaczony personel w wersji papierowej bądź elektronicznej. Dokumentacja zawiera opracowaną pełną analizę zagrożeń z wyznaczonymi punktami krytycznymi oraz kontrolnymi z wyznaczonymi limitami krytycznymi dla monitorowanych parametrów, działaniami zapobiegawczymi i korygującymi. Nieprawidłowości w opracowanej i wdrożonej dokumentacji nie stwierdzono.

3.4.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W 2022r. nadzorem objęto 88 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w tym 42 zakłady małej gastronomii oraz 25 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Skontrolowano 57 zakładów w tym 36 zakłady małej gastronomii oraz 9 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w których dokonano 49 ocen zgodnie z załącznikiem ZF/PK/BŻ/01/01/01 „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 69 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 12 mandatów na kwotę 1500 zł w tym 10 w zakładach małej gastronomii i 1 w zakładach małej gastronomii ruchomych i tymczasowych oraz wydano 11 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów (7 w zakładach małej gastronomii).

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie zakładów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów w pomieszczeniu obieralni, kuchni właściwej, zmywalni naczyń - powierzchnie ścian i sufitów uszkodzone, ubytki w płytkach na ścianach, odpadająca i łuszcząca się farba,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniu zmywalni naczyń zakładu - widoczne uszkodzenia, ubytki i pęknięcia w powierzchniach płytek podłogowych,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników – brak siatek zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu lokalu,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładu,
- nieprawidłowa wentylacja pomieszczeń – wyciągi gastronomiczne będące na wyposażeniu lokalu niesprawne technicznie,
- brak prawidłowo wyznaczonego miejsca przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego – sprzęt przechowywany w części kuchennej w przypadkowych miejscach,
- nieprawidłowy stan techniczny urządzenia przeznaczonego do mycia i dezynfekcji zastawy kuchennej i naczyń stołowych – zmywarko – wyparzynarka będąca na wyposażeniu lokalu działa nie skutecznie – brak możliwości przeprowadzenia prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji naczyń i zastawy stołowej,

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni stanowisk pracy oraz szafek przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych - brak gładkich, łatwozmywalnych, nienasiąkliwych powierzchni, uszkodzone powierzchnie oklein na powierzchniach stanowisk pracy oraz szafek.

W 88 nadzorowanych zakładach stwierdzono wdrożone zasady GHP/GMP natomiast w 58 obiektach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. W 14 zakładach, stwierdzono brak opracowanej i właściwie prowadzonej dokumentacji GHP/GMP/HACCP, w których nałożono mandaty oraz wydano decyzje zarządzające. W związku z powyższym zostały przeprowadzone w 2022r. kontrole sprawdzające, które potwierdziły posiadaną dokumentację i na bieżąco prowadzoną dokumentację.

Z opracowanej i skontrolowanej dokumentacji wynika, iż system HACCP swymi działaniami dotyczy wszystkich etapów produkcji oraz wprowadzenia do obrotu wyrobów oferowanych przez lokale. System został opracowany i jest wdrożony z uwzględnieniem zagrożeń biologicznych, chemicznych oraz fizycznych. Każdy z grupy potraw oferowanych w lokalach zawiera opis produktu z uwzględnieniem występujących alergenów, przeznaczeniem, cechami fizykochemicznymi, składem surowcowym, opisem produkcji, warunków serwowania, magazynowania, dystrybucji, warunki konsumpcji oraz trwałość posiłków (bezpośrednie spożycie po produkcji). Księga HACCP zawiera pełną analizę zagrożeń i identyfikację CCP.

Z dokumentacji wynikają głównie następujące punkty krytyczne: CCP 1 – przyjęcie surowców, CCP 2 – przechowywanie surowców. Opracowane zasady GMP/GHP zawierają elementy wymagane przez zasady GHP i GMP tj. wymagania higieniczno – sanitarne, wyposażenie, warunków sanitarnych oraz wymagań z zakresu:

- Higieny osobistej i stanu zdrowia pracowników,
- Procesów mycia i dezynfekcji,
- Zaopatrzenia w wodę,
- Usuwanie odpadów i ścieków,
- Kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- Kwalifikacji i szkoleń pracowników,
- Konserwacji maszyn i urządzeń.

Dokumentacja zawiera m.in. następujące instrukcje i procedury: procedura dopuszczenia pracowników do pracy, procedura postępowania z reklamacjami, instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowiskach pracy, instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników, instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w lokalu oraz w jej otoczeniu, instrukcja mycia i dezynfekcji rąk, instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, instrukcja zabezpieczenia lokalu przed szkodnikami, instrukcja przyjęcia towaru,

magazynowania i ekspozycji, instrukcja postępowania z towarami wycofanymi z obrotu, instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli, instrukcja szkolenia personelu, instrukcja usuwania śmieci i odpadów. Dokumentacja zawiera formularze służące do monitorowania niezbędnych parametrów opisanych w instrukcjach i procedurach. Dokumentacja zróżnicowana w zależności od charakteru działalności zakładów i oferowanych posiłków.

3.4.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tym jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty – tabela i opis; DPS/szpitala – opis).

W 2022r. nadzorem objęto 35 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w tym 1 bufet przy zakładach pracy w systemie cateringowym, 1 blok żywienia w szpitalach w systemie cateringowym, 2 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 16 stołówek szkolnych (8 w systemie cateringowym), 14 stołówek w przedszkolach (11 w systemie cateringowym), 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 23 zakłady, w których dokonano 22 ocen według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 23 kontroli i rekontroli sanitarnych. Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzono.

W 2022 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 18 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (jednostki systemu oświaty). Oceny dokonano w 8 stołówkach szkolnych, 8 stołówkach przedszkolnych, w tym w czterech z żywnością w systemie cateringowym, w jednej stołówce w żłobku i domach małego dziecka, w jednej stołówce w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowały by jadłospis nie stwierdzono, jednakże w jednym przypadku przekazano ustne zalecenia dyrektorowi i intendence w związku z:

- brak ryby podawanej raz w tygodniu (ryba podawana raz na dwa tygodnie),

w dwóch przypadkach w związku z:

- zbyt mało porcji warzyw i owoców w postaci surowej.

Podczas oceny jadłospisów w stołówkach przedszkolnych nieprawidłowości również nie stwierdzono - jednakże w dwóch przypadkach przekazano ustne zalecenia w związku z:

- zbyt mało porcji mleko lub przetworów mlecznych

W związku z powyższym nie wydano decyzji zarządzających, jednakże pouczone ustnie osoby odpowiedzialne, o konieczności dokonania poprawy jadłospisów i skomponowaniu zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz przestrzegania zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży (...).

Wszystkie jadłospisy szkolne oraz przedszkolne ocenione zostały zgodnie z zapisami „listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu/szkole pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku”.

Poza w/w opisanymi przypadkami wydanych zaleceń ustnych dot. poprawy jadłospisów, w pozostałych ocenianych jadłospisach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Wykazano dostateczną ilość białka zwierzęcego, ryb, sera, jaj, mleka i napojów mlecznych. Posiłki były urozmaicone zarówno w doborze produktów jak i kolorystyki, a także udziału warzyw i owoców oraz razowego pieczywa, przestrzegane są również zapisy z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. W ocenianych jadłospisach umieszczane są także informacje o zawartości składników alergicznych/substancjach powodujących nietolerancję w przygotowywanych posiłkach. Szkoły oraz przedszkola biorą udział w programach propagujących prawidłowe zasady żywienia m.in. „Szkłanka mleka” - program dot. mleka i produktów mlecznych (mleko, jogurty itp.) oraz warzywa i owoce dla dzieci z klas 1 - 5.

Dokonano także oceny jadłospisu w zakładzie specjalnym i wychowawczym – na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Z dokonanej oceny przekazano osobie odpowiedzialnej zalecenia dot. zwiększenia porcji ryb i/lub przetworów rybnych, ograniczenia potraw smażonych a także zwiększenia porcji warzyw i/lub owoców (jadłospis przygotowywany dla osób w wieku 16 – 21 lat).

W 33 nadzorowanych zakładach stwierdzono wdrożone zasady GHP/GMP natomiast w 23 zakładach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. Zasady systemu HACCP wdrożony jest w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których posiłki przygotowywane są z surowców świeżych, chłodzonych, mrożonych od podstaw na miejscu w zakładzie, natomiast w zakładach w systemach cateringowych opracowano i są prowadzone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej. Nieprawidłowości w powyższym zakresie podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - SZPITAL

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. żywnością pacjentów w szpitalu zajmuje się firma cateringowa pn. Jadłodajnia RATUSZOWA, Pizzeria Ramzes, Patryk Marciniak, ul. Stary Rynek 8, 62-065 Grodzisk Wlkp. Zakład, ul. Poznańska 11, 62-065 Grodzisk Wlkp. W/w zakład zajmuje się żywnością pacjentów od 01.09.2020r. Zakład posiada decyzję zatwierdzającą PPIS w Grodzisku Wlkp. z dnia 20.09.2019r. znak ON.HŻ-4110-29p-1-1(4)/19 oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS numer 1752/3005/2019. W zakładzie w 2022r. przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną wraz z oceną zakładu żywienia zbiorowego zgodnie z arkuszem ZF/PK/BŻ/01/01/01. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – higienicznych

oraz technicznych. Działalność bloku żywienia szpitala - kuchenek oddziałowych opiera się na przyjmowaniu i wydawaniu na naczyniach wielokrotnego użytku (dot. obiadów) oraz jednorazowego użytku (dot. śniadania, podwieczerek i kolacja) posiłków dostarczanych przez w/w firmę cateringową. Odbiorcami posiłków są pacjenci szpitala - szpital posiada łącznie 111 łóżek w tym 3 inkubatory. Szpital posiada umowę podpisaną z w/w firmą cateringową z dnia 30 sierpnia 2021r. na okres od dnia 01 września 2021r. do dnia 31 sierpnia 2023r. – umowa dotyczy świadczenia usługi w zakresie codziennego, całodobowego przygotowywania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala położonego przy ul. Mossego 3, 62-065 Grodzisk Wlkp., firma cateringowa zapewnia we własnym zakresie również transport posiłków z zakładu własnego do szpitala posiadany środek transportu, zatwierdzony przez PPIS w Grodzisku Wlkp. Posiłki dostarczane przez w/w firmę w termosach utrzymanych w prawidłowym stanie technicznym oraz sanitarno – higienicznym na poszczególne kuchenki oddziałowe. Termosy należą do firmy świadczącej usługi cateringowe. Każdego dnia w odpowiednio ustalonych godzinach, firma cateringowa dostarcza posiłki (śniadania, obiady, kolacje oraz podwieczerek dla wymagających dodatkowych posiłków pacjentów – dieta lecznicza i specjalna). Kontrolę nad realizacją usługi cateringowej w zakresie prawidłowego opracowania jadłospisów w tym także dla diet specjalnych sprawuje Dietetyk szpitalny. Próby żywnościowe pobierane i przechowywane przez firmę cateringową zgodnie z zapisami podpisanej umowy. Zgodnie z zapisem umowy oraz oświadczeniem dietetyka szpitala firma cateringowa odpowiedzialna jest także za odbiór pustych pojemników – termosów, ich mycie i dezynfekcję a także za odbiór i utylizację resztek pokarmowych. W szpitalu funkcjonują kuchenki oddziałowe na oddziałach Ginekologiczno – Położniczym, Noworodkowym, Chirurgicznym oraz Internistyczno – Kardiologicznym. Nieprawidłowości sanitarno – higienicznych oraz technicznych nie stwierdzono. Czystość bieżąca zachowana. Podłogi, ściany oraz sufity wykonane z materiałów gładkich, łatwozmywalnych, nienasiąkliwych, bez uszkodzeń. Punkty świetlne zabezpieczone osłonami. Wentylacja pomieszczenia właściwa mechaniczna – system drożny i sprawny – przedstawiono podczas kontroli wyniki z przeglądów. Punkty wodne będące na wyposażeniu kuchenek zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki do mycia/dezynfekcji i higienicznego suszenia rąk (ręczniki papierowe). Stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny szafek prawidłowy, czystość bieżąca nie budziła zastrzeżeń. W kuchenkach znajdują się urządzenia chłodnicze, na korytarzach dodatkowe urządzenie chłodnicze na środki spożywcze należące do pacjentów szpitala – urządzenia chłodnicze zaopatrzone w termometry monitorujące temperaturę przechowywanych środków spożywczych - monitoring temperatury prowadzony codziennie przez personel, stan sanitarno – higieniczny i techniczny urządzeń bez zastrzeżeń.

Zastawa kuchenna i naczynia kuchenne przechowywane w szafach zamykanych, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, stan techniczny zastawy oraz naczyń nie budził zastrzeżeń, brak uszkodzeń powierzchni. Odpady przechowywane w pojemnikach zamykanych zaopatrzone w worki – odbiór odpadów organicznych codziennie przez firmę cateringową. Pojemniki szczelne, stan techniczny bez zastrzeżeń. Obiekt zabezpieczony przed dostępem szkodników we własnym zakresie – monitoring personelu. Okna i drzwi obiektu szczelne. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności szkodników oraz ich odchodów.

Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu - dieta podstawowa. Posiłki przygotowywane są według jadłospisu zatwierdzonego przez dietetyka szpitala. Jadłospis uzyskał wynik zadawalający wg sporządzonego „arkusza oceny dekadowej jadłospisów”. Według dokonanej oceny zgodnie z w/w arkuszem zwrócono uwagę dot. zwiększenia ilości w oferowanych posiłkach roślin strączkowych, zwiększenie ilości porcji warzyw i owoców w tym także w postaci surowej, szczególnie przy posiłkach – śniadania i kolacje. Jadłospis jest zróżnicowany pod względem kolorystycznym i smakowym a także pod względem konsystencji i strawności poszczególnych posiłków. Informacje przekazano dietetykowi szpitala, który odpowiada za właściwe skomponowanie i zatwierdzenie jadłospisów przygotowywanych przez zewnętrzną firmę cateringową. Jadłospis umieszczany jest w wyznaczonych punktach na korytarzach szpitalnych oddziałów – dostępny dla pacjentów. Informacja o zawartych w przygotowywanych obiadach alergenach/substancjach powodujących nietolerancję dostępna zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

W kuchni wdrożono i stosuje się zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz System HACCP. Przedstawiono opracowaną analizę zagrożeń, w której ujęto punkty kontrolne CP dot. etapów przyjmowania posiłków na oddziały – kuchenki (monitoring temperatury posiłków oraz stanu technicznego i sanitarno – higienicznego termosów), przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia (zapisy z przeprowadzonych zabiegów z uwzględnieniem częstotliwości dokonywanych zabiegów) oraz warunków przechowywania środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym będącym na wyposażeniu kuchenek oraz urządzeniu chłodniczym dla pacjentów (monitoring temperatury przechowywanych środków spożywczych).

Podczas kontroli przedstawiono, prowadzone na bieżąco następujące zapisy:

- rejestr prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia,

- monitoring temperatury przechowywanych środków spożywczych zarówno w urządzeniu będącym na wyposażeniu kuchenek jak i urządzeniu dla pacjentów,
- formularz weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów posiłków dokonywany przez dietetyka szpitala,
- rejestr temperatury dostarczanych posiłków odrębny dla zup i II dania,
- protokół z kontroli wewnętrznej prowadzony przez dietetyka szpitala obejmujący następujące elementy:
 - ✓ Dystrybuowanie posiłków z uwzględnieniem odpowiedniej diety,
 - ✓ Używanie właściwego sprzętu i naczyń przeznaczonych do dystrybuowania posiłków,
 - ✓ Przestrzegania zasad higieny w tym systemu HACCP,

Warunki czystości i higieny kuchenek oddziałowych w tym: utrzymanie odpowiedniego poziomu czystości: zastawy stołowej, sztućców dla pacjentów, naczyń transportowych, podłóg, szafek, drzwi, ścian i sufitów, kratki wentylacyjnych, umywalek i baterii, zlewozmywaków, koszy na odpady, urządzeń chłodniczych, wózków, zmywarko – wyparzonek, mikrofal, dozowników środków myjąco – dezynfekcyjnych; fartuchy do wydawania posiłków, zachowanie odpowiedniej temp. przechowywania żywności w lodówce dla pacjentów; monitorowanie i zapis – temp. w lodówce, okresowe mycie i rozmrażanie lodówek dla pacjentów; monitoring w zakresie obecności gryzoni i insektów raz w tygodniu w okresie wiosenno - letnim, raz na dwa tygodnie w okresie jesienno – zimowym.

3.4.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2022r. nadzorem objęto 4 zakłady usług cateringowych, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, wszystkie zakłady zostały skontrolowane i sklasyfikowane zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzono. Zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (Ś). Wszystkie zakłady posiadają opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) / Produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP.

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

Do końca 2022r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 512 producentów pierwotnych (w tym 7 podmiotów zajmujących się Rolniczym Handlem Detalicznym polegającym na uprawie i wstępnej obróbce czosnku oraz uprawie i przetwórstwie warzyw i owoców (luzem i pakowane), ziół świeżych i suszy ziołowych (luzem i pakowane), zbóż i produktów przemiału zbóż (luzem i pakowane); 104 podmiotów, którzy

jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 401 podmiotów zajmujących się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków, pieczarek ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). W 2022r. przeprowadzono 3 kontrole i rekontrole sanitarne, w których dokonano klasyfikacji podmiotów zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Podczas jednej z kontroli podmiotu zajmującego się uprawą porzeczki czarnej dokonano poboru próby: Porzeczka czarna, grupa: Porzeczki (czarna, czerwona i biała), kod: A01FM, Porzeczki, kierunek badania: skażenia promieniotwórcze - Cez 137, Monitoring – wynik badania prawidłowy. W 2022r. przeprowadzono również jedną wspólną kontrolę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach realizacji „Planu działania na 2022 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. Kontrola obejmowała uprawę truskawki. Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono przez żadną z Inspekcji. PIORIN pobrał do badań jedną próbę truskawki – badanie w zakresie pozostałości środków ochrony roślin – wynik prawidłowy. Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono.

3.4.7. Środki transportu.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 350 środków transportu. W 2022r. nadzorem objęto 50 środków transportu, z których 50 zostało zatwierdzone. Skontrolowanych zostało również 50 środków transportu.

W nadzorowanych środkach transportu w 2022r. przeprowadzono 50 kontroli i rekontroli sanitarnych. Nie wydano żadnych decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów. Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur.

Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2022r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części ładunkowej pojazdów. Zatwierdzone środki transportu posiadały elektroniczny pomiar i odczyt temperatury przewożonych środków spożywczych, a także w niektórych przypadkach możliwość wydruku z monitoringu temperatury wewnątrz części ładunkowej. Personel (kierowcy) posiadali aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych oraz dostępną odzież ochronną – jeśli wymagał od nich także kontrahent przewożonych środków spożywczych.

Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź książkach środków transportu. Wnętrza środków transportu wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, gładkich, nienasiąkliwych, posiadających odpowiednie

dokumenty stwierdzające możliwość dopuszczenia materiałów wykończeniowych wewnątrz środków transportu do kontaktu z żywnością.

Poniższa tabela Nr 3 przedstawia liczbę obiektów z wdrożonymi systemami GHP/GMP i HACCP w odniesieniu do liczby obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku:

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku	Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	Liczba obiektów z wdrożonymi systemem HACCP
Zakłady Produkcji Żywności	41	41	41
Producenci pierwotni/RHD, dostawcy bezpośredni/producenci kielków/warunki domowe/inne wytwórnie żywności	521	16	10
Zakłady Obrotu Żywnością w tym środki transportu	656	627	195
Zakłady Żywnienia Zbiorowego typu Otwartego, w tym zakłady małej gastronomii, zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych	88	88	58
Zakłady Żywnienia Zbiorowego typu Zamkniętego w tym zakłady usług cateringowych	39	39	27
Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2	1
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	9	0	0
Suma	1356	813	332

Źródło: opracowanie własne

3.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2022r. zaplanowano do badań zgodnie z planem pobierania próbek 124 prób żywności oraz dodatkowo 18 prób pobranych w ramach współpracy międzystacyjnej i jedną próbę - badanie pozostałości pestycydów w żywności importowanej w laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach.

Jedna próba - Ziarna jęczmienia [kod: A000P] badanie w kierunku pestycydów (monitoring) została pobrana przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Wągrowcu z uwagi na brak możliwości poboru z zakładu produkcyjnego będącego pod nadzorem PPIS w Grodzisku Wlkp.

Dodatkowe pobrane próby to:

- Jedna próba - winogrono (I) – badania pozostałości pestycydów w żywności importowanej w laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach,
- Piętnaście prób - Kiełki, pędy i podobne (RTE), kod: A00SF, kierunek badania: mikrobiologia: obecność *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g (WSSE w Poznań), obecność *Escherichia coli* wytwarzająca toksynę Shiga (STEC) O26, O111, O103, O145, O157, O104:H4 w 25g (WSSE w Bydgoszczy),
- Dwie próby - Mąka żytnia, średnia, Mąka żytnia, razowa, kod: A003L, A003M, Mąka żytnia typu powyżej 900, np. pełnomielona, kierunek badania: Mykotoksyny - Alkaloidy sporyszu (WSSE Bydgoszcz) i Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon (PSSE Poznań),
- Jedna próba - Nasiona rzepaku, kod: A015M, Ziarniak z łupinami, kierunek badania: pestycydy (WSSE Rzeszów)

Ocena jakości zdrowotnej

Do badań pobrano 119 środków spożywczych badanych pod względem zgodności z parametrami mikrobiologicznymi oraz 33 próby badanych pod względem parametrów fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2022r. Z 142 pobranych prób żadne nie zostały zakwestionowane pod względem parametrów mikrobiologicznych jak i fizykochemicznych.

3.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie działają producenci/importerzy suplementów diety – brak wpisów zakładów do „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

W 2022r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego w obrocie. Skontrolowano 45 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania. Prowadzony jest również nadzór suplementów diety sprzedawanych na portalach internetowych – dokonano oceny 68 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości – wszystkie oceniane suplementy diety znajdowały się w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu prowadzonym przez GIS. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2022r. pobrano do badań suplementy diety z zakresu:

- Pięć prób – grupa: Suplementy diety i podobne preparaty, suplementy zawierające składniki pochodzenia zwierzęcego tj. colostrum, kolagen, białka serwatkowe, które stanowiącą główny składnik suplementu diety; suplementy diety zawierające w swoim składzie bakterie probiotyczne. Badanie mikrobiologiczne pod względem obecności Salmonelli w 25g oraz liczby Listerii monocytogenes w jtk/g, K,
- Dwie próby – kierunek badań - Witaminy i inne żywieniowe, grupa: Suplementy diety i podobne preparaty – badanie w zakresie zawartości żelaza i miedzi,
- Jedna próba – kierunek badań - Witaminy i inne żywieniowe, grupa: Suplementy diety i podobne preparaty – badanie w zakresie zawartości błonnika

3.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

W 2022r. podczas przeprowadzania bieżących kontroli sanitarnych na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych zawierających GMO.

W kontrolowanych zakładach produkcyjnych, w dokumentacji zakładu (w specyfikacjach przyjmowanych do zakładu surowców) zawarto informację dot. „nieprzyjmowania do produkcji surowców zawierających GMO”.

W 2022r. nie pobrano do badań w kierunku GMO środków spożywczych.

3.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2022r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto także dziewięć sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono dwie kontrole – kontrole

interwencyjne w związku z powiadomieniami alarmowymi RASFF dot. produktu: talerze ceramiczne, dekorowane w dwie żyraby na tle roślin marki „Ambition Junior”.

W 2022r. jedna z wytwórni została oceniona zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- KRUŚ Sp. z o.o., Sp. K., ul. Poznańska 74, 62-066 Granowo – zakład zajmuje się m.in. produkcją materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – worki foliowe do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego – pochodzenie granulatu – Polska – produkcja worków do kontaktu z żywnością stanowi około 20% całej produkcji. Pozostałą produkcję stanowią m.in. worki na odpady. W zakładzie opracowano i wdrożono Procedurę Higieny Zakładu i Pracowników – zakład posiada wdrożony systemu BRC (certyfikowany) – opracowano m.in. Instrukcję bezpieczeństwa i higieny pracy dla wykonawców, instrukcję mycia i czyszczenia pomieszczeń oraz otoczenia zakładu, procedura dot. kontroli wyrobu, procedura mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń produkcyjnych. Z opracowanej i wdrożonej dokumentacji wynikają następujące załączniki m.in. rejestr noży, rejestr innych ostrzy, raporty z przeglądu higieny, kontrola ciał obcych, rejestr stłuczki szklanej, lista alergenów, karta kontroli noża – załączniki wypełniane elektronicznie bądź prowadzone w formie papierowej przez wyznaczony personel. Harmonogramy czyszczenia i mycia zawarte są w instrukcjach i procedurach mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń produkcyjnych. Szkolenia personelu odbywają się raz w roku. Zapisy dot. czyszczenia pomieszczeń prowadzone z częstotliwością: codzienna/tygodniowa/miesięczna. Prowadzony jest także monitoring środowiska produkcyjnego dot. zapisów z zakresu: temperatura i wilgotność. Opracowano instrukcję dot. zasad postępowania podczas przyjęcia osób z zewnątrz, postępowania w przypadku skaleczeń oraz zanieczyszczenia krwią i wydzielinami fizjologicznymi oraz instrukcję mycia i czyszczenia pomieszczeń. W zakładzie funkcjonuje program zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami - zakład zabezpieczony przez firmę zewnętrzną. Dokumentacja opracowana i prowadzona bez zastrzeżeń. Podczas kontroli wypełniono listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli w w/w zakładzie nie stwierdzono.

Pod nadzorem znajduje się także zakład:

- MAXIM CERAMICS Sp. z o.o., Sp. K., Maksymilianowo 40, 64-060 Wolkowo – zakład zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – kubki, filiżanki ceramiczne i porcelanowe – działalność polega na nadruku/malowaniu w/w wyrobów – kubki/filiżanki pochodzą głównie z zakładów produkcyjnych z Chin oraz Zakładu Porcelany Stołowej

LUBIANA S.A. W zakładzie opracowano i wdrożono dokumentację GMP - Dobrej Praktyki Produkcyjnej (instrukcje stanowiskowe). Personel posiada dostęp do instrukcji z zasad utrzymania higieny i czystości na stanowiskach pracy. Szkolenia z zasad utrzymania higieny i czystości oraz instrukcji stanowiskowych przeprowadzane wewnętrznie zgodnie z harmonogramem wewnętrznym.

Do badań nie pobrano w 2022r. żadnych próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wnioski:

- W 2022 roku stan techniczny obiektów żywności i żywienia w stosunku do 2021r. poprawił się, gdyż wydano mniej decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów/obiektów. Jednakże nałożono o 8 mandatów więcej niż w 2021r., głównie w związku z wystąpieniem w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości oraz braku prowadzenia na bieżąco zapisów z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.
- W związku z zaistniałą sytuacją, należy nadal dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.
- W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - przestrzeganie przez przedsiębiorców terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości oferowanych do sprzedaży środków spożywczych,
 - zachowania właściwej higieny osobistej i higieny miejsca pracy,
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),identyfikowalności surowców i produktów w tym także procedur i instrukcji mających za zadania prawidłowe zabezpieczenie obiektów kontrolowanych przed dostępem szkodników,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji.
- W nadzorowanych zakładach produkcyjnych, obiektach obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego prowadzi się sukcesywną modernizację i doposażenie w niezbędny sprzęt. Przeprowadzone kontrole wykazały jednak problemy przedsiębiorców dot. braków

kadrowych i właściwego ich przygotowania do wykonywanych zadań, a także problemy finansowe związane z sytuacją ekonomiczną w kraju. Zwrócono także uwagę na konieczność przeprowadzania szkoleń personelu, głównie z zakresu właściwego wykonywania procesów mycia i dezynfekcji urządzeń, powierzchni mających kontakt z żywnością oraz stanowisk pracy, a także z zakresu stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

4. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W roku 2022 roku stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. objęte zostały nadzorem 272 zakłady pracy, w których zatrudnionych jest ogółem 6154 osób. Większość stanowią zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2022 kontrolą objęto 88 zakładów pracy oraz przeprowadzono 14 kontroli w zakresie kosmetyków. Ogółem przeprowadzono 102 kontrole.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

- przegląd i ocenę warunków pracy oraz zaplecza sanitarno-technicznego,
- produkcję, stosowanie, wprowadzanie do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi,
- działania związane z nadzorem nad produktami biobójczymi,
- działania związane z nadzorem nad prekursorami,
- ewidencjonowanie substancji i procesów rakotwórczych występujących w środowisku pracy,
- nadzór nad kosmetykami
- nadzór nad środkami zastępczymi
- kontrole tzw. „Rynku „, dotyczące kontroli znajdujących się w obrocie produktów biobójczych, detergentów, kosmetyków
- kontrole tzw. Covidowe (styczeń-luty 2022r.) zgodnie z obostrzeniami dot. wprowadzenia stanu epidemii na terenie Polski

4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Z ewidencji wynika, że przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 21 zakładach pracy. W 2022 roku skontrolowano 14 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2022 roku wynosi 264 osoby. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu i pyłu. W jednym zakładzie (Zakład Drzewny) pracownicy są narażeni jednocześnie na hałas i pył. W zakładach w których występują przekroczenia NDN hałasu i NDS pyłu i nie ma możliwości technicznych wyeliminowania przekroczeń zastosowano działania organizacyjne tj. rotację pracowników, którzy pracują w przekroczeniach NDN i NDS na stanowiska gdzie nie ma przekroczeń normatywów lub przekroczenia są mniejsze. Strefy zagrożenia hałasem są oznakowane. Pracownicy zostali wyposażeni w sprzęt ochrony indywidualnej dostosowany do rodzaju i wielkości przekroczeń. Pracodawcy przeprowadzają konserwację linii technologicznych. Występujące wskutek przekroczeń zagrożenia zdrowia zostały uwzględnione przez pracodawców w opracowanym

i ocenianym ryzyku zawodowym. Warunki pracy 17 osobom (PKD10-12 osobom, PKD 31- 5 osobom) pracującym na stanowiskach w przekroczeniach zostały poprawione, poprzez wdrożenie działań zawartych w opracowanym Programie Działań Organizacyjno-Technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas tj. modernizacja linii produkcyjnych, zastosowanie osłon dźwiękochłonnych oraz automatyzacja stanowisk pracy. Podczas kontroli zwracano uwagę, czy ujęte w w/w programach działania zostają wdrażane celem eliminacji narażenia pracowników na hałas i pył.

4.2 Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 83 kontrole w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Kontrole te dotyczyły :

- producentów
- stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne
- dystrybutorów substancji i mieszanin chemicznych gł. Produktów biobójczych

W trakcie kontroli sprawdzano karty charakterystyki oraz oznakowanie etykiet dla losowo wybranych produktów chemicznych.

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły :

- u stosujących brak aktualnego spisu mieszanin chemicznych (3 zakłady)
- brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych (4 zakłady)

Nieprawidłowości powyższe zostały usunięte przez pracodawców podczas trwania kontroli wobec czego nie zostały podjęte żadne działania administracyjno-egzekucyjne. Przeprowadzono także w tym zakresie kontrole doraźne zgodnie z pismami Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. wycofywania produktów biobójczych ze względu na brak pozwoleń na wprowadzanie do obrotu. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży produktów biobójczych bez stosownych pozwoleń.

4.3. Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii

Na terenie działalności PPIS w Grodzisku Wlkp. nie ma producentów prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

W 2022 roku w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę u stosującego kwas siarkowy. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W 2022 roku nie wpłynęła żadna prośba Inspektora ds. Spraw Substancji Chemicznych o przeprowadzenie kontroli celem weryfikacji danych potrzebnych do uzyskania pozwoleń na handel prekursorami wydawanych przez w/w Inspektora.

W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) i nowymi substancjami psychoaktywnymi podjęta jest współpraca z Powiatową Komendą Policji. W 2022 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2022r. żaden podmiot prowadzący działalność leczniczą nie zgłosił przypadku wystąpienia zatrucia środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi.

Wobec powyższego nie było potrzeby współpracy z organizacjami pozarządowymi, szkołami, ośrodkami profilaktyki uzależnień. Na terenie powiatu nie ma znamion wprowadzania do obrotu lub wytwarzania środków zastępczych. Nie przeprowadzono żadnej kontroli w zakresie środków zastępczych.

4.4. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie działalności występują zakłady w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi

- pyły drewna
- benzyna silnikowa zawierająca w swoim składzie benzen
- pyły azbestu, podczas prac usuwania elementów zawierających azbest

W roku 2022 kontrolą objęto 6 zakładów pracy, w których w narażeniu na pył drewna pracowały 32 osoby natomiast w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało 111 osób. W 2022 roku skontrolowano zakład produkcji parkietu (pył) oraz zakład dokonujący demontażu wyrobów zawierających azbest (eternit), stacje paliw oraz służba zdrowia. Przeprowadzono 1 kontrolę podczas prac usuwania eternitu. Prace te były wykonywane przez firmę Eko-Pol Sp. z o. o ul. Dworcowa 9, 86-120 Pruszcz. Kontrolę przeprowadzono na podstawie zgłoszenia do tut. organu przez w/w firmę faktu zamiaru wykonywania prac związanych z transportem wyrobów zawierających azbest, które zostały wcześniej zdemontowane.

Pracownicy wykonujący prace transportowe wyrobów zawierających azbest wyposażeni byli w odzież ochronną. Pracownicy wykonujący prace transportowe wyrobów zawierających azbest, posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania prac na stanowisku z kontaktem z czynnikiem rakotwórczym.

Zakłady poprawiają stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi poprzez:

- ograniczanie do niezbędnego minimum liczby pracowników mających kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi;
- zapoznanie z kartami charakterystyki substancji lub preparatów rakotwórczych lub mutagennych stosowanych w działalności zawodowej;

- zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku pracy;
- zapewnienie prawidłowego oznakowania stanowisk pracy, na których występuje kontakt z czynnikami.

W roku sprawozdawczym 2022 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

4.5. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych

Na terenie powiatu grodziskiego 1 zakład produkuje produkt biobójczy – repelent do odstraszenia kleszczy. Aby produkt biobójczy mógł być udostępniany i stosowany musi spełniać szereg wymogów związanych z wpisem do wykazu Produktów biobójczych oraz być odpowiednio sklasyfikowany i oznakowany zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.02.2011 o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 poz.1816). Uzyskanie stosownego pozwolenia świadczy o tym, że produkt przeszedł badania wskazujące jego skuteczność, a co najważniejsze, że jest bezpieczny dla zdrowia ludzi.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono kontrole u producenta oraz u dystrybutorów i stosujących. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie.

4.6. Czynniki biologiczne

W roku 2022 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 16 zakładów. Wśród tych obiektów były:

- 8 podmiotów leczniczych
- 3 przedsiębiorstwa komunalne
- 2 zakład produkcji granulatu
- 1 zakład leśnictwa
- 1 zakład usług pogrzebowych
- 1 zakład usług pralniczych

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2022 r. pracowało 447 osób.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub zminimalizowanie kontaktu ze szkodliwym czynnikiem biologicznym w miejscu pracy (Służba Zdrowia). Prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników (w sposób niezamierzony). Rejestry te zawierają informacje wymagane obecnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Pracownicy są

systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się prawidłowe warunki pracy: właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy, zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z niezamierzonym uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego. Pracownikom zapewnia się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne. W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

4.7. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2022 roku do tutejszego organu wpłynęły 1 orzeczenie lekarskie o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej u nauczycielki.

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 1 decyzję w sprawie chorób zawodowych o braku podstaw do rozpoznania chorób zawodowych oraz 1 postanowienia o zawieszeniu postępowania w związku z odwołaniem od orzeczenia lekarskiego. Przeprowadzono 5 wizytacji wyjaśniających w sprawie chorób zawodowych na prośbę innych PSSE, które prowadzą postępowania w zakresie chorób zawodowych osób, które wcześniej pracowały na terenie działalności tutejszego organu.

4.8. Promocja zdrowia w zakładach

W ramach kontynuacji krajowego programu „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” podczas kontroli zakładów pracy zostały sporządzane kwestionariusze dotyczące przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Miesięczne meldunki przesyłano w wyznaczonym terminie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Dostarczano i pozostawiano w zakładach materiały oświatowe.

Podczas kontroli zakładów pracy wypełniono 102 kwestionariusze. W skontrolowanych zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu oznakowany zgodnie z przepisami prawnymi. Powyższe działania odnotowywano w protokołach kontroli.

4.9. Kontrole tzw. covidowe

Podczas kontroli zakładów pracy sprawdzano również przestrzeganie przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z występowaniem stanu epidemii i wytycznych przeciwepidemicznych. Kontrolowano również ocenę ryzyka zawodowego pracowników w związku z narażeniem na wirus sars-cov-2, oraz opracowane działania przeciwepidemiczne. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży pod nadzorem sanitarnym w 2022r. objęło 54 placówki stałe (72 obiekty), w tym: żłobki, klub dziecięcy, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, liceum ogólnokształcące, policealną szkołę kosmetyczną, zakład poprawczy wraz z warsztatami, świetlice środowiskowe, poradnię psychologiczno – pedagogiczną, bursę szkolną oraz 17 placówek sezonowych zgłoszonych w bazie MEN.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 87 kontroli podległych placówek podczas, w których dokonano między innymi:

- oceny warunków stanu sanitarnego placówek systemu oświaty, placówek opiekuńczo - wychowawczych
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin w placówkach
- oceny stanu sanitarnego wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania, w formie wyjazdowej
- oceny stanu sanitarnego z przygotowania placówek do nowego roku szkolnego pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych
- oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

Ponadto przeprowadzono wspólną kontrolę z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym dotyczącą odbioru obiektu sportowego przy szkole podstawowej

5. 1. STAN TECHNICZNY OBIEKTÓW

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego placówek systemu oświaty w 2022 roku wydano 4 decyzje administracyjne, w tym:

- 3 decyzje administracyjne z zawartymi nakazami,
- decyzję zmieniającą termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp.,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim w wydanych decyzjach administracyjnych nakazał doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego: ściany i sufit w korytarzach szkolnych, na klatce schodowe, schody i poręcz na klatce schodowej oraz podłogę przy wejściu do sali zajęć.

W celu poprawy warunków sanitarno – higienicznych Dyrektor przedszkola zrealizował nakazy zawarte w decyzji administracyjnej.

5.2. Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych

5.2.1. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Na 24 skontrolowane placówki oświatowo – wychowawcze tylko 6 z nich nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (brak własnych sal gimnastycznych/zastępczych/rekreacyjnych). W tych placówkach funkcjonują tylko boisko szkolne. W związku z powyższym w okresie jesienno – zimowym uczniowie ćwiczą na korytarzach szkolnych, w salach zabaw, w salach lekcyjnych oraz w salach wiejskich. Są to przede wszystkim ćwiczenia rozgrzewające ponadto gry planszowe, tenis stołowy.

Dodatkowo 5 placówek niezależnie od posiadanej własnej infrastruktury do zajęć z WF korzysta z infrastruktury poza placówką: hale sportowe w swoim mieście, boiska sportowe, stadion sportowych, basen.

5.2.3. Zmianowości w szkołach :

Wszystkie skontrolowane placówki prowadzą zajęcia lekcyjne w systemie jednozmianowym.

5.2.4. Mikroklimat w pomieszczeniach

- w skontrolowanych placówkach wentylacja w pomieszczeniach grawitacyjna; każda placówka posiada do wglądu protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych
- w skontrolowanych placówkach okna mają konstrukcję umożliwiającą otwieranie ich w celu okresowego wietrzenia
- w skontrolowanych placówkach temperatura pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia co najmniej 18°C w okresie grzewczym za wyjątkiem jednej placówki (szkoła ponadpodstawowa). Pomiary temperatury dokonywane są przyrządem pomiarowym ze świadectwem wzorcowania tutejszej Stacji.

5.2.5. Zapewnienie w szkołach miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Na 24 skontrolowane placówki, wszystkie zapewnią uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN.

W 15 placówkach są to szafki indywidualne, 2 placówki zapewnią wyznaczone miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych

Natomiast 7 placówek zapewnia indywidualne szafki (dla klas IV – VIII) oraz miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych (dla klas I – III).

5.3. BADANIA PROBLEMOWE

1. Zbieranie informacji dot. Przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2021, poz. 276 z późn. zm.) w powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci

i młodzieży. Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

2. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2022/2023 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych

Ocenę przygotowania placówek do nowego roku szkolnego dokonano podczas kontroli w 7 placówkach systemu oświaty. Podczas kontroli zebrano informacje takie jak: dostosowanie powierzchni sal lekcyjnych do ilości uczniów/dzieci; odpowiednia infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego; zapewnienie dla uczniów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz pomocy stomatologicznej; zapewnienie standardów dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych dla uczniów/dzieci; zapewnienie odpowiednich warunkach sanitarno – higienicznych, prowadzenie prac remontowych, prac konserwatorskich.

3. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2022 roku w 10 placówkach (szkoły podstawowe) przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badania były przeprowadzone w porozumieniu z dyrektorami szkół oraz pielęgniarkami. Oceną obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych objęto 901 uczniów. W czasie kontroli oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów były przeprowadzone indywidualnie dla każdego ucznia w gabinetach pielęgniarki szkolnej lub w wyznaczonych miejscach przez dyrektora. Osobno ważono każdego ucznia oraz spakowany i pusty tornister na wadze udostępnionej przez szkołę. We wszystkich placówkach zapewniono uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (indywidualne szafki oraz półki w klasach). Na podstawie przeprowadzonych badań wynika, iż niska waga tornistrów (do 10% masy ciała ucznia) została potwierdzona u 401 uczniów, wysoką normę tornistrów (w zakresie 10-15% masy ciała ucznia) stwierdzono u 377 uczniów, natomiast zbyt ciężkie tornistry miało 123 uczniów (waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała). W związku z powyższym nauczyciele mają wymagać noszenia do szkoły tylko niezbędnych podręczników i zeszytów. Ponadto nauczyciele z uczniami na godzinach wychowawczych, a także na spotkaniach z rodzicami mieli przeprowadzić pogadankę nt. negatywnego wpływu ciężaru tornistra na zdrowie i prawidłowy rozwój dziecka.

4. Ocena posiadania certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego w placówkach oświatowych.

Na terenie powiatu grodziskiego w 36 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli w 35 placówkach posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami. Mimo zapewnienia coraz lepszych warunków nauki są jeszcze takie placówki, które posiadają w swoim wyposażeniu meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.. W jednej placówce brak mebli z certyfikatami, a w 3 placówkach urządzenia i sprzęt sportowy nie posiada certyfikatów.

5.4. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

5.4.1. Kontrole – COVID-19

W obiektach pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. podczas kontroli sprawdzano opracowanie i stosowanie procedur przeciwepidemicznych COVID-19 w publicznych i niepublicznych placówkach oraz podczas zorganizowanego wycieczki dzieci i młodzieży. Podczas każdej kontroli w placówkach systemu oświaty oraz wycieczki i rekreacji stwierdzono, iż:

- przy wejściach umieszczone były instrukcje dezynfekcji rąk oraz pojemniki z płynem do dezynfekcji,
- placówki posiadały termometry bezdotykowe – używane sporadycznie,
- wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne oraz powierzchnie z bezpośredniego kontaktu (zabawki, sprzęt sportowy, poręcze, klamki, blaty, włączniki) były myte i dezynfekowane - przedstawiono do wglądu dokumenty poświadczające monitoring prowadzonych prac porządkowych,
- personel w razie konieczności zaopatrzony był w indywidualne środki ochrony osobistej - maseczki, rękawiczki, środki do dezynfekcji

5.5. WYPOCZYNEK

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 7 kontroli placówek zimowego i letniego wycieczki dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 255 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego terenu wokół budynków, sal zajęć, boisk sportowych, sal gimnastycznych, pomieszczeń sanitarnych, wyposażenia oraz urządzeń i sprzętu sportowego. Pracownik sprawdził także dokumentację związaną z wycieczką i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

5.6. WARUNKI SANITARNE

Pod nadzorem sanitarnym w 2022 roku znajdowało się 71 placówek, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych przeprowadzono tylko w:

a/ placówki stałe - 42

b/ placówki sezonowe – 7

Tabela Nr 4 Stan sanitarny

Wyszczególnienie			Liczba placówek skontrolowanych	Liczba placówek z nieprawidłowościami	Odsetek [%] do placówek skontrolowanych
Nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny			49	3	6,12 %
Warunki do utrzymywania higieny osobistej	niezachowanie standardów dostępności urządzeń sanitarnych:	do przekroczenie liczby dziewcząt na umywalkę	49	5	10,20%
		do przekroczenie liczby dziewcząt na miskę ustępową	49	4	8,16%
		do przekroczenie liczby chłopców na umywalkę	49	3	6,12%
		do przekroczenie liczby chłopców na miskę ustępową, pisuar	49	3	6,12%

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

Wnioski

Na terenie powiatu grodziskiego w nadzorowanych placówkach przeprowadzono 87 kontroli oraz wspólną kontrolę z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym dotyczącą odbioru obiektu sportowego przy szkole podstawowej.

Trudna sytuacja finansowa nie pozwoliła na zrealizowanie wszystkich nakazów zawartych w decyzjach PPIS, dlatego na wniosek Organu prowadzącego w 2022 roku wydano decyzję zmieniającą termin realizacji nakazu. Wydano także, decyzję odmowną przedłużenia terminu wykonania nakazu zawartego w prowadzonym postępowaniu administracyjnym. Ponadto podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, na podstawie których wydano 3 decyzje administracyjne.

Na podstawie 4 wniosków, które zostały złożone w tutejszej Stacji wydano 4 decyzje stwierdzające, iż warunki sanitarno – higieniczne spełniają wymagania pozwalające na utworzenie oraz prowadzenie placówek.

W związku z powyższym ważna jest współpraca między dyrektorami placówek oraz Organami prowadzącymi z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu poprawy warunków stanu sanitarno – higienicznego.

6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2022 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się dynamicznie, co w dużej mierze związane z zachorowaniami na SARS-CoV-2. Szczyt zachorowań oraz zgonów zaobserwowano w I kwartale 2022 r.

Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych nie uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 281 zachorowań (wsp. zap. 555,23), w roku ubiegłym zanotowano 335 zachorowania (wsp. zap. 660,29). Podobnie jak w roku minionym, w roku 2022 nie zarejestrowano zachorowań na odrę i błonicę. W roku 2022 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na krztusiec. Zmniejszeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 4 przypadki (wsp. zap. 7,90), w roku poprzednim zanotowano 7 przypadków (wsp. zap. 13,8). Nastąpił wzrost zachorowań na płonicę, w 2022 roku wykazano 13 przypadków (wsp. zap. 25,68), natomiast w 2021 roku 5 (wsp. zap. 9,86). Wykazano 5 przypadków zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* (wsp. zap. 9,88), w 2021 r. zanotowano 3 zachorowania (wsp. zap. 5,91). Zanotowano spadek zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 5 zachorowań, w ubiegłym roku zarejestrowano 9 zachorowań na tą jednostkę chorobową.

W roku 2022 nie zanotowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat (opv) oraz zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica*, w roku 2021 zanotowano oraz jedno zachorowanie zachorowań na na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat (opv) oraz jedno zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica*,

Zanotowano zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane pałeczkami *E.coli* enterokrwotoczna, werotoksyczna, które skutkowało wystąpieniem zespołu hemolityczno-mocznicowego w przebiegu zakażenia *E.coli* oraz zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Campylobacter*. W roku 2021 nie zanotowano zachorowań na te jednostki chorobowe.

6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób, których występowanie wiąże się ze stanem sanitarnym kształtowała się pomyślnie. Nie stwierdzono zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, botulizm oraz czerwonkę.

W roku 2022 zanotowano 5 potwierdzonych przypadków zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella*, wywołane przez pałeczki *Salmonella enteritidis* u dziecka rocznego, 2- letniego, 11- letniego oraz u kobiety 19-letniej i mężczyzny 42-letniego.

W roku 2022 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zanotowano 9 zachorowań na biegunki A09 u dzieci do lat 2, w roku ubiegłym zanotowano 14 zachorowań. Hospitalizowano 2 dzieci

Zarejestrowano 43 zachorowania na nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy, z czego 14 dzieci do lat 2. 14 dzieci hospitalizowano.

Zanotowano spadek zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 5 zachorowań (wsp.zap. 9,88), w ubiegłym zarejestrowano 9 zachorowań (wsp.zap. 17,74)

Zarejestrowano 5 nowych nosicieli zakażeń schorzeń jelitowych, 2 pałeczkami *Salmonella chester*, 3 pałeczkami *Salmonella enteritidis*. Liczba nosicieli zarazków schorzeń jelitowych – stan na 31.12.2022 r. – 2.

Tabela Nr 5 - Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w powiecie grodziskim

Jednostka chorobowa		2021		2022	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	3	5,23	5	9,88
	posocznica ^{PL}	0	0	1	1,98
	zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		14	24,41	9	17,78
Botulizm ^{UE/PL}		-	-	-	-
Krzusiec ^{UE}		-	-	-	-
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		7	12,2	9	17,78
Odra ^{UE}		-	-	-	-
Różyczka ^{UE}		-	-	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
	typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe ^{/15}	2	3,48	3	5,93
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	2	3,48	0	0
	typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
inne i nieokreślone		-	-	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		-	-	-	-
Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem	7	12,2	4	7,90
	neuroborelioza	-	-	-	-
Włośnica ^{UE}		-	-	-	-

6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2022 roku nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym. Zanotowano 3 zachorowania na przewlekłe WZW typu B, Zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby typu B (przewlekłe i BNO) była większa w porównaniu z rokiem ubiegłym (5,93). Nie zarejestrowano zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO) w roku 2022, w roku ubiegłym wykazano natomiast 2 zachorowania.

Nie zarejestrowano żadnego zachorowania na WZW typu B+C - zakażenie mieszane i zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre oraz na wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre, podobnie jak w roku poprzednim.

6.3. Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: różyczkę, błonicę, tężec. W roku 2022 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na odrę i krztusiec.

W roku 2022 zarejestrowano 3 zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic (świnka), w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań.

Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 281 zachorowań (wsp. zap. 555,23), w roku ubiegłym zanotowano 335 zachorowania (wsp. zap. 660,29), najwięcej zachorowań zanotowano w IV kwartale 2022 r.- 146, w grupie wiekowej 1-4- 141. Spośród 281 osób, przeciwko ospie wietrznej 2 osoby były szczepione 1 dawką a 3 osoby dwiema dawkami.

W roku 2022, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat.

6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 65 pokąsania. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 9 osób, w roku poprzednim 7. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono.

Tab. Nr 6 Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2022 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem			
	M	K	M	W	Pelen cykl		Niepelen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3				

0-19	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
≥ 20	7	1	4	4	0	8	0	0	0	0	0	5	2	0	nieznane (prawdopodobnie kuna)
SUMA	7	2	4	5	0	9	0	0	0	0	0	5	3	0	nieznane (prawdopodobnie kuna)
Razem	9		9		9			0				9			

Zmniejszeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 4 przypadki zachorowań (wsp. zap. 7,90), w roku poprzednim zanotowano 7 przypadków (wsp. zap. 12,20)

W roku sprawozdawczym 2022, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę oraz brucelozę.

6.5. Realizacja szczepień ochronnych

W zakresie prawidłowego nadzoru nad gospodarką preparatami szczepionkowymi (transport, przechowywanie, monitorowanie terminów ważności) nieprawidłowości nie stwierdzono.

Szczepienia ochronne na terenie nadzorowanym wykonywano w 11 placówkach medycznych.

Zarejestrowano sześć NOP (niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym), w tym:

- poważny po szczepionce Varilrix u dziecka w wieku 2 lat i 3 miesięcy w postaci stanu napadowego w I dobie po szczepieniu, dziecko hospitalizowano, przeprowadzono konsultację kardiologiczną
- łagodny po szczepionce BCG, u dziecka w wieku 5 tygodni w postaci ropnia w miejscu wstrzyknięcia wielkości 14 mm
- łagodny NOP po szczepionce DTP u dziecka w wieku 1 roku i 5 miesięcy w postaci nasilonego, bolesnego odczynu w miejscu wstrzyknięcia o średnicy 3-5 cm
- łagodny NOP po szczepionce Synflorix u dziecka w wieku 5 miesięcy w postaci wysypki na twarzy 3 dnia po szczepieniu (utrzymywała się 3 dni)
- łagodny NOP po szczepionce Tetana u osoby w 49 roku życia w postaci wyraźnie odgraniczzonego zaczerwienienia o średnicy większej niż 10 cm (zmiana ucieplona, bolesna, swędząca)
- łagodny NOP po szczepionce diTeBooster u osoby w 19 roku życia w postaci krótkotrwałej, głębokiej utraty przytomności, konsultacja w IP SPZOZ bez konieczności hospitalizacji. prawdopodobnie koincydencja zdarzeń, skierowano na konsultację neurologiczną,

6.6. Działalność nadzorcza w zakresie chorób zakaźnych

Liczba przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych w roku 2022 związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne (z pominięciem kontroli przeprowadzonych przez pion epidemiologii) wynosi 2725 (w tym w I kwartale- 2219, II kwartale- 44, III kwartale- 321, IV kwartale- 141).

7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

W oparciu o Ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Stanowisko Pracy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia inicjuje, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

W roku 2022 realizowano:

7.1 Interwencje programowe

1. Program „Trzymaj Formę”

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Cele szczegółowe programu:

- pogłębienie wiedzy o znaczeniu zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla organizmu człowieka,
- kształtowanie postaw i zachowań związanych z prawidłowym żywieniem, odpowiednią jakością zdrowotną żywności i aktywnością fizyczną,
- dostarczenie wiedzy o informacjach zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych i umiejętności korzystania z nich.

W roku 2022 program zaoferował nową formę materiałów edukacyjnych:

- nowy Talerz Zdrowego Żywienia,
- aktualizacja zaleceń żywieniowych,
- nowe treści dotyczące segregacji odpadów; odpowiedzialnych i racjonalnych zakupów,
- treści dla rodziców w formie strony internetowej,
- aplikacja dla uczniów.

Na terenie powiatu grodziskiego do programu przystąpiło 18 szkół podstawowych. Program realizowany będzie w klasach V-VIII.

2. Kampania informacyjna „WYBIERAJ ZDROWĄ ŻYWNOŚĆ”

Rok 2022, był drugim rokiem wspólnej kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) dotyczącej #EUChooseSafeFood. „Wybieraj Bezpieczną Żywność”. Kampania była adresowana głównie do społeczeństwa między 25 a 45 rokiem życia, aby zwiększyć poziom wiedzy na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, zachęcenie społeczeństwa do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.

W ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” podczas działań edukacyjnych pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. wyjaśniał co to są

suplementy diety, udzielał praktycznych wskazówek na temat substancji dodatkowych stosowanych do żywności, na co zwracać uwagę kupując produkty żywnościowe, jakich zasad przestrzegać by zakupiona przez nich żywność była nadal bezpieczna.

Więcej:

<https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/bezpieczenstwo-zywnosci-zalezy-rowniez-od-ciebie/>



Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Grodzisku Wlkp.

3. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS.

Cele strategiczne: - ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, - poprawa jakości życia i dostępu do opieki zdrowotnej dla osób żyjących z HIV/AIDS oraz ich bliskich .

Cele szczegółowe: wzrost poziomu wiedzy o HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw zachowań prozdrowotnych.

Akcja „Bezpieczne Walentynki” 2022

Akcja „Bezpieczne Walentynki 2022”, ze względu na sytuację epidemiologiczną, została przeprowadzona jedynie w formie elektronicznej na stronach internetowych i profilach FB. Zostały zamieszczone aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową. Materiały przesłano do szkół i do lokalnych mediów.

Projekt Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra HIV

Celem głównym szkolenia jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS oraz: przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS.

- nabycie umiejętności dokonywania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia STD.
- ukształtowanie właściwych postaw wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS.
- wzbudzenie zainteresowania własnym zdrowiem, odpowiedzialności za zdrowie partnera.
- wskazanie miejsc, gdzie można uzyskać pomoc, poradnictwo i opiekę medyczną.

Po ukończeniu szkolenia Młodzieżowy Lider Zdrowia

- posiada aktualną wiedzę z zakresu HIV/AIDS,
- umie pomagać rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów,
- umie uważnie słuchać innych, właściwie reagować na ich zwierzenia oraz rozmawiać z innymi,
- wie, gdzie szukać informacji oraz pomocy specjalistów,
- współpracuje z nauczycielami w przygotowaniu i prowadzeniu zajęć, konkursów, happeningów oraz innych imprez szkolnych poświęconych HIV/AIDS,
- może liczyć na wynagrodzenie za swoją dodatkową pracę np. dyplom, prezentacje swoich osiągnięć na forum szkoły, wyższą oceną ze sprawowania.

W roku 2022 w Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. przeprowadzono szkolenie dla 30 uczniów.

Kampania informacyjna „Jedyny taki test”

W 2022 roku Krajowe Centrum ds. AIDS rozpoczęło nową, ogólnopolską kampanię społeczną pod hasłem: „Jedyny taki test” (#jedynytakitest), której celem jest popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Kampania trwała od 16 listopada 2022 r. do 2 grudnia 2022r., ze szczególnym uwzględnieniem Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV (ETT) w dniach 21–28 listopada 2022 r. oraz Światowego Dnia AIDS w dniu 1 grudnia 2022r.

W każdym województwie działa przynajmniej jeden punkt konsultacyjno-diagnostyczny (PKD), w którym można wykonać test w kierunku HIV bezpłatnie, bez skierowania i anonimowo.

W większości tych punktów możliwe jest wykonanie testów w kierunku HCV i kiły. Ich lista znajduje się na stronie Krajowego Centrum ds. AIDS: <https://aids.gov.pl/pkd/>.

Szczegółowe informacje o działaniach prowadzonych w ramach kampanii dostępne są na stronie: jedynytakitest.aids.gov.pl lub pod numerem telefonu Ośrodka Informacji Krajowego Centrum ds. AIDS: 22 331 77 66.

W ramach kampanii do szkół ponadpodstawowych przesłano materiały edukacyjne.

Materiały zamieszczono na stronie internetowej tutejszej Stacji oraz w mediach społecznościowych



HIV?
To
MNIE
NIE DOTYCZY!
czy na pewno?

simonton.pl
pkdpoznan.pl

tel. 730-110-830 - aktywny
we czwartki od 17:30 do 19.00

U nas wykonasz **bezpłatne**
i **anonimowe** badania
w kierunku **HIV**

Punkt Konsultacyjno – Diagnostyczny
Poznań, ul. Mickiewicza 5/4
Punkt Pobrań Diagnostyki

poniedziałki, środy, czwartki, piątki
w godzinach od 16:00 do 19:30

Dyżury współfinansowane ze środków Samorządu
Województwa Wielkopolskiego. PKD prowadzony jest przez
Fundację Simontonowski Instytut Zdrowia.
poznanpkd@gmail.com



Konkursu „Nie daj szansy AIDS” dla uczniów klas szkół ponadpodstawowych

Do 2 szkół ponadpodstawowych wysłano regulamin konkursu, zamieszczono również na stronie internetowej PSSE oraz Facebooku.

Do konkursu przystąpiła 1 szkoła (Zespół Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp.). W konkursie brały udział 3 osoby.



praca konkursowa: I miejsce



praca konkursowa: II miejsce



Praca konkursowa: III miejsce

Zakup nagród został sfinansowany przez Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp.

W Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. w ramach Obchodów Światowego Dnia AIDS zostały podjęte działania profilaktyczne poprzez dystrybucję ulotek o tematyce możliwości zakażenia się wirusem HIV i zachorowania na AIDS, wręczono także nagrody uczestnikom konkursu „Nie daj szansy AIDS”.



Zespół Szkół Technicznych w Grodzisku Wielkopolskim

4. Programy antynikotynowe

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

Program skierowany jest do dzieci przedszkolnych 5 i 6-latków, ich rodziców i opiekunów.

Celem głównym programu jest :

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy,
- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń.

„Czyste powietrze wokół nas” – realizowało 6 Szkół Podstawowych i 6 Przedszkola wśród 796 dzieci i 697 rodziców.

Wnioski:

Dzieci bardzo chętnie uczestniczyły we wszystkich zajęciach. Proponowane zabawy inspirowały dzieci do działań. Dzieci podczas trwania zajęć usystematyzowały swoją wiedzę na temat szkodliwości palenia papierosów i wiedzą w jaki sposób zachować się, gdy w ich obecności ktoś zapali papierosa, gdy narażonym się jest na wdychanie dymu z papierosa.

5. Program „Bieg po zdrowie”

Program adresowany do uczniów klas IV szkół podstawowych i ich rodziców.

Celem głównym tych programów jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów szkół podstawowych poprzez:

- uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia,
- kształtowanie postaw odpowiedzialności za własne zdrowie,
- uświadomienie szkodliwości palenia tytoniu,
- uwrażliwienie na szkodliwe oddziaływanie dymu tytoniowego związane z biernym paleniem.

W roku szkolnym 2021/2022 program realizowały 7 szkół – liczba uczniów – 248, liczba rodziców – 175 osób.

Program „Bieg po zdrowie” był realizowany w ramach godzin z wychowawcą oraz na zebraniach z rodzicami. Uczniowie podczas zajęć mieli możliwość dzielenia się swoimi spostrzeżeniami, obserwacjami. Przeprowadzali wywiad z osobami niepalącymi, liczyli koszty palenia papierosów. Rodzice uczniów pozytywnie ocenili to, że program zachęcał rodziców do pomagania dzieciom

w wykonywaniu niektórych zadań. Uważają, że takie lekcje są potrzebne oraz, że pomogą ich dzieciom w podejmowaniu dobrych decyzji w dorosłym życiu.

6. W ramach Krajowego Programu przeciwdziałania nowotworom realizujemy Program Profilaktyki Raka Piersi i Raka Szyjki Macicy „Wybierz życie – pierwszy krok”

Celem nadrzędnym programu jest:

- zmniejszenie liczby zachorowań na raka piersi oraz raka szyjki macicy poprzez propagowanie profilaktyki pierwotnej wśród ogółu kobiet, ze szczególnym uwzględnieniem dziewcząt ze szkół ponadpodstawowych i ich matek.

Cele szczegółowe programu to:

- wyrobienie nawyku samokontroli piersi poprzez regularne ich samobadanie.
- nauczenie metod samobadania.
- uwrażliwienie na fakt istnienia problemu raka piersi.
- uświadomienie konieczności wykonywania regularnych badań cytologicznych, USG piersi i mammografii.
- zwiększenie odsetka kobiet poddających się badaniu cytologicznemu, USG piersi i mammografii.

W 2022 roku szkoły ponadpodstawowe nie realizowały programu.

7. Program „Mamo, Tato, co Wy na to? adresowany jest do rodziców i dzieci 5 i 6 - letnich

Celem programu jest:

Zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.

Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.

Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów.

Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.

Przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu.

Zachęcenie do wspólnego spędzenia czasu rodziców z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań.

Liczba placówek realizujących program – 14, liczba dzieci objętych programem 624, liczba rodziców - 458.

8. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych - ARS, czyli jak dbać o miłość?

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Program realizowały 2 szkoły, liczba uczestników – 158.

9. Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego jest autorem projektu informacyjno-edukacyjnego „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”, którego celem jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego.

W roku szkolnym 2021/2022 na terenie powiatu grodziskiego nie realizowano programu w związku.

10. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenia programu:

zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
propagowanie zdrowego stylu życia,
zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Grupa, do której skierowany jest nowy program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów dzieci, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

Kształtowanie nawyków prozdrowotnych już od najmłodszych lat jest jednym z najważniejszych zadań zdrowia publicznego.

Program przeprowadziło 6 Przedszkoli – liczba uczestników 357 dzieci i 396 osób dorosłych.

Dzieci zdobyły wiele cennych informacji dotyczących zdrowej i ekologicznej żywności, ważnej dla ich zdrowia i samopoczucia. Usystematyzowały wiadomości na temat czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne. Jak ważny jest zdrowy styl życia oraz świadomość wiedzy na temat nawyków higieniczno - zdrowotnych a przede wszystkim właściwe nawyki żywieniowe.

7.2 Interwencje nieprogramowe

Profilaktyka palenia tytoniu

27 maja 2022 roku na Starym Rynku w Grodzisku Wielkopolskim pracownice PSSE brały udział w Happeningu Ekologicznym. Celem akcji jest przypomnienie mieszkańcom Grodziska Wielkopolskiego o potrzebie zadbania o środowisko naturalne, zachęcając do zachowań proekologicznych. Organizatorem imprezy jest Urząd Miejski w Grodzisku Wielkopolskim. Podczas, gdy na scenie prezentowali się wokalnie uczniowie grodziskich szkół oraz przedszkolacy, na przygotowanym przez PSSE stoisku udzielano informacji na temat zdrowego stylu życia, szkodliwości palenia tytoniu, przeprowadzano badania na zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu. Informowano i rozdawano ulotki o zdrowym odżywianiu i aktywności fizycznej, dorośli i dzieci brały udział zgaduj - zgaduli, otrzymując w zamian drobne upominki.



Światowy Dzień Bez Tytoniu

W związku z obchodami Światowego Dnia Bez Tytoniu 31.05.2022r. szkoły realizowały program w następujący sposób:

- Szkoła Podstawowa nr 1 im. Polskich Olimpijczyków w Grodzisku Wielkopolskim Realizację obchodów rozpoczęto od zdobycia informacji na temat wiedzy uczniów na wyżej wymieniony temat, przeprowadzono ankietę sprawdzającą poziom wiedzy uczniów zw. z zagrożeniem palenia tytoniu oraz uczniowie przygotowali prezentacje na temat: „Tytoń szkodzi środowisku”, które zaprezentowali na lekcjach biologii.



- Szkoła Podstawowa im. Powstańców Wielkopolskich w Rakoniewicach.
Dwie sale lekcyjne zostały zaadaptowane na klasy informacyjne, w których odbywały się zajęcia dla uczniów ukazujące skutki jakie w organizmie człowieka wywołuje tytoń. Uczniowie brali udział w „mini wykładach”, rozwiązywali quizy, rozwiązywali testy i wykonywali ulotki oraz plakaty informacyjne dotyczące szkodliwości palenia tytoniu. Wzięci udział w „mini kinie”, gdzie obejrzeli krótkie filmiki informujące o negatywnym wpływie tytoniu na zdrowie. Zorganizowano wystawę plakatów oraz utworzono ulotki informacyjne, które zostały rozprowadzone wśród wszystkich uczniów.



- Zespół Szkolno – Przedszkolny w Wilkowie Polskim
W szkole przeprowadzono między innymi takie działania jak spotkanie z pielęgniarką szkolną, która opowiedziała dzieciom o szkodliwym wpływie nikotyny na zdrowie człowieka, przeprowadzono rozmowy z wychowawcami klas wyjaśniające szkodliwy

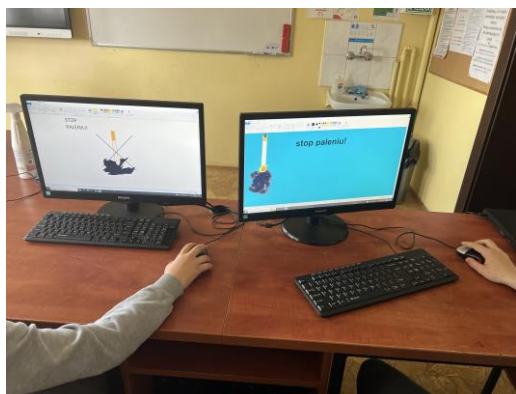
wpływ palenia na jakość życia człowieka, środowiska i całej planety, wykonanie plakatów obrazujących, jak uprawa tytoniu i dym papierosowy niszczą naszą planetę oraz obliczono podczas zajęć świetlicowych, jak wiele pieniędzy wydaje przeciętny palacz na papierosy i zaproponowanie innego pożytecznego sposobu ich wykorzystania.



- Szkoła podstawowa w Grąbiewie

Uczniowie klasy 8 obejrzeni film pt. „Nie spal się na starcie” fundacji Aflofarm, po czym przeprowadzona została dyskusja.

Uczniowie klasy 6 i 7 podczas zajęć poszukiwali informacji dotyczących nie tylko szkodliwości palenia, ale także wpływu uprawy, produkcji i użytkowania tytoniu na nasze środowisko naturalne. Następnie rozwiązyali krótki test na platformie Kahoot. Uczniowie również wykonali plakaty w formie papierowej i cyfrowej, dlaczego nie warto sięgać po papierosy.



- Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Powstańców Wielkopolskich

W szkole odbył się cykl zadań informacyjno-edukacyjnych propagujących założenia Światowego Dnia bez Tytoniu. W wybranych klasach odbyły się spotkania ze szkolną pielęgniarką. W klasach i na korytarzach zawisły okolicznościowe gazetki.

- Zespół Szkolno – Przedszkolny w Jabłonie

Przeprowadzono pogadankę na temat szkodliwości palenia papierosów. Uczniowie mieli możliwość przekonania się o tym, jak śmierdzą papierosy i jaki nieprzyjemny zapach pozostawiają po sobie. Aby unaocznic uczniom, jakie zanieczyszczenia dostają się do organizmu palacza, obejrzelismy również filtr po wypalonym papierosie, który miał barwę żółtą i brązową.



- Szkoła Podstawowa nr 4 kpt. Józefa Rejdycha w Grodzisku Wlkp.

W tym dniu zostały przeprowadzone pogadanki z uczniami, dodatkowo wykonano plakaty, gazetki i ulotki promujące tylko zdrowie.



Światowy Dzień Rzucania Palenia.

W dniu 17 listopada 2022 roku w Zespole Szkół Technicznych im. Tadeusza Kwiatkowskiego w Grodzisku Wielkopolskim podczas obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia”, który przypada na trzeci czwartek listopada uczniowie mogli skorzystać z badania Smokerlyzerem. Badanie było anonimowe i dobrowolne, miało na celu sprawdzenie zawartość tlenu węgla

w wydychanym powietrzu co pomogło określić stan uzależnienia od nikotyny. Urządzenie wskazywało, czy organizm jest dobrze dotleniony, lub informowało o dużym niedotlenieniu organizmu spowodowanym paleniem papierosów. Przeprowadzono krótkie pogadanki na temat szkodliwości palenia tytoniu. Podczas działań rozdawano uczniom ulotki „Czy chcesz być następny !?! oraz „Test motywacyjny do zaprzestania palenia wg Schneider”. W Zespole Szkół Technicznych im. Tadeusza Kwiatkowskiego w Grodzisku Wlkp. od wielu lat prowadzone są działania profilaktyczne mające na celu zwrócenie uwagi uczniów na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów. Realizowane działania mają zachęcić osoby palące do wyzwolenie się z uzależnienia, jakim jest nikotynizm oraz zwrócić uwagę na fakt, że osoby niepalące mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu tytoniowego, bez narażania na tzw. „bierne” palenie.



Zespół Szkół Technicznych w Grodzisku Wielkopolskim

Na stronie internetowej PSSE oraz Facebooku cyklicznie zamieszczano informacje o szkodliwości palenia tytoniu i Światowym Dniu Rzucania Palenia.

W ramach obchodów przeprowadzono:

Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia - Kontra Tytoń 2021

W Zespole Przedszkolno - Szkolnym w Ruchocicach w dniu 24 listopada 2022r. zorganizowano i przeprowadzono szkolenie oraz badania ankietowe dla 16 uczniów.



Zespół Przedszkolno – Szkolny w Ruchocicach

Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie?”

Organizatorem konkursu jest Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

Konkurs organizowany jest we współpracy z powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi na terenie województwa wielkopolskiego.

Partnerzy: Kuratorium Oświaty w Poznaniu i Wielkopolskie Centrum Onkologii.

Konkurs skierowany jest do uczniów klas V szkół podstawowych województwa wielkopolskiego.

Przedmiotem konkursu było wykonanie fotografii pod hasłem „Palić, nie palić - oto jest pytanie?” na temat palenia tytoniu i/lub używania e-papierosów.

Do etapu powiatowego przystąpiło 10 szkół powiatu grodziskiego (50%), przysłono 13 prac.

Komisja konkursowa przyznała następujące miejsca:

I miejsce – Marcin Krawczyk (Szkoła Podstawowa w Wielichowie)

II miejsce – Iga Szumna (Szkoła Podstawowa w Rakoniewicach)

III miejsce – Lena Rupa (Szkoła Podstawowa Nr 4 w Grodzisku Wlkp.

Światowy Dzień Zdrowia 2022 – na Facebooku zamieszczono informacje o Światowym Dniu Zdrowia.

Informacje o Światowym Dniu Zdrowia zamieszczono również na stronie: www.psse-grodzisk.pl

Promocja szczepień ochronnych

W ramach promocji szczepień ochronnych /w tym: „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”, „Europejski Tydzień Szczepień” i inne/ w roku 2022 na stronie internetowej oraz na Facebooku zamieszczono 1436 informacji, postów, ulotek.

W ramach kampanii **Szczepimy się** w roku 2022 zamieszczono 195 informacji, reklam, filmów, ulotek w celu popularyzacji szczepień przeciw COVID -19.

Bezpieczny wypoczynek – w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki.

Profilaktyka chorób odkleszczowych, „Mały kleszcz – duży problem?” - w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki.

Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku, Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku

W dniu 18 listopada 2022r. obchodzony był Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku, a w dniach 18 - 24 listopada Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku.

Światowa Organizacja Zdrowia i Europejskie Centrum Kontroli i Profilaktyki Chorób zachęcało do prowadzenia działań zwiększających świadomość pracowników ochrony zdrowia oraz ogółu społeczeństwa na zagrożenie dla zdrowia publicznego, które stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka.

Informacje na temat kampanii oraz materiały w formie elektronicznej dostępne są na stronie <http://antybiotyki.edu.pl/edwa/index.php>

Do 12 placówek ochrony zdrowia powiatu grodziskiego wysłano informację celem podjęcia działań informacyjno-edukacyjnych będących wsparciem w propagowaniu wiedzy na temat odpowiedzialnego stosowania antybiotyków, jak również problemu zjawiska antybiotykoodporności.

W Centrum Medycznym „Salus – Med” Sp. z o. o. w Wielichowie zorganizowano wystawę w wyżej wymienionym temacie.



7.3. Przekazywanie informacji do mediów

Wszystkie informacje z zakresu edukacji zdrowotnej zostały zamieszczane na stronie internetowej tutejszej Stacji oraz w mediach społecznościowych.

7.5 Podsumowanie

Programy profilaktyczne są dostosowane do potrzeb rozwojowych uczniów i potrzeb środowiska lokalnego. Realizacja programów odbywa się w ramach zajęć dydaktyczno – wychowawczych

prowadzonych w szkołach podczas godzin wychowawczych przez wychowawców, pedagoga, spotkań z przedstawicielami służby zdrowia, pracownikiem PSSE – OZ, przedstawicielami policji mającymi na celu informowanie uczniów o szkodliwości używek i zachowań ryzykownych. Popularyzacja zdrowego i aktywnego stylu życia zaowocowała wieloma imprezami i działaniami, które na stałe wpisały się w harmonogramy działań szkół.

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

Realizacja zadań:

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowania projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 48 ust. 1, art. 53 w związku z art. 58, ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022r., poz. 1029 z późn. zm.).

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu, uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 77 ust. 1 pkt. 2, art. 173 ust. 2 pkt. 1 i 2, art. 78 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029 z późn. zm.).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy na podstawie art. 3 pkt 1a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195 z późn. zm.) oraz §1-331 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225)

Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2021r., poz. 2351) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225).

Uzgadnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r.

w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225).

Wydanie postanowień, opinii sanitarnych miało miejsce każdorazowo po przeanalizowaniu dokumentacji danej inwestycji. Opinie sanitarne dot. obiektów zgłoszonych o dopuszczenie do użytkowania sporządzano po wnikliwej analizie dostarczonej dokumentacji oraz na podstawie przeprowadzonej kontroli. Wszystkie postanowienia i opinie sanitarne zostały udzielone na piśmie w trybie i terminie ustalonym przepisami.

W podsumowanym roku 2022 wydano ogółem :

26 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

14 – decyzji płatniczych za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,

12 – opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

1 – opinia dotycząca uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

8 – postanowień dotyczących uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,

54 – opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (w tym 5 opinie stwierdzające konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z określeniem zakresu raportu).

8 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

3 – opinie dotyczące uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,

11 – opinii sanitarnych obiektów zgłoszonych do odbioru na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.

26 – podtrzymań dot. wyrażenia opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz ewentualnego zakresu raportu,

6 – podtrzymań dot. uzgodnienia uwarunkowań środowiskowych na realizację przedsięwzięcia,

1 – brak sprzeciwu w sprawie zawieszenia prowadzonego postępowania administracyjnego.

Wnioski:

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo w sposób właściwy. Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego.

9. WNIOSKI KOŃCOWE

- 1.** Kontynuować działania na rzecz prawidłowego unieszkodliwiania odpadów medycznych i komunalnych.
- 2.** Konsekwentnie realizować Program Szczepień Ochronnych oraz prowadzić rejestr chorób zakaźnych.
- 3.** Realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie profilaktycznych programów prozdrowotnych.
- 4.** Czuwać nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
- 5.** Kontynuować nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
- 6.** Sprawować nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
- 7.** Sprawować bieżący nadzór sanitarny nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi.
- 8.** Sprawować zapobiegawczy nadzoru sanitarny.