

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Wielkopolskim



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISKIEGO
ZA 2023 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – marzec 2024

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	8
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	17
3.4.	Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze	18
3.5.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	30
3.6	Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety	31
3.7.	Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością	32
3.8.	Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32
4.	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	34
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	34
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	35
4.3.	Nadzór nad kosmetykami	35

4.4.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	36
4.5.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	36
4.6.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	37
4.7.	Czynniki biologiczne	37
4.8.	Choroby zawodowe	38
4.9.	Promocja zdrowia w zakładach	39
5.	Obiekty nauczania i wychowania	40
5.1.	Stan sanitarno – higieniczny placówek	41
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	43
5.3.	Badania problemowe	43
5.4.	Wypoczynek	45
6.	Sytuacja epidemiologiczna	47
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	47
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	49
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	49
6.4.	Choroby odzwierzęce	49
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	50
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	52
7.	Działalność oświatowo-promocyjna	53
7.1.	Interwencje programowe	53
7.2.	Interwencje nieprogramowe	59
7.3.	Przekazywanie informacji do mediów	65
7.4.	Podsumowanie	65
8.	Działalność opiniodawczo - nadzorowa	66
9.	Wnioski końcowe	69

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.

Realizując swoje obowiązki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolski w 2023 roku współpracował ze Starostą Grodziskim, Burmistrzami i Wójtami gmin w powiecie grodziskim oraz Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektorem Weterynaryjnym, Państwowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego, Nadleśnictwem Grodzisk, Komendą Powiatową Państwowej Straży w Grodzisku Wielkopolskim. Prowadzono również współpracę z placówkami służby zdrowia powiatu grodziskiego oraz z lokalną prasą.

1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,7 km² w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2023r. wynosi 50424. Znaczna część mieszkańców (31449) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	50424	18975	31449

* wg stanu na dzień 31.12.2023r.

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.

W okresie sprawozdawczym jakość wody w 2 próbkach wodociągu miejskiego Grodzisk Wlkp. okresowo budziła zastrzeżenia pod względem fizyko-chemicznym. Były to próby pobrane w ramach kontroli wewnętrznej administratora wodociągu, próby pobrane w tym samym czasie w ramach kontroli urzędowej z innych punktów tego wodociągu nie były kwestionowane. Po działaniach naprawczych ponowny pobór prób kwestionowanych nie wykazał przekroczeń.

W ocenie końcowej jakość wody z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2022.

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

Liczba urządzeń w stosunku do 2022r. nie uległa zmianie.

2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 14 wodociągów wiejskich

W okresie sprawozdawczym jakość wody w 6 próbkach okresowo budziła zastrzeżenia pod względem mikrobiologicznym. Były to próby pobrane w ramach kontroli urzędowej z różnych wodociągów (Januszewice, Kubaczyn, Kąkolewo gm. Grodzisk Wlkp., Ruchocice, Lubiechowo), próby pobrane w tym samym czasie w ramach kontroli wewnętrznej administratorów wodociągów z innych punktów tych wodociągów nie były kwestionowane. Po działaniach naprawczych ponowny pobór prób kwestionowanych nie wykazał przekroczeń.

W ocenie końcowej jakość wody z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2022.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Liczba urządzeń w stosunku do 2022r. nie uległa zmianie.

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 2023 pobrano 100 prób wody w ramach kontroli urzędowej i 113 prób w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 4 próby w kierunku bakterii Legionella.

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 2023 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

Z uwagi na przekroczenie bakterii z rodzaju Legionella w okresie od 28.08 do 13.11.2023r. niecka whirlpool była wyłączona z eksploatacji. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych polegających na wymianie złoża filtracyjnego, zwiększonej dezynfekcji i zainstalowaniu pompy dozującej ditlenek chloru ponowny pobór prób nie wykazał przekroczeń.

Ponadto, próba wody pobrana w niecce whirlpool okresowo budziła zastrzeżenia z uwagi na przekroczenie chloroformu. Prawdopodobną przyczyną przekroczenia chloroformu mogło być zwiększone chlorowanie spowodowane działaniami naprawczymi w celu wyeliminowania bakterii z rodzaju Legionella.

Po uzyskaniu informacji, że w badanych próbach nie stwierdzono bakterii z rodzaju Legionella zmniejszono chlorowanie wody do wartości dopuszczalnych. Ponowne próby w kierunku chloroformu nie wykazały przekroczeń. Pozostałe wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej 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 w Rakoniewicach oraz 5 tymczasowych kabin ustępowych w Grodzisku Wlkp.

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 38 zakładów fryzjerskich i 14 innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług, 1 zakład tatuażu oraz 4 zakłady odnowy biologicznej. Ogółem wykonano 15 kontroli w zakładach fryzjerskich i 4 kontrole w innych zakładach. Stan sanitarny i techniczny obiektów w tej grupie nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem jednego obiektu w którym stwierdzono nieprawidłowość- ściana w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym brudna , zawilgocona. Wydano decyzję administracyjną . Nakaz zawarty w decyzji został w całości wykonany. Ponadto, zalecono w dwóch obiektach opracować i wdrożyć procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym oraz procedurę prania bielizny brudnej i odzieży ochronnej.

We wszystkich zakładach dezynfekcja prowadzona jest w sposób prawidłowy. W czasie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób przechowywania narzędzi fryzjerskich, ich dezynfekcję, terminy ważności środków dezynfekcyjnych i postępowanie z bielizną brudną. W kontrolowanych

zakładach stosowano bieliznę jednorazowego i wielokrotnego użytku. 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 8 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, do zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek używa się jednorazowych narzędzi lub narzędzi wielokrotnego użytku wysterylizowanych w autoklawach. Są też stosowane myjki ultradźwiękowe, coraz więcej właścicieli zakładów kosmetycznych zaopatruje się w autoklawy. W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresach: postępowania z odpadami niebezpiecznymi, prowadzonej sterylizacji, postępowania z brudną i czystą bielizną. 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 znajdują się 2 obiekty hotelarskie, 1 motel, 1 pole biwakowe, 1 pole kempingowe, 10 obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (w tym obiekty agroturystyki). Stan sanitarno – techniczny w obiektach nie budził zastrzeżeń. Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień. Otoczenie obiektów czyste i zadbane.

2.1.7. Dworce i stacje kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 3 Stacje PKP. W roku 2023 przeprowadzono modernizację przejścia podziemnego oraz peronów na Stacji pasażerskiej w Grodzisku Wlkp.

2.1.8. Interwencje

W 2023 r. wpłynęło 5 interwencji dotyczących:

1. złego stanu sanitarnego mieszkania komunalnego w Rakoniewicach. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw prawnych do wszczęcia dalszych czynności administracyjnych,
2. złego stanu sanitarnego mieszkań w budynku mieszkalnym w Rakoniewicach. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw prawnych do wszczęcia dalszych czynności administracyjnych, interwencję przekazano do Nadzoru Budowlanego,

3. niewłaściwego odprowadzania odpadów płynnych bytowych z posesji Grodzisku Wlkp. Sprawa przekazana do Gminy zgodnie z właściwością rzeczową,
4. prowadzenia niezarejestrowanej działalności. Po przeprowadzeniu wizji lokalnej sprawa została przekazana zgodnie z właściwością miejscową Zakładu Ubezpieczeń Społecznych,
5. złego stanu sanitarnego mieszkania w Grodzisku Wlkp. Po przeprowadzonej kontroli nie znaleziono podstaw prawnych do wszczęcia dalszych czynności administracyjnych.

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 dodatkowo 15 kontroli w punktach przeznaczonych na ich pobyt.

2.1.9. Obiekty lecznictwa 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. 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.

Podczas kontroli SP ZOZ w Grodzisku Wlkp. stwierdzono w pomieszczeniu Pro Morte przy Izbie Przyjęć oraz w Pomieszczeniu Pro Morte i w łazience Izolatki na Oddziale Pielęgnacyjno – Opiekuńczym brak podajników z ręcznikami jednorazowego użytku oraz koszy na odpady. Przed zakończeniem kontroli w w/w pomieszczeniach zainstalowano podajniki z ręcznikami jednorazowego użytku oraz wstawiono kosze na odpady. Zalecono, przestrzegania zasad aby przy umywalkach z wodą bieżącą zawsze dostępne było mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz kosz na odpady.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są wodociągi miejski. W szpitalach znajdują się punkty poboru prób wody z których raz w roku jakość wody jest monitorowana. W roku 2023r. jakość wody pod względem fizyko-chemicznym i bakteriologicznym nie była kwestionowana.

Woda ciepła w kierunku bakterii z rodzaju Legionella pobrana jest zgodnie z harmonogramem, a wyniki przekazywane są do PPIS w Grodzisku Wlkp.

Jakość wody ciepłej w Centrum Medyczne Iwona Zys sp. k. w Rakoniewicach okresowo budziła zastrzeżenia z uwagi na przekroczenie bakterii z rodzaju Legionella. Po przeprowadzeniu działań naprawczych tj. dokonaniu przegrzewu systemu grzewczego ponowny pobór prób nie wykazał przekroczeń. Ponadto, profilaktycznym działaniem naprawczym było zamontowanie systemu

automatycznego dozowania dwutlenku chloru do instalacji wewnętrznej w celu eliminacji bakterii z rodzaju Legionella.

W ocenie końcowej jakość wody ciepłej z wyżej wymienionych szpitali odpowiada warunkom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294 z p.zm.).

Rezerwowym źródłem wody są sprawne zbiorniki retencyjne zapewniające co najmniej 12 -godzinny zapas wody. Jakość wody ze źródeł rezerwowych 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. Szpitale mają podpisane umowy 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 lipcu 2023r. został uruchomiony Oddział Pielęgnacyjno-Opiekuńczy przy SP ZOZ w Grodzisku Wlkp. składający się z następujących pomieszczeń: 12 sal łóżkowych (od 2 do 4 osobowych) z przynależnymi do tych sal łazienkami wyposażonymi w natryski, toalety i umywalki; sala łóżkowa IZOLATKA z przynależną łazienką wyposażoną w natrysk, toaletę i umywalkę dostosowaną dla osób niepełnosprawnych; magazynu na odpady medyczne; magazynu bielizny brudnej; pomieszczenia Pro Morte; schowka porządkowego; brudownika; 2 sanitariatów dla pacjentów z zintegrowanym systemem pielęgnacji (wanna wyposażona w podnośniki); pomieszczenia sanitarno-higienicznego dla personelu (z podziałem dla kobiet i mężczyzn); dyżurki lekarskiej i pielęgniarskiej; sali terapii; sali dziennego pobytu; gabinetu fizjoterapii i gabinetu zabiegowego. Oddział składa się z 35 łóżek.

Ponadto, zgodnie z projektem budowlanym przebudowano i zmieniono sposób użytkowania części budynku SPZOZ na aptekę szpitalną i pracownię diagnostyki laboratoryjnej. Zakres prac polegał na remoncie i przebudowie oddziału Ginekologicznego. W ramach inwestycji został odmalowany cały Oddział Chirurgiczny.

2.1.10. Obiekty leczenia otwartego

W ewidencji stacji znajdują się 22 obiekty leczenia o działalności ambulatoryjnej oraz 58 obiektów o działalności leczenia wykonywaną przez praktykę zawodową. Skontrolowano 23 obiekty, nieprawidłowości nie stwierdzono. W stosunku do roku 2022 ubyło 5 obiektów – zlikwidowane oraz przybyły 3 - nowopowstałe.

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.

Podczas kontroli w 1 placówce stwierdzono w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych dla pacjentów i personelu - brak bieżącej ciepłej wody – wyłączony elektryczny podgrzewacz wody.

W trakcie kontroli elektryczny podgrzewacz wody został włączony do sieci elektrycznej, w 1 placówce stwierdzono brak kosza na odpady komunalne w składziku porządkowym przy umywalce. Przed zakończeniem kontroli kosz na odpady został wstawiony. Wydano zalecenia aby w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych dla pacjentów i personelu była zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda oraz aby przestrzegać zasady aby przy umywalkach z wodą bieżącą zawsze dostępny był kosz na odpady komunalne. 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 lecznictwa 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 dezynsekcyjnych 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 2023 nadzorem objęto 1254 obiekty żywności i żywienia, w tym środki transportu oraz wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zatwierdzonych zostało 39 obiektów a skontrolowano 306 zakładów/obiektów. Do końca 2023r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 529 producentów pierwotnych (w tym 8 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); 114 podmiotów, którzy jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 407 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 385 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. niewłaściwej jakości sprzedawanych, produkowanych środków spożywczych, pochodzenia zboża będącego w ofercie zakładu, zanieczyszczenia środków spożywczych oferowanych do spożycia w przedszkolu, braku porządku i czystości bieżącej w lokalu gastronomicznym, nieprawidłowości w zakładzie produkcyjnym dot. niezachowanej właściwej higieny podczas produkcji środków spożywczych w zakresie m.in. braku odpowiedniej odzieży ochronnej), a także w ramach działania systemu RASFF.

W 2023r. sporządzono 343 protokołów z kontroli sanitarnych.

Sklassyfikowano 241 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 2023 przedstawia się następująco:

- kategorii niskiego ryzyka (N) – 841 zakładów/obiektów;
- kategorii średniego ryzyka (S) – 376 obiektów/zakładów
- kategorii wysokiego ryzyka (W) – 37 obiektów/zakładów.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 33 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):

- Wytwornie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych - 1 decyzja
- Piekarnie – 1 decyzja
- Ciastkarnie – 2 decyzje
- Przetwornie owocowo-warzywne i grzybowe – 1 decyzja
- Inne wytwornie żywności – 1 decyzja
- Sklepy spożywcze - 17 decyzji, w tym 4 w super, hipermarketach
- Inne obiekty obrotu żywnością - 3 decyzje
- Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 7 decyzji, w tym 6 decyzji w zakładach małej gastronomii inne niż w wierszu 39.2

W 2023r. wydano w sumie 239 decyzji: 80 decyzji merytorycznych: w tym 39 decyzji zatwierdzających, 33 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 8 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 159 decyzji płatniczych.

Nałożono dwadzieścia cztery mandaty na sumę 5650 zł.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 14 mandatów na kwotę 3150 zł, w tym sześć mandatów na sumę 1000 zł w supermarketach,
- inne obiekty obrotu żywnością – dwa mandaty na kwotę 600 zł,
- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego dot. zakładów małej gastronomii inne niż w wierszu 39.2 MZ-48 - osiem mandatów na kwotę 1900 zł,

Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2022 – 2023 przedstawia poniższa tabela Nr 2:

Tabela Nr 2 Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2022 – 2023 przedstawia poniższa tabela:

Rodzaj danych	2022r.	2023r.
Liczba obiektów wg rejestru zakładów	1356	1254
Liczba obiektów skontrolowanych	311	306
Liczba obiektów sklasyfikowanych	226	241
Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych	386	385
Liczba decyzji administracyjnych	29	33
Liczba mandatów	33	24

Suma nałożonych mandatów	5150 zł	5650 zł
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	142	153 w tym 1 próbka z kontroli interwencyjnej
Liczba próbek kwestionowanych	0	1

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 152 prób żywności oraz dodatkowo 1 próbę wynikającą z przeprowadzonej kontroli interwencyjnej w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Z 153 pobranych prób jedna z prób została zakwestionowana.

W 2023r. wydano 118 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.

Dwadzieścia cztery świadectwa wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory - kraj pochodzenia Turcja), pozostałe dziewięćdziesiąt cztery świadectwa wydano na wnioski zakładów produkcyjnych (zakładu przetwórstwa warzywno – grzybowego i konfekcjonującego grzyby i warzywa), które wysyłały swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Japonia, Meksyk, Macedonia, USA, Tunezja, Wybrzeże Kości Słoniowej) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz suszone pomidory w oleju z ziołami w słoikach.

3.1. Kontrole weekendowe.

W 2023r. przeprowadzono 21 kontroli w związku z zadaniem dot. wzmożenia nadzoru sanitarnego obiektów produkcji i obrotu żywności, a zwłaszcza obiektów żywienia zbiorowego, poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych w dni wolne od pracy w okresie wakacyjnym” w okresie od 24.06. do 30.09.2023r. W związku z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - małych gastronomiach (8 kontroli sanitarnych), przyczepach gastronomicznych (3 kontrole sanitarne), automatach do lodów (5 kontroli sanitarnych), sklepach spożywczych (4 kontrole sanitarne) oraz inne obiekty obrotu żywnością (1 kontrola sanitarna), nałożono pięć mandatów na kwotę 1000zł oraz wydano cztery decyzje merytoryczne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały:

- brak opracowanej, wdrożonej i prowadzonej dokumentacji zasad GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP i zasad GHP/GMP - dot. lokali gastronomicznych (mała gastronomia) oraz innego obiektu obrotu żywnością,
- brak aktualnych zaświadczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych właściciela oraz pracowników lokalu gastronomicznego (mała gastronomia),
- obecność w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny sufitów w pomieszczeniu lokalu gastronomicznego - widoczne zacieki i ubytki, odpadająca farba, brak gładkiej łatwo zmywalnej powierzchni.

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 2023r. skontrolowano 9 zakładów w tym 2 zajmujące się przetwórstwem grzybów, czterech producentów pierwotnych zajmujących się uprawą pieczarki białej i brązowej oraz trzy zakłady zajmujące się skupem i konfekcjonowaniem grzybów - pieczarek. Zakłady zostały sklasyfikowane zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jedna z przetwórnici została zaklasyfikowana do kategorii ryzyka niskiego (wyroby gotowe sterylizowane), pozostałe zakłady do kategorii ryzyka średniego. 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. Zbiór odbywa się systemem ręcznym. Wielkość produkcji miesięcznej kształtuje się pomiędzy 85 – 400 ton w zależności od zakładu.

Zakres działalności 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: 70 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Stany Zjednoczone,
- produkcja przetworów grzybowo – warzywnych w zalewach neutralnych oraz octowych (grzyby – pieczarki, suszone pomidory, czosnek, cebulka, kapary). Opakowania stanowią słoiki szklane, puszki różnej pojemności. Produkcja dziennie głównego asortymentu (pieczarka) stanowi: około 60 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Japonia, Meksyk, Macedonia, USA, Tunezja, Wybrzeże Kości Słoniowej.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach prowadzonych działań promocyjno - edukacyjnych przeprowadzono Pogadankę - "BEZPIECZNE GRZYBOBRANIE" dla ok. 50 osób w ramach Grodziski Kiermasz Senioralnych Inspiracji przy współpracy Nadleśnictwa Grodzisk Wlkp. - spotkanie profilaktyczne dla seniorów. W 2023r. udzielono 5 porad grzybowych, podczas których nie wydanych żadnych atestów zarówno na grzyby świeże jak i grzyby suszone.

W 2023r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Grodzisku Wlkp. nie wystąpiło żadne ognisko zatruc pokarmowych 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 2023r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia przeprowadziła 4 kontrole interwencyjne 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 oraz suplementów diety. Powiadomienia dotyczyły:

- powiadomienie informacyjne RASFF w celu podjęcia działań w sprawie wykrycia obecności Salmonelli spp. w 2 z 5 próbek produktu pn. Polska Wędzona Kielbasa Średnio Rozdrobniona Wędzona Surowa,
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu zwrócenia uwagi w sprawie wykrycia w badaniach właścicielskich obecności Salmonelli Enteritidis w 1 z 5 próbek produktu pn. ćwiartka tylna z kurczaka kl. A,

- powiadomienie alarmowe RASFF dot. produktu pn. pasta warzywna ze szpinakiem i orzeszkami Allos ze względu na zanieczyszczenie fragmentami metalu surowca – szpinaku,
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu zwrócenia uwagi w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu malationu w produkcie pn. siemię lniane,
- powiadomienia alarmowego RASFF w związku ze stwierdzeniem niezadeklarowanego alergenu (glutenu) w produkcie bezglutenowym – 100 % makaron z kukurydzy pochodzącym z Rumunii,
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu podjęcia działań w sprawie stwierdzenia wewnątrz opakowania produktu pn. „Balsam Jerozolimski FORTE” suplement diety 200ml – butelki z płynem pn. Antinervinum (produkt nie jest suplementem diety),
- powiadomienie alarmowe RASFF dotyczące stwierdzenia przekroczenia poziomu akryloamidu w ilości $892 \pm 89 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn.: „Pieczywo żytnie chrupkie PANO”
- pismo od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach dot. mięsa mielonego z fileta z piersi indyka – sprawa zgłoszona przez PPIS w Policach do Krajowego Punktu Kontaktowego RASFF z uwagi na wykrycie obecności bakterii *Salmonella enterica* subsp. *Enterica* E0 w 25g w 3 z 5 przebadanych próbkach.

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 2023r. przeprowadzono 241 ocen stanu sanitarnego zakładów zgodnie z załącznikiem „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nałożono 24 mandaty w wysokości 5650 zł i wydano 33 decyzji zarządzających mających na celu poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego kontrolowanych zakładów/obiektów. Do głównych nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli sanitarnych należą:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń zakładów/obiektów w tym ścian, sufitów, podłóg oraz drzwi,

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny wyposażenia, regałów przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych, urządzeń chłodniczych używanych w zakładach/obiektach,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu/objektu przed dostępem szkodników – brak siatek/ekranów zabezpieczających okna 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,
- zbyt mała ilość punktów wodnych dostępnych w zakładzie/obiekcie z dostępem do ciepłej bieżącej wody,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

3.4.1. Obiekty obrotu żywnością.

W 2023r. nadzorem objęto 297 obiektów obrotu żywnością tj. 199 sklepów spożywczych, w tym 24 super, hipermarkety, 7 kiosków, 17 aptek, 7 magazynów hurtowych, 34 obiekty ruchome i tymczasowe oraz 33 inne obiekty obrotu żywnością. Skontrolowano 129 obiektów, w tym 21 super, hipermarketów, w których dokonano 112 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 160 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 8 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 16 mandatów na kwotę 3750 zł oraz wydano 20 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 gładkiej, łatwo zmywalnej powierzchni, widoczne zacieki i odpadająca farba z powierzchni, powierzchnie popękane i brudne, uszkodzone kasetony sufitowe bądź ich brak,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny wyposażenia będącego na wyposażeniu sklepu - lad/urządzeń chłodniczych - uszkodzone powierzchnie, widoczne wykwit rdzy, pęknięcia powierzchni, brak gładkich, łatwo zmywalnych powierzchni,
- 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.

W 265 nadzorowanych obiektach stwierdzono wdrożone zasady GHP natomiast w 213 obiektach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. W pięciu obiektach, stwierdzono brak opracowanej i właściwie prowadzonej dokumentacji GHP/HACCP - nałożono mandaty oraz wydano decyzje zarządzające. W związku z powyższym zostały przeprowadzone w 2023r. 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, ład 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, sprzątania, 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 2023r. nadzorem objęto 49 obiektów produkcji żywności. Skontrolowano 43 zakłady produkcji, w których dokonano 42 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 73 kontrole i rekontrole sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych 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 i sufitów w pomieszczeniu produkcyjnym - widoczne przebarwienia powierzchni na całej powierzchni hali produkcyjnej, pęknięcia, łuszcząca i odpadająca farba z powierzchni sufitu,

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniu produkcyjnym - uszkodzone powierzchnie posadzki, widoczne pęknięcia, ubytki w powierzchni, widoczne zastoiny wody, brak gładkiej, łatwo zmywalnej powierzchni,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych wraz z ościeżnicami - widoczne wykwity rdzy oraz uszkodzone powierzchnie ościeżnic drzwi wewnętrznych,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz zanieczyszczeniami zewnętrznymi – nieszczelne drzwi magazynowe, widoczne prześwity w części przy podłogowej oraz pomiędzy skrzydłami drzwi.

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. Dokumentacja GHP i GMP zawiera niezbędne wymagane procedury i instrukcje. Aktualizacja dokumentacji i ewentualna weryfikacja dokumentacji i systemu prowadzona na bieżąco, co najmniej raz w roku. Nieprawidłowości w opracowanej i wdrożonej dokumentacji nie stwierdzono.

3.4.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W 2023r. nadzorem objęto 98 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 41 zakłady małej gastronomii oraz 38 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Skontrolowano 51 zakładów w tym 23 zakłady małej gastronomii oraz 11 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w których dokonano 43 ocen zgodnie z załącznikiem „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 67 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 8 mandatów na kwotę 1900 zł - wszystkie mandaty zostały nałożone w zakładach małej gastronomii. Wydano 7 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów, w tym 6 w zakładach małej gastronomii.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie zakładów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów w pomieszczeniach kuchennych (produkcyjnych) - powierzchnie ścian i sufitów brudne, widoczne zanieczyszczenia i przebarwienia powierzchni,

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi oraz ościeżnic drzwi do pomieszczenia chłodni oraz ościeżnic drzwi wewnętrznych - kuchennych - widoczne wykwity rdzy, brak gładkich, łatwo zmywalnych powierzchni,
- brak ciepłej bieżącej wody dostępnej w punkcie wodnym przeznaczony do mycia żywności oraz mycia rąk - punkt zaopatrzony tylko w zimną bieżącą wodę,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników – brak siatek/ekranów w oknach otwieranych zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznej właściciela i personelu zakładu,
- 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 oraz urządzeniach chłodniczych i szafkach,
- brak prawidłowo wyznaczonego miejsca przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego – sprzęt przechowywany w części kuchennej w przypadkowych miejscach,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny regału przeznaczonego do przechowywania środków spożywczych w pomieszczeniu magazynowym środków spożywczych – powierzchnie brudne, zanieczyszczone, wykonane z materiałów nasiąkliwych, brak możliwości przeprowadzenia prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji.

W 98 nadzorowanych zakładach stwierdzono wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast w 62 obiektach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. W ośmiu 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 2023r. 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, warunkami konsumpcji oraz informacją o trwałości 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, wymagania dot. 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 zróżnicowana w zależności od charakteru działalności zakładów, jej wielkości 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 2023r. nadzorem objęto 36 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 (1 w systemie cateringowym), 17 stołówek szkolnych (8 w systemie cateringowym), 13 stołówek w przedszkolach (10 w systemie cateringowym), 1 stołówka w bursach i internatach, 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 28 zakładów, w których dokonano 27 ocen według „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 30 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym jedną kontrolę interwencyjną (kontrola dot. zanieczyszczenia twardym tworzywem pierogów serowo – jagodowych oferowanych w posiłku obiadowym dla dzieci przedszkolnych). Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzono.

W 2023 roku dokonano oceny teoretycznej jadalospisów w 17 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (jednostki systemu oświaty). Oceny dokonano w 7 stołówkach szkolnych, w tym w jednej z żywniem cateringowym, 7 stołówkach przedszkolnych, w tym w dwóch z żywniem w systemie cateringowym, w dwóch stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka, w tym w jednym z żywniem cateringowym, w jednej stołówce w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowały by jadłospis nie stwierdzono. Podczas oceny jadłospisów w stołówkach przedszkolnych nieprawidłowości również nie stwierdzono - jednakże w jednym przypadku przekazano ustne zalecenia w związku ze stwierdzeniem:

- zbyt mało porcji mleko lub przetworów mlecznych,
- zbyt mało porcji warzyw.

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 (...).

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 ustne dot. zwiększenia porcji ryb i/lub przetworów rybnych, zwiększenia porcji mleka i przetworów mlecznych w tym napojów fermentowanych a także zwiększenia porcji warzyw i/lub owoców (jadłospis przygotowywany dla osób w wieku 16 – 21 lat).

W 36 nadzorowanych zakładach stwierdzono wdrożone zasady GHP/GMP natomiast w 25 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 – BLOK ŻYWIENIA W SZPITALACH

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. żywnością pacjentów w szpitalu zajmuje się firma cateringowa, który zajmuje się żywnością pacjentów od 01.09.2020r. Zakład posiada decyzję zatwierdzającą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp. z dnia 20.09.2019r. oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W zakładzie w 2023r. przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną wraz z oceną zakładu żywienia zbiorowego. 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 firmę cateringową. Odbiorcami posiłków są pacjenci szpitala - szpital posiada łącznie 146 łóżek, w tym 2 inkubatory.

Szpital posiada umowę podpisaną z firmą cateringową na okres od dnia 01 października 2023r. do dnia 30 września 2025r. – 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, Internistycznym – Kardiologicznym oraz Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym. Nieprawidłowości sanitarno – higienicznych oraz technicznych nie stwierdzono. Czystość bieżąca zachowana. Wentylacja pomieszczeń właściwa mechaniczna – system drożny i sprawny. Punkty wodne będące na wyposażeniu kuchenek zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki do mycia/dezynfekcji i higienicznego suszenia rąk (ręczniki papierowe). Na Oddziale Noworodkowym mieszanki gotowe, smoczki i butelki jednorazowego użytku oraz butelki

wielokrotnego użytku (do glukozy) przechowywane w wyznaczonych szafkach. Stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny szafek prawidłowy, czystość bieżąca nie budziła zastrzeżeń. Gotowa mieszanka NAN OPTI PRO PLUS podawana noworodkom w temperaturze pokojowej bezpośrednio z buteleczek produktu zaopatrzonego w smoczek jednorazowego użytku. Do podawania glukozy bądź odciągniętego pokarmu używa się butelek wielokrotnego użytku zaopatrzonego w smoczki jednorazowego użytku, bądź wielokrotnego użytku, które również po użyciu są myte, płukane i przekazywane do sterylizacji.

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. Personel zajmujący się dystrybuowaniem posiłków posiada aktualną dokumentację dla celów sanitarno – epidemiologicznych oraz czystą odzież ochronną.

Dystrybucja posiłków: Dostarczane w termosach posiłki (obiady) przez firmę cateringową trafiają bezpośrednio do pomieszczenia kuchni oddziałowej. Zwrot naczyń brudnych odbywa się przez personel bądź przez pacjentów do wyznaczonego miejsca przy kuchence oddziałowej, następnie jest myta i wyparzana w sprawnym urządzeniu zmywarko – wyparzarce. Stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny urządzenia bez zastrzeżeń, proces mycia i dezynfekcji naczyń skuteczny. Wózki przeznaczone do przewożenia posiłków do sal szpitalnych są na bieżąco myte i dezynfekowane po każdym posiłku. Śniadania, podwieczorki (dieta specjalna) oraz kolacja wydawana jest pacjentom na styropianowych tackach zabezpieczonych folią typu stretch i dostarczane bezpośrednio pacjentom zaraz po przywiezieniu przez firmę cateringową, chyba, że pacjent znajduje się na badaniach bądź zabiegu – wtedy posiłek jest przechowywany w urządzeniu chłodniczym, do momentu powrotu pacjenta z badań.

Sztuce oraz zastawa stołowa przechowywana w szafach zamykanych, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, stan techniczny zastawy oraz naczyń nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzono uszkodzeń powierzchni w dostępnych naczyniach stołowych.

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 „wymagający poprawy” wg sporządzonego „arkusza oceny dekadowej jadłospisów”. Według dokonanej oceny

zgodnie z w/w arkuszem zwrócono uwagę dot. zwiększenia ilości w oferowanych posiłkach roślin strączkowych suchych oraz zwiększenia liczby porcji ryb/przetworów rybnych w dekadzie. 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. 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 – alergeny w jadłospisie oznaczono cyframi z dołączoną legendą – system czytelny i zrozumiały.

W zakładzie wdrożono i stosuje się zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz System HACCP. Podczas kontroli przedstawiono opracowaną dokumentację tj. instrukcje Higieny Kuchni: mycie, czyszczenie i dezynfekcja urządzeń, instrukcja weryfikacji organoleptycznej parametrów posiłków, instrukcja wydawania potraw na oddziały szpitalne, instrukcja transportu i zasady wydawania posiłków, instrukcja rejestru temperatury dostarczanych posiłków, instrukcja przyjmowania posiłków na oddział, instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówek i urządzeń chłodniczych. W dokumentacji znajduje się także „procedura HACCP – kuchenki oddziałowe”, w której opracowano schemat procesu dystrybucji posiłków na oddziały a także opisano zasady dystrybucji posiłków, przechowywania gotowych potraw dla pacjentów przebywających na badaniach w czasie dystrybucji posiłków, przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych, postępowanie z odpadami, przeprowadzenie procesów mycia i wyparzenia naczyń oraz weryfikacja, utrzymanie i doskonalenie wdrożonego systemu HACCP.

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 (temperatura, zgodność z jadłospisem, świeżość, organoleptyka), rejestr temperatury dostarczanych posiłków odrębny dla zup i II dania, protokół z kontroli wewnętrznej prowadzony dwa razy w roku przez dietetyka szpitala.

3.4.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2023r. nadzorem objęto 3 zakłady usług cateringowych, w których przeprowadzono 3 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 2023r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 529 producentów pierwotnych (w tym 8 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); 114 podmiotów, którzy jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią głównie owoców i warzyw sezonowych oraz 407 podmiotów zajmujących się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków, pieczarek ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). W 2023r. przeprowadzono 25 kontroli i rekontroli sanitarnych, sklasyfikowano zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” 12 podmiotów. Dwie kontrole zostały przeprowadzone u producentów pierwotnych, którzy zajmują się Rolniczym Handlem Detalicznym – podmioty te zajmują się rolnictwem ekologicznym z przewagą uprawy zbóż, w ramach RHD właściciele przygotowuje przetwory warzywne m.in. ogórki kiszane, kapusta kiszona, cukinia kiszona, buraczki kiszane, przetwory z dyni.

Do badań pobrano próbę ziemniaków i marchwi u jednego z producentów pierwotnych zajmujących się jednocześnie dostawami bezpośrednimi – badanie fizykochemiczne - kierunek badań – zawartość metali Pb, Cd, Hg (marchewka) – wyniki prawidłowe. W 2023r. przeprowadzono również jedną wspólną kontrolę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach realizacji „Planu działania na 2023 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. Kontrola obejmowała uprawę ziemniaków. Podczas kontroli pobrana została jedna próba ziemniaków do badań w kierunku zawartości metali natomiast przedstawiciele PIORIN - u pobrali do badań jedną próbę pszenicy – badanie w kierunku obecności grzyba *Tilletia* spp. (zanieczyszczenie mikrobiologiczne).

Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono.

3.4.7. Środki transportu.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 230 środków transportu. W 2023r. nadzorem objęto 25 środków transportu, z których 24 zostały zatwierdzone. Skontrolowanych zostało również 25 środków transportu. W nadzorowanych środkach transportu w 2023r. przeprowadzono 25 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 2023r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części załadunkowej 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 załadunkowej. Personel (kierowcy) posiadali aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych oraz dostępną odzież ochronną – jeśli wymagał od nich kontrahent przewożonych środków spożywczych. Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź ksiązkach 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:

Tabela Nr 3

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	38	38	38
Producenci pierwotni/RHD, dostawcy bezpośredni/producenci kielków/warunki domowe/inne wytwórnie żywności	540	21	15
Zakłady Obrotu Żywnością w tym środki transportu	527	495	213
Zakłady Żywienia	98	98	62

Zbiorowego typu Otwartego, w tym zakłady małej gastronomii, zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych			
Zakłady Żywnienia Zbiorowego typu Zamkniętego w tym zakłady usług cateringowych	39	39	28
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2	1
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	10	0	0
Suma	1254	693	357

Źródło: opracowanie własne

3.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2023r. do badań zgodnie z planem pobierania próbek pobrano 152 prób żywności oraz dodatkowo 1 próbę wynikającą z przeprowadzonej interwencji dot. zanieczyszczenia pierogów serowo - jagodowych kawałkami twardego tworzywa. Z 152 pobranych prób, dwie próby tj. suszone śliwki oraz kasza bulgur pochodzących z krajów poza UE pobrano w ramach dodatkowego programu „500” - badanie w kierunku pozostałości pestycydów w żywności importowanej przeprowadzone w laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach.

Z 153 pobranych prób dokonano oceny znakowania 81 prób co dotyczy 25 różnych asortymentów środków spożywczych. Podczas dokonywanych ocen stwierdzono w jednym przypadku etykiety dot. produktu pn. „mięso mielone wieprzowe” uchybienia dot.

- brak w wykazie składników, w niektórych z wymienionych nazwach składników użytych polskich czcionek np. „białko” zamiast białko, „sol” zamiast sól, „tłuszczu” zamiast tłuszczu,
- brak w wyrażeniu wartości energetycznej dot. tłuszczu określenia „w tym” kwasy tłuszczowe nasycone

Uwagi zostały przekazane właścicielowi zakładu produkcyjnego, który zobowiązał się do poprawy etykiety, uwzględniając w/w zalecenia.

Ocena jakości zdrowotnej

Do badań pobrano 115 środków spożywczych badanych pod względem zgodności z parametrami mikrobiologicznymi oraz 37 próby badanych pod względem parametrów fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2023r., 1 próbka interwencyjna pobrana w zakresie – chemia – cechy organoleptyczne. Z 153 pobranych prób jedna została zakwestionowana pod względem parametrów fizykochemicznych tj. przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu dla 35 alkaloidów pirolyzynydowych. Po otrzymaniu sprawozdania z badań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wlkp. przygotował formularza powiadomienia RASFF i przesłał go do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu. W związku, iż zakład produkcyjny znajdował się na terenie nadzorowanym przez PPIS w Wodzisławiu Śląskim, sprawę przekazano także do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

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 2023r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego w obrocie. Skontrolowano 47 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością oraz jeden środek specjalnego przeznaczenia medycznego. 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 25 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości – wszystkie oceniane suplementy diety znajdowały się w rejestrze produktów objętych powiadomienie o pierwszym wprowadzeniu do obrotu prowadzonym przez GIS, oznakowanie monitorowanych suplementów diety również nie budziło zastrzeżeń. 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 a także brak wpisów zakładów do „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” w zakresie sprzedaży internetowej suplementów diety.

W 2023r. 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 1g
- Dwie próby – kierunek badań - Witaminy i inne żywieniowe, grupa: Suplementy diety i podobne preparaty – badanie w zakresie zawartości żelaza, miedzi, witaminy C (w zależności od składu na opakowaniu produktu).
- Jedna próba – kierunek badań - Witaminy i inne żywieniowe, grupa: Suplementy diety i podobne preparaty – badanie w zakresie zawartości błonnika

Wyniki z pobranych prób suplementów diety prawidłowe. Wyżej wymienione suplementy diety zostały ocenione również pod kątem właściwego znakowania – nieprawidłowości również nie stwierdzono.

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

W 2023r. podczas przeprowadzania bieżących kontroli sanitarnych na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisk 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 2023r. nie pobrano do badań w kierunku GMO środków spożywczych.

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

W 2023r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto także dziesięć sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których w 2023r. nie przeprowadzono żadnych kontroli. W 2023r. dwie wytwórnie zostały ocenione zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- KRUS 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 oraz folię polietylenową do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego – produkcja worków do kontaktu z żywnością stanowi około 20% całej produkcji. Pozostałą produkcję stanowią m.in. worki na odpady. Nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli w w/w zakładzie nie stwierdzono.

- MAXIM CERAMICS Sp. z o.o., 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 z Polski i krajów UE. Nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli w w/w zakładzie nie stwierdzono.

Do badań laboratoryjnych nie pobrano w 2023r. żadnych próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wnioski:

W 2023 roku stan techniczny obiektów żywności i żywienia w stosunku do 2022r. nie uległ zmianie. Liczba wydanych decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów/obiektów jest porównywalna do roku 2022r., spadła też liczba nałożonych mandatów. W celu utrzymania podobnego stanu w roku 2024r. nadal należy 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. Zwrócono także uwagę przedsiębiorcom 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 2023 roku stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. objęte zostały nadzorem 259 zakłady pracy, w których zatrudnionych jest ogółem 9145 osób. Większość stanowią zakłady zatrudniające do 50 osób.

W roku 2023 kontrolą objęto 83 zakłady pracy oraz przeprowadzono 11 kontroli w zakresie kosmetyków. Ogółem przeprowadzono 94 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

4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na podstawie prowadzonej ewidencji przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 28 zakładach pracy. W 2023 roku skontrolowano 14 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2023 roku wynosi 406 osób. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu i pyłu. W jednym zakładzie (Zakład Drzewny) pracownicy są narażeni jednocześnie na hałas i pył (18osób). 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 53 osobom (PKD10,PKD22,86) 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 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 81 kontroli 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 (2 zakłady)
- brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych (3 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, złe oznakowanie. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży produktów biobójczych bez stosownych pozwoleń.

4.3. Nadzór nad kosmetykami

Ogółem na terenie działalności tutejszego organu nadzorem objętych jest 3 wytwórców kosmetyków w tym 1 wytwórca naturalnych kosmetyków oraz 3 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi (liczba nie dotyczy sprzedaży poprzez handel sieciowy typu Rossmann, Biedronka, Dino). Przeprowadzono dodatkowo 2 kontrole doraźne na podstawie przesłanych list dystrybucyjnych, z których wynikało, że wycofany został produkt kosmetyczny np. ze względu na zawartość zakazanych w przepisach prawnych substancji chemicznych, ale został on wcześniej wprowadzony do obrotu również na terenie działalności tutejszego organu. Kontrole przeprowadzone we wskazanych punktach sprzedaży nie wykazały na stanie produktów wycofywanych. Podczas kontroli u producentów dokonywano kontroli oznakowania produktów

kosmetycznych oraz kontrolowano wytwórców w zakresie dobrych praktyk produkcyjnych. Dokonano poboru 2 prób kosmetyków u producenta kosmetyków naturalnych w zakresie badań mikrobiologicznych. Badania przeprowadzane przez Laboratorium Badawcze akredytowane przez PCA pn. Centrum Badań i Innowacji Sp.zo.o Sp.k. z Wrocławia . W otrzymanym sprawozdaniu z badań stwierdzono zgodność wyniku z kryteriami. O wynikach badań poinformowano wytwórcę.

4.4. 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 2023 roku nie przeprowadzono żadnej kontroli w zakresie prekursorów narkotyków kat.2 i 3 u stosujących. Na terenie działalności 1 zakład(Gorzelnia) stosuje prekursor narkotyków pn. kwas siarkowy).

W 2023 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 2023 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2023r. 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.

4.5. 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, spaliny Disla,
- pyły azbestu, podczas prac usuwania elementów zawierających azbest.

W roku 2023 kontrolą objęto 7 zakładów pracy, w których w narażeniu na pył drewna pracowało 18 osób, natomiast w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało 308 osób (pyły drewna ,promieniowanie rtg) W 2023 roku nie wpłynęło do tutejszego organu żadne zawiadomienie o fackie rozbiórki wyrobów zawierających azbest, ani o transporcie w/w wyrobów. 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 2023 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

4.6. 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.

4.7. Czynniki biologiczne

W roku 2023 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 24 zakłady. Wśród tych obiektów były:

- 11 podmiotów leczniczych,
- 3 fermy drobiu,
- 2 przedsiębiorstwa komunalne,
- 2 zakład produkcji granulatu,

- 1 zakład leśnictwa,
- 1 zakład produkcji paszy,
- 1 zakład uboju drobiu,
- 3 zakłady segregacji odpadów

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2023 r. pracowało 997 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.

4.8. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2023 roku do tutejszego organu wpłynęły 3 orzeczenia lekarskie w tym 1 o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej oraz 2 o rozpoznaniu choroby zawodowej. Zachorowania dotyczyły : „Alergiczne Kontaktowe Zapalenie Skóry oraz Przewlekłe zapalenia ścięgna i jego pochewki.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 3 decyzje w sprawie chorób zawodowych w tym 1 o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych oraz 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. W sumie przeprowadzono 5 postępowań w sprawie chorób zawodowych w tym 3 zakończone decyzją, 2 postępowania w trakcie.

W 2023 roku nie wpłynęło żadne pismo od innych Inspekcji w celu przeprowadzenia przez tutejszy organ wizytacji wyjaśniających w sprawie chorób zawodowych, które prowadzą postępowania w zakresie chorób zawodowych osób, które wcześniej pracowały na terenie działalności tutejszego organu.

4.9. 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 83 kwestionariusze. W skontrolowanych zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu oznakowany zgodnie z przepisami prawnymi. Powyższe działania odnotowywano w protokołach kontroli.

5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia pod nadzorem sanitarnym w 2023r. objęło 53 placówki stałe (73 obiekty), w tym: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, liceum ogólnokształcące, policealną szkołę, zakład poprawczy wraz z warsztatami, świetlice środowiskowe, poradnię psychologiczno – pedagogiczną, bursę szkolną oraz 18 placówek sezonowych zgłoszonych w bazie MEN.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 93 kontrole w podległych placówkach podczas, których dokonano między innymi:

- oceny warunków stanu sanitarnego placówek systemu oświaty, placówek opiekuńczo – wychowawczych,
- oceny ergonomii stanowiska pracy ucznia,
- 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 2 wspólne kontrole z Stanowiskiem Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dotyczącą odbioru obiektów.

5.1. Stan sanitarno – higieniczny placówek

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego placówek systemu oświaty w 2023 roku wydano 7 decyzje administracyjne, w tym:

- ✓ 4 decyzje administracyjne z nakazem doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego,
- ✓ 2 decyzje administracyjne zmieniające termin realizacji nakazu
- ✓ decyzję umarzającą postępowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim w wydanych decyzjach administracyjnych nakazał doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego: ściany i podłogę w salach dla dzieci przedszkolnych, ściany i sufit w korytarzach szkolnych, schody przy wyjściu z budynku szkoły, nawierzchnię boiska szkolnego, nawierzchnię tarasu oraz schody i poręcz przy tarasie znajdujące się przy salach zajęć dla dzieci PPIS wydał także 2 zawiadomienia na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które dotyczyły:

- ✓ nierównomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia,
- ✓ w pomieszczeniu sanitarnym dla dzieci przedszkolnym brak drzwi do kabin ustępowych,

W 2 placówkach zostały wykonane nakazy zawarte w decyzjach merytorycznych z lat ubiegłych, jednakże jedna placówka zrealizowała nakaz wydany w 2023 roku.

Ponadto na podstawie wniosków złożonych w tutejszej Stacji PPIS wydał 8 opinii stwierdzających, iż warunki sanitarno – higieniczne spełniają wymagania pozwalające na utworzenie oraz prowadzenie placówek systemu oświaty.

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

5.2.1. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach

Na 24 skontrolowane placówki oświatowo – wychowawcze:

- ✓ 5 placówek nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (brak własnych sal gimnastycznych/zastępczych/rekreacyjnych). W placówkach funkcjonują tylko boisko szkolne
- ✓ 7 placówek posiada salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem sportowym
- ✓ 11 placówek posiada zespół sportowy (salę gimnastyczną, salę zastępczą, boisko sportowe oraz zapleczem socjalno - sanitarnym)
- ✓ jedna placówka posiada salę(e) gimnastyczną(e)i salę(e) zastępczą(e) z boiskiem sportowym bez pełnego socjalno – sanitarnego (brak natrysków)

Dodatkowo 6 placówek niezależnie od posiadanej własnej infrastruktury do zajęć z WF korzysta z infrastruktury poza placówką: hale sportowe w swoim mieście, boiska sportowe, stadion sportowych.

5.2.3. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach:

A. Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej

Na 24 skontrolowane placówki stwierdzono, iż:

- ✓ 14 szkół posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej
- ✓ 10 szkół realizuje zadania profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkoły

B. Liczba szkół organizujących opiekę stomatologiczną

Na 24 skontrolowane placówki stwierdzono, że tylko w 16 szkołach zapewniono opiekę stomatologiczną poza terenem szkoły

5.2.4. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

Na 26 skontrolowanych placówek, tylko 16 posiada substancje chemiczne i ich mieszanin. Podczas bieżących kontroli stwierdzono, iż:

- ✓ 16 szkół posiada aktualny spis posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- ✓ 16 szkół posiada wymagane karty charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin
- ✓ w 16 szkołach niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny są przechowywane zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach,
- ✓ w 16 szkołach substancje chemiczne i ich mieszaniny są oznakowane w sposób widoczny umożliwiające ich identyfikację oraz informujące o ich niebezpieczeństwie lub szkodliwości dla zdrowia

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 miejsce 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).

5.2.6. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Na terenie powiatu grodziskiego 43 skontrolowane placówki funkcjonują w 61 obiektach. Podczas kontroli stwierdzono :

- ✓ 41 obiektów podłączonych jest do sieci kanalizacyjnej centralnej,
- ✓ 13 obiektów nieczystości ciekłe odprowadza do zbiornika bezodpływowego (szambo),
- ✓ 7 obiektów podłączonych jest do własnej oczyszczalni ekologicznej
- Na terenie powiatu grodziskiego brak placówek bez wodociągów.
- Na terenie powiatu grodziskiego brak placówek z ustępami zewnętrznymi
- Wszystkie skontrolowane obiekty zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej

Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży

Pod nadzorem sanitarnym w 2023 roku znajdowało się 71 placówek, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych przeprowadzono tylko w:

a/ placówki stałe - 43

b/ placówki sezonowe –10

Tabela Nr 4 Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży

Wyszczególnienie			Liczba placówek skontrolowanych	Liczba placówek z nieprawidłowościami	Odsetek [%] do placówek skontrolowanych
Warunki do utrzymywania higieny osobistej	niezachowanie standardów dostępności urządzeń sanitarnych:	przekroczenie liczby dziewcząt na umywalkę	53	5	9,43 %
		przekroczenie liczby dziewcząt na miskę ustępową	53	3	5,66%
		przekroczenie liczby chłopców na umywalkę	53	3	5,66 %
		przekroczenie liczby chłopców na miskę ustępową, pisuar	53	3	5,66 %

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

5.3. Badania problemowe

5.3.1. Zbieranie informacji dot. Przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r.

z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych 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 i papierosów elektronicznych.

5.3.2. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2023/2024 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.

5.3.3. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2023 roku w 11 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 1179 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 560 uczniów, wysoką normę tornistrów (w zakresie 10-15% masy ciała ucznia) stwierdzono u 462 uczniów, natomiast zbyt ciężkie tornistry miało 157 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.

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. Podczas kontroli pozostawiono ulotkę „Prawidłowy tornister” celem przekazania odpowiednich informacji rodzicom.

Przeprowadzono 2 pogadanki z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych na spotkaniach z rodzicami podczas, których przekazano informacje dotyczące wzorowego tornistra, na jakie cechy plecaka zwracać uwagę oraz jak zadbać o zdrową postawę ciała dziecka. Rodzice otrzymali również ulotki/infografiki z cechami prawidłowego plecaka oraz informacjami jak dobrze rozmieszczać produkty w tornistrze, żeby odpowiednio rozłożyć ciężar

Zrealizowano 2 pogadanki z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej dla uczniów podczas, których został omówiony temat wad postaw wśród dzieci i młodzieży, czynniki jakie wpływają na pogłębianie się tych wad, zostały omówione oznaczenia krzeseł i ławek, które w warunkach szkolnych i domowych powinny być dopasowane do wzrostu dziecka. Szczegółowo omówiono cechy plecaka, jego prawidłową wagę, czy użytkowanie. Każdy z uczniów dostał ulotkę, na której zostały zawarte informacje przekazane podczas prezentacji.

W mediach społecznościowych została zamieszczona rolka z prawidłowymi cechami tornistra oraz umieszczono infografiki z WSSE.

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

Na terenie powiatu grodziskiego w 37 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli, natomiast 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 funkcjonują na naszym terenie 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. Wypoczynek

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 10 kontroli placówek zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 345 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. Sprawdzone także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wnioski

Na podstawie przeprowadzonych kontroli placówek oświatowo – wychowawczych, opiekuńczo - wychowawczych oraz placówek wypoczynku i rekreacji stwierdzono:

- ✓ w 7 placówkach nadal nie dostosowano standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży
- ✓ w dalszym ciągu w 5 placówkach brak odpowiedniej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- ✓ do tej pory w jednej placówce brak mebli z certyfikatami, a w 3 placówkach urządzenia i sprzęt sportowy nie posiada certyfikatów
- ✓ tylko w 16 szkołach zapewniono opiekę stomatologiczną dla uczniów ale poza terenem szkoły (umowa z gabinetami stomatologicznymi)
- ✓ wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają dostęp do profilaktycznej opieki zdrowotnej
- ✓ wszystkie skontrolowane placówki zapewniają dzieciom/uczniom dostęp do bieżącej, ciepłej bieżącej wody w pomieszczeniach sanitarnych oraz środków higieny osobistej
- ✓ wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom możliwość pozostawienia w placówce części podręczników i przyborów szkolnych;

W celu utrzymania odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek, a także ergonomicznego stanowiska pracy ucznia ważna jest współpraca między dyrektorami placówek oraz Organami prowadzącymi z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2023 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się korzystnie.

Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych nie uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 477 zachorowań (wsp. zap. 945,98), w roku ubiegłym zanotowano 281 zachorowań (wsp. zap. 555,23). Podobnie jak w roku minionym, w roku 2023 nie zarejestrowano zachorowań na odrę i błonicę oraz krztusiec. Zwiększeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 15 przypadków (wsp. zap. 29,75), w roku poprzednim zanotowano 4 przypadki (wsp. zap. 7,90). W roku 2023 zarejestrowano jedno zachorowanie na neuroboreliozę, w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań.

Nastąpił znaczny wzrost zachorowań na płonicę, w 2023 roku wykazano 68 przypadków (wsp. zap. 134,86), natomiast w 2022 roku 13 przypadków zachorowań (wsp. zap. 25,68). Wykazano 3 przypadki zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* (wsp. zap. 5,95). W roku 2022 wykazano 5 przypadków zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* (wsp. zap. 9,88). Zanotowano wzrost zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 10 zachorowań, w ubiegłym roku zarejestrowano 5 zachorowań na tą jednostkę chorobową.

W roku 2023 podobnie jak 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*.

Zanotowano jedno zachorowanie na malarię (zimnicę), w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na tą jednostkę chorobową.

W porównaniu z rokiem 2022 zanotowano spadek zachorowań oraz zgonów na SARS-CoV-2.

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 2023 zanotowano 3 potwierdzone przypadki zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella*, jedno wywołane przez pałeczki *Salmonella enteritidis* u dziewczynki 10-letniej, oraz dwa wywołane przez pałeczki *Salmonella z grupy BO (O₄)Hi* u kobiety 32-letniej oraz dziecka rocznego.

W roku 2023 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zanotowano 23 zachorowania na biegunki A09 u dzieci do lat 2, w roku ubiegłym zanotowano 9 zachorowań. Hospitalizowano 2 dzieci.

Zarejestrowano 1 zachorowanie na niezżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy, w tym jedno zachorowanie u dzieci do lat 2. Jedno dziecko hospitalizowano. W roku 2022 zarejestrowano 43 zachorowania.

Zanotowano znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy, w roku 2023 – 11 zachorowań, 10 u dzieci do lat 2, 10 dzieci hospitalizowano, w roku 2022 – 4 zachorowania.

Zanotowano wzrost zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 10 zachorowań (wsp. zap. 19,83), w ubiegłym roku zarejestrowano 5 (wsp. zap. 9,88) zachorowań na tą jednostkę chorobową.

Zarejestrowano 4 nowych nosicieli zakażeń schorzeń jelitowych:

- kobieta 47- letnia pałeczkami *Salmonella enteritidis* oraz *Salmonella Agona*,
- mężczyzna 24- letni pałeczkami *Salmonella Corvallis*,
- mężczyzna 30-letni pałeczkami *Salmonella enterica* subsp. *enterica* grupa CO (O:6,8); szczep jednofazowy H:z10,
- kobieta 32-letnia pałeczki *Salmonella z grupy BO (O₄)Hi*

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

Jednostka chorobowa		2022		2023	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	5	9,88	3	5,95
	posocznica ^{PL}	1	1,98	0	0
	zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		9	17,78	23	45,61
Botulizm ^{UE/PL}		-	-	-	-
Krzusiec ^{UE}		-	-	-	-
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		9	17,78	7	13,88
Odra ^{UE}		-	-	-	-
Różyczka ^{UE}		-	-	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
	typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe ^{/15}	3	5,93	3	5,95
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	0	0	7	13,88
	typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
inne i nieokreślone		-	-	-	-

Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}	-	-	-	-	
Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem	4	7,90	15	29,75
	neuroborelioza	0	0	1	1,98
Włośnica ^{UE}	-	-	-	-	

6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2023 roku nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym.

Podobnie jak w roku ubiegłym zanotowano 3 zachorowania na przewlekłe WZW typu B (wsp. zap. 5,95). W 2023 roku zarejestrowano 7 zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO), w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO).

Nie zarejestrowano zachorowań 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. **Tab. Nr 5.**

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. **Tab. Nr 5.**

W roku 2023 nie zanotowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnkę), w roku 2022 zarejestrowano 3 zachorowania.

Zanotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 477 zachorowań (wsp. zap. 945,98), w roku ubiegłym zanotowano 281 zachorowań (wsp. zap. 555,23), najwięcej zachorowań zanotowano w II kwartale 2023 r.- 242, w grupie wiekowej 5-9: 214 zachorowań.

W roku 2023, 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 74 pokąsania. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 7 osób, w roku poprzednim 9. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. **Tab. Nr 6**

Tab. Nr 6 Szczepienia przeciwko wścieklicznie (Z20.3/ Z24.2) w 2023r.

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

Zwiększeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 15 przypadków (wsp. zap. 29,75), w roku poprzednim zanotowano 4 przypadki (wsp. zap. 7,90). W roku 2023 zarejestrowano jedno zachorowanie na neuroboreliozę, w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań.

W roku sprawozdawczym 2023, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę oraz brucelozę.

6.5. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne na terenie nadzorowanym wykonywano w 11 placówkach medycznych (SPZOZ w Grodzisku Wlkp., 10 placówkach POZ).

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

Szczepionki wydawane są z magazynu PSSE osobie upoważnionej przez kierownika placówki, do odbioru preparatów szczepionkowych, na podstawie obligatoryjnego formularza zapotrzebowania dostarczonego (osobiście lub przesłanego e-mailem) do PSSE w Grodzisku Wlkp. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii PSSE w Grodzisku Wlkp. przygotowuje szczepionki do wydania ściśle wg wygenerowanego w Systemie ESNDS dokumentu – Wydanie Zewnętrzne WZ, który określa nazwę preparatów szczepionkowych, ich serie, daty ważności, ilość i wartość. Wydaje się w pierwszej kolejności szczepionki o najkrótszej dacie ważności. Szczepionki wydawane są w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, od godz. 7.25 do godz. 15.00. Warunkiem wydania szczepionek jest okazanie upoważnienia do odbioru szczepionek z PSSE i posiadanie toreb termicznych z wkładem chłodzącym i termometrem.

Osoba wydająca szczepionki zobowiązana jest sprawdzić temperaturę w termotorbie. Temperaturę, datę odnotowuje się w prowadzonym przez podmiot leczniczy rejestrze do monitorowania temperatury w termotorbach (transport szczepionek z magazynu PSSE do punktu szczepień POZ)

oraz na kopii WZ (wydanie zewnętrzne). Godzina wydania preparatów odnotowywana jest na WZ. Odbiorca szczepionek sprawdza zgodność wydanych preparatów z dokumentem Wydanie zewnętrzne WZ i potwierdza ich odbiór podpisem. Kopie WZ pozostają w PSSE w Grodzisku Wlkp., natomiast oryginał otrzymują POZ z preparatami szczepionkowymi.

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

- łagodny po szczepionce BEXERO (szczepionka p/meningokokom) u dziecka w wieku 1 roku i 11 miesięcy w postaci rumienia powierzchni podeszwowej stóp i dłoniowej rąk, wysypki na twarzy,
- łagodny NOP po szczepionce PRIORIX (szczepionka p/odrze, śwince, różyczce) u dziecka w wieku 1 roku i 1 miesiąca w postaci osutki odropodobnej na tułowiu i kończynach,
- łagodny NOP po szczepionce TETRAXIM (szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi) u dziecka w wieku 5 lat 6 miesięcy w postaci nasilonego odczynu w miejscu wstrzyknięcia (rumień i obrzęk lewego ramienia),
- łagodny NOP po szczepionkach RotaTeg (doustna szczepionka chroniąca niemowlęta i małe dzieci przed zapaleniem żołądka i jelit (biegunką i wymiotami) wywołanym zakażeniem rotawirusem), HEXACIMA (szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, poliomyelitis i haemophilus typ b, SYNFLORIX (10-walenta szczepionka przeciw pneumokokom podawana w celu uodpornienia niemowląt i dzieci na choroby spowodowane zakażeniem dwóinką zapalenia płuc u dziecka w wieku 6 tygodni w postaci epizodu hipotoniczno-hiporeaktywnego z bledością powłok, który ustąpił samoistnie po kilku minutach,
- łagodny NOP po szczepionce TETRAXIM (szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi), MMRvaxpro (szczepionka p/odrze, śwince, różyczce) u dziecka w wieku 5 lat i 1 miesiąca życia w postaci wysypki na tułowiu.

Informacje o osobach uchylających się od szczepień oraz o działaniach podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu wyegzekwowania jego wykonania przez osoby uchylające się:

Na terenie nadzorowanym zarejestrowano: (stan na dzień 31.12.2023)

- liczba dzieci – **114**,
- liczba rodziców/opiekunów prawnych – **134**,
- wysłano **22** wezwania do rodziców,
- wysłano **2** upomnienia,
- wystawiono **4** Tytuły wykonawcze,
- przekazano **18** spraw do PPIS w Wolsztynie ze względu na miejsce zamieszkania

6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczba przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych w roku 2023 związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne (z pominięciem kontroli przeprowadzonych przez pion epidemiologii) wynosi 747 (w tym w I kwartale- 171, II kwartale- 71, III kwartale- 59, IV kwartale- 446).

7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

W oparciu o Ustawę Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Stanowisko ds. Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia- w zakresie promocji zdrowia: prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

W roku 2023 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. Na terenie powiatu grodzkiego do programu przystąpiło 18 szkół podstawowych. Program realizowany był w klasach V-VIII, do konkursu sprawdzającego wiedzę o zdrowym stylu życia przystąpiło 7 szkół.

2. Kampania informacyjna „Wybieraj Bezpieczną Żywność”

Rok 2023, był trzecim 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 podczas działań edukacyjnych podczas spotkań z rodzicami dzieci szkół podstawowych wyjaśniono 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. Przeprowadzono wykłady w 3 placówkach na terenie powiatu grodzkiego.



Zespół Przedszkolno- Szkolny w Łąkiem, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kamieńcu, Szkoła Podstawowa w Słocinie.

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 2023**”, Do 2 szkół ponadpodstawowych wysłano informacje i plakaty o Bezpiecznych Walentynkach, oraz przekazano materiały edukacyjne promujące zachowania chroniące przed zakażeniem HIV, szerzenie wiedzy na temat HIV/AIDS i jednocześnie obalanie mitów związanych z tą tematyką, a także wskazywanie zasadności podejmowania racjonalnych decyzji oraz testowania w kierunku HIV. W dwóch budynkach szkolnych Zespołu Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. ustawiono stanowisko informacyjno-edukacyjne z materiałami edukacyjnymi dotyczącymi profilaktyki zakażeń i chorób przenoszonych drogą płciową.



Bezpieczne Walentynki w Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp.

Projekt Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra HIV

Przeprowadzono szkolenie Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- kontra HIV/AIDS. Głównym celem szkolenia było uzyskanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, nabycie umiejętności podejmowania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia chorób przenoszonych drogą płciową, wykształcenie właściwych postaw wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS oraz umiejętność wskazania miejsca, gdzie można uzyskać pomoc, poradnictwo i opiekę medyczną. Dzięki zdobytej wiedzy młodzież będzie mogła szerzyć rzetelne informacje wśród swoich rówieśników i znajomych. Pracownik PSSE przedstawił prezentację multimedialną, z której uczestnicy mogli dowiedzieć się czym jest HIV, a czym AIDS, jakie są główne drogi zakażenia, w jaki sposób przebiega zakażenie, czym jest okienko serologiczne oraz jak unikać ryzykownych zachowań w celu zminimalizowania ryzyka zakażenia HIV. Omówiono również niebezpieczeństwo zakażenia się innymi chorobami przenoszonymi drogą płciową.



MLZ-kontra HIV Zespół Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp.

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 2 osoby. Konkurs polegał na nagraniu krótkiego filmiku poruszającego tematykę HIV/AIDS i zachęcającego do wykonywania testów na HIV. Zakup nagród został sfinansowany przez Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp. A nagrody wręczono podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS.



Wręczenie nagrody laureatce w ZST w Grodzisku Wlkp.

Obchody Światowego Dnia AIDS

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, przeprowadzono również prelekcję o danej tematyce dla uczniów placówki. W ramach obchodów promowano również kampanię „Jedyny taki test”, której celem jest popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV.



Obchody Światowego Dnia AIDS w ZST w Grodzisku Wlkp.

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 w 20 placówkach oświatowych wśród 956 dzieci oraz 885 rodziców.

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 2022/2023 program realizowało 12 szkół – liczba uczniów –383, liczba rodziców – 254 osób.

Konkurs „Palić nie palić, oto jest pytanie?”

Przedmiotem konkursu jest wykonanie lapbooka nt. palenia tytoniu i/lub używania e-papierosów. Celem konkursu było:

- propagowanie zdrowego stylu życia wolnego od palenia tytoniu i inhalowania e - papierosów,
- promowanie niepalenia i nieużywania e-papierosów szczególnie w środowisku młodzieży szkolnej.

Po przeprowadzeniu etapu szkolnego w placówkach, przesłano do PSSE Grodzisk Wlkp. prace konkursowe z 11 szkół. W konkursie łącznie wzięło udział 76 dzieci.



Prace konkursowe „Palić nie palić, oto jest pytanie?”

5. 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. Liczba placówek realizujących program – 19, liczba dzieci objętych programem 955, liczba rodziców - 894.

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 2023 roku 2 szkoły ponadpodstawowe realizowały program.

Co kryją Twoje piersi?

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w marcu 2023 roku realizację projektu edukacyjnego dotyczącego profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”. Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Grodzisku Wlkp. na terenie powiatu przeprowadziła 7 szkoleń dotyczących profilaktyki raka piersi wraz z nauką samobadania piersi za pomocą fantomu. Uczestnikami szkoleń były kobiety z różnych kręgów i środowisk np. uczennice szkół ponadpodstawowych, seniorki czy panie z Kół Gospodyń. W projekcie łącznie brało udział 128 kobiet. Dodatkowo podczas dwóch festynów na terenie Grodziska Wlkp. i Kamieńca można było nauczyć się samobadania piersi, otrzymać ulotki z najważniejszymi informacjami czy uzyskać rzetelnych informacji na dany temat.



Wykłady w Rostarzewie i Jaskółkach



Wykłady w PROMESSA w Grodzisku Wlkp. i Bibliotece Publicznej w Rakoniewicach

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 realizowała 1 szkoła, liczba uczestników – 42.

9. „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. Program zrealizowało 14 Przedszkoli – liczba uczestników 705 dzieci i 83 rodziców.

Dzieci zdobyły wiele cennych informacji dotyczących zdrowej i ekologicznej żywności, ważnej dla ich zdrowia i samopoczucia. Dodatkowo w roku 2023r. przeprowadzono konkurs pod tytułem „EKO jest lepsze!”, który polegał na grupowym przygotowaniu i przedstawieniu teatryku kukielkowego na temat produktów ekologicznych i promowania zdrowego stylu życia. Do konkursu przystąpiło 5 grup przedszkolnych, łącznie wzięło udział 83 dzieci.

7.2 Interwencje nieprogramowe

Profilaktyka palenia tytoniu

Światowy Dzień Bez Tytoniu

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu w celu zwiększenia świadomości zagrożeń związanych z paleniem tytoniu oraz skalą problemu jakim jest uzależnienie od palenia i trudności z rzuceniem tego nałogu, pracownice PSSE Grodzisk Wlkp. przygotowały stoisko informacyjno - edukacyjne podczas festynu EKO Rynek organizowanego na Starym Rynku w Grodzisku Wlkp. Podczas tej akcji zainteresowane osoby mogły zbadać poziom wydychanego tlenu węgla za pomocą smokolayzera. Na stoisku zostały umieszczone infografiki mówiące o zagrożeniach i skutkach palenia tytoniu. Osoby palące otrzymały również ulotki informujące kto i w jaki sposób pomoże im w walce z nałogiem , a wszyscy chętni uczestnicy również brali udział w quizie dotyczącym zdrowego stylu życia wolnego od nałogów. Uczestnikami festynu były dzieci i młodzież placówek oświatowych gminy grodzisk oraz mieszkańcy Gminy Grodzisk (ok.1000 osób).



Festyn „EKO Rynek” zorganizowany na Starym Rynku w Grodzisku Wlkp.

Światowy Dzień Rzucania Palenia

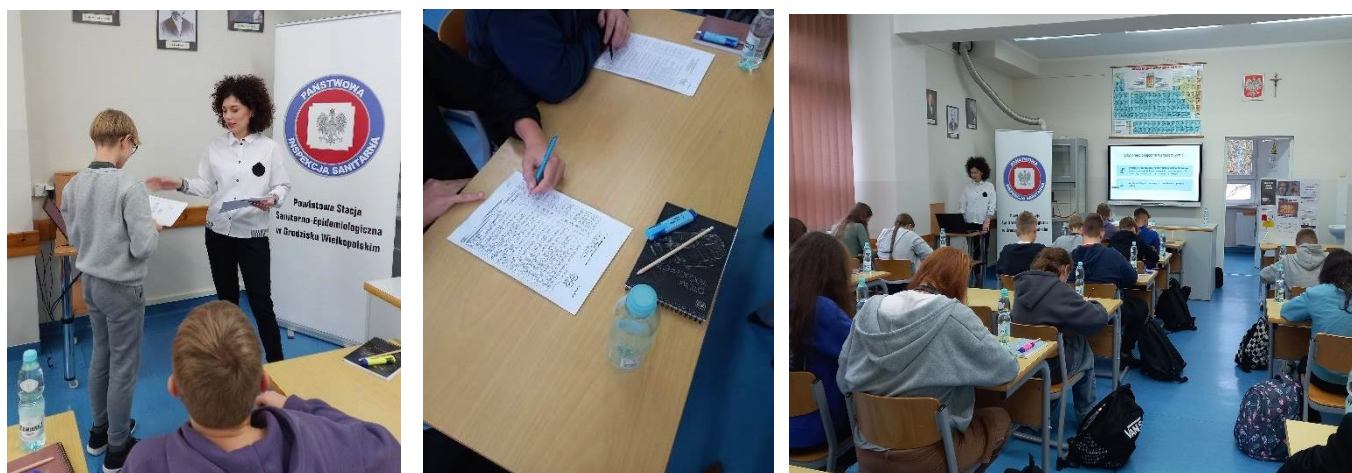
Pogadankę przeprowadzono dla uczniów starszych klas Technikum oraz dwie pogadanki o tematyce antynikotynowej dla rodziców uczniów w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kamieńcu. Omówiono szczegółowo zagrożenia wynikające z palenia tytoniu i nowatorskich wyrobów tytoniowych. Przedstawiono jak składniki papierosów tradycyjnych oraz e-papierosów źle wpływają na funkcjonowanie organizmu człowieka, jakie szkody może powodować palenie papierosów i jakie są wczesne czy odległe skutki palenia. Wyjaśniono czym jest boczny i główny strumień dymu oraz bierne palenie. Przekazano także informacje o placówkach zajmujących się udzielaniem pomocy osobom uzależnionym od tytoniu, rozdano również ulotki z danymi kontaktowymi Telefonicznej Poradni Pomocy Palącym. Chętne osoby mogły również zbadać poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokelyzera.



ZST Grodzisk Wlkp., SP Wielichowo i ZSP Kamieniec.

MLZ-kontra tytoń

W dniu 15 listopada 2023r. w Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Wielichowie przeprowadzono szkolenie Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- kontra tytoń. Szkolenie polegało na przeprowadzeniu ankiety wstępnej i końcowej sprawdzającą poziom wiedzy uczniów przed i po wykładzie na temat szkodliwości palenia papierosów. Głównym celem szkolenia było dostarczenie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu tradycyjnego i inhalowania e - papierosów na organizm człowieka, uzmysłowienie młodzieży przyczyn sięgania po papierosy i e-papierosy oraz ukształtowanie umiejętności asertywnego zachowania w kontaktach z osobami palącymi. Dzięki zdobytej wiedzy młodzież będzie mogła szerzyć rzetelne informacje wśród swoich rówieśników i znajomych.



MLZ- kontra tytoń w Szkole Podstawowej w Wielichowie

Światowy Dzień Zdrowia 2023 – na Facebooku zamieszczono informacje o Światowym Dniu Zdrowia. Informacje o Światowym Dniu Zdrowia zamieszczono również na stronie: www.psse-grodzisk.pl

Do 30 placówek powiatu przesłano wytyczne i informacje dotyczące obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Z 26 placówek otrzymaliśmy sprawozdanie z realizacji obchodów.

Zostały przeprowadzone pogadanki dotyczące: Zdrowego Stylu Życia-4 pogadanki, Prawidłowego noszenia tornistrów -2 pogadanki oraz omówiono tematy dotyczące uzależnień od Internetu, czy cyberprzemocy-9 pogadanek. Podczas tych spotkań uczniowie wysłuchali przedstawionych prezentacji oraz wykorzystywali zdobytą wiedzę podczas wykonywania poszczególnych zadań czy zabaw zorganizowanych przez pracowników PSSE Grodzisk Wlkp.

Promocja szczepień ochronnych

W ramach promocji szczepień ochronnych podczas obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień ustawiono stoisko informacyjno-edukacyjne w przychodni lekarza rodzinnego. Zainteresowanym osobom oraz osobom będących w grupie ryzyka przekazano informacje dotyczące szczepień w celu

zwiększenia wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem ilości osób zaszczepionych. Pacjentom przychodni rozdano ulotki z rzetelnymi i sprawdzonymi informacjami oraz powieszono plakaty w widocznym miejscu zachęcające do wzięcia udziału w programie szczepień.

Bezpieczny wypoczynek – w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki oraz infografiki na każdy dzień wakacji, w celu przekazania ciekawych i rzetelnych informacji na temat bezpiecznych zachowań, zadbania o zdrowie oraz utrwalania dobrych nawyków żywieniowych. Ponadto dokonywano kontroli warunków sanitarno-higienicznych na terenie zorganizowanych wypoczynków zarówno letnich jak i zimowych. W ramach profilaktyki zdrowia przeprowadzono pogadanki na temat bezpiecznych zachowań podczas spędzania wolnego czasu, stosowania odpowiedniej diety i aktywności fizycznej a przede wszystkim unikania wszelkich używek, sięgania po środki psychoaktywne czy wyroby tytoniowe. Na terenie powiatu grodziskiego podczas akcji przeprowadzono ponad 10 pogadek z wykorzystaniem materiałów edukacyjnych czy prezentacji multimedialnych. Brało również udział w 6 zorganizowanych festynach, podczas których przygotowano stoiska informacyjno-edukacyjne z ulotkami, gadżetami, quizami związane z tematyką antynikotynową, alkoholową, dbania o higienę jamy ustnej, czy z związane z profilaktyką nowotworową.

Profilaktyka chorób odkleszczowych, „Mały kleszcz – duży problem?” - w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki. Na terenie powiatu przeprowadzono dwa szkolenia dla Działkowców Rodzinnych Ogródków Działkowych w Rakoniewicach oraz dla seniorów Druga Młodość w Wielichowie. Podczas spotkania przeprowadzono wykład wraz z instruktażem bezpiecznego i prawidłowego usuwania kleszczy. W szkoleniach brało udział łącznie 59 osób.



ROD w Rakoniewicach, Druga Młodość w Wielichowie.



Festyn przy Wiatraku w Grodzisku Wlkp., festyn w Rakoniewicach.

Przeprowadzono także podczas akcji Bezpieczne Lato z Sanepidem 9 pogadanek - ok 200 uczestników, a także zorganizowano 4 tematyczne stoiska informacyjno-edukacyjne podczas festynów organizowanych na terenie powiatu grodziskiego.

Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach

W dniu 18 listopada 2023r. obchodzony był Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, a w dniach 18 - 24 listopada **Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach**.

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. 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. Na terenie ośrodka zdrowia w Rostarzewie została ustawione stoisko informacyjno-edukacyjne w wyżej wymienionym temacie.

Higiena jamy ustnej

Mam zdrowe zęby

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w kwietniu 2023 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt.: „Mam zdrowe zęby!”. Celem projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez:

- zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów,

- utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy,
- kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono ok. 20 pogadań wraz z instruktażem prawidłowego mycia zębów wśród dzieci w Przedszkolach oraz Szkołach Podstawowych, łącznie 347 dzieci.



Przedszkole Gminne w Grodzisku Wlkp., ZPS w Kamieńcu.

Dodatkowo przeprowadzono konkurs plastyczny „**Mój zębowy niezbędnik**”. Po przeprowadzeniu etapu szkolnego w placówkach, przesłano do PSSE Grodzisk Wlkp. prace konkursowe z 15 szkół. W konkursie łącznie wzięło udział 252 dzieci. Do stacji wpłynęło 56 prac.

Uzależnienia behawioralne

Przy współpracy z Powiatową Komendą Policji w Grodzisku Wlkp. zostało przeprowadzonych 12 pogadań dla uczniów klas I-VIII oraz ich opiekunów. Zostały poruszone kwestie bezpiecznego korzystania z Internetu, cyberprzemocy oraz odpowiedzialności karnej związanej z nieodpowiednim zachowaniem w sieci. Te tematy zostały dokładnie omówione przez Policjanta. Podczas pogadań przez pracownika PSSE zostały przedstawione objawy oraz skutki uzależnień od Internetu i urządzeń elektronicznych. Młodzież została poinformowana o negatywnych skutkach uzależnień behawioralnych na ich rozwój psychofizyczny. Jak długo mogą spędzać czas korzystając z urządzeń elektronicznych i jak radzić sobie podczas prze bodźcowania. Zostały poruszone również tematy dotyczące negatywnego wpływu ciągłego bycia online na psychiczny stan zdrowia młodzieży oraz przekazano informację na temat telefonu zaufania w sytuacjach zagrażających ich zdrowia i życia.



Pogadanka z Policją w Szkole Podstawowej w Rakoniewicach

Dodatkowo zorganizowano konkurs graficzny o wyżej wymienionej tematyce pt. „Nie daj się złapać!”, który miał na celu podkreślenie skali problemu jakim jest uzależnienie od korzystania z telefonów, smartfonów, komputerów, czy innych urządzeń elektronicznych. Po przeprowadzeniu etapu szkolnego w placówkach, przesłano do PSSE Grodzisk Wlkp. prace konkursowe z 1 szkoły z Gminy Rakoniewice (3 prace), z 1 szkoły gminy Wielichowo (2 prace) z 3 szkół gminy Grodzisk (9 prac), łącznie 6 szkół, 14 prac. Fundatorami nagród były gminne komisje alkoholowe działające na terenie danej gminy.

7.3. Przekazywanie informacji do mediów

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

7.4. 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, przedstawicielami policji oraz amazonką ze Stowarzyszenia Amazonek w Grodzisku Wlkp. Popularyzacja zdrowego i aktywnego stylu życia zaowocowała wieloma imprezami i działaniami, które na stałe wpisały się w harmonogramy działań szkół.

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

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 2023r. poz. 338 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).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 12 ust. 1 oraz art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.) i art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2023 r. poz. 977 z późn. zm.).

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 2023r., poz. 682 z późn. zm.) 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).

Uzgodnianie 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 2023 wydano ogółem :

20 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

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

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

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

30 – 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).

9 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

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

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

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

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

9 – postanowień dotyczących pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

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. Kontynuować ustawowe obowiązki wynikające z zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

**p.o. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Grodzisku Wlkp.**

mgr inż. Walerian Silski