

**PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

---



**POWIATOWA STACJA SANITARNO –  
EPIDEMIOLOGICZNA  
W SZAMOTUŁACH**

**OCENA STANU SANITARNEGO  
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA  
POWIATU SZAMOTULSKIEGO  
W ROKU 2023**



---

**SZAMOTUŁY, MARZEC 2024 ROK**

## SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	18
III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	34
IV. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	41
V. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia	44
VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	82
VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	89
Zakończenie	93
Wykaz tabel	95
Wykaz wykresów	96
Wykaz map	96

## WSTĘP

Powiat szamotulski leży w środkowo - zachodniej części województwa wielkopolskiego i jest powiatem wewnętrznym, graniczącym z 5 powiatami: czarnkowsko-trzcianeckim, międzychodzkiem, nowotomyskim, poznańskim i obornickim. Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km<sup>2</sup>, którą zamieszkuje 91607 osób (stan na dzień 31.12.2023 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1).

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



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Lista gmin:

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

Głównym celem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego, a więc szczególnego znaczenia nabiera sztuka polegająca na zapobieganiu chorobom, przedłużaniu życia, promowaniu zdrowia poprzez zorganizowane wysiłki na rzecz szerzenia właściwych standardów higienicznych. Priorytetem staje się rozwijanie takich mechanizmów społecznych, które zapewnią każdemu standard życia umożliwiające zachowanie i umacnianie zdrowia. Zgodnie z tym założeniem Państwowa Inspekcja Sanitarna skupia się na realizowaniu obowiązków statutowych określonych w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.2024.416 t.j.) polegających na zapobieganiu powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych, poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, bezpieczeństwem zdrowotnym wody i chemikaliami oraz promowanie zdrowego stylu życia a także prowadzenie działalności oświatowo – zdrowotnej w zakresie promocji zdrowia poprzez realizację programów edukacyjnych.

Struktura organizacyjna Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szamotułach oraz stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra pozwalają na obiektywną ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego w roku 2023” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne. Prezentowane w przedkładanym dokumencie dane liczbowe pochodzą ze sprawozdań statystycznych za rok 2023, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



## I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

### I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2023 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2023 rok.

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91607	1331	12448

### I.2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2022-2023

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2022-2023

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2022		2023		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera <sup>UE</sup>					
2	A01.0	Dur brzuszny <sup>UE</sup>					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C <sup>UE</sup>					
4	A02.0	Salmonelloza	zatrucie pokarmowe <sup>UE/PL</sup>	4	4,4	4	4,4
5	A02.1		posocznica <sup>PL</sup>			1	1,1
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe <sup>PL</sup>				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) <sup>UE</sup>					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą <sup>PL, UE</sup>				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) <sup>UE</sup>				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	1	1,1	5	5,5
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> <sup>UE</sup>	5	5,5	1	1,1
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> <sup>UE</sup>				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> <sup>PL</sup>	28	30,6	13	14,2
14	A04.8		inne określone			1	1,1
15	A04.9		nieokreślone	3	3,3	8	8,7
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>5)</sup>	2	139,7	9	676,2	

17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) <sup>UE/PL</sup>				
19	A05.2		wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9	nieokreślone					
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 <sup>6)</sup>					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) <sup>UE</sup>		1	1,1		
24	A07.2	Kryptosporidioza <sup>UE</sup>					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	84	91,7	11	12
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	2	2,2	4	4,4
27	A08.2-3		inne określone	17	18,5	11	12
28	A08.4		nieokreślone	12	13	91	99,2
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>7)</sup>		25	1747	16	1202,1
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	123	134,3	130	141,7
31			w tym u dzieci do lat 2	27	1886,8	19	1427,5
32	A20	Dżuma <sup>UE</sup>					
33	A21	Tularemia <sup>UE</sup>					
34	A22	Wąglik <sup>UE</sup>					
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania <sup>UE</sup>					
36	A24.0	Nosaczka <sup>PL</sup>					
37	A27	Leptospiroza <sup>UE</sup>					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa <sup>PL</sup>					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza <sup>UE</sup>				1	1,1
41	A33-A35	Tęžec <sup>UE</sup>	ogółem				
42	A33		noworodków				
0	1	2					
43	A36	Blonica <sup>UE</sup>					
44	A37	Krzusiec <sup>PL</sup>					
45	A38	Plonica (szkarlatyna) <sup>PL</sup>		41	44,8	107	116,7
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna <sup>UE/PL 8)</sup>	ogółem				
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna <sup>PL 9)</sup>	ogółem	4	4,4	15	16,4
51	A46		róża	4	4,4	14	15,3
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka pługowa				
54	B95.0/ (...)	inna określona i nieokreślona <sup>10)</sup>			1	1,1	
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów <sup>UE/PL</sup>				
56	A48.2		gorączka Pontiac <sup>PL</sup>				
57	A50	Kila <sup>UE/PL</sup>	wrodzona				
58	A51		wczesna	2	2,2	4	4,4
59	A52		późna			1	1,1
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	3	3,3	5	5,5
61	A54	Rzeżączka <sup>UE/PL</sup>		1	1,1	1	1,1
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie <sup>UE/PL</sup>					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie <sup>UE/PL</sup>		4	4,4	4	4,4

64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem <sup>UE/PL</sup>	11	12	30	32,7
65			neuroborelioza <sup>UE</sup>				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i> )					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q <sup>UE</sup>					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy <sup>11)</sup>					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis <sup>UE/PL</sup>	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) <sup>PL</sup>				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna <sup>UE</sup>					
77	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		10	11	16	17,4
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu <sup>UE</sup>					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>13)</sup>				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone	1	1,1		
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>14)</sup>				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) <sup>UE</sup>					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya <sup>UE</sup>					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu <sup>UE</sup>					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>					
91	A95	Żółta gorączka <sup>UE</sup>					
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne <sup>UE</sup>	Ebola, Marburg, Lassa <sup>11)</sup>				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nieokreślona <sup>11)</sup>				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy <sup>PL</sup>					
95	B01	Ospa wietrzna		488	532,7	953	1039,2
0	1	2					
96	B03	Ospa prawdziwa <sup>UE</sup>					
97	B04	Ospa malpia <sup>UE</sup>					
98	B05	Odra <sup>UE</sup>					
99	B06	Różyczka <sup>UE/PL</sup>					
100	B08.8	Pryszczycza					
101	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>				
102	B16		typu B - ostre <sup>UE/PL</sup>				
103	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 15)</sup>	3	3,3	7	7,6
104	B17.1		typu C - ostre – ogółem <sup>UE/PL</sup>				
105	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
106	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 16)</sup>	15	16,4	13	14,2
107	B17.0,2-9; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone	1	1,1		
108	B20-B24		AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności <sup>UE/PL</sup>				4
109	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV <sup>UE, 17)</sup>		3	3,3	8	8,7

110	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznice) <sup>UE/PL</sup>		3	3,3	4	4,4
111	B50-B54	Malaria (zimmnica) <sup>UE</sup>					
112	B67	Bąblowica (echinokokoza) <sup>UE</sup>					
113	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
114	B75	Włośnica <sup>UE</sup>					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna <sup>UE, 18)</sup>	ogółem	3	3,3	9	9,8
116	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1,1		
117	A40.3		posocznica	2	2,2	8	8,7
118	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona			1	1,1
119	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> <sup>UE, 19)</sup>					
120	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna <sup>UE/PL 20)</sup>	ogółem				
121	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
122	A41.3		posocznica				
123	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
124	G01;G04.2; G05.0	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>21)</sup>				
125	G00.2-8;G04.2		inne określone				
126	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone				
127	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		5	5,5	5	5,5
128	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone				1	1,1
129	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi <sup>UE/PL, 22)</sup>					
130	J10-J11	Grypa <sup>UE/PL</sup>	ogółem	4	4,4	15	16,4
131			u dzieci w wieku 0-14 lat	3	23,4	11	88,4
132	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona <sup>UE</sup>				
133	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>				
134	P35.3-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
135	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza <sup>UE</sup>				
136	P37.2		listerioza <sup>UE</sup>				
137	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
138	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej <sup>UE, 23)</sup>					
139	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) <sup>UE</sup>		6646	7257,1	651	709,9
140		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) – przypadki możliwe <sup>UE</sup>		188	205,2	44	48
141	T60	Zatrucia pestycydami – ostre <sup>23)</sup>					
142	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm <sup>23)</sup>	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
143	T62.0		grzyby				
144	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
0	1	2					
145	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie <sup>23)</sup>	mikotoksyny				
146	-		dioksyny				
147	-		polichlorowane bifenylo				
148	-		inne określone i nieokreślone				
149	-	Ciężkie ostre zapalenia wątroby o nieustalonej etiologii <sup>UE, 24)</sup>					
150	-	prawdopodobne powiązane epidemiologicznie					
151	J12.1;J20.5;	Zakażenia	ogółem			20	21,8



152	J21.0;B97.4/(...)	wirusem RSV	w tym u dzieci do lat 2			15	1127
153	J10-J11	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego <sup>25)</sup>				180	196,3

W ocenie sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego za rok 2023 przedstawiono sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w porównaniu z rokiem poprzednim. Podano istotne wnioski uwzględniając m.in. współczynniki zapadalności, zgony, grupy wieku, środowisko, płeć, sezonowość, czynnik etiologiczny.

### **I.3. Choroby szerzące się drogą pokarmową**

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- duru brzuszego,
- duru rzekomego,
- czerwonki bakteryjnej,
- zatruc enterotoksyną gronkowcową,
- zatruc toksyną botulinową, zatruc grzybami,
- jersiniozy,
- wirusowego zapalenia wątroby typu A.

#### **Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella***

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w obu latach utrzymywała się na tym samym poziomie. W roku 2022 i 2023 do organu sanitarnego zgłoszono 4 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. W roku 2023 zachorowała 1 kobieta i 3 mężczyźni, 3 osoby mieszkały w mieście, a 1 na wsi. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Osoby chore były hospitalizowane. Objawy chorobowe wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – 2 osoby,
- 5 – 9 lat – 1 osoba
- 10 – 19 lat – 1 osoba.

Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wykryto pałeczki *Salmonella* Enteritidis, grupy 0:4 (B).

#### **Biegunki u dzieci do lat 2**

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2022 odnotowano 54 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3773,6. Natomiast w roku 2023 zachorowały 44 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3305,81. Z powodu biegunki hospitalizowano 27 dzieci, a 17 było

leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 29 dzieci, u których wykryto:

- Campylobacter – u 5 osób (testy antygenowe),
- Rota wirusy – u 2 osób,
- E. coli – u 4 osób
- Adenowirusy – u 4 osób,
- Norowirusy – u 1 osoby.

#### I.4. Ogniska zachorowań

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zbiorowych zatruc pokarmowych w roku sprawozdawczym uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2022 wystąpiło 1 ognisko zbiorowego zakażenia pokarmowego. Natomiast w roku 2023 nie odnotowano zbiorowych zatruc pokarmowych.

**Tabela 3.** Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2023r

Czynnik etiologiczny	Miejsce wystąpienia ogniska	źródło/ nośnik	Liczba			
			zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1.	0	0	0	0	0	0
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
...						
<b>Razem</b>			0	0	0	0

**Tabela 4.** Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2023 r.\*

Czynnik etiologiczny	Miejsce wystąpienia ogniska	Liczba			
		zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1. wirus ospy wietrznej	mieszkania prywatne	18	0	18	0
<b>Razem</b>		18	0	18	0

#### I.5. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

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

## **Wirusowe zapalenie wątroby typu B**

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na WZW typu B w roku 2023 uległa pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego. W roku 2022 odnotowano 3 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Natomiast w roku 2023 zachorowało 7 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,6. Zachorowały 3 kobiety i 4 mężczyźni, 5 osób mieszkało w mieście, a 2 osoby na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 30 – 39 lat u 2 osób,
- 40 – 49 lat u 3 osób,
- > 60 lat u 2 osób.

Tylko dwie osoby były szczepione przeciwko WZW typu B. Zachorowania nie były wynikiem ekspozycji zawodowej.

## **Nagminne zapalenie przyusznic**

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na świnkę uległa nieznacznemu pogorszeniu. W roku 2022 odnotowano 3 przypadki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Natomiast w roku 2023 zachorowały 4 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Zgłoszone przypadki dotyczyły 4 mężczyzn, 3 osoby mieszkały w mieście, a 1 na wsi, 2 mężczyźni było zaszczepionych I dawką przeciwko tej chorobie, od zaszczepienia do zachorowania upłynęły 2 lata, jedna osoba miała podane dwie dawki, od zaszczepienia do zachorowania upłynęły 4 miesiące. Natomiast jedna osoba nie była uodporniona przeciwko śwince.

## **I.6. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae***

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- inwazyjnej choroby meningokokowej,
- inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae*,
- bakteryjnego zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych,
- wirusowego, surowiczego, nieokreślonego zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 8 przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* pod postacią posocznicy. Zachorowało 6 kobiet i 2 mężczyzn, 3 osoby mieszkały w mieście, a 5 osób na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lat u 1 osoby,

- 30 – 39 u 1 osoby,
- > 60 lat u 6 osób.

### **I.7. Choroby odzwierzęce**

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

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

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na listeriozę w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do lat ubiegłych. W roku sprawozdawczym odnotowano 1 przypadek, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Natomiast w latach poprzednich zachorowań nie zgłoszono. W roku 2023 zachorował mężczyzna, lat 75, mieszkający na wsi. Nie ustalono nośnika zakażenia. Zachorowanie rozpoznano na podstawie dodatniego posiewu krwi – wyhodowano *Listeria monocytogenes*.

### **I.8. Inne choroby zakaźne**

#### **Salmoneloza pozajelitowa**

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na salmonelozę w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do lat ubiegłych. W roku 2023 odnotowano 1 przypadek posocznicy, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Natomiast w latach ubiegłych zachorowań nie było. W roku bieżącym zachorował mężczyzna, lat 54, mieszkający na wsi. Zachorowanie potwierdzono badaniami diagnostycznymi, wyhodowano z posiewu krwi pałeczki *Salmonella Enteritidis*.

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu C**

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C w roku sprawozdawczym uległa nieznacznej poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2022 do organu sanitarnego zgłoszono 15 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Natomiast w roku 2023 odnotowano 13 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14,2. Zachorowało 8 kobiet i 5 mężczyzn, 10 osób mieszkało w mieście, 3 na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 30-39 lat u 1 osób,
- 40 – 49 lat u 4 osób,
- 50 – 59 lat u 2 osób,

- > 60 lat u 6 osób.

## Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa znacznemu pogorszeniu. W 2022 roku odnotowano 11 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 12. Natomiast w roku 2023 do organu sanitarnego zgłoszono 30 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 32,7. Zachorowało 19 kobiet i 11 mężczyzn. W mieście mieszkało 15 osób, a 15 osób na wsi. Wszystkie osoby były leczone ambulatoryjnie. Zachorowania zostały rozpoznane w pierwszym stadium choroby, na podstawie rumienia wędrującego.

## I.9. Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 16 przypadków stycznosci i narażenia na wściekliznę, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie.

Tabela 5. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2023 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	M	W	Pełen cykl		Niepełen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*	
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3					4
0-19	5	1	2	4		6						2	3		1
≥ 20	3	7	4	6		10						3	6		1
<b>SUMA</b>	8	8	6	10		16						5	9		

Tabela 6. Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2023 r.

Lp.	Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny u zwierząt					
	Zwierzę				Miejsce	
	Pies	Kot	Lis	Inne*	M	W
1.	0	0	0	0	0	0
2.	0	0	0	0	0	0
3.	0	0	0	0	0	0
4.	0	0	0	0	0	0
<b>SUMA</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	0				0	

\* - proszę podać nazwę zwierzęcia

**I.10. Choroby przenoszone drogą płciową** (wywołane przez *Chlamydia trachomatis*, ziarnica weneryczna, rzeżączka, kiła i jej postaci)

W roku 2022 do organu sanitarnego zgłoszono 10 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 11. Natomiast w roku 2023 odnotowano 15 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Zachorowało 10 mężczyzn i 5 kobiet. W mieście mieszkało 8 osób, a na wsi 7. Hospitalizacji poddano 2 osoby, a 13 osób było leczonych ambulatoryjnie. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 20 – 29 lat – u 3 osób,
- 30 – 39 lat – u 8 osób
- 40-49 lat – u 2 osób,
- 50 – 59 lat – u 2 osób.

**Tabela 7.** Choroby przenoszone drogą płciową (A50-A56) w 2023 r.

Nazwa choroby		Kiła				Rzeżączka	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie
		Wrodzona i noworodków	Wczesna	Późna	Inne postacie i nieokreślona			
Grupa wiekowa (lata ukończone)	0-4	X						
	5-9							
	10-14							
	15-20							
	20-29		1			1	1	
	30-39		3		2		3	
	40-49			1	1			
	50-59				2			
	>60							
Płeć	M		4		4	1	1	
	K			1	1		3	
Teren	M		3		2		3	
	W		1	1	3	1	1	
Leczenie ambulatoryjne			3	1	4	1	4	

Leczenie szpitalne		1	1	1			
Razem		4		5	1	4	

## I.11. Szczepienia ochronne

### Placówki wykonujące szczepienia ochronne

Tabela 8. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

Liczba ogółem	Oddziały noworodkowe	Gabinety lekarzy rodzinnych	Szkoły	Inne
22	1	20	0	1

### Niepożądane odczyny poszczepienne

Tabela 9. Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania.

PSSE	Kwalifikacja NOP po szczepionce BCG			Kwalifikacja NOP po szczepionce innej niż BCG		
	Łagodny	Poważny	Ciężki	Łagodny	Poważny	Ciężki
Ogółem	0	0	0	3	1	0
w tym hospitalizowane	0	0	0	0	1	0

### Szczepienia przeciwko HPV

Tabela 10. Liczba placówek wykonujących szczepienia przeciwko HPV.

Liczba placówek wykonujących szczepienia przeciwko HPV na terenie powiatu szamotulskiego	7
--	---

## I.12. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych

Preparaty szczepionkowe w roku sprawozdawczym do PSSE w Szamotulach były dostarczane z WSSE w Poznaniu samochodem chłodnią. Dostawy preparatów szczepionkowych były zgodne z zamówieniem rocznym, z podziałem na dostawy kwartalne, według harmonogramu ustalonego przez WSSE w Poznaniu. Dystrybucja szczepionek do placówek POZ z magazynu tutejszej Stacji odbywała się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Preparaty szczepionkowe transportowane były w termotorbach, wyposażonych w termometr i wkłady chłodzące oraz z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Przekazywanie szczepionek na placówki POZ odbywało się we właściwych warunkach chłodniczych. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono: szczepionki posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w termometry. Temperatura w urządzeniach chłodniczych była kontrolowana i odnotowywana na karcie monitorowania temperatury przez 7 dni w tygodniu, 16 placówek POZ posiadało elektroniczny monitoring urządzenia chłodniczego z



powiadomieniem przez sms na telefony komórkowe odpowiedzialnego personelu oraz z możliwością elektronicznego zapisu, wygenerowania i wydruku danych. W jednej placówce POZ doszło do zniszczenia trzech dawek szczepionki ze skutkiem utraty skuteczności terapeutycznej w związku z przeterminowaniem.

### **I.13. Trudności w wykonywaniu zadań**

W roku sprawozdawczym trudności w wykonywaniu zadań nie było.



## II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2023 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych. Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludność powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2023 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Wszystkie wodociągi na koniec roku ocenione zostały jako wodociągi spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294).

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

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

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

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

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

W 2023 r. przeprowadzono 29 kontroli protokolarnych urządzeń wodnych. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2023 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - próby wody pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych.

Woda produkowana w 2023 r. przez wszystkie wodociągi na terenie powiatu szamotulskiego na dzień 31.12.2023 r. oceniona została jako przydatna do spożycia przez ludzi.

Ponadto w opisywanym okresie wydano 7 komunikatów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dotyczyły one pogorszonej jakości wody pod względem fizykochemicznym m.in. zwiększone ilości związków manganu, żelaza, ołowiu, mętności, azotynów i zwiększona zawartość chloroformu. Każdorazowo zarządzający danym wodociągiem wprowadzał działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych.

W okresie od 01.01.2023 r. – 31.12.2023 r. dla wodociągów na nadzorowanym terenie wydano 20 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi, 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi i 9 decyzji opłatowych za pobór i kwestionowane badania wody oraz 3 oceny higieniczne na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody. Około 88 tys. osób powiatu szamotulskiego korzystało z wody dostarczanej przez wodociągi publiczne. Tylko niewielka ilość mieszkańców korzystała z wody czerpanej z własnych urządzeń wodociągowych np. studni przydomowych. Częstotliwość badań wody do analiz laboratoryjnych wynikała z załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - zgodnie z powyższym im większa produkcja wody w danym wodociągu tym częstotliwość pobierania próbek wody jest większa. Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe, o dobowej produkcji wody 101-1000m<sup>3</sup>/dobę (17), trzy wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m<sup>3</sup>/dobę. Natomiast 4 największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy i Nowa Wieś produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m<sup>3</sup>/dobę.

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

rodzaj wodociągu	ilość	ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
<b>Wodociągi publiczne zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m<sup>3</sup>/dobę]</b>	≤100	3	Koźle Piotrkówko Brączewo	0,722 tys.
	101-1000	17	Dobrojewo Ostroróg Obrzycko Kąsinowo Krzeszkowice Pożarowo Wróblewo	37,318 tys.

			Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Kaźmierz Gaj Wielki Piersko Duszniki Kunowo Sarbia	
	1001- 10000	4	Szamotuły Wronki Pniewy Nowa Wieś	49,149 tys.
<b>Inne podmioty zaopatrujące w wodę</b>		5	Zakład Karny Wronki Hochland Sp. z o.o. w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły „Dalfas” Annogóra 10, 64-520 Obrzycko	-

W 2023 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 25 prób ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w dwóch domach opieki społecznej, w placówce świadczącej usługi zdrowotne oraz w jednej placówce opiekuńczo-wychowawczej. Przebadane próbki wody poza placówką świadcząca usługi zdrowotne i placówką opiekuńczo-wychowawczą wykazały obecność pałeczek *Legionella* sp. Zarządzający obiektem wprowadził działania naprawcze. Kontrolne badania wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej potwierdziły skuteczność prowadzonych działań naprawczych i jakość wody ostatecznie została doprowadzona do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Dodatkowo przekazywano także sprawozdania z realizacji harmonogramu poboru próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

na rok 2023 w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi jak i inne podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.

### **II.1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej**

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

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

W 2023 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowały się 383 obiekty użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 72 kontrole w tej grupie obiektów.

### **II.2. Baseny kąpielowe**

Na nadzorowanym terenie znajdowały się dwa obiekty basenowe: Pływalnia Kryta oraz Basen Letni (odkryty), czynny sezonowo w lipcu i sierpniu. Oba baseny mieszczą się w Szamotułach. Obiekty te korzystały z wody doprowadzanej z systemu zbiorowego zaopatrzenia w wodę tj. z wodociągu publicznego Szamotuły, zarządzanego przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.

Aktualnie wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.). Woda wykorzystywana do

kąpeli podlega ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej. Kontrolowana jest także skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

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

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

### **II.3. Kryta Pływalnia**

Kryta pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. Dla osób z niej korzystających udostępnia się 5 niecek basenowych tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294). W 2023 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. Od 01.01.2023 r. do 31.08.2023 r. obiekt był nieczynny ze względu na przerwę technologiczną. Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (8 badań bakteriologicznych i 10 fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (66 badań bakteriologicznych i 53 fizykochemicznych). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. Ponadto zarządzający pływalnią pobierał próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie *Legionella sp.* – wyniki prawidłowe. W październiku 2023 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu, podczas której wydano zalecenia dot. stanu sanitarno - technicznego obiektu. Zalecenia zostały wykonane. Na koniec roku obiekt został oceniony jako dobry.

#### II.4. Basen Letni (odkryty)

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2023 funkcjonował od 01.07.2023 r. do 31.08.2023 r. Zarządzany był w 2023 r. przez Miasto i Gminę Szamotuły. Użytkownicy korzystali z głównej niecki basenowej oraz brodzika do zabaw dla dzieci.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 24 oznaczenia bakteriologiczne i 23 oznaczenia fizykochemiczne.

**Tabela 13.** Ilość próbek pobranych w 2023 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	10	7	17
kontrola wewnętrzna	14	16	30
<b>Suma</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>47</b>

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Informację przekazywano pisemnie do zarządzającego. W sierpniu 2023 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Po analizie wyników badań w sezonie 2023 r. skład fizykochemiczny (chloroform, chlor wolny, mętność i potencjał redox) wskazuje na potrzebę wyregulowania parametrów uzdatniania, natomiast skład mikrobiologiczny nie budził zastrzeżeń. Zarządca basenu podejmował działania naprawcze mające na celu zachowanie wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.).

#### II.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna w/w z usług

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2023 r. nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast w trzech przypadkach wydano zalecenia. W większości zakładów obsługa stosowała wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Klienci umawiani byli na wizytę telefonicznie. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i



wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. W kontrolowanych obiektach kosmetycznych sterylizacja sprzętu wielokrotnego użycia odbywała się poza obiektem – umowy na sterylizację lub zachowany był ciąg sterylizacyjny- wówczas wykonywane były badania fizykochemiczne i badania Sporal A. Każdorazowo dokumentowano przeprowadzane procesy sterylizacji – stosowano pakiety sterylne opatrzone datami. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Zakłady kosmetyczne posiadały umowy na odbiór odpadów infekcyjnych o kodzie 180103 i potwierdzone było to kartą przekazania odpadu. W większości przypadków stosowane były narzędzia jednorazowego użycia. Wszystkie skontrolowane w omawianym okresie zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach a nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji rąk i powierzchni oraz do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia. W większości obiektów obsługa stosowała wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku a w przypadku bielizny wielokrotnego użytku pranie odbywało się poza zakładami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje te umieszczone były w widocznych miejscach.

## **II.6. Obiekty świadczące usługi hotelarskie**

W ewidencji obiektów świadczących usługi hotelarskie znajdują się hotele, pola biwakowe i inne obiekty noclegowe. Grupa ta obejmowała obiekty znacznie zróżnicowane biorąc pod uwagę warunki zarówno techniczne, standard wyposażenia jak i zakres świadczonych usług. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń, jednakże w jednym przypadku wydano zalecenie. Podczas przeprowadzanych kontroli w ramach działań edukacyjnych pracownicy tut. organu przypominali właścicielom obiektów o konieczności wykonywania badań wody z instalacji wewnętrznej budynków w kierunku Legionella, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stan sanitarno – techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Nie wydano decyzji administracyjnych i nie nakładano mandatów. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Pokoje mieszkalne wyposażone były w sprzęt o dobrym stanie technicznym, budynki zadbane a ich otoczenie uporządkowane. Pranie bielizny odbywało się w pralniach zewnętrznych. Bielizna czysta dostarczana przez specjalistyczną firmę w przeznaczonych do tego workach foliowych a następnie przechowywana do czasu użycia w magazynie (na półkach). Pościel brudna z pokoi hotelowych zabierana w oznakowanych workach i przenoszona do wydzielonego pomieszczenia skąd odbierana była samochodem firmy piorącej. Obiekty posiadały magazyny pościeli czystej i wyznaczone

miejsca do przechowywania bielizny brudnej oraz wydzielone magazyny na środki czystości i środki dezynfekcyjne oraz do przechowywania sprzętu porządkowego. Pościel czysta zapewniona w ilości wystarczającej. Sprzątanie pomieszczeń odbywało się przez zatrudnionych pracowników. Toalety ogólnodostępne prawidłowo wyposażone w środki czystościowe i higieniczne. Skontrolowane obiekty podłączone do sieci wodociągów publicznych – jakość wody odpowiadała obowiązującym przepisom. W trzech obiektach w ramach kontroli wewnętrznej wykonano badanie w kierunku *Legionella sp.* wyniki prawidłowe.

Dodatkowo w związku z trwającym konfliktem zbrojnym na Ukrainie w tej grupie obiektów przeprowadzono dodatkowo kontrole miejsc przeznaczonych na tymczasowy pobyt uchodźców z Ukrainy - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

### **II.7. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne**

W grupie obiektów ustępy publiczne w 2023 r. skontrolowano 3 obiekty, które podłączone były do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno - porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana. Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

### **II.8. Dworce kolejowe**

Pod nadzorem tutejszego organu sanitarnego znajdują się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto dworzec kolejowy we Wronkach. Budynek dworca kolejowego zlokalizowany jest przy ul. Dworcowej 2. W obiekcie wydzielono: część mieszkalną - oddzielne wejścia, część przeznaczoną dla pomieszczeń Straży Miejskiej, część pod wynajem – pomieszczenia na działalność publiczną – wynajmowane dla Wronieckiego Ośrodka Kultury oraz wydzieloną część dworca PKP dla obsługi podróżnych. W skład pomieszczeń dworca dla podróżnych wchodzi: poczekalnia z holem kasowym, toaleta dla pasażerów męska i damska przystosowane również dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej (wodociąg publiczny Wronki), kanalizacji oraz instalacji gazowej. W poczekalni wywieszona w widocznym miejscu informacja o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano zalecenie.

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 4 cmentarze. W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrolę pojazdu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich w związku z

prośbą o wydanie opinii sanitarnej. Podczas kontroli sprawdzano czy w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania zezwoleń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz.U.2007. nr 249, poz. 1866) ww. pojazd posiadał kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczoną na umieszczenie zwłok albo szczątków, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny, podłogę w części przeznaczoną na umieszczenie trumny wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących oraz wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego i jednorazowych rękawic ochronnych. Kontrolowany deklaruje przeprowadzanie dezynfekcji środka transportu w części przeznaczony na umieszczenie zwłok i szczątków ludzkich, każdorazowo po przewiezieniu zwłok środkami o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono dwie kontrole domów przedpogrzebowych w Szamotułach i w Pniewach. Dom Przedpogrzebowy w Szamotułach zlokalizowany jest przy ul. Kapłańskiej 8, natomiast w Pniewach przy ulicy Leśnej 13. Obiekty podłączone do wodociągu publicznego w Szamotułach i w Pniewach oraz do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na zlecenie Urzędu Miasta i Gminy w Szamotułach, natomiast w Pniewach przez Zakład Utylizacji Odpadów w Kamionnej. Obiekty posiadają m.in. pomieszczenie do przygotowywania zwłok do pochówku oraz pomieszczenie chłodnicze. Obiekty prawidłowo wyposażone w środki higieniczne i czystościowe oraz dezynfekcyjne. Zakłady nie świadczą usług związanych z obsługą powypadkową zgonów (nie obsługują sytuacji takich jak np. zdarzenia drogowe czy zgony w miejscach publicznych). W kontrolowanych Domach Przedpogrzebowych nie wykonuje się sekcji zwłok, oględzin ani utrwalania zwłok. Nie są prowadzone badania i doświadczenia naukowe w zakresie medycyny. Zakłady posiadają podpisaną umowę na odbiór, transport i utylizację odpadów infekcyjnych/medycznych o kodzie 180103 (zapewniona jest lodówka na czas do odbioru). Do utylizacji przekazuje się odpady powstałe podczas przygotowania zwłok do pochówku. Zakład w Szamotułach zajmuje się także przeprowadzaniem ekshumacji, posiada na wyposażeniu skrzynię ekshumacyjną wyłożoną blachą, w której można transportować trumny na znaczne odległości. Ponadto Zakład dysponuje jednorazowymi matami (foliami) używanymi podczas ekshumacji, które po użyciu są przekazywane do specjalistycznej firmy do utylizacji, posiada również trzy pojazdy do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, autokarawany. Przeprowadzone kontrole ww. Domów Przedpogrzebowych nie wykazały nieprawidłowości, natomiast w Domu Przedpogrzebowym w Pniewach wydano zalecenie.

## **II.10. Zakład Karny we Wronkach i Areszt Śledczy w Szamotułach**

Zakład Karny (ZK) we Wronkach jest obiektem penitencjarnym typu zamkniętego dla mężczyzn recydywistów, który dysponuje 1485 ogólnodostępnych miejsc. W ramach Zakładu funkcjonują: oddział półotwarty, terapeutyczny dla skazanych z niepsychotycznymi zaburzeniami psychicznymi, a także dla uzależnionych od alkoholu lub innych środków odurzających i leków psychotropowych. Obiekt przystosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Zakład ten stanowi kompleks budynków mieszkalnych, administracyjnych, ambulatorium, pomieszczeń pralni, pomieszczeń terapii zajęciowej, pomieszczeń przeznaczonych dla wodociągu lokalnego ZK Wronki, pomieszczeń magazynowych i pomieszczeń garażowych. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego ZK Wronki (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Wronki). Kontrolę wodociągu przeprowadzono w marcu 2023 r. –nie stwierdzono nieprawidłowości. Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody nie wykazały przekroczeń. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej, natomiast odpady komunalne odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na terenie Gminy Wronki.

Od 2020 r. w Zakładzie Karnym we Wronkach sukcesywnie prowadzone były prace związane z termomodernizacją budynku podczas, których remontem objęto 9 budynków. Zakres prac obejmował wykonanie m.in. ocieplenia ścian zewnętrznych, ocieplenia stropodachów, stropów, dachów, wymianę stolarki okiennej i drzwiowej, modernizację instalacji centralnego ogrzewania i ciepłej wody, montaż wentylacji mechanicznej, higrosterowalnej oraz montaż wentylacji mechanicznej nawiewno – wywiewnej z odzyskiem ciepła w budynkach a także montaż instalacji fotowoltaicznej. Ponadto prowadzone były prace mające na celu zmianę przeznaczenia pomieszczeń.

Kontrola kompleksowa Zakładu Karnego we Wronkach w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego wybranych cel i pomieszczeń zakładu karnego, postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy u osadzonych oraz pluskiew w celach mieszkalnych, postępowania z odpadami, oceny ambulatorium wykazała nieprawidłowości w kilku skontrolowanych celach mieszkalnych m.in.: zawilgocenia i ubytki powierzchni drzwi w toaletach, ubytki farby i tynku w toaletach, uszkodzenia powierzchni podłogowych i ściennych. Ponadto wydano zalecenia doraźne w postaci dokończenia prac naprawczych w poczekalni osadzonych, doczyszczenia powierzchni stolików i krzeseł w sali widzeń oraz zwiększenia częstotliwości wymiany sprzętu porządkowego. Zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji administracyjnej w związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną ww. obiektu. W związku z czym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w dniu 29.12.2023 r. wykonanie

uchybień oraz zaleceń opisanych w protokole kontroli - nieprawidłowości i zalecenia wykonano. W stosunku do wyżej wymienionego zakładu w dniu 04.01.2024 r. wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia rachunkiem za czynności kontrolne.

W trakcie kontroli kompleksowej Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach Zakładu Karnego we Wronkach nieprawidłowości nie stwierdzono, wydano doraźne zalecenie dotyczące dokończenia rozpoczętych prac naprawczych w 3 celach oraz toalecie przeznaczonej dla łaźni – zalecenie wykonano.

W celu ustalenia zasadności interwencji przeprowadzono kontrole sanitarne w obiekcie. Wydano zalecenia doraźne dot. m.in. zakończenia bieżących napraw w pomieszczeniach i celach, wymiany umywalki czy doczyszczenia umywarek z osadów kamienia w części przeznaczonej na widzenia intymne - określono terminy realizacji. Zalecenia zostały wykonane.

#### **II.11. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę i inne jednostki pomocy**

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Obiekty znajdują się pod nadzorem tut. organu od 2020 r. Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2023 r. znajdowały się 2 placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. W tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole protokolarne. Kontrola Domu Pomocy Społecznej Chojno w 2023 r. nie wykazała nieprawidłowości, wydano doraźne zalecenia w postaci przekazania informacji do tut. organu dotyczące zakończenia prac remontowych trwających w obiekcie. Kontrola Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi nie wykazała nieprawidłowości. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnej.

#### **II.12. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej**

W tej grupie obiektów znajdują się np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających a także przebywających w ich sąsiedztwie. Wszystkie obiekty podłączone są do wodociągów publicznych a nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych, kinach czy bibliotekach, zapewniono odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty.

#### **II.12. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii**

W sezonie letnim 2023 r. na nadzorowanym terenie funkcjonowało 7 kąpielisk tj.

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

W 2023 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 19.06.2023 r. i 26.06.2023 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz.U.2019.255). Jednakże incydentalnie w trakcie trwania sezonu kąpielowego wystąpiła sytuacja krótkotrwałego zanieczyszczenia wody w kąpielisku „Łazienki” w Pniewach- oznaczona liczba Enterokoków kałowych > 1000 jtk/100ml (wartość parametryczna 400 jtk/100ml). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał komunikat dla ludności o braku przydatności wody do kąpeli ze względu na obecność Enterokoków kałowych i możliwość występowania niekorzystnych skutków zdrowotnych tj. kąpiel w takiej wodzie może powodować objawy chorobowe charakterystyczne dla zatruc pokarmowych np. biegunka, wymioty, bóle brzucha. Harmonogram badania wody w kąpielisku rozszerzono o dodatkową próbkę pobraną w celu potwierdzenia zakończenia krótkotrwałego zanieczyszczenia wody- przebadane parametry wody odpowiadały wymaganiom określonym w części A załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz.U.2019.255). Mając na uwadze powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach odwołał komunikat i wydał ocenę o przydatności wody do kąpeli. Następnie dokonano poboru o dodatkową próbkę pobraną po wykonaniu badania potwierdzającego ustąpienie krótkotrwałego zanieczyszczenia –wyniki prawidłowe. Kolejne badania wody wykazały w obrazie mikroskopowym obecność sinic. W związku z powyższym ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne kąpiących się osób w dniu 18.08.2023 r. został wydany komunikat dla ludności informujący o braku przydatności do kąpeli oraz wprowadzeniu tymczasowego zakazu kąpeli z uwagi na obecność sinic. Kąpiel w

wodzie, w której występują sinice może skutkować przede wszystkim dolegliwościami skórnymi. Połknięcie wody może być przyczyną zaburzeń ze strony układu pokarmowego. Biorąc pod uwagę powyższe w ramach kontroli urzędowej dokonano wizualnej oceny jakości wody na kąpielisku. Stwierdzono brak zakwitów sinic, smug, kożucha, brak zielonej barwy wody i stwierdzono, że woda odpowiada wymaganiom określonym w części A załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U.2019.255) oraz jest przydatna do kąpieli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach odwołał komunikat.

W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2023 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.

### **II.13. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą**

Na terenie działalności PPIS w Szamotułach działa 68 przychodni/ośrodków, 110 praktyk zawodowych oraz 1 stacja dializ. W opisywanym okresie próbki wody ze Stacji Dializ pobierane były zgodnie z harmonogramem. Woda pochodzi z wodociągu publicznego Szamotuły. Zakres badań obejmował ogólną liczbę mikroorganizmów w  $22^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}$  po 72h, bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki, *Pseudomonas aeruginosa* i *Clostridium perfringens*. Próby wody pobrane w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi.

Kontrole ww. obiektów przeprowadzane były w 2023 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W holach głównych znajdowały się miejsca dla okryć wierzchnich osób przychodzących oraz punkty informacyjne (rejestracja). Właściciele podmiotów medycznych posiadali podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych lub złożyli stosowne deklaracje do urzędów miast/gmin, i na tej podstawie odpady komunalne były odbierane przez firmy wyłonione w drodze przetargu przez władze miast/gmin. Pojemniki na odpady komunalne ustawione na terenach utwardzonych, w dobrym stanie technicznym.

Czystość i porządek w ww. podmiotach oceniono pozytywnie. Pomieszczenia placówek sprzątane raz dziennie lub w miarę potrzeb zgodnie z opracowanymi procedurami sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Wszystkie obiekty zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Gospodarka odpadami medycznymi prowadzona w sposób prawidłowy. We wszystkich obiektach używa się jednorazowe podkłady i ręczniki natomiast pranie fartuchów odbywa się poza placówkami. Zużyte fartuchy przechowywane w wyznaczonych pojemnikach lub workach. Zapas bielizny czystej wystarczający i przechowywany w higienicznych warunkach. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami.

Placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. W placówkach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych z wymaganą częstotliwością. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. W kontrolowanych obiektach odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W 2023 r. w skontrolowanych placówkach w obszarze HK nie stwierdzono nieprawidłowości. W czterech podmiotach wykonujących działalność leczniczą wydano doraźne zalecenia.

Od roku 2020 tut. organ pełni nadzór nad Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Szamotułach. Obiekt ten zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego SPZOZ Szamotuły (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Szamotuły ul. Wojska Polskiego 14 ). Przekazywane wyniki badań realizowane w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody w tym również dotyczące wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały



przekroczeń obowiązujących norm. W listopadzie 2023 r. przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu- wydano doraźne zalecenia.



### III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

#### III.1. Struktura zatrudnienia

W roku 2023 w ewidencji stacji było 211 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 14.539 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników. Przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych, podczas których oceniano warunki środowiska pracy.

**Tabela 14.** Struktura zakładów pracy

Liczba zakładów w:		
Zatrudnionych pracowników w zakładach	ewidencji	skontrolowanych w roku 2023
do 9 pracowników	92	19
10 – 49	81	26
50 – 249	30	11
250 i więcej	8	6

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy sprawował nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady pracy, w których występowały czynniki szkodliwe o wartościach ponadnormatywnych, w drugiej wynikające z planu zasadniczych zadań i wytycznych Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano:

- pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (czy obejmują wszystkie czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy oraz, czy są aktualne i wykonywane przez laboratorium uprawnione),
- rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- orzeczenia lekarskie,
- spis i karty charakterystyki stosowanych substancji chemicznych mieszanin,
- system pierwszej pomocy,
- program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- odzież roboczą, obuwiu robocze, środki ochrony indywidualnej,

- pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne

### **Nadzór nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 10 decyzji administracyjnych, które zawierały 27 nakazów dot.:

- wykonania pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (10),
- rejestru prac pracowników narażonych na czynniki biologiczne (1),
- rejestru pomiarów czynników szkodliwych (1),
- zapewnienia rejestru prac dla pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze (2),
- informacji o procesie technologicznym/rakotwórczym (1),
- odzieży roboczej (2),
- dróg komunikacyjnych (1),
- opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia na hałas (1),
- oznakowania stanowiska pracy, na którym wielkości charakteryzujące hałas przekraczają wartości NDN hałasu (1),
- zapewnienia szafek do przechowywania odzieży roboczej (1),
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń w zakładzie pracy (1),
- zmiany sposobu użytkowania (1),
- braku odstępstwa od warunków technicznych w zakresie oświetlenia elektrycznego dla pomieszczeń przeznaczonych do stałej pracy (1),
- karty charakterystyki (2),
- spisu kart charakterystyki (1),

### **Nadzór nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi**

Na terenie powiatu szamotulskiego są 3 zakłady wytwarzające konfekcjonujące produkty kosmetyczne. W roku 2023 skontrolowano 2 zakłady. Pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych (mikrobiologia).

#### **III.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia**

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

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

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

W roku sprawozdawczym w 25 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy pracowało 1476 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne – 51,
- pyły - 89 pracowników,
- hałas – 1454 pracowników,
- drgania działające na organizm przez kończyny górne - 18 pracowników,
- mikroklimat gorący - 79 pracowników,
- mikroklimat umiarkowany – 93 pracowników.
- 

**Tabela 15.** Liczba pracowników narażonych

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2022	Liczba pracowników narażonych w roku 2023
Czynniki chemiczne	45	51
Pyły przemysłowe	78	96
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	17	18
Mikroklimat gorący	72	79
Mikroklimat umiarkowany	194	93
Hałas	1386	1297

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

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 10 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 455 pracowników ogółem w tym 87 kobiet. W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze:

- PKD 16: 4 zakłady – pył drewna,
- PKD 25: 2 zakłady- bezwodnik chromowy/tritlenek chromu VI, siarczan niklu, chlorek niklu, kwas borowy, siarczan kobaltu, prop-2-yno-1-ol, benzen,
- PKD 29: 1 zakład -benzen, benzyna do lakierów, benzyna ekstrakcyjna,
- PKD 31: 4 zakłady- pył drewna, formaldehyd,
- PKD: 51: 1 zakład- formaldehyd,

Przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. W 1 zakładzie pracy stwierdzono nieprawidłowości.

#### **III.4. Czynniki biologiczne w środowisku pracy**

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego to:

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

Do prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych należą:

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

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi skontrolowano 16 zakładów pracy, stwierdzono, że ekspozycjach na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 470 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia – 291 pracowników (grupa 2 zagrożenia – są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na grupę 3 zagrożenia – 311 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla



pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Podczas wykonywania czynności kontrolnych informowano pracodawców, że wirus SARS-COV 2 został włączony do 3 grupy zagrożenia - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

### **III.5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami**

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano realizację przepisów - ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, rozporządzenia REACH 1907/2006 i rozporządzenia nr 1272/2008 zwanego rozporządzeniem CLP (Classification, Labelling and Packaging) przez podmioty gospodarcze. Skontrolowano 5 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 27 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Razem skontrolowano 34 podmioty gospodarcze zwracając szczególną uwagę na:

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

Stwierdzono 1 nieprawidłowość.

### **Produkty biobójcze**

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze. Skontrolowano 16 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych zwracając szczególną uwagę na:

- pozwolenie na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego,
- substancję czynną,
- karty charakterystyki produktu biobójczego,
- zgodność przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,

- sposób stosowania (zgodność z zasadami określonymi na oznakowaniu opakowania lub w ulotce informacyjnej).

### **III.6. Kosmetyki**

W ramach nadzoru nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzono 5 kontroli. 2 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne oraz 6 kontroli w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi (w tym: hurtownie, sklepy). Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie: oceny warunków wytwarzania produktów kosmetycznych (GMP).

### **III.7. Choroby zawodowe**

Za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

### **III.8. Środki zastępcze**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2023 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

### **III.9. Działania oświatowe**

#### **Karty charakterystyk stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin**

Przeprowadzono rozmowy z przedstawicielami służb BHP dot. wymagań jakie muszą spełniać karty charakterystyki. Omówiono układ kart charakterystyki, który określa rozporządzenie Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020 r.

#### **Ustawa o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych**

Realizacja ww. ustawy w nadzorowanych zakładach odbywa się podczas wykonywania planowanych kontroli. Celem była ochrona zdrowia osób niepalących. Stwierdzono przestrzeganie ww. ustawy.

#### **Podsumowanie:**

- w roku 2023 liczba zgłoszeń dot. chorób zawodowych uległa zmniejszeniu,
- liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe pozostaje na tym samym poziomie lub podobnym,

- kontynuowano nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,

W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawcy realizują nałożone na nich obowiązki, wprowadzane do obrotu i stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były klasyfikowane i oznakowane zgodnie z Rozporządzenie (WE) 1272/2008 CLP. W roku 2023 podczas kontroli szczególną uwagę zwrócono na karty charakterystyki których układ powinien być zgodny z rozporządzeniem UE 2020/878.





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

### **IV.1. Informacje ogólne**

W minionym roku przeprowadzono 64 kontrole placówek stałych, w których przebywało 8396 dzieci. Oceniono 2 turnusy wypoczynku zimowego i 7 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 9 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objęli 80 placówek stałych, do których należą: (stan na 31.12.2023r):

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

### **IV.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków**

W roku 2023 wydano 1 decyzję płaćniczą.

### **IV.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej**

Placówki działające pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotulach są zwodociągowane i są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej. Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie.

#### **IV.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe**

Nadal część placówek zajęcia z wychowania fizycznego przeprowadza na salkach zastępczych - za małych, zajęcia prowadzone są także na korytarzach szkolnych. W niektórych placówkach brak jest odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak placówki korzystają z tzw. „Orlików” i boisk wiejskich. Corocznie ocenie poddawane jest wyposażenie zaplecza sportowego. W 1 szkole trwa budowa nowej sali gimnastycznej ( SP nr 1 Wronki).

#### **IV.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania**

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 15 szkołach. Odnotowuje się zagęszczenie w klasach szczególnie dzieci młodszych i w placówkach przedszkolnych. Nie uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadku wszawicy.

W 2023 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego , a w 2 szkołach dzieci dostawały pełny posiłek z których korzystało 1893 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szlanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli placówek o celowości wprowadzenia dożywiania i uświadomić ich jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych. Dodatkowo w 11 szkołach przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów tornistrem szkolnym.

#### **IV.6. Opieka medyczna**

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

#### **IV.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W 2023 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 18 turnusów. Przeprowadzono w tym okresie 2 kontrole. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych

zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 74, jest to więcej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 66 turnusów. Przeprowadzono 7 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 221 uczestników - więcej niż w roku ubiegłym. Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży nie budziły zastrzeżeń. W 1 obiekcie - nałożono 1 mandat karny.



## **V. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia**

### **V.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.**

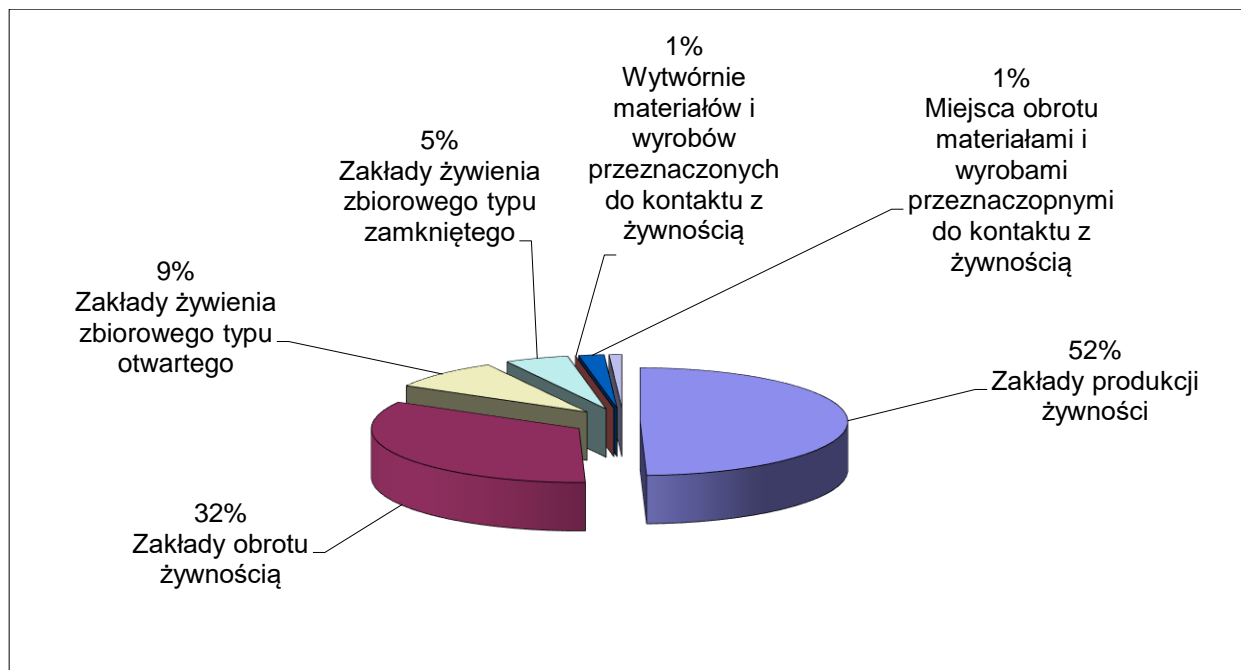
#### **Interpretacja ogólna danych Mz-48**

W 2023 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1.715 zakładów żywnościowo-żywieniowych, w tym (rys.1):

- 897 obiektów produkcji żywności, tj. 5 wytwórni lodów, 5 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 6 piekarni, 13 ciastkarni, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety, 736 producentów pierwotnych, 15 dostawców bezpośrednich, 82 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich oraz RHD, 16 producentów żywności w warunkach domowych, 9 innych wytwórni żywności,
- 543 obiekty obrotu żywnością, tj. 260 sklepów spożywczych, 5 kiosków, 18 aptek, 13 magazynów hurtowych, 40 obiektów ruchomych i tymczasowych, 141 środków transportu, 66 innych obiektów obrotu żywnością,
- 158 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 37 restauracji, 70 zakładów małej gastronomii, 47 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 4 gospodarstwa agroturystyczne,
- 91 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 1 stołówka pracownicza, 1 bufet przy zakładach pracy w systemie cateringowym, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 3 stołówki w systemie cateringowym, 20 stołówek szkolnych, w tym 9 w systemie cateringowym, 6 stołówek w bursach i internatach, 5 stołówek na koloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym, 28 stołówek w przedszkolach, w tym 9 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 stołówka w systemie cateringowym, 7 innych zakładów żywienia, w tym 1 w systemie cateringowym, 10 zakładów usług cateringowych,
- 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, tj. 7 hurtowni i 18 sklepów.

**Rysunek 1.** Struktura obiektów żywnościowo - żywieniowych w 2023 r.



Zgodnie z „Planem zasadniczych zadań” na 2023 r. zaplanowano do kontroli 168 obiektów, z czego wykonano 155 kontroli. Wszystkie planowane kontrole zostały wykonane. Odstąpiono od wykonania kontroli w 13 obiektach z powodu ich likwidacji oraz związanych ze zmianą właściciela.

Ogółem w 2023 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 362 kontrole sanitarne i rekontrole, w tym:

- 207 kontroli dodatkowych, m in. kontrole w ramach systemu RASFF, kontrole na wniosek o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń oraz obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych, kontrole interwencyjne, kontrole weekendowe, kontrole gospodarstw rolnych w ramach współpracy z PIORiN i WIOŚ, kontrole tematyczne dot. GMO, kontrole placów targowych, kontrole środków transportu należących do zakładów produkcyjnych wraz z arkuszami oceny, kontrole stołówek w trakcie wypoczynku letniego i zimowego, kontrole związane z poborem próbek do badań laboratoryjnych, kontrole akcyjne,
- zgodnie z otrzymanymi wytycznymi WPWIS w sprawozdaniu Mz – 45 doliczono ogółem 5 kontroli wykonanych przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy (2 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne, 3 kontrole w obiektach obrotu

produktami kosmetycznymi w tym sklepy) oraz 2 próbki produktów kosmetycznych pobranych w zakładzie produkcyjnym.

W 2023 roku wydano 207 decyzji administracyjnych, w tym:

- 22 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- 81 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 67 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 35 decyzji zmieniających,

oraz 74 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami podmiotów produkcji pierwotnej (41 zaświadczeń), produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie (3 zaświadczenia), kuchnie domowe (6 zaświadczeń), obiekty ruchome i tymczasowe (4 zaświadczenia), wytwórnia materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (1 zaświadczenie), miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (3 zaświadczenia), sprzedaż suplementów diety przez Internet (2 zaświadczenia), środki transportu (2 zaświadczenia), inne obiekty obrotu żywnością (12 zaświadczeń). Ponadto wydano 70 decyzji płatniczych na sumę 6.060,00 zł. Winnych zaniedbań ukarano 22 mandatami na łączną kwotę 6.500,00 zł.

Ogółem w 2023 r. rozpatrzono 25 zażaleń. Przeprowadzono 17 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły:

- nieprawidłowej jakości kurczaków z różną ofertowanych w punkcie gastronomicznym,
- sprzedaży wyrobów własnej produkcji w sklepie spożywczym,
- nieprawidłowej sprzedaży wędlin na straganie na placu targowym,
- wydawania środków spożywczych po upływie terminu ważności w jadalni,
- nieprawidłowych warunków sprzedaży owoców miękkich i warzyw na straganie (niewłaściwej jakości warzyw, brak opisu kraju pochodzenia, brak toalety),
- nieprawidłowej sprzedaży ryb i przetworów rybnych na straganie na placu targowym,
- niewłaściwej jakości ćwiartek z kurczaka zakupionych w markecie spożywczym,
- nieswoistego zapachu mięsa zakupionego w markecie spożywczym,
- nieprawidłowego postępowania z przeterminowaną żywnością w sklepie spożywczym,

- braku badań lekarskich personelu, nieprawidłowych warunków przygotowywania dań, przeterminowanych środków spożywczych w punkcie gastronomicznym na stacji paliw,
- braku higieny podczas przygotowywania posiłków oraz niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń kuchennych w stołówce w internacie,
- nieprawidłowości w produkcji, sprzedaży i dystrybucji ciast w kuchni domowej,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego, braku prawidłowych warunków sprzedaży środków spożywczych, nieprawidłowej jakości hot – dog, sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz braku dokumentacji zdrowia sprzedawcy w sklepie spożywczym Żabka.

Stan sanitarny obiektów w latach 2022 - 2023 w podziale na grupy przedstawiono w poniższej tabeli.

**Tabela 16.** Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2022-2023

Rodzaj danych	2022	2023
Liczba obiektów wg ewidencji	1.591	1.715
Liczba obiektów skontrolowanych	306	286
Liczba kontroli i rekontroli	458	362
Liczba decyzji administracyjnych	128	207
Liczba mandatów	21	22
Suma mandatów /zł	5.900	6.500
Liczba pobranych próbek żywności	135	193

## **V.2. 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)**

### **Obiekty obrotu żywnością**

W 2023 roku w grupie „Zakłady obrotu żywnością” w ewidencji znajdowały się ogółem 402 obiekty, w tym: 260 sklepów spożywczych, 5 kiosków, 18 aptek, 13 magazynów

hurtowych, 40 obiektów ruchomych i tymczasowych, 66 innych obiektów obrotu żywnością; (środki transportu opisane w pkt 2.2.7).

W ciągu roku w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono ogółem 190 kontroli sanitarnych, w tym 20 kontroli interwencyjnych w związku ze złożonymi zażaleniami dotyczącymi nieprawidłowej sprzedaży warzyw i owoców na straganie, braku zachowania higieny i nieprawidłowej sprzedaży wędlin, ryb na stoiskach na placu targowym, nieprawidłowościami w obiektach obrotu żywnością oraz z działaniami dotyczącymi funkcjonowania systemu RASFF. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 93 obiekty obrotu żywnością. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w obiektach ryzyko wysokie otrzymało 5 sklepów spożywczych. Natomiast pozostałe obiekty obrotu żywnością na podstawie arkusza oceny oraz kryteriów oceny ryzyka otrzymały ocenę – ryzyko średnie: 193 obiekty, natomiast ryzyko niskie: 204 obiekty.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Obiekty obrotu żywnością” wydano ogółem 74 decyzje administracyjne oraz 32 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 15 mandatów na sumę 4.400,00 zł. Stwierdzone uchybienia i nałożone grzywny w drodze mandatów karnych dotyczyły grupy: sklepy spożywcze oraz jednego obiektu z grupy: obiekty ruchome i tymczasowe – stragan z obwoźną sprzedażą wędlin na placu targowym, gdzie stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących przechowywania i sprzedaży wędlin. Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy sklepów spożywczych był bardzo zróżnicowany. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- brak porządku i czystości (brudne, zakurzone regały, zakurzone lamy chłodnicze, brudne posadzki w sali sprzedaży i na zapleczu sklepu oraz w toaletach, brudne okna, brudne pojemniki na odpady, obecność zbędnego sprzętu, brudne umywalki do mycia rąk, brudne witryny do ekspozycji towaru, brudny sprzęt porządkowy),
- zakurzone środki spożywcze na regałach,
- brudne pojemniki do przechowywania cukierków oferowanych do sprzedaży luzem,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych (poza urządzeniem chłodniczym),



- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze, brudne przestrzenie z nawiewem zimnego powietrza w ladach chłodniczych,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach magazynowych (brudne posadzki, brudne zamrażarki do przechowywania pieczywa do odpieku, brudna szafa przy stanowisku przygotowywania pieczywa do odpieku, brak porządku i czystości przy stanowisku do odpisów towarów),
- brudne wózki zakupowe dla klientów na zewnątrz obiektu pod wiatą,
- brak segregacji asortymentu w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych (asortyment przechowywany w zamrażarce),
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach socjalnych (brudno w szafkach, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej, odzież poza szafkami, brak dostępu do szafki do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej, brudne posadzki, zbędny sprzęt),
- brak oznakowania środków spożywczych, brak etykiet zbiorczych środków spożywczych rozważanych z opakowań zbiorczych,
- brak zabezpieczenia pieczywa nieopakowanego przechowywanego na regale,
- brak czystości w stoisku piekarniczym (brudne pojemniki drewniane oraz duże ilości zalegających okruchów piekarniczych),
- brak czystości na stanowisku przygotowywania i sprzedaży hot - dog,
- brudne szafki i szuflady w stoisku z kawomatem,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowego użytku,
- zastoiny wody w komorze chłodniczej i chłodni w stoisku mięsnym,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń obiektów (brudne ściany i sufity, uszkodzone ściany i sufity, ubytki w tynku, zniszczone podłogi, uszkodzone futryny, zacieki, zawilgocenia, zapleśnienia na sufitach i ścianach, ubytki w posadzkach, zniszczone regały w chłodniach, zły stan techniczny pomieszczeń gospodarczych),
- nieprawidłowy stan techniczny sprzętu i wyposażenia (zniszczone, uszkodzone obudowy urządzeń chłodniczych, zły stan techniczny brodzików do mycia sprzętu, zniszczone drzwi na zapleczu, zniszczona nieszczelna szafa do przechowywania pieczywa i wyrobów piekarniczych podczas ранней dostawy towaru),
- niewłaściwe usytuowanie pieca do wypieku pieczywa (piec w pomieszczeniu socjalnym),
- zalegające opakowania, kartony, skrzynki na zapleczach,

- przepełnione zamrażarki z towarem wycofanym z obrotu,
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk,
- personel bez odzieży ochronnej,
- nieaktualna dokumentacja zdrowia personelu,
- brak aktualnych zapisów w systemie GHP, HACCP.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP i HACCP w grupie „zakłady obrotu żywnością” można stwierdzić, że system GHP i HACCP jest wdrożony i utrzymany w marketach i sieciach sklepów należących do dużych przedsiębiorców. Prowadzone są rejestry i zapisy zgodnie z opracowaną księgą HACCP i zawartymi w niej procedurami postępowania. Zapisy prowadzone są w formach pisemnych lub elektronicznych. Rejestry wykonywanych czynności prowadzone są systematycznie. Sklepy należące do małych i średnich przedsiębiorców posiadają głównie wdrożone procedury Dobrej Praktyki Higienicznej. W niektórych przypadkach w małych sklepach stwierdza się brak przestrzegania przez właścicieli lub pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, brak bieżących zapisów lub ich zaprzestanie.

Do badań laboratoryjnych w grupie „zakłady obrotu żywnością” pobrano łącznie 147 próbek w następujących obiektach:

- sklepy spożywcze – 140 próbek,
- apteki – 3 próbki,
- magazyny hurtowe – 3 próbki,
- inne obiekty obrotu żywnością – 1 próbka.

Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W jednym przypadku w zbadanej próbce herbaty czarnej pobranej w ramach monitoringu w kierunku zawartości niklu stwierdzono zawyżony parametr - zawartość niklu ( $8,2 \pm 1,8$ ) mg/kg (przekroczenie wartości granicznej 5 mg/kg w herbatach). W wyniku dokonania analizy ryzyka sporządzono powiadomienie informacyjne, które zostało przesłane do WPWIS. Powiadomienie oczekuje na weryfikację.

Ponadto prowadzono nadzór nad sprzedażą mięsa oraz postępowaniem z odpadami w handlu detalicznym w związku z pismem WPWIS w sprawie afrykańskiego pomoru świń (ASF) i koniecznością przesyłania meldunków o podjętych działaniach. W związku z nadzorem nad przestrzeganiem wymagań w zakresie przekazywania informacji na temat składu (w tym alergenów) żywności nieopakowanej, które określa art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. kontrolowano dokumentację dotyczącą wykazu składu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży.

W 2023 r. przeprowadzono kontrole w sklepach sieci Biedronka w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarnego. Zakres kontroli obejmował:

- bieżącą ocenę stanu sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- czystość koszyków oraz wózków zakupowych,
- temperaturę przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych,
- zachowanie segregacji asortymentu w sali sprzedaży, pomieszczeniach magazynowych i chłodniach,
- zachowanie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości,
- warunki przechowywania żywności.

W wyniku kontroli stwierdzono szereg uchybień sanitarnych i technicznych, co skutkowało nałożeniem grzywn w drodze mandatów karnych oraz wydaniem decyzji nakazujących poprawę stanu technicznego obiektów.

W sklepach wielkopowierzchniowych dokonywano kontroli z uwzględnieniem m.in. identyfikacji produktów z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzanych do obrotu, warunków sprzedaży i przechowywania żywności, dat trwałości, dokumentacji dostaw towaru. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu środków spożywczych.

### **Obiekty produkcji żywności**

W 2023 r. w grupie „zakłady produkcji żywności” w ewidencji znajdowało się 58 obiektów, w tym: 5 wytwórni lodów, 5 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 6 piekarni, 13 ciastkarni, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety (nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety - opis w pkt 6), 16 producentów żywności w warunkach domowych, 9 wytwórni żywności (np. rozlewnia oleju, palarnia kawy, zakład produkcji nalewek, wytwórnia surówek i inne). Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD - 839 zakładów (opis w pkt 2.2.6). W obiektach produkcji żywności przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z zażaleniem konsumenta dotyczącym nieprawidłowych warunków produkcji i dystrybucji ciast w kuchni domowej, która nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

W 2023 r. na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 17 obiektów produkcji żywności. Zgodnie z kategoryzacją zakładów obecnie 18 obiektów posiada ryzyko wysokie, 23 obiekty – ryzyko średnie, 17 obiektów – ryzyko niskie. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „zakłady produkcji żywności” wydano 6 decyzji administracyjnych oraz 2

decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy w ww. grupie nie budził zastrzeżeń.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „zakłady produkcji żywności” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 18 obiektach. Prowadzone są systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz punktów kontrolnych. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W wyniku kontroli w „zakładach produkcji żywności” stwierdza się, że w ramach kontroli wewnętrznej zakładu istnieje możliwość identyfikowalności zarówno surowców jak i wyrobów gotowych. Dystrybucja wyrobów przebiega w sposób prawidłowy. W zakładach takich jak: wytwórnie lodów oraz cukiernia o dużej wielkości produkcji, przeprowadzane są badania właścicielskie zgodnie z wyznaczoną częstotliwością ustaloną w opracowanym harmonogramie. Przedstawione do wglądu wyniki badań właścicielskich w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych - niekwestionowane.

Do badań laboratoryjnych w grupie „zakłady produkcji żywności” pobrano łącznie 43 próbki, w tym: 20 próbek w wytwórni lodów (w tym 10 próbek dodatkowych w związku z interwencją konsumencką dot. nieprawidłowej jakości lodów), 1 próbkę w wytwórni tłuszczów roślinnych, 10 próbek w ciastkarni, 7 próbek w innych wytwórniach żywności (rozlewni oleju), 4 próbki u producentów pierwotnych i dostaw bezpośrednich, 1 próbkę u producenta bezpośredniego, RHD i dostaw bezpośrednich. Wyniki badań - niekwestionowane.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego**

W 2023 r. w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” znajdowało się 158 zakładów w tym: 37 restauracji, 70 zakładów małej gastronomii, 47 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 4 gospodarstwa agroturystyczne. W 2023 r. w 51 obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 72 kontrole sanitarne i rekontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną dot. złożonego zażalenia konsumenckiego na nieprawidłową jakość kurczaków i stan sanitarny w barze „Kurczak z różną”.

W 2023 r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 16 zakładów, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 1 obiekcie – małej gastronomii, ryzyko średnie stwierdzono w 23 obiektach. Pozostałym 134 obiektom zgodnie z kategoryzacją zakładu nadano ryzyko niskie. Wydano 38 decyzji administracyjnych (decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, decyzje o wykreśleniu z rejestru, decyzje zmieniające) oraz 17 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie

do rejestru. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących braku zachowania czystości i porządku oraz braku higieny podczas produkcji dań nałożono 4 mandaty karne na sumę 1.300,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- braku czystości w pomieszczeniach kuchennych (zanieczyszczony wyciąg wentylacyjny, zakurzony okap nad stanowiskiem gotowania, zatłuszczone urządzenia i sprzęt, brudne pojemniki, brudna posadzka pod urządzeniami chłodniczymi, stołami roboczymi, regałami, brudne kuchenki mikrofalowe),
- braku porządku i czystości w szatni dla personelu (brudno w szafkach dla personelu, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej, odzież osobista poza szafkami, zalegający zbędny sprzęt w pomieszczeniu),
- nieprawidłowego przechowywania jaj w pomieszczeniu magazynowym (jaja poza urządzeniem chłodniczym, wysoka temperatura otoczenia: +26<sup>0</sup>C),
- brudnych pojemników termoizolacyjnych do przewozu dań do klientów,
- braku zabezpieczenia obiektu przed dostępem owadów i szkodników (otwarte okna, drzwi bez zabezpieczeń),
- nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń i stanowisk produkcyjnych (zacieki na suficie, brudne ściany, uszkodzone ściany, ubytki w płytkach ściennych i podłogowych),
- brudnych urządzeń chłodniczych i mroźniczych w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych,
- braku segregacji asortymentu w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach,
- nieprawidłowego przechowywania kartonów do pizzy (w pomieszczeniu socjalnym),
- brudnego sprzętu porządkowego.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „zakłady żywienia zbiorowego otwartego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 24 obiektach. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2023 nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych.

## **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

W 2023 r. nadzorowi podlegało 91 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Ogółem w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono 42 kontrole, w tym 25 kontroli w obiektach, w których odbywało się żywienie dzieci i młodzieży:

- 7 kontroli w stołówkach szkolnych, w tym 3 kontrole w stołówkach w systemie cateringowym,
- 5 kontroli w bursach i internatach,
- 6 kontroli w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 5 kontroli w stołówkach przedszkolnych, w tym 2 w systemie cateringowym,
- 1 kontrolę w stołówce w domu dziecka i młodzieży,
- 1 kontrolę w punkcie wydawania posiłków w żłobku w systemie cateringowym.

W obiektach dokonywano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Zgodnie z kryteriami oceny, ryzyko dla tej grupy obiektów oszacowano jako niskie i średnie. W 2023 r. wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzje zmieniające (w związku ze zmianą adresu i nazwiska podmiotu prowadzącego placówki). W związku ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem sanitarnym pomieszczeń żywieniowych nałożono 2 mandaty karne na sumę łącznie 500,00 zł (stołówka w internacie oraz półkolonia w restauracji).

Do nieprawidłowości w tej grupie należą:

- brak porządku w zmywalni naczyń kuchennych oraz przedsiionku toalety dla personelu (zbędne przedmioty kartony, akcesoria do pomocy dydaktycznej),
- zbędne przedmioty w pomieszczeniu magazynowym z lodówkami (karton z akcesoriami do zabaw, listwy do montażu za lodówkami),
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu porządkowego (wiadra, mop, miotły przechowywane w zmywalni naczyń kuchennych),
- brak do wglądu dokumentacji GHP, GMP tj. rejestrów i monitoringów,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniu kuchennym (brudne szafki kuchenne, pojemniki do przechowywania sprzętu porządkowego, brudne pojemniki do przechowywania sztućców, brudne pojemniki do przechowywania przypraw, brudny termos gastronomiczny, brudny piekarnik),
- zbędne przedmioty w szafkach i szufladach,
- brak segregacji w szafie chłodniczej w pomieszczeniu kuchennym (niewłaściwe przechowywanie wyrobów wędliniarskich, surowego mięsa oraz warzyw),

- brud w szafie do przechowywania zapasu naczyń szklanych w ciągu komunikacyjnym,
- brud w szafie do przechowywania środków myjących,
- brak porządku i czystości w szatni dla personelu (brudne szafki do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej, brak rozdziału odzieży, zbędne przedmioty na szafkach, parapetach i w szafie do przechowywania zapasu naczyń).

Obiady dostarczane do stołówek szkolnych, przedszkolnych i żłobków w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek innych placówek oświatowych z powiatu szamotulskiego, a także z restauracji. Posiłki przewożone są w sposób prawidłowy, specjalistycznymi środkami transportu, zatwierdzonymi przez PPIS w Szamotułach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. Szkoły uczestniczyły w „Programach dla szkół” w ramach których dzieci z klas od 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne.

W 2023 roku dokonano 25 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 13 ocenionych jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sporządzania jadłospisów tj.:

- nie uwzględniono co najmniej 1 porcji produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji,
- nie uwzględniono co najmniej 1 raz w tygodniu porcji ryby,
- nie uwzględniono co najmniej 2 porcji mleka lub produktów mlecznych w żywieniu całodziennym,
- nie uwzględniono co najmniej jednej porcji z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych w żywieniu całodziennym,
- nie uwzględniono udziału warzyw lub owoców w każdym posiłku,
- w żywieniu całodziennym nie podano przynajmniej 5 porcji warzyw lub owoców.

W związku ze stwierdzonymi ww. nieprawidłowościami w sporządzaniu jadłospisów wydano zalecenia. Placówki dokonały korekt jadłospisów. Ocena końcowa jadłospisów – prawidłowa. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia i sklepikami szkolnymi w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań.

Ponadto w roku 2023 dokonywano kontroli sklepików oraz automatów vendingowych znajdujących się w jednostkach systemu oświaty pod kątem zagrożeń związanych ze spożyciem napojów energetycznych. W wyniku kontroli nie stwierdzono zagrożeń związanych ze spożyciem napojów energetycznych przez dzieci w szkołach. Automaty vendingowe funkcjonują na podstawie umowy użyczenia zawartej z Dyrektorami placówek. Przedstawiano oświadczenia producentów środków spożywczych, że oferowane w automacie produkty są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154). W wyniku kontroli automatów nie stwierdzono środków spożywczych o zwiększonej zawartości cukru, tłuszczu, soli. Sprzedaż środków spożywczych w jednym z automatów jest ponadto urozmaicona na życzenie rodziców o bakalie, musy owocowe, chrupkie pieczywo.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 23 obiektach (10 stołówkach szkolnych, 5 bursach i internatach, 2 stołówkach na koloniach/półkoloniach/zimowiskach, 6 stołówkach w przedszkolach). Prowadzone są systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli - CCP oraz punktów kontrolnych - CP np.: dostawa towarów, przechowywanie środków spożywczych w warunkach chłodniczych, naświetlanie jaj, pomiar temperatury wewnątrz dużych kawałków mięsa.

W obiektach, w których wdrożono procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej prowadzone są rejestry: rejestr dostaw towaru, monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, rejestr temperatury i wilgotności w magazynach produktów suchych, rejestr naświetlania jaj, rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rejestr monitorowania obecności szkodników, rejestr odbioru odpadów, w tym kat. 3 pochodzenia zwierzęcego, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, rejestr mycia okapu nad stanowiskami smażenia, rejestr szkoleń pracowników. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie zasad funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. Dokumentacja dot. wykonywanych czynności kontrolnych prowadzona jest w sposób systematyczny i prawidłowy. W grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2023 pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę posiłku obiadowego dzieci przedszkolnych w wieku od 1-6. Próbkę posiłku obiadowego została pobrana w ramach urzędowej kontroli



żywności w kierunku oznaczenia kaloryczności. Po dokonaniu analizy wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów wydano zalecenie dotyczące zwiększenia podaży tłuszczu oraz węglowodanów w posiłku obiadowym dla dzieci przedszkolnych.

**Tabela 17.** Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty w 2023 r.

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	4	2	2	1	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	20	7	7	7	7	7	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
3)	Stołówki w przedszkolach	28	5	5	5	3	3	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.

4)	Stołówki w bursach i internatach	6	4	5	4	1	1	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

## **Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej**

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia tj.: Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, ul. Szamotulska 9, 64-510 Wronki i Dom Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki. Działalność bloków żywienia w ww. obiektach obejmuje przygotowanie i podawanie posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiad, kolacja) dla osób z niepełnosprawnością intelektualną. Zakłady działają w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP/HACCP. W ww. blokach żywienia w 2023 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnych. W 2022 r. zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Bieżący stan sanitarno – techniczny pionu żywieniowego nie budził zastrzeżeń. W związku z uzyskaniem w 2022 r. na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego kontrole oceny zagrożenia – ryzyko średnie, kontrola przewidziana jest na 2024 r.

## **SZPITAL – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach**

W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną bloku żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej. Bieżący stan sanitarno – techniczny pionu żywienia (punkt przyjmowania i rozdziału posiłków wraz z kuchenkami oddziałowymi) nie budził zastrzeżeń. Dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - średnie. Żywienie pacjentów w szpitalu prowadzone jest w oparciu o system cateringowy. Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową spoza powiatu szamotulskiego, która przygotowuje i dostarcza całodzienne posiłki z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. Zgodnie z zawartą umową z firmą cateringową próbki pokarmowe są pobierane i przechowywane przez wykonawcę usługi. Odpadki pokonsumpcyjne z kuchenek oddziałowych odbierane są również przez ww. firmę. Dostawa posiłków do szpitala odbywa się 2 razy dziennie w określonych godzinach. Dostarczone posiłki trafiają do punktu dystrybucji posiłków, gdzie następuje ich rozdział i transport dźwigiem towarowym dwukomorowym na poszczególne kuchenki oddziałowe. Dokonuje się kontroli ilościowej i jakościowej dostarczonych posiłków. W wydzielonym pomieszczeniu przechowuje się środki spożywcze dla nowych pacjentów po przyjęciu do szpitala. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych i przy salach chorych przez personel medyczny. Dystrybucja i rozdział posiłków odbywa się w sposób prawidłowy z zachowaniem zasad higieny.

W 2023 r. SPZOZ w Szamotułach przystąpił do programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry Posiłek w Szpitalu”, którego celem jest zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach oraz wdrożenie optymalnego modelu żywienia świadczeniobiorców w szpitalach. Od dnia 07.11.2023 r. pacjenci otrzymują posiłki w ramach ww. programu. Dokonywane są zapisy dotyczące oceny organoleptycznej posiłków w SP ZOZ Szamotuły w zakresie świeżości produktów – posiłków, temperatury, zapachu, wyglądu, konsystencji, zgodności z jadłospisem. Ponadto w ramach programu dla wszystkich diet dokonuje się obliczeń zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, NKT, cukrów prostych, soli oraz wartości energetycznej (kcal). Podczas kontroli dokonano dekadowej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) wg. arkusza oceny dekadowej jadłospisu - ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu – prawidłowa. Warunki żywienia pacjentów objęte są kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach GHP i GMP. Obiekt działa w oparciu o opracowane, wdrożone i przestrzegane procedury i instrukcje. Monitoringi i rejestry prowadzone są systematycznie i prawidłowo.

We wrześniu 2022 r. dokonano wymiany sprzętu (zmywarko - wyparzarek) we wszystkich kuchenkach oddziałowych. Natomiast w grudniu w 2022 r. na Oddziale ginekologicznym i dziecięcym dokonano modernizacji kuchenki oddziałowej.

### **Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia w 2 stołówkach w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym w 1 stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym w systemie cateringowym. Przeprowadzono 3 kontrole w stołówce w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym zażaleniem osadzonego. Wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą do usunięcia uchybień technicznych w bloku żywienia w zakładzie karnym we Wronkach.

### **Blok żywieniowy w Zakładzie Karnym we Wronkach**

W bloku żywienia odbywa się przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu i ich wydawanie (śniadania, obiady, kolacje) dla osadzonych w Zakładzie Karnym we Wronkach oraz osadzonych żywionych w ramach cateringu w punkcie wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach. W obiekcie wdrożone i utrzymane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP. Wyznaczone punkty krytyczne nie uległy zmianie. Zapisy w kartach i

rejestrach prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2023 r. przeprowadzono ogółem 3 kontrole bloku żywienia w Zakładzie Karnym we Wronkach:

- 1 kontrolę sanitarną zgodnie z Planem kontroli obiektów PSSE w Szamotułach na rok 2023 r.,
- 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków wynikających z wydanej decyzji administracyjnej, dotyczącej poprawy stanu technicznego,
- 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymanymi zażaleniami osadzonych na nieprawidłową jakość i ilość żywności otrzymywanej w posiłkach, nieprawidłowej wartości odżywczej niezgodnej z dietą lekkostrawną nisko-tłuszczową bogato resztkową, nieprawidłowości w tworzeniu jadłospisów oraz nieprawidłowego postępowania ze śmieciami. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zażalenia nie potwierdziły się.

W trakcie kontroli sanitarnej planowanej dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie.

### **Punkt wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach**

Działalność punktu wydawania posiłków obejmuje przyjmowanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w systemie cateringowym z kuchni głównej mieszczącej się w Zakładzie Karnym we Wronkach. W pomieszczeniu kuchennym odbywa się rozdzielanie posiłków na poszczególne pawilony mieszkalne. W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w punkcie wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach. W 2022 r. dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Obiekt otrzymał ocenę – ryzyko niskie. Zgodnie z kryteriami oceny ryzyka kontrola obiektu została zaplanowana na rok 2024. Punkt wydawania posiłków działa w oparciu o „Dokumentację Sanitarną według zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej Aneks Kuchenny OZ w Szamotułach”. Zapisy z wykonywanych czynności oraz monitoringi prowadzone są systematycznie i prawidłowo.

### **Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów**

W rejestrze obiektów figuruje 736 producentów pierwotnych, 15 dostawców bezpośrednich, 82 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich. Zakres prowadzonej działalności producentów pierwotnych obejmuje głównie uprawę i sprzedaż zbóż, rzepaku, kukurydzy i buraków

cukrowych. Na podstawie kryteriów oceny producenci pierwotni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego, z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Do dostawców bezpośrednich zakwalifikowani są głównie właściciele ogrodów działkowych, którzy zajmują się uprawą oraz sprzedają małych ilości owoców i warzyw oferowanych na lokalnych placach targowych. Na podstawie kryteriów oceny ryzyka producenci pierwotni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego, z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności.

Zakres działania producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich obejmuje uprawę i sprzedaż głównie warzyw i owoców z własnych gospodarstw rolnych, sadowniczych, ogrodniczych. W związku z produkcją owoców miękkich 18 producentów otrzymało ryzyko wysokie na podstawie kryteriów oceny. Pozostałych 64 producentów otrzymało ryzyko niskie. W ww. grupie przeprowadzono 3 kontrole (2 kontrole sanitarne – tematyczne, 1 kontrola sanitarna wraz z arkuszem oceny zakładu).

W grupie producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich znajdują się producenci dżemów, konfitur, syropów i innych przetworów owocowych wytwarzanych z własnych upraw oraz producent zajmujący się uprawą i sprzedażą roślin przyprawowych i aromatycznych – mikro ziół, mikro listków. Ww. producenci zgodnie z kategoryzacją zakładów otrzymali ryzyko średnie. W ww. grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną wraz z oceną zakładu i poborem próbki. Ogółem w 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek, w tym: 4 próbki w grupie producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich w kierunku zawartości metali i oznaczenia pozostałości pestycydów:

- 1 próbka - porzeczka czarna - pozostałości pestycydów,
- 1 próbka - porzeczka czerwona - pozostałości pestycydów,
- 1 próbka - jabłka – zawartość metali,
- 1 próbka - sałata masłowa – pozostałości pestycydów oraz 1 próbkę (sałata rukola) w grupie producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich w kierunku pozostałości pestycydów.

Wyniki otrzymanych badań – niekwestionowane.

## Środki transportu

**Tabela 18.** Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2023 r.

<u>PSSE</u>	W ewidencji ogółem w 2023 r.	Ilość skontrolowanych ogółem	Ilość kontroli ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Stwierdzone nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu	Decyzje merytoryczne	Decyzje zatwierdzające/warunkowe	Środki transportu (2023r.) zatwierdzone/warunkowo zatw.	GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją
Szamotuły	141	15	19	4	-	9	14 z	14 z	104

W 2023 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 141 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 19 kontroli środków transportu, w tym 4 kontrole w trakcie których dokonano oceny na podstawie arkusza oceny obrotu żywnością. W tym przypadku dokonano kontroli 2 środków transportu należących do zakładu cukierniczego, 2 środków transportu należących do zakładu usług cateringowych, w tym środka transportu służącego do transportu posiłków do szpitala w Szamotułach. W związku z tym, że środki transportu posiadały prawidłowy stan sanitarno-techniczny otrzymały ocenę – ryzyko niskie. W związku ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców wydano 14 decyzji o zatwierdzeniu środków transportu wraz z zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz dodatkowo 2 zaświadczenia o wpisie do rejestru i 9 decyzji o wykreśleniu z rejestru zakładów. Dokonano kontroli:

- mroźni/chłodni służących do przewozu lodów oraz wyrobów cukiernicznych,
- samochodów dostawczych - izoterm służących do przewozu dań oraz posiłków obiadowych w ramach usług cateringowych oraz cateringu dietetycznego,
- samochodu dostawczego służącego do przewozu warzyw i owoców,
- samochodu chłodni służącego do przewozu leków oraz środków spożywczych do aptek,
- naczep – chłodni/mroźni służących do przewozu półtuszy i ćwierci mięsnych,



- samochodów dostawczych służących do przewozu środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych wymagających lub niewymagających transportu w warunkach chłodniczych.

Stan sanitarno – techniczny środków transportu nie budził zastrzeżeń. Komory ładunkowe wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. Kierowcy-dostawcy prowadzili zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji komór ładunkowych, posiadali aktualną dokumentację zdrowia oraz prawidłową odzież ochronną, posiadali specjalistyczne preparaty do dezynfekcji powierzchni. Komory chłodnicze i mroźnicze środków transportu posiadały sprawne agregaty, co zapewniało prawidłową temperaturę przewozu środków spożywczych wymagających chłodzenia lub przewozu w warunkach mroźniczych. Przedstawiano do wglądu wydruki elektroniczne pomiaru temperatury podczas przewozu asortymentu, a także zapisy temperatur w prowadzonych rejestrach. Środki transportu posiadały prawidłowe oznakowanie świadczące o przewozie środków spożywczych.

#### **Kontrole weekendowe**

W 2023 roku w okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami produkcji i obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych, w miejscowościach wypoczynkowych oraz place targowe. Kontrole weekendowe przeprowadzono w miesiącach od czerwca do września. Ogółem przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 5 mandatów karnych na sumę 1.500 zł. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami technicznymi w obiektach wydano 6 decyzji administracyjnych nakazujących zapewnienie prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, sprzętu, urządzeń oraz wydano 15 decyzji opłatowych.

**Tabela 19.** Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2022 – 2023.

Nadzór nad obiektami w okresie letnim	2022 r.	2023 r.
Liczba kontroli	57	53
Liczba mandatów i kwota	7 / 1.600 zł	5/1.500 zł

Liczba decyzji merytorycznych	5	6
Wnioski o ukaranie	0	0

Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak czystości w pomieszczeniach kuchennych: zanieczyszczone wyciągi wentylacyjne nad stanowiskami pieczenia, brudne zakurzone okapy nad stanowiskami gotowania, brudne, zatłuszczone półki, zatłuszczone urządzenia i sprzęt, brudne, zatłuszczone pojemniki z przyprawami, zbędny sprzęt,
- brak porządku i czystości w zmywalniach naczyń kuchennych,
- brak porządku i czystości w szafkach dla personelu (brud w szafkach dla personelu, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej w szafkach, odzież osobista poza szafkami),
- brudne ściany, sufity, posadzki w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych,
- ubytki w płytkach ściennych, łuszcząca się farba w pomieszczeniach kuchennych, uszkodzone narożniki ścian,
- zacieki na sufitach,
- brak zabezpieczenia okien, drzwi przeciw owadom (brak siatek),
- brak skutecznej wentylacji nad stanowiskami smażenia i gotowania,
- nieprawidłowe przechowywanie jaj w pomieszczeniu magazynowym (jaja poza urządzeniem chłodniczym, wysoka temperatura otoczenia),
- brak czystości pod urządzeniami chłodniczymi i regałami,
- brudne torby termoizolacyjne służące do przewozu dań do klientów zamawiających,
- zniszczone, uszkodzone obudowy zamrażarek w pomieszczeniach kuchennych,
- uszkodzone krany, umywalki w pomieszczeniach kuchennych,
- brudny sprzęt porządkowy,
- brak porządku i czystości w szatni dla personelu (zbędny sprzęt, odzież osobista i ochronna personelu poza szafkami),
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań, kartonów do pizzy.

## **Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe**

Na terenie działania stacji nie występują przetwórnice warzywno-grzybowe.

Podczas działań kontrolnych na placach targowych kontrolowano stragany oferujące do sprzedaży grzyby świeże. Oferowane do sprzedaży grzyby leśne posiadały atesty klasyfikatorów. W okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym prowadzono nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych. Kontrolowano grzyby znajdujące się w obrocie w sklepach spożywczych i marketach. Przeprowadzono ogółem 9 kontroli w obiektach obrotu żywnością. Skontrolowano warunki przechowywania grzybów suszonych, terminy ważności, oznakowanie, w tym atesty umieszczone na etykietach. Dokonano oceny organoleptycznej grzybów w opakowaniach jednostkowych producentów. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku 2023 r. w „Harmonogramie Poboru Próbek w 2023 r.” nie zaplanowano do badań laboratoryjnych próbek grzybów i przetworów grzybowych. W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2023 r. wystawiono ogółem 5 atestów:

- 3 atesty na grzyby świeże z gatunku pieprznik jadalny, gąska zielonka oraz mleczaj rydz,
- 2 atesty na grzyby suszone w postaci krajanki z gatunku pieprznik jadalny oraz podgrzybek brunatny.

Udzielono 19 porad grzybowych. Określono gatunek grzybów jadalnych: smardz jadalny, czubajka kania, maślak zwyczajny, maślak pstry, maślak sitarz, borowik szlachetny, mleczaj rydz, piaskowiec modrzak, pieprznik jadalny, szmaciak gałęzisty, podgrzybek brunatny, maślak zwyczajny, rycerzyk czerwonozłoty, podgrzybek zajaczek, podgrzybek brunatny, opieńka miodowa. W dwóch przypadkach stwierdzono obecność gatunków grzybów trujących – goryczak żółciowy oraz gołąbek wymiotny.

### **Ogniska zatruc pokarmowych**

W 2023 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

### **Zatrucia grzybami**

W 2023 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc grzybami.

### **Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach podejmował działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością

mogących znajdować się obrocie. W 2023 r. po otrzymaniu powiadomień alarmowych lub informacyjnych w systemie RASFF niezwłocznie podejmowano szereg działań w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych w celu wyeliminowania z rynku zakwestionowanych produktów z obrotu pn.:

- sałatka z buraczków i papryką 270 g – nr partii: 23.08.2023/A, data minimalnej trwałości 23.08.2023; producent krajowy – wykrycie ciała obcego (fragmenty szkła),
- polska wędzona kiełbasa średnio rozdrobniona nr partii: 33, termin przydatności do spożycia: 18.02.2023, producent krajowy – wykrycie obecności Salmonella spp. w 2 z 5 próbek produktu,
- sprzedaż internetowa suplementów diety zawierających nieautoryzowany składnik nowej żywności CBD - kannabidiol - Olejek CBD PRO Premium 30%, 10 ml., dystrybutor z Polski, oferowany do sprzedaży na platformie handlowej on-line dostępnej w domenie allegro.pl,
- echinacea. Suplement diety pochodzący z USA, producent: SWANSON - brak informacji na etykiecie o napromieniowaniu produktu,
- produkt - żelki pn. Jelly Straws 300 g i 1400 g, pochodzący z Tajwanu o nr partii: 01.11.2023 i nr partii: 14.03.2024 r. - stwierdzenie niedozwolonej obecności dodatków do żywności: E 407 i E 410,
- wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością pn. „łyżka kuchenna VALDINOX mistrz w kuchni”, nr partii: KZ/21/052, oznaczony kodem kreskowym: 5907508180836, pochodzący z Chin, dostawca produktu: krajowy - w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA),
- asortyment „ćwiartka tylna z kurczaka klasa A świeża”, data ważności 14.08.2023, nr partii 219/0/23, data wysyłki 08.08.2023 r., ilość 12000, odbiorca: Zakład Masarski
- krajowy - stwierdzenie obecności Salmonella Enteritidis w 25g w 3 z 5 próbek wycinków skórek z szyi kurcząt – świeżych o nr partii 219/0/23, termin przydatności do spożycia: 13.08.2023 r.,
- wino White Wine Beverage, SAKURA WHITE PLUM Biała Śliwka, numer partii L 22 03 03 23, kraj pochodzenia: Mołdawia - wykrycia niedeklarowanego alergenów - dwutlenek siarki,

- 100% makaron z kukurydzy pochodzący z Rumunii – nr kwestionowanej partii: 21 03 25 B - stwierdzenie niezadeklarowanego alergenu (glutenu) w produkcie bezglutenowym,
- zebra cakes, Patisserie – ciastka: nr partii: 1K25, termin przydatności do spożycia: 02.11.2023, nr partii: 1K26, termin przydatności do spożycia: 03.11.2023, nr partii: 1K31, termin przydatności do spożycia: 08.11.2023 - stwierdzenia obecności pleśni w produkcie,
- Therma Bitkisel Karisimli Macun (miód na potencję), 240 g, nr partii: 20211218, data minimalnej trwałości: 17.12.2024, kraj pochodzenia: Turcja, zakwestionowanego ze względu na zidentyfikowanie zakazanej do stosowania w żywności niedeklarowanej substancji czynnej syldenafilu oraz jonów cytrynianowych.

Ogółem przeprowadzono 9 kontroli interwencyjnych oraz sporządzono 6 adnotacji służbowych.

## **V.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych**

### **Badania laboratoryjne próbek żywności.**

W 2023 r. pobrano ogółem 191 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 24 próbki zakwalifikowano jako próbki dodatkowe, w tym:

- 10 próbek dodatkowych w związku z interwencją konsumencką dot. nieprawidłowej jakości lodów pobranych w wytwórni lodów,
- 1 próbka jabłek pobrana w gospodarstwie sadowniczym w ramach wspólnej kontroli PIS - PIORiN,
- 1 próbka mięsa surowego pobrana w markecie w związku z interwencją konsumencką (nieswoisty zapach),
- 1 próbka margaryny (żywność wzbogacona – wit. A i D) - zmiana parametrów na zawartość metali,
- 1 próbka margaryny (żywność wzbogacona – wit. A i D) - zmiana parametrów na parametry jęłczenia,
- 10 próbek wyrobów garmażeryjnych i kulinarnych - zmiana grupy i kierunku – mikrobiologia.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 175 próbek, w ramach monitoringu 16 próbek. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 125 próbek, a w kierunku badań chemicznych 66 próbek. W 2023 r. zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. Zgodnie z

planem pobierania próbek na 2023 r. pobrano również 2 próbki (oleje rzepakowe) w kierunku Suma węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOAH) oraz Suma węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH). Z uwagi na brak sprawozdań z badań z NIZP PZH - PIB próbki nie zostały ujęte w MZ-48 w Dziale 1 oraz nie zostały wliczone do ogólnej sumy wszystkich próbek. W 1 przypadku w zbadanej próbce herbaty czarnej pobranej w ramach monitoringu w kierunku zawartości niklu stwierdzono zawyżony parametr - zawartość niklu ( $8,2 \pm 1,8$ ) mg/kg (przekroczenie wartości granicznej 5 mg/kg w herbatach). W wyniku dokonania analizy ryzyka sporządzono powiadomienie informacyjne, które zostało przesłane do WPWIS. Powiadomienie oczekuje na weryfikację.

W grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę posiłku obiadowego dzieci przedszkolnych w wieku od 1-6. w kierunku oznaczenia kaloryczności. Po dokonaniu analizy wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów wydano zalecenie dotyczące zwiększenia podaży tłuszczu oraz węglowodanów w posiłku obiadowym dla dzieci przedszkolnych. W próbkach pobranych do badań laboratoryjnych z obrotu i produkcji dokonywano oceny znakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W wyniku analizy informacji zawartych na etykietach producentów środków spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania środków spożywczych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego nie stwierdzono nieprawidłowości. Etykiety były czytelne, jasne i łatwe do zrozumienia. Nie wprowadzały konsumenta w błąd. Informacje na etykiecie umieszczone w sposób trwały, trudny do usunięcia. Przeprowadzono 65 ocen oznakowania ww. środków spożywczych.

Zgodnie z otrzymanymi wytycznymi WPWIS w sprawozdaniu Mz – 45 doliczono 2 próbki produktów kosmetycznych pobranych w zakładzie produkcyjnym przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy.

### **Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na rok 2023 pobrano do badań laboratoryjnych wskazane w planie 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli. Pobrano do badania próbki pn.:

- łopatka SCANDI art. 28076, kierunek - Chemia - Migracja specyficzna Suma pierwszorzędowych amin aromatycznych. Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany,

- szumówka SCANDI produkt wykonany z nylonu. kierunek - Chemia - Migracja specyficzna Suma pierwszorzędowych amin aromatycznych.

Próbki pobrano z zakładu: miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością - magazynu hurtowego „Galicja” w Szamotułach. Otrzymane wyniki badania próbek – niekwestionowane.

### **Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety**

W ramach sprawowanego nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego, preparatami do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności wzbogacanej kontrolą objęto zakłady produkujące suplementy diety oraz suplementy diety występujące w obrocie, a także oferowane klientom poprzez strony internetowe. W 2023 r. na terenie objętym nadzorem znajduje się 2 producentów suplementów diety:

- Zakład produkcyjny w Grzebienisku. Zakład zajmuje się produkcją suplementów diety i produktów kosmetycznych na bazie produktów pszczelich,
- Wytwórnia tłuszczów roślinnych w Śmiłowie. Produkcja suplementów diety (oleje) jest działalnością marginalną. Głównym zakresem prowadzenia działalności jest produkcja olejów roślinnych tłoczonych na zimno.

W trakcie kontroli w obiektach obrotu żywnością zwracano szczególną uwagę na prawidłowość oznakowania, ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, a także na sposób przechowywania, ekspozycji oraz terminy przydatności do spożycia. Kontrolowano również prezentacje produktów zamieszczonych na stronach internetowych. Suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oraz środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi oferowane do sprzedaży w miejscach obrotu przechowywane były na wydzielonych regałach i półkach. Oznakowanie ocenionych suplementów diety oraz warunki przechowywania, terminy ważności, zastosowanie, ostrzeżenia nie budziły zastrzeżeń. Na przeanalizowanych etykietach nie stwierdzono nieprawidłowych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, które sugerowałyby działania lecznicze, co w przypadku suplementów diety jest niedozwolone w myśl Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W 2023 r. w trakcie wykonywania czynności kontrolnych dokonano oceny znakowania w następujących obiektach obrotu:

- w 14 sklepach dokonano ocen 29 suplementów diety, 3 produktów z grupy żywności wzbogacanej oraz 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt,
- w 2 aptekach dokonano kontroli oznakowania 3 produktów - żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

W wytwórni suplementów diety w Brzozie przeprowadzono kontrolę, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości w 2 ocenionych suplementach diety. Nieprawidłowości dotyczyły użycia niewłaściwych oświadczeń zdrowotnych sugerujących działanie lecznicze produkowanych suplementów diety. Producent w zaleconym terminie dokonał korekt etykiet. Zastosował prawidłowe oświadczenia zdrowotne na etykietach produktów. Natomiast podczas kontroli stron internetowych 2 zakładów produkujących suplementy diety, znajdujących się pod nadzorem PPIS w Szamotułach oferujących swoje produkty na firmowych stronach internetowych, dokonano oceny znakowania 5 suplementów diety. W 1 przypadku stwierdzono niezgodności dotyczące użycia nieprawidłowych oświadczeń zdrowotnych. W związku z tym została wydana decyzja administracyjna nakazująca dostosować oświadczenia zdrowotne do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie dozwolonych oświadczeń, które mogą zostać zastosowane na etykietach suplementów diety. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. Etykiety suplementów diety oraz firmowa strona internetowa zostały skorygowane. Na terenie działania stacji nie znajdują się importerzy suplementów diety.

W Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w Szamotułach figuruje ogółem 5 podmiotów zajmujących się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe. W 2023 r. do rejestru zakładów dokonano wpisu 2 firm zajmujących się również dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe.

W 2023 r. zgodnie z Harmonogramem poboru próbek na rok 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych:

- 2 próbki suplementów diety w kierunku badań chemicznych - witaminy i inne żywieniowe (witamina C) oraz oceny znakowania,
- 1 próbkę z grupy – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku badań chemicznych – metale oraz oceny znakowania,
- 2 próbki z grupy: żywność dla określonych grup, w tym 1 próbka - żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, 1 próbka – preparaty dla początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne w kierunku – ocena znakowania,
- 1 próbkę produktu dla małych dzieci – w kierunku badań chemicznych – akryloamid.



Otrzymane wyniki badań - niekwestionowane. Ocena znakowania - zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

W związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym Nr 2022.14 w systemie RASFF z dnia 16.12.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolyzdynowych w suplemencie diety producenta z powiatu szamotulskiego zostało wszczęte postępowanie wobec producenta ww. suplementu diety. Została wydana decyzja nakazująca wycofanie ww. produktu z obrotu. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. Produkt został zutylizowany.

### **Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością**

W 2023 r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 2017/625, 1829/2003 i 1830/2003 i Ustawy o bezpieczeństwie żywności dot. żywności genetycznie zmodyfikowanej poprzez kontrole sanitarne tematyczne oraz pobór próbek żywności w kierunku występowania modyfikacji genetycznej w materiale roślinnym i ocenie znakowania środków spożywczych w tym zakresie. Działania te były realizowane zgodnie z rocznym harmonogramem kontroli obiektów oraz przyjętym planem poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na rok 2023. Skontrolowano 2 zakłady produkcyjne (wytwórcie olejów roślinnych), gdzie istnieje prawdopodobieństwo występowania surowca zanieczyszczonego GMO. Przeprowadzono kontrolę dokumentacji oraz wdrożonych w zakładach systemów bezpieczeństwa żywności w zakresie identyfikowalności surowców przeznaczonych do produkcji oleju. Przedstawiciele kontrolowanych zakładów okazali stosowne wyniki badań laboratoryjnych (rzepaku) wraz ze wskazaniem przyjętych procedur postępowania w przypadku niezgodności wyniku (procedury w ramach systemu HACCP lub ISO). Kontrole potwierdziły możliwość pełnej identyfikowalności surowców używanych do tłoczenia olejów, na etapie wytwórców, bądź dostawców materiału roślinnego (zarówno od dostawców krajowych, jak i z krajów trzecich). W miejscach obrotu żywnością przeprowadzono 3 kontrole. Oceniono znakowanie 4 produktów w zakresie umieszczenia informacji „Bez GMO” czy „GMO FREE”. Znakowanie środków spożywczych w trakcie przeprowadzonych kontroli nie budziło zastrzeżeń. W obrocie handlowym nie znajdowały się produkty potencjalnie zawierające GMO.

Zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2023 r. zaplanowano do poboru 2 próbki w kierunku GMO wraz z oceną znakowania produktów z grupy:

- drobne wyroby piekarnicze – galanteria ciastkarska zawierająca mąkę kukurydzianą lub sojową. Pobrano produkt pn. „Bezglutenowe biszkopty z galaretką o smaku pomarańczowym w czekoladzie”,
- kukurydza i podobne – kukurydza i przetwory: mąka kukurydziana; chrupki kukurydziane, płatki śniadaniowe. Do badań pobrano produkt pn. „Chrupiące płatki kukurydziane z witaminami Nestle Corn Flakes”.

Otrzymane sprawozdania z badań próbek – niekwestionowane. Ocena znakowania etykiet pobranych próbek nie budziła zastrzeżeń.

### **Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

Prowadzono nadzór nad 1 wytwórnią materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 25 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 7 hurtowniami i 18 sklepami). Obiekty posiadają zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach. W 2023 r. 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością została wpisana do rejestru PPIS w Szamotułach w zakresie sprzedaży butelek i słoików szklanych oraz produkcji opakowań z tworzyw sztucznych (zamknięcia, butelki). W obiektach obrotu materiałami prowadzona jest działalność obejmująca magazynowanie i sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz artykułów przemysłowych (chemia gospodarcza).

W 2023 r. przeprowadzono ogółem 5 kontroli (2 kontrole w hurtowniach oraz 3 kontrole w sklepach), w tym 2 kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. „łyżka kuchenna Mistrz w kuchni”, w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA). Dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 1 obiekcie (obiekcie obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością). Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie. Pozostałe obiekty posiadają zgodnie kategoryzacją ocenę – ryzyko niskie.

Kontrola sanitarna została przeprowadzona w sklepie oferującym materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W sprzedaży znajdowały się materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wyprodukowane z tworzyw sztucznych, drewna, emalii, metalu, szkła, bambusa, silikonu, papieru. Wyroby w postaci naczyń, misek, garnków, sztućców, nabierek, pojemników, szklanek, tacek, desek, przyborów kuchennych były przechowywane na wydzielonych regałach tematycznych. Skontrolowano oznakowanie losowo wybranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w sklepie na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Oceniono oznakowanie wyrobów: komplet 4 przyborów bambusowych, naberka Gler material: silikon, drewno bambusowe, pucharek do lodów AM-Gelato, kubki podróżne 8 szt. (produkt zawiera plastik), szkło do koktajli, kieliszki do wina 6 sztuk, sztućce (drewno) – 18 sztuk, słomki papierowe koktajlowe, 12 sztuk, 100% surowce naturalne. Produkt jednorazowego użytku, wykonany z papieru, kubek porcelanowy. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania wyrobów do kontaktu z żywnością. Informacje umieszczone na naczyniach były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Podano również informację o warunkach stosowania. Ponadto w obiektach tj. w 3 ciastkarniach, 2 zakładach usług cateringowych dokonano kontroli oznakowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w obiektach i stosowanych do pakowania żywności. Oceniono bezbarwne woreczki w różnych rozmiarach służące do wypieku i pakowania ciast, papier pakowy, papier do pieczenia, folia spożywcza do pakowania pieczywa, opakowania z tworzywa sztucznego, barwione reklamówki, pojemniki z przykryciem – opakowanie PET transport z drewnianym widelcem, kubek z tworzywa sztucznego wraz z przykrywką, woreczki HDPE, arkusze z papieru, foremki aluminiowe) na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim. Zawarte informacje były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Wyroby posiadały symbol (kieliszek, widelec) stosowany do oznakowania wyrobu do kontaktu z żywnością. Przedstawiono dokumenty towarzyszące wyrobom - deklaracje zgodności.

**Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z władzami poszczególnych miast i gmin oraz ze starostą powiatowym. Na bieżąco przekazywane są informacje o nieprawidłowościach występujących w zakresie obrotu i produkcji żywności. Corocznie sporządzana jest ocena stanu sanitarno –epidemiologicznego powiatu szamotulskiego, która w formie papierowej oraz w formie prezentacji jest przekazywana do Starostwa Powiatowego w Szamotułach i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. W 2023 r. nie zaistniała sytuacja wymagająca asysty funkcjonariuszy Policji podczas wykonywania czynności kontrolnych w obiektach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach zawartego porozumienia prowadzi stałą współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach. Zgodnie z zawartym Porozumieniem w dniu 15.11.2018 r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej obie inspekcje przekazują na bieżąco wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach oraz wyniki badań zakwestionowanych próbek żywności wyprodukowanych przez zakłady będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej, powiadomienia alarmowe i informacyjne w systemie RASFF.

W 2023 r. przeprowadzono wspólnie 2 kontrole sanitarne interwencyjne wraz z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szamotułach. Kontrole zostały przeprowadzone na placach targowych i dotyczyły niewłaściwego przechowywania i nieprawidłowych warunków sprzedaży wędlin oraz ryb świeżych i przetworów rybnych. Stwierdzono szereg nieprawidłowości i podjęto wspólne działania w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Wystosowano pisma do PLW spoza powiatu szamotulskiego. Winnych zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Nieprawidłowości zostały usunięte. W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 22.12.2020 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska i ustaleniem szczegółowego planu wspólnych kontroli w woj. wielkopolskim w 2023 r. przeprowadzono 3 kontrole w gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją

pierwotną żywności pochodzenia roślinnego. Podczas wspólnych kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki owoców i warzyw z gospodarstw rolnych:

- 1 próbkę jabłek - w kierunku badań chemicznych – metale ciężkie (kadm, ołów, rtęć),
- 1 próbkę sałaty masłowej - w kierunku badań chemicznych – pestycydy,
- 1 próbkę sałaty rukoli - w kierunku badań chemicznych – azotany.

Kontrole w wytypowanych gospodarstwach rolnych przeprowadzono z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz przedstawicielami Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Poznaniu. Wyniki kontroli gospodarstw rolnych oraz wyniki badań pobranych próbek – nie budziły zastrzeżeń. W związku z zawartym porozumieniem z dnia 22 października 2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu i Wielkopolskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w województwie wielkopolskim dokonuje się wpisu nowych aptek i punktów aptecznych do rejestru prowadzonego przez PPIS w Szamotułach.

W 2023 r. w 2 aptekach pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku znakowania i w kierunku badań chemicznych – metale. Sprawozdania z badań oraz ocena oznakowania – niekwestionowane. Ponadto w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniem informacyjnym przeprowadzono w aptece 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą braku informacji na etykiecie o napromieniowaniu produktu pn. „Echinacea. Suplement diety” pochodzącego z USA. W wyniku kontroli nie stwierdzono produktu będącego przedmiotem powiadomienia. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi. Informuje o ważnych wydarzeniach oraz porusza aktualne tematy związane z żywnością. W mediach społecznościowych zostały udostępnione posty poruszające między innymi tematy:

- „Miej ciśnienie na zdrowe żywienie” dotyczący zaleceń żywieniowych w nadciśnieniu tętniczym,
- „Rozmrażanie żywności” dotyczący prawidłowego procesu rozmrażania żywności,
- „Nadwyżka żywności po świętach, a może mrożenie?” dotyczący prawidłowego mrożenia żywności w szybki i prosty sposób,
- „Pięć kroków do bezpiecznej żywności” dotyczący bezpiecznego przygotowywania pokarmów,

- „Dzień ryby” dotyczący warunków sprzedaży żywych ryb pod względem sanitarno - higienicznym oraz dobrostanu ryb,
- „Suszone grzyby” dotyczący przechowywania oraz przygotowywania grzybów,
- „Tajemnica suszonych grzybów”, dotyczący etykiety na opakowaniu grzybów suszonych,
- „Znakowanie wartością odżywczą” dotyczący informacji o wartości odżywczej produktu spożywczego,
- „Piękne święta to zdrowe święta” dotyczący bezpieczeństwa żywności oraz przechowywania produktów w lodówce,
- „Trzymaj formę”, dotyczący profilaktyki prawidłowego żywienia, roli zbilansowanej diety i aktywności fizycznej w utrzymaniu zdrowia człowieka,
- „Cukier zdrowie psuje, choć słodko smakuje” dotyczący konsekwencji zbyt słodkiej diety i znaczenia zdrowego żywienia,
- „Czytamy etykietę” dotyczący informacji o przechowywania żywności zgodnie z zaleceniami producenta,
- „ ETYKIETA Źródło Ważnych Informacji” dotyczący etykiet środków spożywczych zgodnie z polskim ustawodawstwem,
- informacja o warzywach i owocach dotyczący wspierania prawidłowego działania układu odpornościowego,
- informacja o imbirze lekarskim i jego właściwościach,
- „Styl życia i odporność organizmu – dlaczego idą w parze?” dotyczący zdrowego stylu życia i prawidłowej codziennej diety,
- artykuł „Rosnące spożycie napojów energetyzujących – rosnący problem zdrowia publicznego na świecie” dotyczący dostępności napojów energetyzujących w każdym sklepie spożywczym oraz rosnącej ich sprzedaży,
- „Jedz produkty pełnoziarniste” dotyczący włączenia do diety produktów pełnoziarnistych,
- „Ile kalorii tak naprawdę potrzebuje twój organizm” dotyczący znajomości własnego zapotrzebowania energetycznego,
- „Kanapki. Kreatywne połączenia na twoim talerzu” dotyczące różnorodności składników do sporządzania kanapek,

- „Woda z kranu zostawia osad w czajniku. Twarda woda jest bezpieczna dla zdrowia” dot. zawartości w wodzie związków wapnia i magnezu,
- „Jesień na talerzu – ziemniak” dotyczący spożywania wartościowych ziemniaków,
- „Jesień na talerzu” dotyczący bezpiecznego grzybobrania,
- „Jesień na talerzu - dynia” dotyczący zawartości cennych składników w dyni,
- „Zaparcia nie mają szans. Zmieniajmy razem nawyki” dotyczący diety eliminującej zaparcia,
- post graficzny o szkodliwości napojów energetyzujących,
- „Dieta DASH w profilaktyce wielu chorób” dotycząca leczenia nadciśnienia i nie tylko,
- post „Światowy dzień jabłka” propagujący wartości owocu,
- „Czytamy etykiety. Co pić, aby jesienią wspomóc swoją odporność” dotyczący drogocennych napojów, które zapobiegają przeziębieniom,
- „Mrożonki”, dotyczący informacji jak przygotowywać i zamrażać produkty, aby zachować niezmienny smak potraw i ich bezpieczeństwo,
- „Konserwacja żywności” dotyczący przetwarzania i przechowywania żywności aby wydłużyć jej trwałość,
- „Przetwory” dotyczący zachowania letnich smaków w przetworach z owoców i warzyw, odpowiednie ich przygotowywanie i przechowywanie,
- „Grzybowe pomyłki” dotyczący znajomości gatunków grzybów jadalnych i trujących,
- „Rola drugiego śniadania” dotyczący roli drugiego śniadania,
- „Co pić na drugie śniadanie” dotyczący wartości napojów spożywanych przy drugim śniadaniu,
- „We wrześniu sezon na.....” dotyczący przygotowywania posiłków z sezonowych owoców i warzyw,
- „Bezpieczne grzybobranie” dotyczący zasad bezpiecznego grzybobrania,
- „Śniadanie to podstawa” dotyczący konieczności spożycia śniadania przez dziecko w racjonalnym odżywianiu,
- „Widzisz pleśń na jedzeniu?” dotyczący wytwarzania mykotoksyn i postępowania w przypadku stwierdzenia pleśni,
- „Zatrucie grzybami” dotyczący objawów oraz pierwszej pomocy przy zatruciu grzybami,

- „Sok z kiszonych buraków – zdrowy eliksir” dotyczący przygotowania i korzyści zdrowotnych soku,
- „Wybieraj bezpieczną żywność” – Kampania informacyjna dotycząca bezpieczeństwa żywności,
- „Wybierasz się na grzyby, a nie masz doświadczenia” dotyczący informacji na temat grzybów,
- „Zalety spożywania pełnowartościowego drugiego śniadania w szkole” propagujący zalety drugiego śniadania,
- „Ocena bezpieczeństwa substancji dodatkowych” dotyczący oceny bezpieczeństwa wszystkich dodatków do żywności, zanim trafią one na rynek,
- „Alergeny, znakowanie” dotyczący kontroli obecności alergenów w żywności,
- Artykuł „Dbamy o wasze bezpieczeństwo, badamy lody” informujący o dokonywanych kontrolach i wykonywanych badaniach laboratoryjnych próbek lodów,
- „Grzyby pod okiem Sanepidu w skupach i zakładach produkcyjnych, targowiskach” informujący o niebezpieczeństwie kupowania grzybów niewiadomego pochodzenia i możliwości skorzystania z bezpłatnych porad w stacjach sanitarno – epidemiologicznych,
- „Spożywaj owoce jagodowe każdego dnia” informujący o wysokiej zawartości witamin w owocach jagodowych,
- „Propozycja lekkostrawnych posiłków” opracowana przez dietetyków,
- „Przykłady komponowania posiłków z udziałem owoców” dotyczący wartości owoców w posiłkach.

Na stronie internetowej PSSE w Szamotułach umieszczono III edycję kampanii informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność”.

#### **Wnioski:**

- kontynuacja nadzoru nad obiektami żywności i żywienia, które ze względu na dużą produkcję i obrót żywności przekładają się na dużą liczbę konsumentów, obiektami, które w oparciu o ustalenia kontroli lat poprzednich wykazują zły stan sanitarno-techniczny oraz nad obiektami, w których stwierdzono ryzyko wysokie na podstawie arkusza oceny oraz na podstawie kryteriów oceny,



- kontynuacja nadzoru nad zachowaniem higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży, zachowaniem łańcucha chłodniczego, prawidłowym znakowaniem środków spożywczych z uwzględnieniem obecności alergenów,
- nadzór nad stosowaniem skutecznych procesów mycia i dezynfekcji, czystości wózków i koszyków zakupowych dla klientów,
- nadzór nad identyfikowalnością surowców i gotowych produktów, zachowaniem terminów ważności środków spożywczych, postępowania z odpadami oraz pochodzeniem mięsa wieprzowego w związku z zagrożeniami wynikającymi z ASF,
- nadzór nad zakładami żywności i żywienia oraz zakładami produkującymi i podmiotami wprowadzającymi do obrotu suplementy diety, w tym poprzez strony internetowe w zakresie przestrzegania obowiązujących przepisów i wymagań.



## VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W 2023 roku realizacja działań oświatowo – zdrowotnych przebiegała zgodnie z zaplanowanym harmonogramem. Działania edukacyjne prowadzono wśród osób dorosłych oraz dzieci i młodzieży.

Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2023:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 8 programów profilaktycznych,
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień AIDS, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia),
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 5 konkursów o zasięgu wojewódzkim i ogólnopolskim,
- przeprowadził 4 kampanie społeczne ( Kampania związana z profilaktyką HIV/AIDS #jedynytakitest, III edycję Kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność”; Kampania informacyjna „Europejski Tydzień Szczepień”, Kampania informacyjna „Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”),
- zorganizował 5 akcji informacyjno – edukacyjnych (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczny Wypoczynek Letni i Zimowy, „Mały kleszcz, duży problem”; „Mam zdrowe zęby”, „Sami dbamy o swoje zdrowie” – skierowana do Polaków i Ukraińców” „Co kryją Twoje piersi?”- akcja informacyjna skierowana do kobiet),
- przeprowadził w ramach realizowanych projektów szkolenie dla uczniów szkół podstawowych pt. „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra Tytoń,, oraz szkół ponadpodstawowych pt. „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV”,
- uczestniczył w 41 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych,
- brał udział w 3 imprezach obsługując stoisko informacyjno – edukacyjne.

Działalność profilaktyczną oparto na realizacji :

- Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Narodowego Programu Zwalczania Chorób Nowotworowych na lata 2016 – 2024,
- Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS na lata 2022-2026.



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

- kampanie tytoniowe tj. Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2023 r. (akcja informacyjna) i Światowy Dzień Rzucania Palenia – 16.11.2023 r. (akcja informacyjna),
- konkurs „*Palić, nie palić – oto jest pytanie*” dla uczniów klas V szkół podstawowych. Współpraca z UMiG w Szamotułach w zakresie ufundowania nagród dla laureatów etapu powiatowego w kwocie 500,00 zł,
- tematykę antytytoniową włączono do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach, media społecznościowe oraz dystrybucję materiałów informacyjnych w placówkach medycznych i wypoczynkowych.



### ***Program „Czyste powietrze wokół nas”***

Przedszkolny program edukacji antytytoniowej ma na celu wykształcenie u dzieci najstarszych grup przedszkolnych świadomej reakcji w sytuacji, gdy inne osoby palą przy nich papierosy. Program pośrednio wpływa również na rodziców uświadamiając im, iż paląc narażają swoje pociechy na choroby związane z nałogiem tytoniowym. Program o zasięgu wojewódzkim. Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowało 14 placówek (7 szkolnych i 7 przedszkolnych). W zajęciach uczestniczyło 398 dzieci i 151 rodziców.

•



### ***Program „Mamo, Tato – co wy na to ?”***

Program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim rodzicom. Program o zasięgu wojewódzkim. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był w 19 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 401 dzieci i 473 rodziców.



### ***Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „ Bieg po zdrowie”***

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla uczniów kl. IV szkół podstawowych opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2022/2023 program został przyjęty do realizacji w 11 placówkach szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 323 uczniów oraz 250 rodziców.



### ***Program „Trzymaj Formę”***

Program współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców ma na celu realizację strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Jego adresatami są uczniowie starszych klas szkół podstawowych. Program ogólnopolski. W programie uczestniczyło 12 szkół podstawowych. Udział wzięło 942 uczniów i 385 rodziców. W ramach programu 3 placówki uczestniczyły w ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia.



### ***Program „ARS czyli jak dbać o miłość?”***

Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem jest promocja zdrowego stylu życia wolnego od używek w aspekcie planowanego rodzicielstwa. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2022/2023 program został przyjęty do realizacji w 1 placówce. Działaniami edukacyjnymi objęto 123 uczniów klas III.



## **Program „Wybierz życie – pierwszy krok”**

Celem realizacji programu jest podniesienie poziomu wiedzy nt. zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyka raka szyjki macicy wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Program ogólnopolski realizowany z Fundacją MSD dla Zdrowia Kobiet. W roku szkolnym 2022/2023 program został zrealizowany w 4 placówkach szkolnych. Łączna ilość odbiorców – 671 osoby.



## **Profilaktyka HIV/AIDS**

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2023 realizowano następujące przedsięwzięcia:

- akcja „Bezpieczne Walentynki” (akcja medialna, współpraca z Biblioteką Publiczną w Szamotułach oraz dyrekcją szkół ponadpodstawowych),
- konkurs dla młodzieży szkół ponadpodstawowych pt. „*Nie daj szansy AIDS*”,
- przeprowadzenie szkolenia dla uczniów szkół ponadpodstawowych „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”,
- stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście,
- przeprowadzenie Kampanii Społecznej #jedynytakitest dla ogółu społeczeństwa,
- przeprowadzenie Kampanii informacyjnej #jedyny taki test, którego prawdopodobnie nie zleciłeś skierowany do lekarzy rodzinnych, ginekologów i położników.



## **„Skąd się biorą produkty ekologiczne ?”**

Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat.

Program ogólnopolski realizowany przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku szkolnym 2022/2023 realizowano III edycję programu w której uczestniczyło 14 placówek oświatowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 438 dzieci i 216 rodziców. Realizację programu wzbogacano konkursem plastycznym pt. „EKO jest lepsze” o zasięgu wojewódzkim.



### **Program profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”**

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w roku szkolnym 2022/2023 we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei realizację programu profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?”. Program skierowany został do młodzieży szkół ponadpodstawowych, którego celem jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był w 6 szkołach ponadpodstawowych powiatu szamotulskiego. W programie uczestniczyło 3.745 uczniów szkół średnich.

### **VI.1. Nowe inicjatywy edukacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. wielkopolskiego realizowane przez pracowników**



### **Projekt edukacyjny „Mam Zdrowe zęby”**

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w kwietniu 2023 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego. Projekt skierowany jest do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Celem projektu jest zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej i systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów. Działania edukacyjne zostały przeprowadzone na terenie dwóch placówek oświatowych. W projekcie uczestniczyło 167 dzieci. Przeprowadzono etap powiatowy konkursu plastycznego „Mój zębowy niezbędnik” na który przesłano 24 prace konkursowe. Nagrody dla laureatów ufundował UM w Pniewach.



## Projekt edukacyjny „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?”. Projekt skierowany jest do kobiet, a jego celem jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego. Przeprowadzono 3 szkolenia wśród mieszanek powiatu szamotulskiego połączone z nauką samokontroli piersi i dystrybucją materiałów edukacyjnych. W projekcie uczestniczyły 34 osoby. Dodatkowo, odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- w ramach akcji letniej - współpracowano z instytucjami oraz organizatorami zimowego i letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „*Bezpieczne wakacje*”. Na stronie internetowej PSSE pojawiały się artykuły poruszające aktualne problemy zdrowotne oraz promocję zdrowego stylu życia. PSSE w Szamotułach prowadziło działalność edukacyjną podczas pikniku dla dzieci i młodzieży zorganizowanego przez Stowarzyszenie Radzyny, przeprowadzało pogadanki wśród uczestników półkolonii i obozów, a także dystrybuowano materiały edukacyjne,
- realizacji projektu pt. „*Mały kleszcz – duży problem*” – poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek oświatowych, placówek letniego wypoczynku oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach. Przeprowadzono szkolenia z instruktażem usuwania kleszcza dla dzieci uczestniczących w półkolonii oraz młodzieży szkoły ponadpodstawowej,
- realizacji III Europejskiej Kampanii Informacyjnej „*Wybieraj bezpieczną żywność*” – w zakresie świadomych wyborów żywieniowych i ochrony konsumentów. Kampania skierowana była do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. Kampanię przeprowadzono na terenie placówek oświatowo – wychowawczych oraz mediach społecznościowych,
- włączono się do działań informacyjno – edukacyjnych prowadzonych przez pracowników WSSE w Poznaniu podczas trwania Mobilnej Strefy Zdrowia w Szamotułach organizowanej przez Ministerstwo Zdrowia,

- prowadzono kolportaż broszury „Sami dbamy o swoje zdrowie” opracowanej w języku polskim i ukraińskim do placówek szkolno-przedszkolnych, gdzie uczęszczały dzieci ukraińskie oraz w miejscach pobytu osób z Ukrainy,

W ramach promocji bezpłatnych szczepień HPV dla dzieci w wieku 12-13 lat prowadzono działania informacyjno – edukacyjne w przestrzeni medialnej. Działania wynikały z realizacji powszechnego programu szczepień Ministerstwa Zdrowia.





## VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego realizuje zadania mające na celu zapewnienie warunków higienicznych i zdrowotnych w uzgadnianej dokumentacji projektowej, ustaleniach opiniowanych dokumentów strategicznych, opiniowanych przedsięwzięciach w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz podczas uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych. Działania te wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023r. poz. 338 ze zm.) i przekładają się bezpośrednio na poprawę stanu sanitarno - higienicznego powiatu.

W roku sprawozdawczym 2023 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 123 sprawach (w 2022r. - 136) oraz przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych (w 2022r. – 30). Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotulach w 2023r. rozpatrując wnioski wydał 123 rozstrzygnięcia (w 2022r. - 136) (w formie opinii sanitarnych – 119, innych pism – 4), wystawił 32 decyzje opłatowe, 7 postanowień oraz przeprowadził 28 kontroli (tab. 1). Pośród wydanych opinii/zajętych stanowisk znajdują się również te dotyczące „innych spraw” w liczbie 23 obejmujące swoim zakresem: opinie dot. projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego (4) oraz opinie wydane po dokonaniu oględzin pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie działalności podlegającej nadzorowi inspekcji sanitarnej (19).

**Tabela 20.** Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2022 – 2023.

	2022r.	2023r.
opinie sanitarne i pisma	136	123
postanowienia	3	7
decyzje płatnicze	34	32
kontrole	30	28

Działalność w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko obejmowała uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Organ PIS pow. szamotulskiego w 2023r. zajął łącznie 36 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2022r. - 18). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów następujących gmin powiatu szamotulskiego: Szamotuły, Wronki, Obrzycko, Kaźmierz. W trakcie opiniowania projektów w/w dokumentów szczególną uwagę zwracano na sposób zaopatrzenia w wodę do picia, gospodarkę ściekową, sposób zaopatrzenia w ciepło, zagospodarowanie odpadów komunalnych.

Działalność w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko to wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. W 2023r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 45 (w 2022 r. - 68). Podczas opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko szczególną uwagę zwracano na ewentualne negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko pod kątem oddziaływania na zdrowie i warunki życia ludzi, które wiąże się z emisją hałasu, zanieczyszczeniem powietrza, gospodarką wodno - ściekową, gospodarowaniem odpadami.

**Tabela 21.** Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2022 i 2023.

Jednostka organizacyjna	Liczba spraw w 2022 r.	Liczba spraw w 2023 r.
Gmina Duszniki	18	8
Gmina Kaźmierz	3	4

Gmina Obrzycko	2	2
Miasto i Gmina Ostroróg	1	2
Miasto i Gmina Pniewy	10	7
Miasto i Gmina Szamotuły	19	5
Miasto i Gmina Wronki	15	17

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zgodnie z art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024 r. poz. 416 t.j.) dokonał w 2023 r. uzgodnienia 6 dokumentacji projektowych pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2022r. - 3). Zapobiegawczy nadzór sanitarny w 2023r. przeprowadził 28 kontroli obiektów (w 2022r. - 30) w tym 9 na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2023r. poz. 682 ze zm.) oraz 19 kontroli w związku ze zmianą sposobu użytkowania pomieszczeń. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. 2023r. poz. 1469 ze zm.) w 2023r. zaopiniował 4 projekty uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego.

Dla udokumentowania w/w czynności na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego prowadzone są odpowiednie rejestry i zbiory dokumentów posegregowane, zgodnie z obowiązującą instrukcją kancelaryjną i procedurami systemu jakości. Odbiory obiektów oraz wizje i kontrole w terenie dokonywane są przez pracownika Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przy współudziale pracowników innych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szamotułach. Na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zatrudniona jest jedna osoba, w wymiarze jednego etatu.

### **Podsumowanie**

- realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2023 ogółem przyjęto do rozpatrzenia 205 wniosków,

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach ogółem wydał 123 opinie/pisma i 32 decyzje opłatowe,
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach uzgodnił 6 dokumentacji projektowych pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczące budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2023r. przeprowadził łącznie 28 kontroli obiektów.



## ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2023 było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Zadania realizowane przez tutejszy organ wynikały z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024 r. poz. 416 t.j.) Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony organów sanitarnych należą:

- sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucja szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS),
- sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
- sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi,
- eliminowanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanego przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi, a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3,
- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,

- sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawaniu chorób,
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób,
- podnoszenie kwalifikacji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**Wykaz tabel:**

Tab. 1	Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2023 r.	5
Tab. 2	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2022-2023.	5
Tab. 3	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2023 r.	10
Tab. 4	Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2023 r.	10
Tab. 5	Szczepienia przeciwko wściekliźnie (Z 20.3/Z 24.2) w 2023 r.	13
Tab. 6	Dodatknie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2023 r.	13
Tab. 7	Choroby przenoszone drogą płciową (A50-A56) w 2023 r.	14
Tab. 8	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne.	16
Tab. 9	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania.	16
Tab. 10	Liczba placówek wykonujących szczepienia przeciwko HPV.	16
Tab. 11	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	18
Tab. 12	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	20
Tab. 13	Ilość próbek pobranych w 2023 r. z niecek basenowych Basenu Letniego.	24
Tab. 14	Struktura zakładów pracy.	34
Tab. 15	Liczba pracowników narażonych	36
Tab. 16	Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2022-2023	47
Tab.17	Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2023 r.	58
Tab.18	Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2023 r.	64
Tab. 19	Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2022-2023	65

Tab. 20	Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2022 – 2023	89
Tab. 21	Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2022 i 2023	90

### Wykaz wykresów:

Wykres 1. Struktura obiektów żywnościowo-żywnościowych w 2023 r.	45
--	----

### Wykaz map:

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

### Treść merytoryczna:

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