

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA  
EPIDEMIOLOGICZNA MIASTA KONINA  
I POWIATU KONIŃSKIEGO  
ZA ROK 2023**

**Opracował:**

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

**Zatwierdził:**

**KONIN 2024**

## **Spis treści**

<b>Wstęp .....</b>	<b>3</b>
<b>I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....</b>	<b>5</b>
<b>II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia .....</b>	<b>15</b>
<b>III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....</b>	<b>25</b>
<b>IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....</b>	<b>34</b>
<b>V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....</b>	<b>39</b>
<b>VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....</b>	<b>47</b>
<b>VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....</b>	<b>54</b>
<b>VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....</b>	<b>88</b>
<b>IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny .....</b>	<b>118</b>
<b>X. Oddział laboratoryjny.....</b>	<b>121</b>
<b>XI. Zakończenie .....</b>	<b>123</b>

## WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu konińskiego w 2023 r. było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia. W celu realizacji powyższych zadań z zakresu zdrowia publicznego dalsze doskonalenie nadzoru z wykorzystaniem usług cyfrowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2023. W ramach tych przedsięwzięć podjęto następujące działania:

1. Realizacja działań związanych z zapobieganiem, zwalczaniem oraz minimalizowaniem skutków COVID-19.
2. Ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez dalsze działania eradykacyjne i eliminacyjne.
3. Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
4. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
5. 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.
6. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
7. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
8. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
9. Prowadzenie działalności edukacyjno-informacyjnej w zakresie zagadnień pozostających w kompetencjach PIS, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, obowiązującą wiedzą oraz wytycznymi Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
10. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
11. Przekazywanie do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informacji dotyczących sytuacji kryzysowych i zdarzeń nadzwyczajnych niezbędnych do Oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej miasta Konina i powiatu konińskiego za rok 2023.
12. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

13. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
14. Doskonalenie systemu zarządzania zgodnie z obowiązującą normą PN-EN ISO/IEC 17025 w celu doskonalenia rozwoju oraz utrzymania kompetencji personelu.
15. Przestrzeganie zasad wynikających z przepisów o ochronie danych osobowych RODO oraz o ochronie informacji niejawnych.
16. Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
17. Aktualizacja i ujednolicenie informacji ujmowanych na stronach internetowych jednostek PIS (w tym BIP).

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej miasta Konina i powiatu konińskiego za rok 2023” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koninie

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

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

Niniejszej analizie dokonano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatnich wyników badań laboratoryjnych przekazane przez zakłady opieki zdrowotnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 z późn. zm.).

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

Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2022 - 2023

Lp.	Jednostka chorobowa	Rok 2022		Rok 2023	
		Liczba zachorowań	Wsp. zap.	Liczba zachorowań	Wsp. zap.
1.	Dur brzuszny	0	0	0	0
2.	Czerwonka	0	0	0	0
3.	Zatrucia pokarmowe Salmonellozy	62	31,4	33	16,8
4.	Zatrucia grzybami	0	0	0	0
5.	Botulizm	0	0	0	0
6.	Biegunka u dzieci do lat 2:	97	1762,35	78	1417,7
7.	Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym:	37		40	
	WZW A	4	2,02	2	1,0
	WZW B przewlekłe	20	10,1	25	12,7
	WZW B ostre				
	WZW C	13	6,6	13	6,6
	WZW B + C	0	0	0	0
	inne i nieokreślone	0	0	0	0
8.	Krztusiec	2	1,0	4	2,0
9.	Odra	0	0	0	0
10.	Różyczka	0	0	0	0
11.	Nagminne zapalenie przyusznic	3	1,5	3	1,5
12.	AIDS	0	0	0	0
13.	Borelioza	29	14,6	30	15,3
14.	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	23	11,64	54	27,5

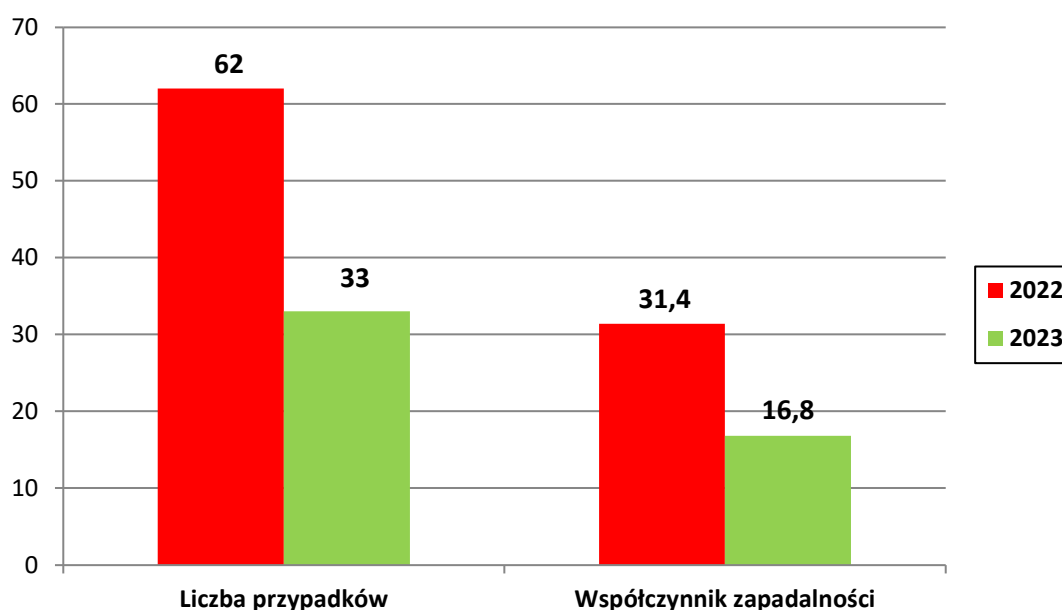
### I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2023 nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, zatrucia wywołane enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami.

Zmniejszyła się liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella - w roku 2022 zarejestrowano 62 przypadki (wsk. zap. 31,4), natomiast w 2023 zarejestrowano 33 przypadki (wsk. zap. 16,8); wszystkie przypadki zostały potwierdzone laboratoryjnie. Spośród czynników bakteryjnych przeważała Salmonella Enteritidis - 31 przypadków, po 1 przypadku Salmonella Typhimurium oraz Salmonella spp. Wśród zachorowań na salmonellę nie odnotowano zgonów.

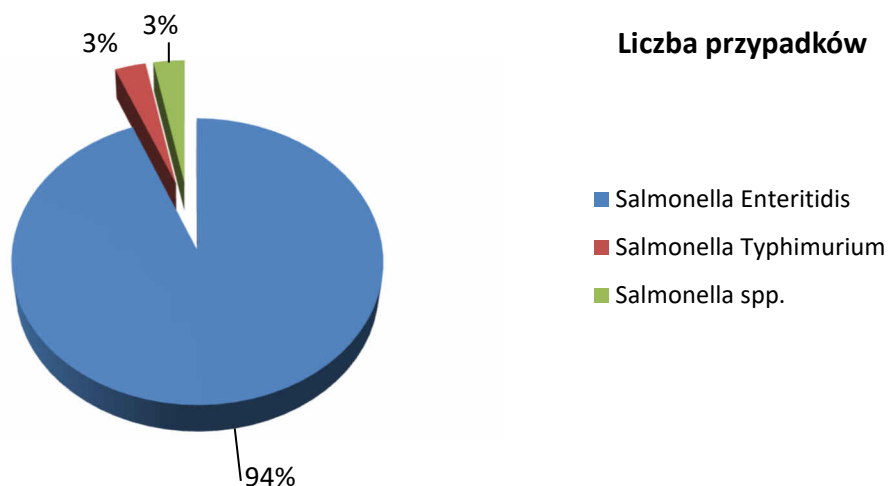
Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2022-2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Rys.2 Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2022-2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



W roku sprawozdawczym wystąpiły 2 zachorowania na WZW „A” (wsk. zap. 1): wystąpiły one u kobiet z terenu wiejskiego w wieku 69 i 32 lat. W roku 2022 odnotowano 4 przypadki WZW „A” – 2 u mężczyzn i 2 u kobiet.

### I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby; w roku 2022 zarejestrowano 20 przypadków WZW B - postaci przewlekła (wsk. zap. 10,1) natomiast w roku 2023 – zarejestrowano 25 przypadków WZW B - postać przewlekła (wsk. zap. 12,7).

W grupie wiekowej 30-39 lat zarejestrowano 9 zachorowań; 7 osób otrzymało wcześniej pełne szczepienie, pozostałe 2 osoby nieszczepione,

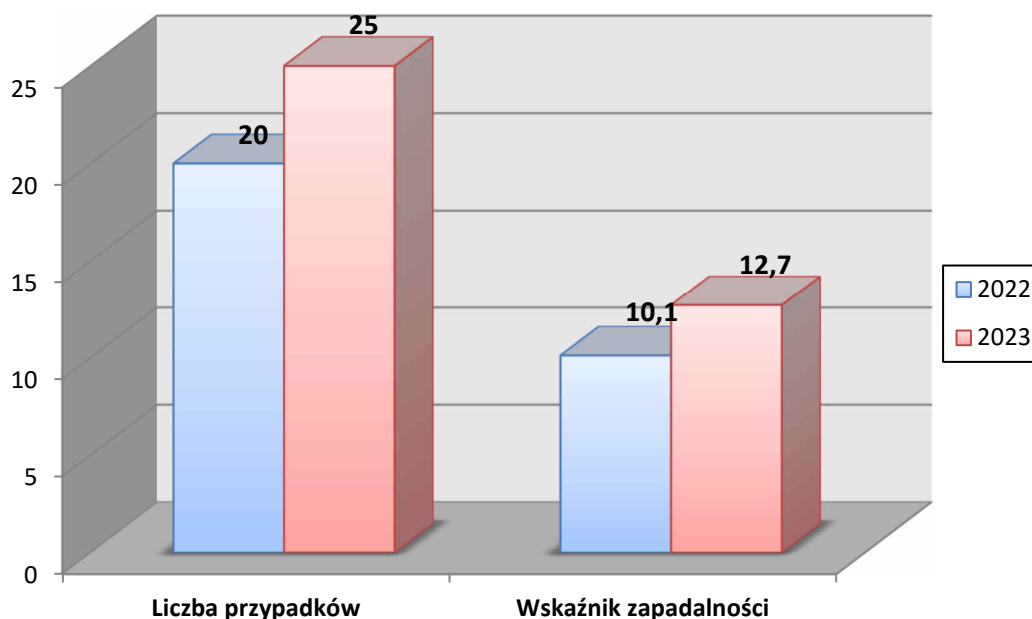
W grupie wiekowej 40-49 lat zarejestrowano 6 zachorowań; 2 osoby otrzymały wcześniej pełne szczepienie, 1 w wieku 48 lat otrzymała 1 dawkę szczepienia, pozostałe 3 nie były uodpornione p/WZW „B”,

W grupie wiekowej 50-59 lat nie zarejestrowano 7 zachorowań; 1 osoba miała podane pełne szczepienie, pozostałe 6 nie były szczepione p/WZW”B”.

U osób powyżej 60 roku życia odnotowano 3 zachorowania na WZW „B” 1 osoba miała podane pełne szczepienie, pozostałe 2 nie były szczepione p/WZW”B”.

Rys. 3. Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2022-2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



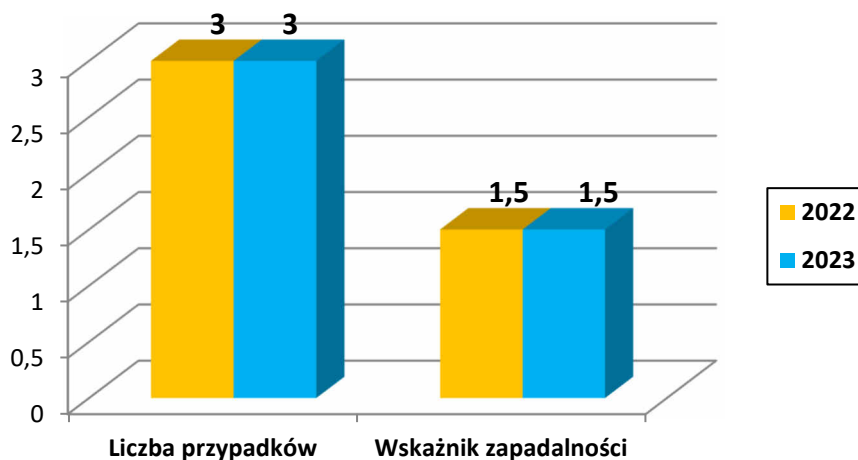
I.1.2. W roku sprawozdawczym zgłoszono 1 **podejrzanie ostrego porażenia wiotkiego** u chłopca w wieku 13 lat; przypadek nie został potwierdzony w badaniu laboratoryjnym. Dziecko szczepione zgodnie z kalendarzem szczepień; otrzymało 4 dawki szczepionki IPV.

W roku 2023 podobnie jak w roku poprzednim odnotowano 3 przypadki zachorowań na **nagminne zapalenie przyusznic** (2 chłopców i 1 dziewczynka); jedno dziecko w wieku 4 lat, jedno dziecko w wieku 7 lat i jedno dziecko w przedziale wiekowym 10-14. Wszyscy zostali zaszczepieni dwoma dawkami.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w 2022 roku nie odnotowano zachorowań na **różyczkę**.

Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2022 - 2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców

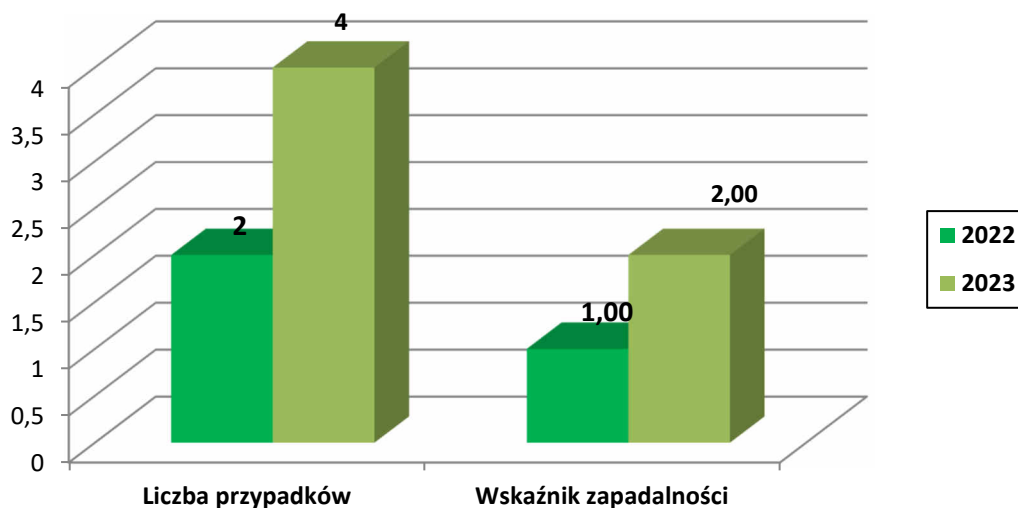


W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na **odrę**, zgłoszono natomiast 1 podejrzenie zachorowania na odrę. Badania laboratoryjne nie potwierdziły obecności przeciwciał w klasie IgM. Podejrzenie dotyczyło mężczyzny w wieku 34 lat narodowości ukraińskiej. Pacjent zamieszkiwał teren wiejski i nie został poddany hospitalizacji.

W roku sprawozdawczym odnotowano 4 zachorowania na **krztusiec**, natomiast w 2022 roku - 2 przypadki (wsk. zap. 1). Jedna osoba w wieku 7 lat, szczepiona według kalendarza szczepień; w grupie wiekowej 15-19 również jedna osoba – zaszczepiona zgodnie z kalendarzem szczepień. W grupie wiekowej 20-29 zachorowała jedna osoba w wieku 23 lat - uodporniona pięcioma dawkami szczepionki; żadna z osób nie była hospitalizowana. W grupach wiekowych powyżej 60 lat również odnotowano jedno zachorowanie dot. kobiety w wieku 64 lat – według oświadczenia została zaszczepiona dawką przypominającą 2012 roku, nie przedstawiła do wglądu wcześniejszych szczepień. Zachorowania zostały potwierdzone laboratoryjnie.

Rys. 4. Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2022 - 2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców





## I.2. Inne choroby

Liczba zachorowań na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych o etiologii bakteryjnej utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2022 zarejestrowano po 4 przypadki (wsk. zap. 2), natomiast w roku sprawozdawczym 5 przypadków (wsk. zap. 2,55). Zachorowania dotyczyły: dziecka w przedziale wiekowym 1-4 lat oraz mężczyzny w wieku 32 lat. Wynik na posiew u obu osób dał wynik ujemny, a zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Kolejne zachorowania to: 1 zachorowanie dot. mężczyzny w grupie wiekowej 25-44; pozostałe 2 zachorowania dotyczą mężczyzny i kobiety powyżej 65 roku. Zachorowanie u mężczyzny zakończyło się zgonem z powodu chorób współistniejących, natomiast u pozostałych dwóch osób wyzdrowieniem.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych w roku 2023 zachorowały 3 osoby:

- w przedziale wiekowym 10-14 - jeden przypadek;
- w przedziale wiekowym 45-64 – jeden przypadek;
- powyżej 65 lat – jeden przypadek.

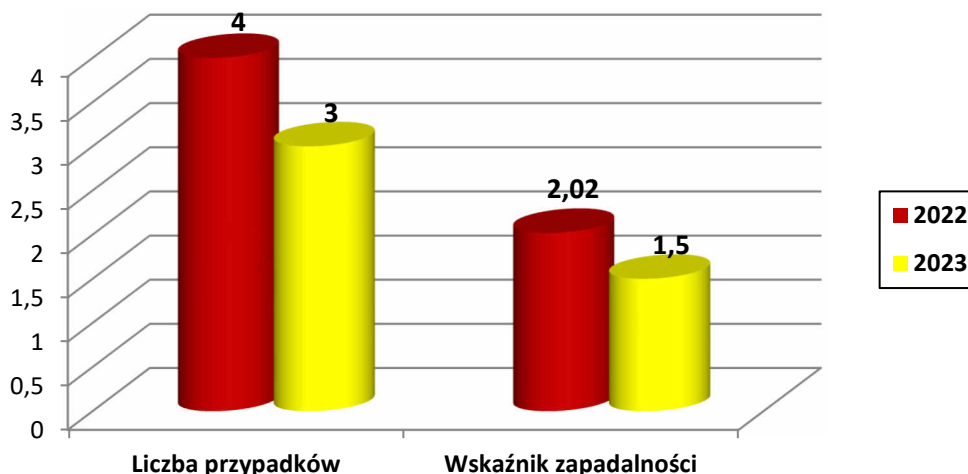
Badanie wirusologicznie płynu mózgowo-rdzeniowego dało wynik ujemny, a zejściem choroby było wyzdrowienie wszystkich pacjentów.

Nie odnotowano przypadków choroby wywołanej *Haemophilus influenzae*.

W roku 2023 nie odnotowano zachorowania na *Neisseria meningitidis*.

Rys. 6. Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych - zachorowalność w latach: 2022 - 2023

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



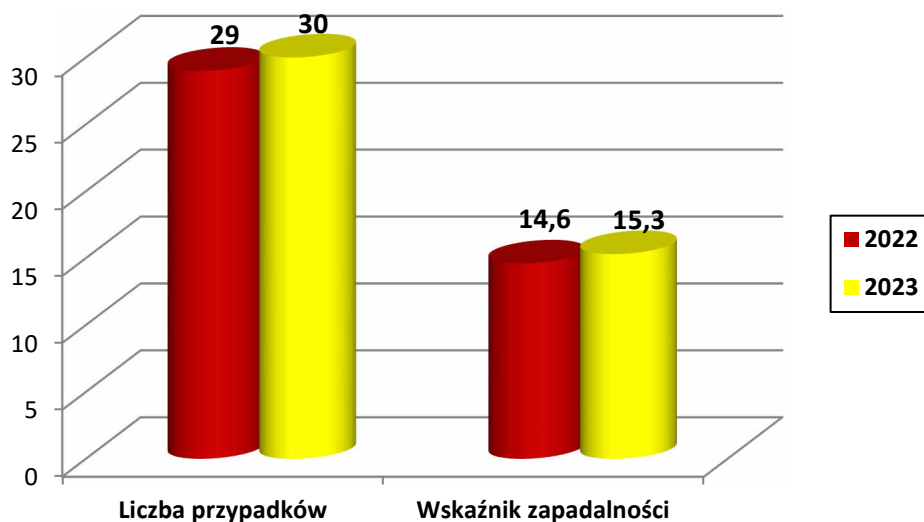
## I.3. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na **boreliozę** jest podobna. W roku 2022 zarejestrowano 29 przypadków (wsk. zap. 14,6) a w 2023 zarejestrowano 30 przypadków (wsk. zap. 15,3). Do zachorowania doszło u 17 mężczyzn i 13 kobiet. Więcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich - 16, z miasta - 14. Wśród zachorowań jedna osoba oświadczyła, że pracuje w gospodarstwie rolnym, pozostałe zachorowania dotyczą w większości emerytów

z terenów wiejskich oraz osób nie związanych z pracą w terenie. W roku sprawozdawczym nie odnotowano hospitalizacji z powodu zachorowania na boreliozę.

**Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2022 - 2023**

\*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



W roku 2023 na terenie miasta i powiatu konińskiego podjęto szczepienia przeciwko **wścieklicznie** u 54 osób. W porównaniu z rokiem 2022 liczba ta znacznie wzrosła - w 2022 roku podjęto szczepienia u 23 osoby. Większość pokąsań miała miejsce na terenach wiejskich. Jedną dawkę szczepionki przyjęły 4 osoby, trzy osoby przyjęły 2 dawki, sześć osób przyjęło 3 dawki szczepienia p/wścieklicznie, pozostałe osoby otrzymały pełną ilość dawek szczepienia. Szczepienia zostały podjęte w związku z pokąsaniem przez: psy – 39, koty - 10; bobra - 1; nietoperza - 1; szczura – 1; mysz - 1 oraz 1 przez nieokreślonego ssaka. Zdecydowana większość osób szczepionych to osoby dorosłe, powyżej 20 roku życia – 40 osób.

Nie odnotowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny.

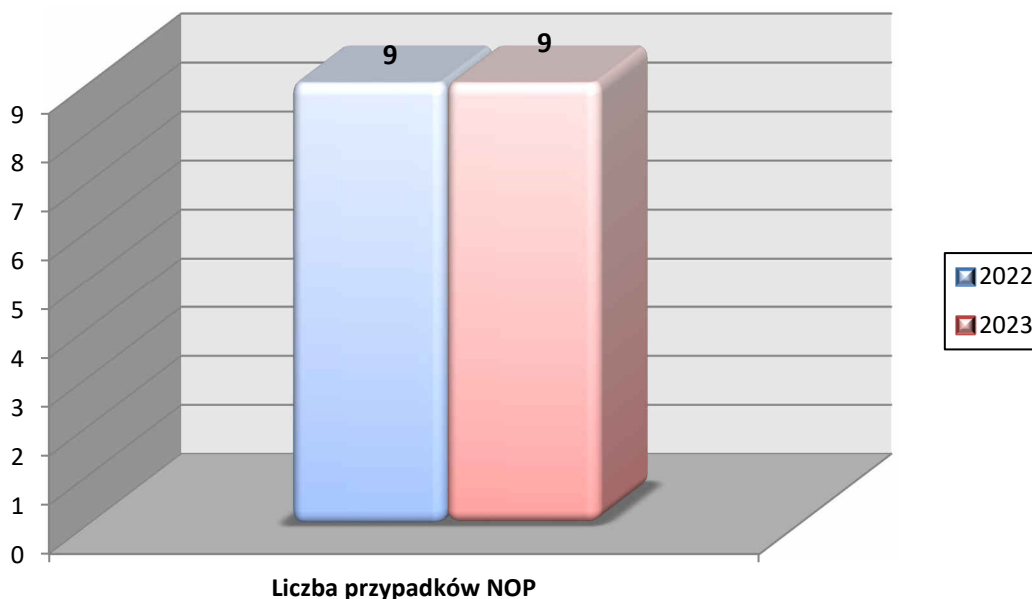
#### **I.4. Realizacja szczepień ochronnych**

W 2023 roku podczas kontroli placówek wykonujących szczepienia ochronne odnotowano w 2 placówkach nieprawidłowości w przechowywaniu i dystrybucji szczepionek. W obiektach nastąpiło przerwanie łańcucha chłodniczego na skutek braku nadzoru i analizy temperatury w lodówce, w której przechowywane były preparaty szczepionkowe. W jednej placówce wstrzymano wykonywanie szczepień do czasu stworzenia przez placówkę warunków przechowywania szczepionek zgodnych z Dobrą Praktyką Dystrybucyjną określoną w przepisach Prawa Farmaceutycznego. Ponadto w roku 2023 odnotowano również jedną kontrolę doraźną w związku ze zgłoszeniem przerwania łańcucha chłodniczego w lodówkach przechowujących preparaty szczepionkowe- nastąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej do placówki. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania szczepionek. Zalecono zaktualizować procedurę przechowywania szczepionek. W związku z przerwaniem łańcucha chłodniczego w powyższych placówkach preparaty szczepionkowe zostały spisane, oszacowane, zabezpieczone w lodówce i przekazane do utylizacji. Powyższe informacje wraz z przekazaną przez podmiot dokumentacją, zostały przekazane celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencją do Ministerstwa Zdrowia za pośrednictwem WPWIS.

Ponadto wszystkie placówki wykonujące szczepienia ochronne zgodnie z obowiązującą procedurą w obiekcie monitorują temperaturę zarówno podczas transportu szczepionek z PSSE w Koninie jak i w obiekcie. Część obiektów posiada system alarmowy połączony z telefonami osób odpowiedzialnych za przechowywanie szczepionek lub kierownika obiektu, pozostałe odczytują ręcznie temperaturę dwa razy na dobę. Wszystkie czynności są odnotowywane w zeszytach lub wykazach co podlegało sprawdzeniu podczas kontroli w obiekcie. Placówki będące pod nadzorem PPIS w Koninie raz w miesiącu przeprowadzają kontrolę dat ważności szczepionek, wykonanie tej czynności wymagane jest procedurą. Ponadto placówki ściśle współpracują ze sobą w celu zminimalizowania skutków przeterminowania szczepionek; szczepionki z krótką datą ważności, poprzez protokoły przekazywane są pomiędzy przychodniami.

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

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

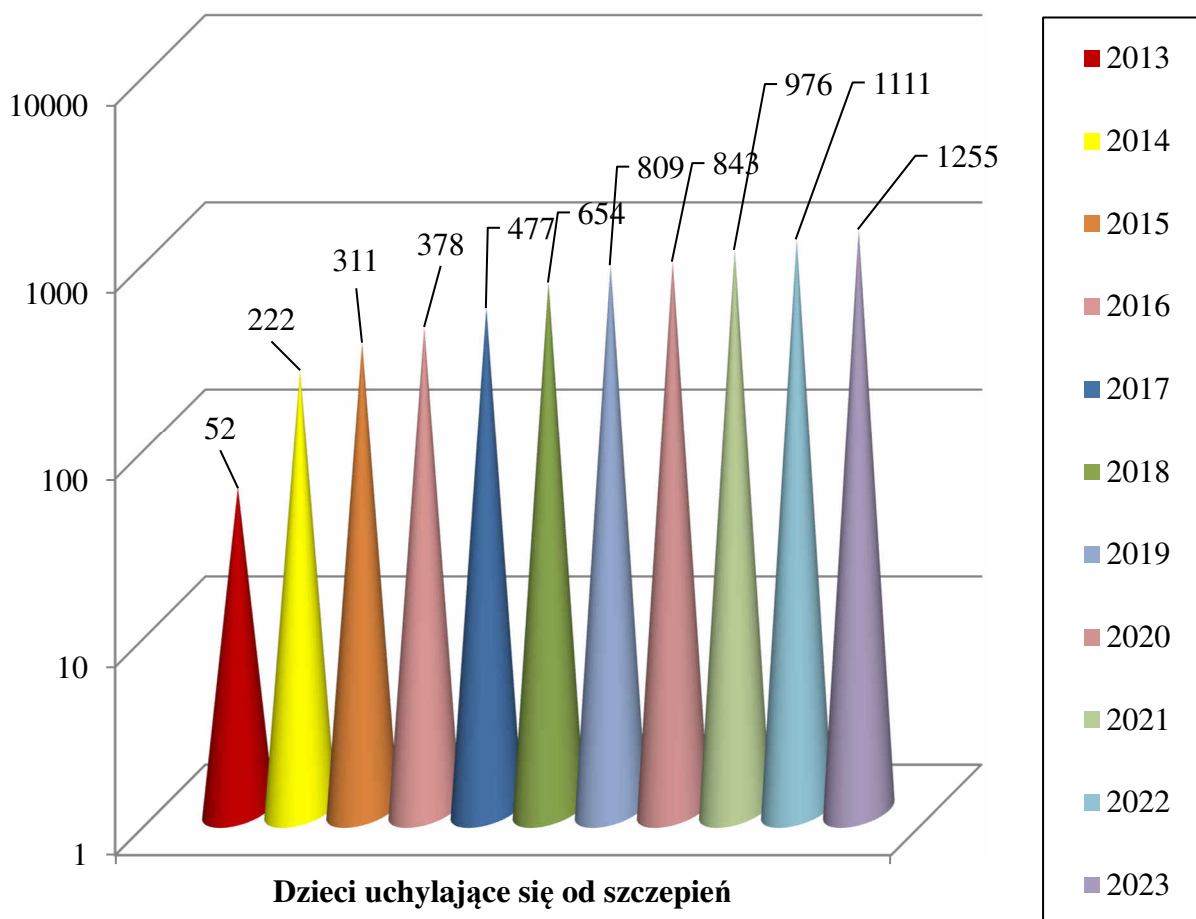


W roku sprawozdawczym 2023 jak i 2022 zgłoszono tą samą ilość niepożądanych odczynów poszczepiennych - 9.

W roku sprawozdawczym odnotowano niepożądane odczyny poszczepienne: łagodne - 5, poważne - 2, ciężkie - 2. Wśród zgłoszonych przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych: 5 łagodnych wystąpiło po podaniu szczepionek: BCG, Synflorix, Tetraxim, DTP, Infanrix Hexa (dzieci niehospitalizowane). NOP-y poważne wystąpiły po podaniu szczepionek: BCG i DTP (dzieci niehospitalizowane, jedno dziecko konsultowane w oddziale dziecięcym). 2 NOP-y ciężkie zgłoszono po podaniu szczepionek: Tetraxim oraz Priorix - dzieci hospitalizowane.

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie, w 2014 roku zgłoszono - 222 dzieci, w 2015 – 311, w roku 2016- 378 dzieci natomiast w roku 2017 – 477 a w roku 2018- 654, w roku 2019 - 809 na koniec roku 2020 zgłoszono 843 dzieci natomiast w roku 2021- 976. Liczba dzieci na koniec 2022 roku wynosi 1111 dzieci. Obecnie w mieście i powiecie koniński uchyla się od obowiązkowych szczepień ochronnych 1255 dzieci.



### Podsumowanie

1. W roku 2023 znacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe salmonellozowe oraz wirusowe zapalenie wątroby typ A
2. Zmniejszyła się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 w stosunku do roku ubiegłego.
3. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych utrzymywała się na tym samym poziomie jak w roku 2022.
4. Liczba dzieci uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku 2023 zgłoszono 1255 dzieci.
5. Na przestrzeni lat na terenie Polski zauważyć można wzrost liczby zapadalności na krztusiec. Duża część zachorowań występuje wśród młodych dorosłych i osób starszych. To oni są głównym źródłem zakażenia dla noworodków i niemowląt do 6. miesiąca życia, które, nie wytworzyły jeszcze odporności po szczepieniu. Do niedawna krztusiec uważano za chorobę wieku dziecięcego, dlatego od wielu lat szczepimy przeciwko niemu dzieci. Szacuje się, że odporność

poszczepienna utrzymuje się średnio 6-12 lat. Wraz z czasem upływającym od ostatniego szczepienia spada odporność, dlatego zaleca się podanie dorosłym dawki przypominającej raz na 10 lat. Dzięki temu możliwe jest utrzymanie odporności na stałym (wysokim) poziomie. Za przyczynę wzrostu zachorowań na krztusiec w grupie dorosłych podaje się wygasanie odporności poszczepiennej. Wraz z upływem czasu od ostatniego szczepienia poziom przeciwciał ochronnych obniża się. Kolejną przyczyną jest to, że po zachorowaniu na krztusiec nie wytwarza się trwała odporność, co oznacza, że na krztusiec można chorować wielokrotnie w ciągu życia. Choroba charakteryzuje się bardzo wysoką zaraźliwością. Ryzyko zachorowania osoby nieuodpornionej po zetknięciu się z chorym sięga 80 procent. Czas, jaki musi upłynąć pomiędzy zakażeniem, a pojawieniem się pierwszych objawów wynosi od 6 do 20 dni, jednak najczęściej występują one po około tygodniu. Rezerwuarem pałeczek krztusca jest chory człowiek, który stanowi największe zagrożenie dla otoczenia przez pierwsze dwa tygodnie od chwili wystąpienia pierwszych objawów. Potem zakaźność powoli spada. Dorośli chorzy na krztusiec stanowią źródło zakażenia dla noworodków i niemowląt, u których przebieg choroby jest cięższy niż u dorosłych i częściej występują powikłania. Dlatego też jest tak istotne, by wszyscy dorośli byli odporni na zachorowanie i nie przenosili infekcji na osoby z najbliższego otoczenia. Jedynym skutecznym sposobem uodpornienia jest wykonanie szczepienia dawką przypominającą. Pamiętajmy, że w ten sposób troszczymy się nie tylko o siebie, ale i o zdrowie swoich najbliższych, a także osób, które z powodu młodego wieku lub przeciwwskazań nie zostały jeszcze zaszczepione.

6. Szczepionki służące do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych zakupuje minister właściwy do spraw zdrowia zgodnie z przepisami o zamówieniach publicznych. Stacje sanitarno-epidemiologiczne ustalają roczne zapotrzebowanie na szczepionki, przechowują szczepionki i zaopatrują w nie świadczeniodawców prowadzących szczepienia (art. 18 ust. 6 Ustawy oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 21 kwietnia 2017 r. w sprawie zapotrzebowania na szczepionki służące do przeprowadzania szczepień obowiązkowych (Dz. U. poz. 848) wydane na podstawie art. 18 ust. 11 Ustawy). Szczepionki zakupione przez ministra właściwego do spraw zdrowia są transportowane i przechowywane z zachowaniem łańcucha chłodniczego oraz na zasadach określonych w przepisach prawa farmaceutycznego (art. 18 ust. 8 Ustawy). W pkt 13 art. 2 Ustawy zawarta została definicja łańcucha chłodniczego jako środków technicznych i rozwiązań organizacyjnych służących utrzymaniu oraz monitorowaniu, zgodnych z zaleceniami wytwórcy warunków przechowywania, transportu i dystrybucji produktów immunologicznych w rozumieniu art. 2 pkt 30 ustawy z dnia 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne (Dz. U. z 2022 r. poz. 2301, z późn. zm.) w celu zachowania ich trwałości i zapobieżenia zmniejszeniu ich skuteczności. Przepisy powyższe nie mogą być rozumiane jako nakładające wyłącznie na stacje sanitarno-epidemiologiczne obowiązki związane z odpowiednim przechowywaniem szczepionek i zarazem zwalniające z obowiązku zachowywania łańcucha chłodniczego świadczeniodawców prowadzących szczepienia. Obowiązek, o którym mowa w art. 18 ust. 8 Ustawy obciąża wszystkie podmioty, które realizują szczepienia w ramach programu szczepień ochronnych, gdyż wskazany przepis prawa nie wskazuje i też nie wyłącza żadnego z podmiotów. W myśl art. 18 ust. 6b Ustawy podmiotami odpowiedzialnymi za dystrybucję i przechowywanie szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych oraz szczepionek, o których mowa w ust. 5a, od których wymaga się przestrzegania

Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej w rozumieniu przepisów prawa farmaceutycznego i bezpieczeństwa obrotu szczepionkami, są: dystrybutor centralny wyznaczony przez ministra właściwego do spraw zdrowia, wojewódzkie stacje sanitarno-epidemiologiczne i powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne. Przywołany powyżej przepis wskazuje, iż szczepionki są dystrybuowane i przechowywane zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej. Z chwilą gdy szczepionki zostały przekazane przez powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną obowiązek zachowania łańcucha chłodniczego przechodzi na świadczeniodawcę na czas gdy szczepionki znajdują się w jego posiadaniu. Wiąże się to również z koniecznością monitorowania sposobu przechowywania szczepionek.

## **II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA**

Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego zasilane są z ujęć głębinowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizykochemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2023 roku nadzorem objęto 64 urządzenia do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 50 (47 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

### **II. 1. Nadzór sanitarny nad jakością wody**

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach monitoringu parametrów grupy A i monitoringu parametrów grupy B w zakresie kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej.

Monitoring parametrów grupy A służy sprawowaniu bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przez regularne badanie wody i przekazywanie informacji o jej jakości. Obejmuje swym zakresem podstawowy zestaw parametrów fizycznych, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Monitoring parametrów, grupy B stanowi rozszerzenie monitoringu parametrów grupy A i służy dostarczeniu informacji niezbędnych do oceny w zakresie przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi skontrolowano 57 wodociągów (co stanowi 89% wszystkich zewidencjonowanych). Pobrano do badań w ramach obu monitoringów - 343 próby wody (277 w monitoringu parametrów grupy A, 66 w monitoringu parametrów grupy B) oraz 124 próby w ramach nadzoru sanitarnego.

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

### **II. 2. Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi**

#### **a. Wodociągi o produkcji wody 1001 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę**

W 2023 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1001 – 10 000 m<sup>3</sup>/d nadzorem objęto 4 wodociągi publiczne: 2 na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Wodociąg publiczny Konin-Kurów produkował wodę bez zastrzeżeń, przekroczenia stwierdzano okresowo w wodociągach Ślesin, Kramsk oraz Żychlin.

## b. Wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 m<sup>3</sup>/dobę

W 2023 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 101 – 1 000 m<sup>3</sup>/d nadzorem objęto 53 wodociągi (5 wodociągów publicznych miejskich, 43 wodociągi publiczne wiejskie, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 2 wodociągach miejskich: Rychwał i OSiR Ślesin; w 9 wodociągach wiejskich: Węglew, Grodziec, Dobrosołowo, Krzymów, Sławsk, Rakowo, Mostki, Honoratka, Ościsłowo; 1 wodociągu lokalnym miejskim: OSM Koło, Oddział Konin.

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

Grupa ta zawiera 7 wodociągów (2 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 3 wodociągach lokalnych: 1 miejskim, tj. wodociągu lokalnym Jesiotr; 2 wiejskich: Licheń – parafia oraz Twój Market Sp. z o. o.

## II. 3. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w miastach

Wodociąg publiczny Ślesin: w terminie od 08.05.2023 r. do 23.05.2023 r., przeprowadzone badania jakości wody wykazały **nieakceptowalny zapach** wody (przekroczenie trwało 16 dni), które powtórzyło się w terminie od 06.11.2023 r. do 21.11.2023 r. (przekroczenie trwało również 16 dni). Przedsiębiorca podejmował działania naprawcze polegające na zwiększeniu napowietrzania wody oraz intensywnym płukaniu sieci wodociągowej, co ostatecznie skutkowało doprowadzeniem jakości wody w sieci do wymagań określonych w rozporządzeniu.

Wodociąg publiczny Rychwał: w terminie od 10.10.2023 r. do 29.11.2023 r. badania jakości wody wykazały **przekroczone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 51 dni) a w dniach od 23.10.2023 r. do 29.11.2023 r. **ponadnormatywną barwę oraz zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenia trwały 38 dni). W związku z przekroczeniami PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zobowiązał przedsiębiorcę do przedstawienia podjętych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań. Administrator wodociągu doprowadził jakość wody do obowiązujących wymagań u odbiorców. Przekroczenie stężenia manganu stwierdzane było wyłącznie na Stacji Uzdatniania Wody. Sprawa zawyżonego manganu w SUW jest monitorowana.

Wodociąg publiczny OSiR Ślesin: w okresie od 17.08.2023 r. do 17.10.2023 r. wyniki badań jakości wody wykazały **ponadnormatywną mętność oraz zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenia trwały 62 dni) natomiast w okresie od 04.10.2023 r. do 17.10.2023 r., **zawyżone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 14 dni). Administrator wodociągu podejmował działania naprawcze polegające na płukaniu filtrów oraz intensywnym płukaniu sieci przedmiotowego wodociągu co doprowadziło jakość wody do obowiązujących wymagań.

Wodociąg lokalny OSM Koło, Oddział Konin: w terminie od 14.02.2023 r. do 26.02.2023 r. w badanych próbach wody stwierdzono **nieakceptowalny zapach** (przekroczenie trwało 13 dni). Administrator wodociągu poinformował o podjęciu działań naprawczych polegających na płukaniu sieci, wymianie wody w zbiorniku wyrównawczym, odpłukaniu pomp głębinowych z zrzutem do instalacji kanalizacyjnej. Ponownie wykonane wyniki badań wody nie wykazały przekroczeń.

Wodociąg lokalny Jesiotr: w terminie od 08.08.2023 r. do 29.08.2023 r. wyniki badań próbek wody wykazały **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 22 dni) a w terminie od 11.08.2023 r. do 29.08.2023 r. **przekroczenie liczby enterokoków kałowych** (przekroczenie trwało 19 dni). Z uwagi na powyższe przekroczenia PPIS w Koninie wydał w dniu 11.08.2023 r. decyzję Nr

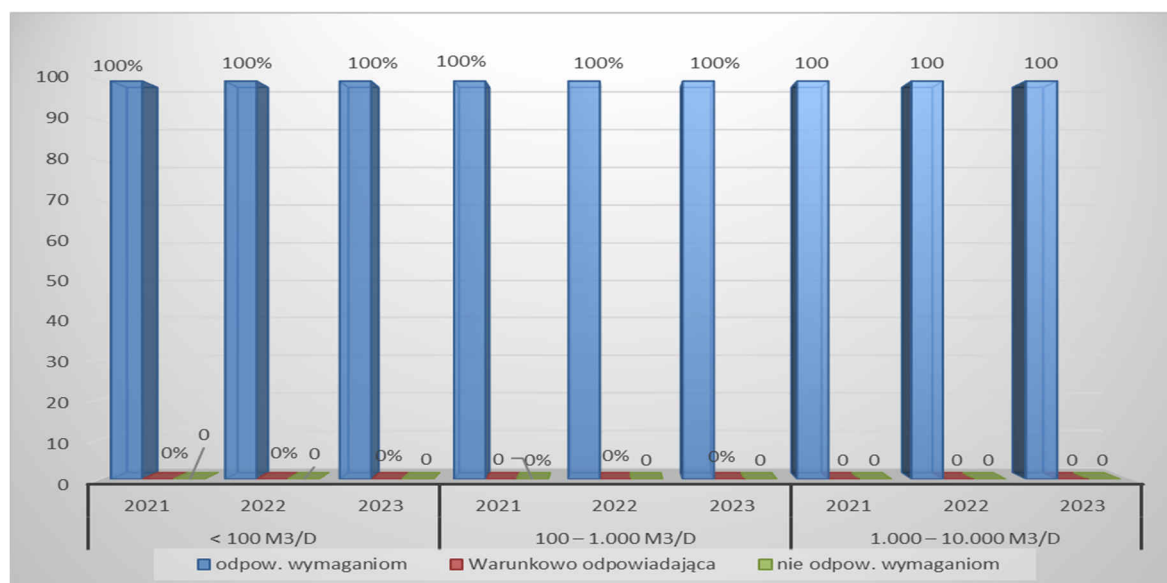


M/ON.HK/132/2023 stwierdzającą brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi; dopuszczając wykorzystanie wody tylko do celów sanitarnych (spłukiwania toalet) oraz nakazującą: wprowadzenie zakazu spożywania wody oraz zakazu wykorzystania wody w celach produkcyjnych do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań; poinformowania pracowników o zakazie spożywania wody, zapewnienia pracownikom zakładu wody odpowiadającej wymaganiom sanitarnym; niezwłocznego podjęcia działań naprawczych mających na celu wyeliminowanie zanieczyszczeń i doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymogom obowiązującego rozporządzenia. Administrator poinformował o zastosowaniu się do nakazów i zakazów określonych w decyzji, zawieszeniu produkcji oraz o spożywaniu przez pracowników wody butelkowej. Poinformowano również o awarii chloratora i jego wymianie na nowy co pozwoliło doprowadzić jakość wody do obowiązujących wymagań. W terminie od 06.11.2023 r. do 11.12.2023 r. wyniki badań jakości wody wykazały **przekrozoną barwę** (przekroczenie trwało 36 dni) a w okresie od 12.12.2023 r. 20.12.2023 r. **zawyżone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 9 dni). Administrator poinformował o podjęciu działań naprawczych polegających na płukaniu sieci wodociągowej, filtrów oraz wzmożonym napowietrzaniu wody co doprowadziło jakość wody do obowiązujących wymagań.

**Tab. 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach 2021-2023**

Rodzaj urządzenia		Rok	MIASTO						
			Liczba urządzeń w ewidencji	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom				nie odpowiada wymaganiom	%
				odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%		
Wodociągi o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	< 100	2021	3	3	100	0	0	0	0
		2022	3	3	100	0	0	0	0
		<b>2023</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	101 – 1.000	2021	9	9	100	0	0	0	0
		2022	9	9	100	0	0	0	0
		<b>2023</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	1.001 – 10.000	2021	2	2	100	0	0	0	0
		2022	2	2	100	0	0	0	0
		<b>2023</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Wykres 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2021-2023**



## II. 4. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na terenach wiejskich

Wodociąg publiczny Kramsk: w terminie od 25.10.2023 r. do 30.10.2023 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **przekroczenie liczby bakterii gr. coli** (przekroczenie trwało 6 dni) oraz **liczby bakterii Escherichia coli** w terminie od 27.10.2023 r. do 30.10.2023 r. (przekroczenie trwało 4 dni). Wyniki badań prób wody pobranych w ramach kontroli urzędowej wykazały, iż przedmiotowe **przekroczenia wystąpiły jedynie w 1 punkcie zgodności, tj. w Szkole Podstawowej w m. Wysokie**; badania wykonane w pozostałych punktach zgodności nie wykazały nieprawidłowości. Z uwagi na powyższe PPIS w Koninie wydał Decyzję Nr M/ON.HK/193/2023 z dnia 30.10.2023 r. stwierdzającą brak przydatności wody wyłącznie w wewnętrznej sieci budynku Szkoły Podstawowej. Ponadto PPIS w Koninie ustalił, iż Dyrekcja przedmiotowej szkoły rozpowszechniła informację o zakazie spożywania wody wśród uczniów, rodziców dzieci oraz nauczycieli. W szkole uczniowie spożywali posiłki pochodzące z cateringu z wykorzystaniem naczyń jednorazowych; dostarczono do szkoły wodę butelkową. Przedsiębiorca wodociągowy podjął działania naprawcze polegające na intensywnym chlorowaniu i płukaniu wewnętrznej instalacji budynku, co doprowadziło jakość wody do obowiązujących wymagań.

Wodociąg publiczny Żychlin: w terminie od 26.07.2023 r. do 10.10.2023 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **przekroczone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 77 dni). Z uwagi na nadmierne obciążenie SUW (brak urządzeń uzdatniających, liczba odbiorców większa niż pierwotnie zakładano) i planowaną budowę SUW w miejscowości Stare Miasto przy ul. Rumińskiej, do której sieci przełączona zostanie część odbiorców sieci wodociągowej Żychlin - Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie Decyzją Nr M/ON.HK/213/2023 z dnia 28.11.2023 r. stwierdził warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w terminie do dnia 31.12.2024 r. przy zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l.

Wodociąg publiczny Węglew: w związku z utrzymującym się **zawyżonym stężeniem manganu** PPIS w Koninie w dniu 07.02.2023 r. wydał decyzję Nr P/M/ON.HK/222/21 zmieniającą decyzję z dnia 18 listopada 2021 r., znak ON-HK.9020.1.884.2021, Nr M/ON.HK/222/21 w sprawie stwierdzenia warunkowej przydatności wody uzdatnionej przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego w Węglewie określając nowy termin wykonania zarządzeń, w tym doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań, do dnia 31.12.2023 r. przy dopuszczalnej wartości manganu do 160 µg/l.

Wodociąg publiczny Grodziec: w terminie od 02.06.2023 r. do 31.12.2023 r. badania jakości wody wykazywały **ponadnormatywną barwę** (przekroczenie trwało 203 dni) przy czym wykluczono korelację między występowaniem związków żelaza i manganu w wodzie a obecnością podwyższonej barwy. Ponadto nie odnotowano skarg konsumentów w zakresie barwy. Administrator wodociągu podejmował działania naprawcze polegające na płukaniu filtrów oraz sieci wodociągowej – bezskuteczne, wyniki badań wciąż wskazywały podwyższoną barwę. Analiza wyników badań wody na przestrzeni lat wykazała, iż kwestia podwyższonej barwy w wodzie uzdatnionej przedmiotowego wodociągu nie jest incydentalna i utrzymuje się na poziomie 15-20 mg/l Pt. Analiza wyników badań wody surowej wykazała, że w podobnych wartościach barwa występuje również w wodzie surowej. Przedsiębiorca wskazał na podstawie dokumentacji geologicznej, że przyczyną zaistniałej sytuacji może być litologia terenu. Poinformował również, iż w dalszym ciągu prowadzone są działania naprawcze polegające na systematycznym płukaniu sieci wodociągowej,

planowana jest wymiana złóż w filtrach oraz, że uwzględniono badanie parametru barwa w każdym miesiącu.

Wodociąg publiczny Dobroszów: w okresie od 11.08.2023 r. do 20.08.2023 r. wyniki badań jakości wody wykazały **przekroczone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 10 dni). Administrator przedmiotowego wodociągu podjął działania naprawcze polegające na płukaniu sieci wodociągu doprowadzając jakość wody do obowiązujących wymagań.

Wodociąg publiczny Krzymów: w terminie od 28.11.2023 r. do 10.12.2023 r. badania jakości wody wykazały **zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenie trwało 13 dni). Administrator przedmiotowego wodociągu poinformował o podjęciu działań naprawczych polegających na intensywnym płukaniu sieci wodociągu, co skutkowało doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm.

Wodociąg publiczny Sławsk: w dniach od 19.04.2023 r. do 17.05.2023 r. w badanych próbach wody stwierdzono **nieakceptowalny zapach** (przekroczenie trwało 29 dni), który powtórzył się w terminie od 26.07.2023 r. do 16.08.2023 r. (przekroczenie trwało 22 dni). Przedsiębiorca podejmował działania naprawcze polegające na płukaniu sieci w wyniku czego doprowadzono jakość wody w zakresie zapachu do obowiązujących wymagań;

Wodociąg publiczny Rakowo: w okresie od 04.09.2023 r. do 25.09.2023 r. w wynikach badań próbek wody stwierdzono **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 22 dni), które dotyczyło wyłącznie zanieczyszczenia sieci wewnętrznej budynku mieszkalnego, wykluczono skażenie sieci wodociągu. PPIS w Koninie wystosował pismo do właściciela budynku mieszkalnego informując, iż woda z sieci wewnętrznej budynku nadaje się do spożycia wyłącznie po przegotowaniu do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań wody oraz, że może być używana do celów sanitarnych. Ponowny pobór nie wykazał przekroczeń.

Wodociąg publiczny Mostki: w dniach od 27.11.2023 r. do 31.12.2023 r. przeprowadzone badania próbek wody wykazały **zawyżone stężenie żelaza i manganu** (przekroczenie trwało 35 dni). PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczone wartości żelaza i manganu w wodzie. Administrator poinformował, iż powodem niewłaściwej jakości wody są prace modernizacyjne prowadzone na SUW a także o podjęciu działań naprawczych polegających na intensywnym płukaniu sieci wodociągowej, spowolnienia filtracji oraz dezynfekcji, co ostatecznie pozwoliło doprowadzić jakość wody do obowiązujących wymagań.

Wodociąg publiczny Honoratka: w okresie od 15.05.2023 r. do 29.05.2023 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 15 dni). PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenie liczby bakterii grupy coli. Przedsiębiorca przeprowadził działania naprawcze polegające na intensywnym płukaniu i chlorowaniu sieci wodociągowej co pozwoliło doprowadzić jakość wody do wymagań określonych w obowiązującym rozporządzeniu.

Wodociąg publiczny Ościszów: w terminie od 30.08.2023 r. do 27.09.2023 r. w badaniach próbek wody stwierdzono **zawyżone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 29 dni); Fe – a w okresie od 05.09.2023 r. do 27.09.2023 r. **zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenie trwało 23 dni). PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenie manganu i żelaza. Przedsiębiorca poinformował o wyłączeniu SUW

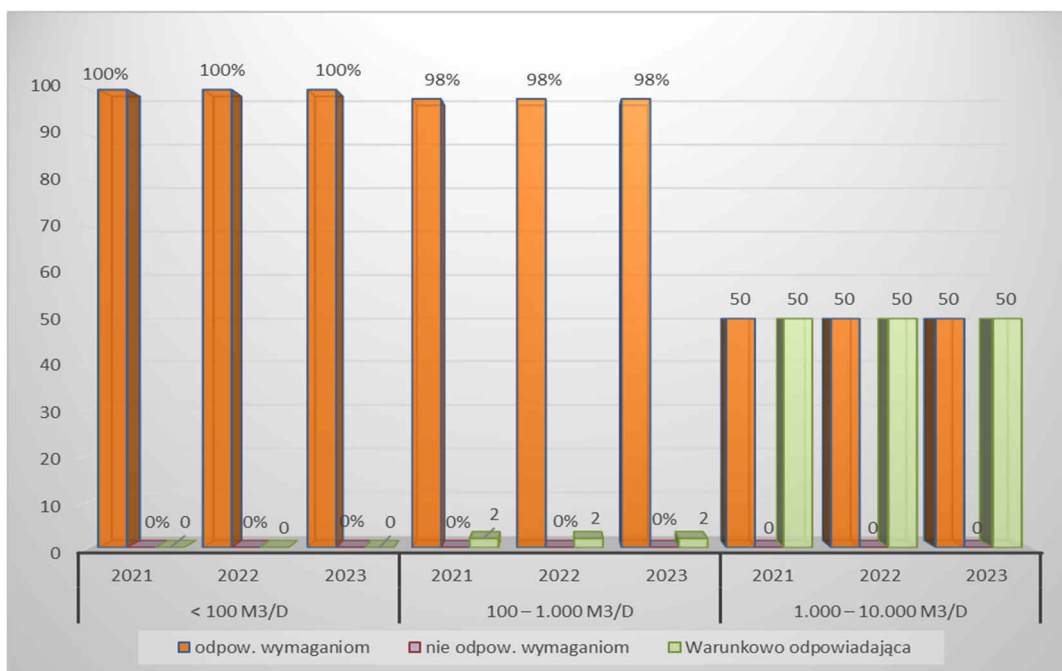
z eksploatacji z uwagi na planowaną wymianę złożeń w filtrach. Na ten czas odbiorców wody zaopatrywano z wodociągu publicznego Góry.

Wodociąg lokalny Licheń-parafia: w okresie od 20.02.2023 r. do 27.02.2023 r. wykonane wyniki badań wody wykazały **ponadnormatywną mętność oraz zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenie trwało 8 dni). Przekroczoną mętność stwierdzano również w dniach od 25.05.2023 r. do 09.07.2023 r. (przekroczenie trwało 44 dni) oraz w dniach od 20.11.2023 r. do 20.12.2023 r. (przekroczenie trwało 31 dni). Administrator wodociągu z uwagi na powyższe przekroczenia podejmował działania naprawcze polegające na płukaniu sieci wodociągowej oraz dodatkowym płukaniu filtrów, co pozwalało na okresowe doprowadzanie wody do odpowiedniej jakości.

Wodociąg lokalny Twój Market Sp. o. o.: zapach w dniach od 29.03.2023 r. do 29.05.2023 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **nieakceptowalny zapach** (przekroczenie trwało 32 dni). Zapach wykazywany był wyłącznie w 1 punkcie zgodności, pozostałe w tym zakresie nie wykazały nieprawidłowości. Administrator wodociągu poinformował o wykonaniu dodatkowego płukania sieci wewnętrznej budynku, co pozwoliło na przywrócenie akceptowalnego zapachu wody. Ponadto w okresie od 08.08.2023 r. do 13.08.2023 r. wyniki badań wykazały **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 6 dni). Administrator wodociągu ponownie podjął działania naprawcze polegające na płukaniu i dezynfekcji sieci wewnętrznej zakładu, co pozwoliło na usunięcie ww. nieprawidłowości.

**Tab. 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2021-2023**

Rodzaj urządzenia		Rok	WIEŚ						
			Liczba urządzeń w ewidencji	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom				nie odpowiada wymaganiom	%
				odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%		
Wodociągi o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	< 100	2021	5	5	100	0	0	0	0
		2022	5	5	100	0	0	0	0
		<b>2023</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	101 – 1.000	2021	42	41	98	1	2	0	0
		2022	42	41	98	1	2	0	0
		<b>2023</b>	<b>44</b>	<b>43</b>	<b>98</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	1.001 – 10.000	2021	2	1	50	1	50	0	0
		2022	2	1	50	1	50	0	0
		<b>2023</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Wykres 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2021-2023**

## II. 5. Szacowanie ryzyka zdrowotnego konsumentów

Przeprowadzone badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi wykazywały przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych takich jak: **mętność, barwa, zapach, żelazo, mangan** oraz krótkotrwale parametrów mikrobiologicznych tj. **liczby bakterii grupy coli, liczby bakterii Escherichia coli oraz enterokoków kałowych**.

**Mętność:** stanowi wartościowy wskaźnik oceny jakości wody na różnych etapach jej uzdatniania i dystrybucji, przydatny zwłaszcza jako wskaźnik skuteczności procesów oczyszczania. w szczególności wysokie lub zmienne jej wartości mogą wskazywać na pogorszenie jakości wody ujmowanej lub sygnalizować nieprawidłowości w procesie uzdatniania wody albo w stanie technicznym systemu dystrybucji. Podwyższona mętność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi bywa najczęściej traktowana jako problem dotyczący akceptowalności wody przez konsumentów, którzy zgłaszają zastrzeżenia co do wizualnie ocenianej jakości wody. W analizowanych przypadkach wzrost mętności wody nie stanowił bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

**Barwa:** stanowi kolejny wskaźnik oceny jakości wody, zwykle spowodowana jest obecnością barwnych substancji organicznych, żelaza i innych metali, które są zarówno naturalnymi składnikami wody, jak i produktami korozji instalacji wodociągowych. Podwyższona barwa wody nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, natomiast ma wpływ na akceptowalność wody przez odbiorców wpływając na wrażenia estetyczne oraz powodując przebarwienia mających z nią kontakt tkanin i innych materiałów, zmywanych powierzchni oraz urządzeń sanitarnych.

**Zapach:** to bardzo ważny wskaźnik jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dla potrzeb gospodarczych i przemysłu spożywczego. Nietypowy zapach wody może być wywołany obecnością w niej lotnych związków organicznych, gazów, produktów rozkładu substancji organicznych, ścieków bytowo-gospodarczych i przemysłowych. Może być również ubocznym skutkiem uzdatniania wody (np. chlorowania), a także powstawać w trakcie magazynowania i dystrybucji wody. Zapach wody powinien być akceptowalny przez konsumenta.

**Żelazo:** należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. w trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się żelaza w formie zawiesin i osadów, które odznaczają się charakterystycznym rdzawo-brunatnym zabarwieniem oraz niską rozpuszczalnością w wodzie. Efektem jest wzrost barwy i mętności wody co jest negatywnie odbierane przez konsumentów m.in. z uwagi na przykre odczucia estetyczne i smakowe przy spożyciu wody. Wzrost stężenia żelaza w wodzie może być również spowodowany przenikaniem do wody żelaza z elementów konstrukcyjnych systemów dystrybucji, głównie produktów korozji, jak również żelaza uwolnionego z zerwanych osadów z sieci wodociągowej, które uprzednio uległy depozycji w wyniku niewystarczającego oczyszczenia wody ujmowanej ze związków żelaza. Mimo, iż żelazo występujące w wodzie w stężeniach wpływających niekorzystnie na barwę, mętność i smak wody nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi, wymaga jednak działań naprawczych z uwagi na nieakceptowalność dla konsumentów wody o takich parametrach.

**Mangan:** obok żelaza należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. w trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się manganu w formie nierozpuszczalnych osadów czarnej barwy. Osady te odkładają się na wewnętrznej powierzchni przewodów wodociągowych. w wyniku gwałtownych zmian warunków przepływu i ciśnienia w instalacji osady te mogą ulegać okresowemu naruszeniu i zerwaniu, przyczyniając się do wzrostu stężenia manganu w wodzie i w konsekwencji negatywnie odbieranych przez konsumentów zmian organoleptycznych wody, głównie wzrostu jej barwy i mętności ale także smaku i zapachu. Nie wiąże się to z bezpośrednim zagrożeniem dla zdrowia ludzi, gdy wzrost stężeń manganu nie osiąga znacznych i bardzo wysokich wartości, w szczególności gdy nie przekracza 400 µg/l.

**Bakterie grupy coli:** występują w środowisku naturalnym, w tym w wodach powierzchniowych oraz w pozostających w zasięgu ich oddziaływania wodach podziemnych. Ich obecność w wodzie może wynikać z różnych źródeł zanieczyszczeń takich jak np. gleba, roślinność, ścieki. Obecność jakichkolwiek bakterii grupy coli w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody wskazuje, że proces uzdatniania nie przebiegał prawidłowo i powinien zostać skorygowany. Jeżeli bakterie grupy coli nie są wykrywane w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody, a stwierdza się je w wodzie w systemie dystrybucji, to w następstwie tego może dochodzić do namnażania tych bakterii w sieci i wtórnego zanieczyszczenia wody. Chociaż obecność bakterii grupy coli przy jednoczesnym wykluczeniu obecności *Escherichia coli* oraz enterokoków kałowych nie wskazuje na zanieczyszczenie kałowe wody, to wykrycie tych bakterii powinno skutkować identyfikacją przyczyny zanieczyszczenia i przeprowadzeniem działań korygujących w celu utrzymania odpowiedniej jakości bakteriologicznej wody.

**Escherichia coli:** wskaźnik o odrębnym znaczeniu, sygnalizujący skażenie kałowe wody. Mikroorganizmy te jako stały składnik mikroflory przewodu pokarmowego ludzi i zwierząt, wykrywane w wodzie wskazują na przeniknięcie do niej odchodów ludzkich lub zwierzęcych, lub zawierających je ścieków. Okazjonalnie mogą powodować przypadki zakażeń: dróg moczowych, posocznicy czy zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, mogą wywoływać ostrą biegunkę. Obecność *E. coli* stanowi dowód niedawnego skażenia wody odchodami ludzi i zwierząt. Wykrycie jej powinno skłaniać do natychmiastowych działań, w tym poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia, takich jak niewłaściwe uzdatnianie i nieskuteczna dezynfekcja wody lub nieszczelność systemu dystrybucyjnego.

**Enterokoki kałowe (paciorkowce):** wraz z bakteriami grupy coli stanowią wskaźnik jakości uzdatniania systemów wodnych lub uszkodzenia systemu dystrybucji. Ich obecność w badanej próbce świadczy o zanieczyszczeniu wody fekaliami odległymi w czasie. Charakteryzują się dłuższą przeżywalnością w wodzie i są bardziej odporne na działanie chloru niż bakterie grupy coli. Wykrycie tych drobnoustrojów podobnie jak w przypadku *Escherichia coli* powinno skłaniać do poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego. Wskaźnika tego używa się do badania jakości wody po naprawach wykonywanych w systemach dystrybucyjnych lub po podłączeniu nowych przewodów wodociągowych. Spożycie zakażonej nimi wody może prowadzić do wielu różnych chorób, w tym między innymi: zapalenia wśierdza, zakażenia układu moczowego (w tym prostaty oraz najądrzy), zakażenia układu nerwowego (rzadko spotykane).

## Podsumowanie

1. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a co za tym idzie nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować nieakceptowalność wody przez odbiorców.
2. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter. Działania naprawcze przedsiębiorców polegające głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci były skuteczne i doprowadziły jakość wody do obowiązujących norm.
3. W roku 2023 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. Dla 2 wodociągów publicznych (Żychlin i Węglew) w 2023 r. obowiązywała warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 160 µg/l (Żychlin) oraz przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l (Węglew) w terminie do dnia 31.12.2023 r. w obu przypadkach.
5. 2-krotnie PPIS w Koninie wydał decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (dla wodociągu lokalnego Jesiotr oraz dla instalacji wewnętrznej Zespołu Szkół w miejscowości Wysokie, gm. Kramsk).
6. W 2023 r. zauważalny był wzrost liczby wodociągów, w których okresowo stwierdzano przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w porównaniu do roku ubiegłego (w 2022 r. w 8 wodociągach).
7. Prowadzone są inwestycje mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W 2023r. zakończono realizację zadania „Rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Honoratka” oraz modernizację SUW w miejscowości Lubstów, Marianowo, Biele oraz Mostki, gm. Sompolno.
8. Prowadzony w 2023 r. nadzór nad obiektami wodnymi wskazuje na konieczność modernizacji Stacji Uzdatniania Wody:
  - w gminie Skulsk (w miejscowościach: Skulsk, Rakowo, Gawrony i Kolonia Warzymowska) z uwagi na pogarszający się stan techniczny pomieszczeń stacji uzdatniania wody i urządzeń wodociągowych. Niezależnie od powyższego wskazać należy, że Stacje Uzdatniania Wody na terenie gminy Skulsk posiadają po 1 studni głębinowej, które w przypadku awarii nie będą stanowić gwarancji niezawodności dostaw oraz bezpieczeństwa zdrowotnego wody. Dodatkowo zauważalny z roku na rok wzrost liczby mieszkańców gminy, gospodarstw

domowych powodować będzie nadmierną eksploatację przedmiotowych studni co w konsekwencji wpłynie na pogorszenie jakości wody czy wręcz spowoduje braki wody;

- w Rychwale z uwagi na występujące przekroczenie stężenia manganu w wodzie wychodzącej z SUW. Jego wartość w punktach czerpalnych u odbiorców mieści się w normowanym zakresie i wskazuje, że część procesu utlenienia związków manganu zachodzi w sieci dystrybucyjnej. Brak podejmowanych działań w celu odpowiedniego uzdatnienia wody może wywoływać problemy eksploatacyjne m. in. ryzyko rozwoju bakterii w wytworzonym osadzie, utrudnioną dezynfekcję sieci wodociągowej, problem zrywania osadów bądź rozpuszczania osadów w odpowiednich warunkach i w efekcie skarg konsumentów;
- w Żychlinie z uwagi na pojawiającą się okresowo ponadnormatywną zawartość manganu zarówno w wodzie wychodzącej z SUW, jak i w wodzie u odbiorców. Planowana budowa SUW w Starym Mieście ma docelowo odciążyć SUW w Żychlinie poprzez przełączenie części mieszkańców gm. Stare Miasto w sieć nowego wodociągu. Jeżeli przełączenie części odbiorców wody w sieć nowego wodociągu nie wpłynie na obniżenie manganu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi konieczna będzie modernizacja SUW Żychlin poprzez wyposażenie istniejącego układu technologicznego w urządzenia uzdatniające, których na chwilę obecną w tym układzie brak.



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

#### **III. 1. Hotele, pensjonaty**

Pod nadzorem znajdowało się **11** hoteli (5 w miastach i 6 w gminach) i **3** pensjonaty (3 w gminach). Kontrolą objęto **5** obiektów w których przeprowadzono **5** kontroli.

- Przeprowadzone kontrole wykazały wystarczającą ilość środków czystości. Pranie bielizny odbywało się w pralniach zewnętrznych profesjonalnych.
- Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok. Kołdry i poduszki systematycznie wymieniane są na nowe.
- Stan techniczny i sanitarny pomieszczeń mieszkalnych oraz zaplecza sanitarnego nie budził zastrzeżeń.

**Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń. w 2023 roku skontrolowane hotele i pensjonaty oceniono jako dobre.**

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęła jedna interwencja dotycząca obiektu hotelarskiego. Zarzuty dotyczyły braku zachowania czystości sauny i sanitariatów oraz innych pomieszczeń. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

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

W 2023 roku objęto ogółem nadzorem **85** innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie tj.: sezonowe obiekty działające w sezonie letnim: ośrodki wypoczynkowe, agroturystyka, pokoje gościnne, pola namiotowe.

W 2023 roku przeprowadzono **14** kontroli w **14** obiektach. Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie i dezynfekcję w pralni zewnętrznej oraz dowody potwierdzające przeprowadzanie dezynfekcji bielizny pranej we własnym zakresie;

**Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno - technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz otoczenia obiektów.**

**W 2023 roku wszystkie inne obiekty poddane kontroli, w których świadczone były usługi hotelarskie oceniono jako dobre.**

#### **Badania wody w kierunku liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.***

W 2023 r. wystosowano pisma do obiektów hotelarskich oraz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie dotyczące obowiązku posiadania wyników badania jakości ciepłej wody w kierunku bakterii *Legionella sp.* uzyskanych w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody.

Badania przeprowadzono w **10** obiektach hotelarskich, **1** pensjonacie i **4** obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie. w **3** przypadkach (2 hotele, 1 inny obiekt, świadczący usługi hotelarskie) wystąpiły przekroczenia (skażenie średnie) w związku z czym PPIS powiadomił właścicieli przedmiotowych obiektów o konieczności podjęcia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.* oraz przedstawienia sprawozdań z badań

potwierdzających skuteczność podjętych działań naprawczych w wyznaczonym terminie. Powtórne badania nie wykazały przekroczeń.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 413 obiektów wg poniższej tabeli:

Typ zakłady	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Fryzjerskie	197	16	8,13
Kosmetyczne	151	14	9,2
Tatuażu	5	1	20
Odnowy biologicznej	14	2	14,2
Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	46	8	17,4
<b>Razem</b>	<b>413</b>	<b>41</b>	<b>9,9</b>

#### Zakłady fryzjerskie

W 2023 r. pod nadzorem znajdowało się **197** zakładów fryzjerskich, w których wykonywane usługi fryzjerskie bez perukarstwa i bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono **16** kontroli w **16** obiektach.

W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów nie zmieniła się.

Podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach fryzjerskich nie wydawano zaleceń pokontrolnych.

W 1 przypadku poinformowano właściciela zakładu, iż w momencie uzbierania większej ilości odpadów niebezpiecznych (pojemniki po aerozolah, pojemniki po środkach dezynfekcyjnych) należy przekazać je przynajmniej 1 raz w roku do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11.

W roku sprawozdawczym wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 2 interwencje na zakłady fryzjerskie dotyczące:

- braku zachowania warunków higienicznych pomieszczeń i sprzętu oraz stosowania przeterminowanych produktów. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji,
- nieprawidłowo wykonanej usługi fryzjerskiej (przedłużenia włosów). Zakres interwencji nie należał do ustawowej kompetencji Inspekcji Sanitarnej, brak podstaw do podjęcia czynności kontrolnych.

Na koniec 2023 roku zakłady fryzjerskie oceniono jako dobre.

#### Zakłady kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczona jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **216** obiektów wymienionych grup obiektów. Przeprowadzono łącznie **28** kontroli w **25** obiektach. w stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 17 obiektów.

Podczas kontroli przeprowadzanych w roku sprawozdawczym stwierdzono nieprawidłowość w 1 obiekcie:

- brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym bez okna, wspólnym dla klientów i personelu. Nieprawidłowość została usunięta po kontroli.

W wyniku przeprowadzanych kontroli wydano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego), wyposażonego w zlew dwukomorowy;
- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco z zachowaniem procedur;
- przeprowadzania skutecznej sterylizacji narzędzi w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom korzystającym z usług gabinetu, której sterylizator kulkowy nie zapewnia lub stosowania narzędzi jednorazowego użycia;
- przeprowadzania testów chemicznych do każdego pakietu oraz wykonywania kontroli skuteczności procesu sterylizacji 1 x na kwartał testem mikrobiologicznym; opisywania pakietów sterylnych datami ważności sterylizacji;
- prowadzenia dokumentacji z procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację;

Wydane zalecenia zostały wykonane.

Ponadto w przypadku 6 skontrolowanych obiektów – informowano właścicieli obiektów, że w sytuacji wytworzenia odpadów niebezpiecznych zakaźnych, morfologicznie podobnych do odpadów medycznych (o kodzie 180103) powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. poz. 1975).

W 1 obiekcie w wyniku kontroli stwierdzono, że wydzielony boks, który pełni funkcję kabiny natryskowej nie spełnia przepisów § 81 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor w Koninie przekazał sprawę się do Inspektora Nadzoru Budowlanego.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja. Osoba składająca interwencję skarżyła się na: leżące kable elektryczne, wodę, która przy myciu głowy chlapie na podłogę, problem ze skorzystaniem z toalety.

Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

Na koniec 2023 roku obiekty we wszystkich wymienionych grupach oceniono jako dobre.

### **III. 4. Obiekty komunikacji**

#### **Dworce autobusowe**

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się 1 obiekt: Dworzec PKS w Sompolnie. Obiekt czynny całodobowo - nie posiada stałej obsługi. Budynek nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach.

Skontrolowano pomieszczenia dworca stwierdzając zachowanie ich bieżącego stanu sanitarno-porządkowego. Jedynie stan sanitarno-techniczny toalet oceniono na dostateczny z uwagi na widoczne zużycie techniczne oraz znaczne wyeksploatowanie pomieszczenia i urządzeń sanitarnych. Wg informacji uzyskanych podczas kontroli budynek dworca ma zostać przekazany częściowo pod Komisariat Policji w Sompolnie.

## **Dworce i stacje kolejowe**

W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę nowo otwartego budynku dworca PKP w Koninie. Obiekt posiada opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie z dnia 18 lipca 2023 r. stwierdzająca zgodność wykonania obiektu budowlanego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych z projektem architektoniczno-budowlanym.

W nowym budynku dworca wydzielono pomieszczenia: poczekalnię z miejscami siedzącymi wyposażoną w siedziska, toalety ogólnodostępne damską i męską oraz dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, kasy biletowe wynajmowane przez Koleje Wielkopolskie i Intercity, pomieszczenia gospodarcze, biletomat, rozkłady jazdy elektroniczne i papierowe w gablotach.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **III. 5. Przystanie jednostek pływających, statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej**

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 obiekt: Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. w 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę.

Na terenie obiektu zlokalizowany jest budynek administracyjno-techniczny z zapleczem higieniczno-sanitarnym, pomosty cumownicze z dostępem do prądu oraz dźwig do wodowania jachtów. Teren przystani utwardzony jest kostką brukową. Budynek administracyjno-techniczny zaopatrzony jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną oraz wentylację. Działalność prowadzona jest sezonowo od maja do końca października. Budynek jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz otoczenie obiektu nie budziły zastrzeżeń. Obiekt oceniony jako dobry w roku 2023.

Pod nadzorem tej grupy znajdowały się 3 obiekty. Przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie tj. Statek pasażerski „Pawełek” w Ślesinie. Statek zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. Zarządzany jest przez Gminę Ślesin. Rejsy obiektem pływającym odbywają się sezonowo od maja do końca września. Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz nie wydawano zaleceń. Obiekt oceniono jako dobry w roku 2023.

Tramwaj wodny „Pociejewo” funkcjonujący dotychczas przy Ośrodku Wypoczynkowym w Gosławicach decyzją dyrektora MOSIR został wyłączony z użytku w sezonie letnim 2023 r.

### **III. 6. Samochody do przewozu chorych i bielizny**

#### **Samochody do przewozu chorych**

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

Przewozem chorych zajmują się karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie. w roku sprawozdawczym w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie przeprowadzono 2 kontrole 2 karetek.

Przewozem osób dializowanych odbywa się zgodnie umową z zawartą z prywatną firmą transportową. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług przewozu osób dializowanych z domu do stacji dializ i z powrotem, pomoc we wsiadaniu i wysiadaniu oraz przewóz pacjentów do ośrodków transplantacyjnych na terenie całego kraju. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę pojazdu.

Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

### **Samochody do przewozu bielizny**

W ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej brak obiektów z tej grupy. Podczas kontroli sprawdzono bieżący stan sanitarny samochodu przeznaczanego do transportu bielizny szpitalnej w ramach usługi prania świadczonej przez firmę zewnętrzną. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

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

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej. Podczas kontroli zakładu pogrzebowego skontrolowano 2 środki transportu przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Pojazdy trwale oznakowane w sposób wskazujący na jego przeznaczenie, z wpisem w dowodzie rejestracyjnym o jego przeznaczeniu. Wnętrza samochodów utrzymane w dobrym stanie porządkowo – sanitarnym. Kabiny kierowcy odizolowane od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Samochody posiadały zabezpieczenia przed przesuwaniami się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. W części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich brak jest miejsc siedzących. Podłoga w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie wyłożona materiałem łatwo zmywalnym i odpornym na działanie środków dezynfekujących.

Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

### **Inne środki transportu**

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej. W roku sprawozdawczym w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie przeprowadzono 1 kontrolę środka transportu do przewozu materiałów do/z sterylizacji w szpitalu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

## **III. 7. Ustępy publiczne**

Pod nadzorem znajduje się 12 ustępów publicznych. w 2023 r. przeprowadzono 8 kontroli w 8 obiektach tej grupy funkcjonujących podczas okresu sprawozdawczego.

Obiekty posiadały:

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

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

Ustępy ogólnodostępne nie stanowią grupy samodzielnie funkcjonujących obiektów.

Wszystkie obiekty skontrolowane w 2023 roku zostały ocenione jako dobre.

## **III. 8. Cmentarze, domy przedpogrzebowe**

### **Cmentarze**

Pod nadzorem znajduje się 46 obiektów. W 2023 roku przeprowadzono 3 kontrole w 3 obiektach (2 w Groźcu, 1 w Koninie). Nadzorem nad funkcjonowaniem, administracją i zarządzaniem

Cmentarzy zajmują się Parafie Rzymskokatolickie. Tereny cmentarzy były ogrodzone, a ogrodzenia wykonane z materiału trwałego, główne aleje utwardzone. Na terenie obiektów znajdowały się wydzielone kwatery głównie z grobami ziemnymi. Zapewniono dostęp do wody poprzez zorganizowanie punktów ujęć wody do celów porządkowych i kanalizacyjną (nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacji). Wytwarzane odpady komunalne gromadzone były w wydzielonych pojemnikach i kontenerach zlokalizowanych na terenie cmentarzy i wywożone przez wyspecjalizowane firmy. Na terenie kontrolowanych obiektów nie stwierdzono domu przedpogrzebowego ani kostnicy służących do przechowywania zwłok przed pochówkiem.

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

### **Domy przedpogrzebowe**

Pod nadzorem PSSE w Koninie brak obiektu w tej grupie.

### **III. 9. Tereny rekreacyjne**

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 5 parków. W 2023 roku skontrolowano 2 obiekty: park w Koninie, park w Ślesinie. W obiektach zapewniono ławki, kosze na odpady, toalety ogólnodostępne. Tereny parków były oświetlone, zaopatrzone w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Otoczenie parku to teren trawiasty z licznymi nasadzeniami krzewów i drzew, z utwardzonymi alejkami, ławkami oraz koszami na odpady. Przy parku zapewniono miejsca parkingowe. Obiekty posiadały:

- umowy wyspecjalizowanych firm na odbiór odpadów komunalnych oraz sprzątanie;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej w częściach przeznaczonych na place zabaw, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Przeprowadzone kontrole wykazały dobry stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy obiektów.

### **III. 10. Inne obiekty użyteczności publicznej**

**W tej kategorii ujęto m.in. obiekty kulturalne i widowiskowe, sportowe, stacje paliw, pralnie, magle, zakłady pogrzebowe, przystanki autobusowe.** w roku sprawozdawczym zarejestrowano 59 obiektów. w stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zmniejszyła się o 4. Przeprowadzono łącznie 50 kontroli w 50 obiektach.

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

<i>Lp.</i>	<i>Grupy obiektów</i>	<i>Miasto</i>	<i>Wieś</i>	<i>Razem</i>
1.	Obiekty kulturalne	8	1	9
2.	Obiekty sportowe	12	5	17
3.	Magle	1	0	1
4.	Stacje paliw	10	4	14
5.	Pralnie	4	1	5
6.	Zakłady pogrzebowe	9	3	12
7.	Przystanki autobusowe	0	1	1

#### **Obiekty kulturalne i widowiskowe**

Pod nadzorem znajduje się 9 obiektów. W 2023 roku przeprowadzono 3 kontrole w 3 obiektach: Domu Kultury w Golinie, MGOK w Kleczewie, Kino „Zachęta” w Kleczewie.

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

### **Obiekty sportowe**

W 2023 roku pod nadzorem znajdowało się **17** obiektów tej grupy. Przeprowadzono **5** kontroli w **5** obiektach (stadion sportowy w Rychwale, stadion OSIR w Kleczewie, hala sportowa ul. Popiełuszki w Koninie, hala widowiskowa OSIR Kleczew, hala widowiskowo-sportowa w Golinie).

Nie stwierdzano nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach.

### **Stacje paliw**

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdowało się **14** stacji paliw. w roku 2023 przeprowadzono **5** kontroli w **5** obiektach, w tym tematycznych w zakresie art. 23 r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne.

Kontrole wykazały, że pomieszczenia i urządzenia są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym. Otoczenie obiektów utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Stacje paliw skontrolowano także w zakresie spełnienia wymagań określonych w art. 23 r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne (Dz. U. z 2021 r. poz. 716). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Przedłożono do wglądu wymagane koncesje, wpis do rejestru podmiotów przywożących oraz zgłoszenie do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych.

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

### **Pralnie**

Nadzorem objęto **5** obiektów. W 2023 roku obiekty nie zostały skontrolowane (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2023).

### **Magle**

Pod nadzorem znajduje się **1** obiekt tej grupy. w 2023 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2023).

### **Zakłady pogrzebowe**

W ewidencji znajduje się **12** obiektów. W 2023 r. przeprowadzono **1** kontrole w **1** obiekcie. Obiekt świadczy usługi pogrzebowe w zakresie transportu zwłok lub szczątków ludzkich na terenie kraju lub/i za granicę, kompleksowej obsługi pogrzebów, sprzedaży trumien, urn kremacyjnych i innych utensylii, ekshumacji zwłok.

Obiekt posiadał:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- procedurę regulującą sposób postępowania ze zwłokami osoby zmarłej na chorobę wysoce zakaźną;
- plan higieny;
- umowę na kompleksowe usługi mycia i dezynfekcji pojazdów specjalistycznych, karawanów pogrzebowych.

#### *Postępowanie ze zwłokami*

Zakład posiada własną chłodnię, nie prowadzi wynajmu tego typu pomieszczeń. Zwłoki odbierane są już przygotowane do pochówku i umieszczane w trumnach. w zależności od decyzji rodziny przewożone są do kaplic zlokalizowanych przy kościołach, domu przedpogrzebowego bądź do krematoriów celem spopielenia.

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

Ponadto przeprowadzono **9** kontroli zakładów pogrzebowych w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2023 roku skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

### **Przystanki autobusowe**

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się **1** przystanek autobusowy w miejscowości Skulsk. Obiekt murowany, wyposażony w miejsca odpoczynku dla podróżujących - ławki, kosze na odpady.

Stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany.

Ponadto skontrolowano dodatkowo **26** przystanków autobusowych w trakcie wyjazdów terenowych. Stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń, teren wokół przystanków był utwardzony, wiaty utrzymane były w czystości, rozstawiono kosze na odpady komunalne.

### **III. 11. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli**

W 2023 roku nadzorem objęto 9 kąpielisk oraz 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli:

- Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego w Parku Miejskim w Ślesinie,
- Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym,
- Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty,
- Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wilczynie,
- Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych,
- Kąpielisko na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego Wityng w Mikorzynie,
- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli nad Jeziorem Mikorzyńskim w miejscowości Półwiosek Stary 43,
- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli na zbiorniku wodnym „Kozarzewek”.

Przeprowadzono 11 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami oraz spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. poz. 2476) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz.U. poz. 255) nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z uwagi na nasilone w sezonie kąpielowym 2023 zjawisko zakwitów zbiorników wodnych, charakteryzujące się widocznymi zielonymi smugami, pianą i zmętnieniem wody, 4 kąpieliska były okresowo zamykane ze względu na bezpieczeństwo osób kąpiących się. Przeprowadzono łącznie w tym zakresie 15 kontroli i wydano 10 bieżących ocen kąpieliska stwierdzających brak przydatności do kąpeli.



### III. 12. Baseny kąpielowe

W 2023 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe.

W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej we wszystkich basenach przeprowadzono łącznie 1013 badań jakości wody, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów fizykochemicznych, m. in.: chloroformu,  $\Sigma$  THM, azotanów, mętności, utlenialności oraz mikrobiologicznych: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C.

Przekroczenia powyższych parametrów fizykochemicznych nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się, świadczyły o nieprawidłowo prowadzonych procesach uzdatniania wody. Zarządcy/właściciele pływalni podejmowali działania naprawcze, które w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody. z uwagi na przekroczenia parametru mikrobiologicznego, chorobotwórczego takiego jak *Pseudomonas aeruginosa*, którego obecność w wodzie świadczy o braku przydatności do kąpieli – niecki basenowe były wyłączane z eksploatacji a następnie podejmowane działania naprawcze doprowadzające jakość wody do obowiązujących wymagań.

Dodatkowo wykonano również 172 badań w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w nieckach basenowych oraz natryskach, które nie wykazały nieprawidłowości.

W 2023 r. niektórzy administratorzy wprowadzali przerwy technologiczne lub wakacyjne w funkcjonowaniu pływalni.

Przeprowadzono 7 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego pomieszczeń basenu, procesu uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, gospodarki odpadami, ocena prowadzonych zapisów pracy urządzeń i obserwacji parametrów jakości wody w nieckach basenowych, które nie wykazały nieprawidłowości.

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

- Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w roku 2023 znajdowało się **544** podmiotów wykonujących działalność leczniczą: 10 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 534 placówki lecznictwa otwartego (w tym 179 podmioty lecznicze i 365 praktyk zawodowych).
- W roku 2023 kontrolą objęto **42** obiekty: wojewódzki szpital zespolony w Koninie, szpitale jednodniowe, przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, gabinety medycyny szkolnej, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarskie oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne.
- Przeprowadzono ogółem **49** kontroli.

##### **IV. 1. Charakterystyka stanu technicznego, funkcjonalnego i wyposażenia obiektów**

Po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie (WSZ) PPIS w Koninie wydał decyzję nakazującą:

- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie sufitu i ściany przy oknie, w łazience damskiej (pomieszczenie nr 23) w oddziale rehabilitacyjnym z pododdziałem rehabilitacji neurologicznej,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie odbojnic i ścian przy wejściu do sali pooperacyjnej nr 2 w oddziale ginekologiczno-położniczym odcinek ginekologii,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego uszkodzoną futrynę drzwi wejściowych do pomieszczenia przechowywania odpadów na I piętrze przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie ścian w garażu dla karetek przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie ścian w wejściu do pomieszczenia windy od strony garażu dla karetek przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do dobrego stanu technicznego opakowania transportowe (termosy) przeznaczone do przewozu posiłków w oddziały szpitalne przy ul. Szpitalnej 43 i 45 w Koninie poprzez zapewnienie powierzchni gładkich, łatwych do utrzymania w czystości.

**W związku z niedostosowaniem WSZ do wymogów rozporządzenia obowiązuje decyzja PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. nakazująca:**

- zapewnić w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić dostępność łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- zapewnić dostępność łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Dziecięcym,
- wyposażyć brudownik w płuczkę-dezynfektor w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić w izolatce Oddziału Dziecięcego wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż w korytarzu,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić w Oddziale Dziecięcym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Ginekologicznym,

- zapewnić pokoje łóżkowe w systemie „matka z dzieckiem” przeznaczone maksymalnie dla 2 matek i 2 noworodków z możliwością wstawienia 3 łóżeczka dla noworodka - dotyczy sal nr 4, 5, 10, 11 w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Noworodkowym,
- wyposażyć pokoje dla noworodków w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację noworodka w Oddziale Położniczym,
- zapewnić służbę umywalkowo-fartuchowej w izolatce w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić gabinet diagnostyczno-zabiegowy w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić dostępność łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Rehabilitacyjnym z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej,
- zapewnić śluzę szatniowe w proseksturze w Zakładzie Patomorfologii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1.

**Prace dostosowawcze i remontowe przeprowadzone w WSZ w Koninie w 2023 roku:**

- przeprowadzono całkowitą modernizację Oddziału Onkologicznego z Pododdziałem Hematologii,
- wykonano przebudowę lądowiska Szpitalnego Oddziału Ratunkowego z uwzględnieniem możliwości lądowań przez wojskowe śmigłowce,
- wykonano remont wejść do budynku D przy ul. Szpitalnej 45. Zadanie było realizowane w ramach programu dostępność plus i dotyczyło w szczególności: wykonania nowych podestów, schodów, podjazdów dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem różnych niepełnosprawności, wykonanie specjalnych pochwytów z zamontowanymi znacznikami dla osób niewidomych, znaczników przed schodami oraz montaż kontrastowego oznaczenia pierwszego i ostatniego stopnia każdego biegu schodów,
- kontynuowano remont dachów budynków szpitala z uwzględnieniem remontu kanałów wentylacyjnych i zabezpieczeniem ich przed możliwością dostępu przez ptaki.
- w budynku przy ul. Wyszyńskiego uruchomiono nowy Oddział Geriatryczny z liczbą łóżek dla pacjentów 20,
- rozszerzono działalność Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego o nowe pomieszczenia z liczbą łóżek dla 10 pacjentów,
- przeniesiono z ul. Wyszyńskiego na ul. Szpitalną 45 Nocną i Świąteczną Opiekę Zdrowotną dla dorosłych.

W 2023 roku w ramach kontroli wewnętrznej wykonano badania wody ciepłej z sieci wewnętrznej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp.. w trosce o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów szczególnie o obniżonej odporności, w tym objętych leczeniem immunosupresyjnym, a także poddawanych zabiegom leczniczym podczas których wytwarzany jest aerosol wodno-powietrzny (hydroterapia). Pobrano do badania próbki ciepłej wody w następujących oddziałach:

- onkologicznym z pododdziałem hematologicznym,
- chorób płuc,
- geriatry,
- rehabilitacyjnym,
- zakładzie fizjoterapii,
- zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym.

Wykonane badania próbek wody we wskazanych oddziałach wykazały, iż woda w zakresie parametru Legionella sp. spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

**Charakterystyka podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, praktyki zawodowe:**

W roku sprawozdawczym skontrolowano **39** obiektów.

**Nieprawidłowości** w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego kontrolowanych obiektów stwierdzono w **3 obiektach** (2 podmiotach leczniczych, 1 praktyce zawodowej) tj.:

- gabinet ginekologiczny nie posiadał bezpośredniego połączenia z kabiną higieny osobistej wyposażoną dodatkowo w bidet,
- brak szczegółowej procedury postępowania z odpadami medycznymi w zakresie selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania odpadów medycznych,
- brak dowodów gospodarowania odpadami medycznymi wytworzonymi w gabinecie ginekologiczno-położniczym.

W związku z powyższym PPIS wobec właściciela obiektu wszczął postępowanie administracyjne.

➤ W drugim obiekcie kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowość:

- brak w procedurze „postępowania z bielizną” zapisów dotyczących: sposobu postępowania z odzieżą ochronną wielokrotnego użytku w przypadku jej skażenia lub zanieczyszczenia materiałem biologicznym, kiedy i w jakich sytuacjach personel ubiera dodatkowo fartuch jednorazowego użytku, sposobu postępowania z zużytymi fartuchami jednorazowego użytku, w jaki sposób prowadzony jest nadzór przez kierownika placówki nad stosowaniem procedury przez pracowników w przypadku powierzenia pracownikom prania odzieży ochronnej we własnym zakresie tj. czy pranie odbywa się przy użyciu proszku o właściwościach dezynfekcyjnych, jak zapisano w procedurze.

Kontrola wykazała nieprawidłowość w zakresie opracowania, wdrożenia i nadzoru nad procedurą.

PPIS w Koninie wszczął postępowanie administracyjne.

➤ W trzecim obiekcie kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowość:

- na parterze przychodni funkcjonuje gabinet kosmetyczny bez spełnienia warunku całkowitego wyodrębnienia od pomieszczeń przychodni.

W stosunku do podmiotu leczniczego PPIS w Koninie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w związku z niespełnieniem wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595).

W roku sprawozdawczym 2023 wpłynęła do PPIS w Koninie anonimowa telefoniczna interwencja dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego i nieprzestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych w gabinecie stomatologicznym. Zarzuty dotyczyły:

- brak sprzątnięcia i dezynfekcji sprzętu stomatologicznego między pacjentami,
- końcówki stomatologiczne nie są sterylizowane,
- narzędzia nie są dezynfekowane,
- personel nie zmienia rękawiczek,
- nerka wypełniona brudnymi, zakrwawionymi, pokrytymi śliną tamponami po innych pacjentach.

Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zarzuty opisane w skardze. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Wobec podmiotu prowadzono dalsze postępowanie administracyjne.

#### **IV. 2. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku**

Usługę sprzątnięcia w 2023 r w WSZ wykonywała firma zewnętrzna na podstawie podpisanej umowy na świadczenie usług polegających na sprzątnięciu i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów. w zakresie sprzątnięcia i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń szpitala oraz postępowania ze sprzętem nie stwierdzono nieprawidłowości. W placówkach leczenia otwartego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku. Obiekty zaopatrzone były w środki czystości, preparaty myjąco-dezynfekcyjne i dezynfekcyjne. w placówkach prowadzone były rejestry przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych, na podstawie których oceniono czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane były na bieżąco. w placówkach znajdują się pomieszczenia porządkowe z wydzielonymi miejscami do przechowywania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji. Opracowane były procedury m.in. sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu medycznego, dezynfekcji dużych i małych powierzchni.

#### **IV. 3. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk**

Przeprowadzone w roku sprawozdawczym kontrole placówek leczenia zamkniętego i otwartego wykazały, że wszystkie placówki służby zdrowia stosowały odpowiednie środki dezynfekcyjne zgodnie z przeznaczeniem:

- do dezynfekcji powierzchni trudnodostępnych: Incidin Liquid Spray, Sirafan Speed, Mikro-Quant Extra, Incidin Oxy Wipe – chusteczki, Quatrades Extra, Velox Top AF, Velox Foam, Surfanios Premium,
- do dezynfekcji podłóg: Incidin Activ, Incidin Pro,
- do dezynfekcji urządzeń i sprzętu: Neodisher SBK, Anios, Medicarine,
- do prania mopów i ściereczek: Clovin II Septon,
- do dezynfekcji rąk: Skinman Soft Protect, Skinman Soft, Chemitest, AHD 1000, Sterillhand.

#### **IV. 4. Odpady medyczne**

W okresie sprawozdawczym odpady medyczne powstałe w placówkach medycznych na terenie miasta i powiatu przekazywane były do spalania w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie.

Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe :

- 1) P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,
- 2) Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11 , 62-510 Konin.
- 3) Med Waste Marlena Szadek ul. Promowa 5, 62-510 Konin.

Skontrolowane placówki posiadały podpisane umowy/aneksy z firmami specjalistycznymi transportowymi odbierającymi i przekazującymi do utylizacji odpady oraz dokumenty potwierdzające przekazywanie odpadów do utylizacji: karty przekazania odpadów, karty ewidencji odpadów.

W roku sprawozdawczym przedstawiciele PPIS w Koninie w trakcie kontroli bieżących przypominali o zasadach wynikających z obowiązujących przepisów prawa w celu ujednolicenia wiedzy na temat gospodarki odpadami.

**Nieprawidłowości** w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach stwierdzono w **1 obiekcie** (Indywidualna Praktyka Lekarska) a dotyczyły one:

- braku szczegółowej procedury postępowania z odpadami medycznymi w zakresie selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania odpadów medycznych,
- braku dowodów gospodarowania odpadami medycznymi wytworzonymi w gabinecie ginekologiczno-położniczym (umowa na transport, karty przekazania odpadów).

W związku z powyższym PPIS wszczął postępowanie administracyjne wobec właściciela praktyki.

#### **IV. 5. Badania wody w kierunku liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.***

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie w pismach do podmiotów wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne wniósł o przedstawienie wyników badań wody z instalacji wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* W przypadku **4** obiektów badania wody nie wykazały przekroczeń. w **3** podmiotach leczniczych wykryto przekroczenia; w związku z czym PPIS powiadomił właścicieli przedmiotowych placówek o konieczności podjęcia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.* oraz przedstawienia sprawozdań z badań potwierdzających skuteczność podjętych działań naprawczych w wyznaczonym terminie.

W **2** obiektach po przeprowadzeniu działań naprawczych uzyskano wyniki bez przekroczeń liczby bakterii *Legionella sp.* w **1** obiekcie powtórnie pobrane próby wody wykazały ponowne przekroczenie - skażenie średnie (przekroczenia o wartości powyżej 100 jtk w 100 ml). Do końca roku sprawozdawczego **3** obiekty nie przedstawiły przedmiotowych wyników badań (1 obiekt był w trakcie remontu, 2 obiekty zaplanowały pobór z początkiem 2024 r.).

#### **Podsumowanie**

1. Szpital w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, a także dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.). Obowiązują 4 decyzje wydane przez PPIS w Koninie po kontrolach kompleksowych szpitala w 2018 r., 2021 r., 2022 r., 2023 r.
2. W grupie obiektów lecznictwa otwartego 1 obiekt (podmiot leczniczy) niespełniający wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595). w stosunku do podmiotu leczniczego PPIS w Koninie wszczął z urzędu postępowanie administracyjne .
3. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.

## V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W 2023 r. przeprowadzono 249 kontroli (w tym 42 z produktów kosmetycznych) w 196 zakładach pracy, w tym m.in.:

- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 76
- ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 9
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi - 27
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 42
- w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 21
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 66
- w ramach nadzoru nad detergentami - 2
- w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi - 3

Skontrolowano 196 obiektów, w tym m. in.:

- zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 14
- stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - 73
- wprowadzających do obrotu produkty biobójcze - 1
- w zakresie substancji, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 18
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 49
- z zakresie nadzoru nad detergentami - 2
- zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 3
- w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 37

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 217 uchybień (w tym 11 z produktów kosmetycznych), które dotyczyły m.in. :

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy dot. pomiarów czynników chemicznych i pyłów – 40 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 8 uchybień,
- braku zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 8 uchybień,
- rejestru chorób zawodowych – 1 uchybienie,
- braku badań lekarskich pracowników – 11 uchybień,
- brak planu organizacyjno – technicznego na zmniejszenie hałasu – 1 uchybienie,
- złego stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 34 uchybienia,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 33 uchybienia,
- oceny ryzyka zawodowego – 44 uchybienia,
- czynników biologicznych – 12 uchybień,
- czynników rakotwórczych lub mutagennych – 9 uchybień,
- czynników biobójczych – 5 uchybień,
- zawartość niedozwolonych substancji, brak oznakowania w języku polskim (produkty kosmetyczne) – 12 uchybień,

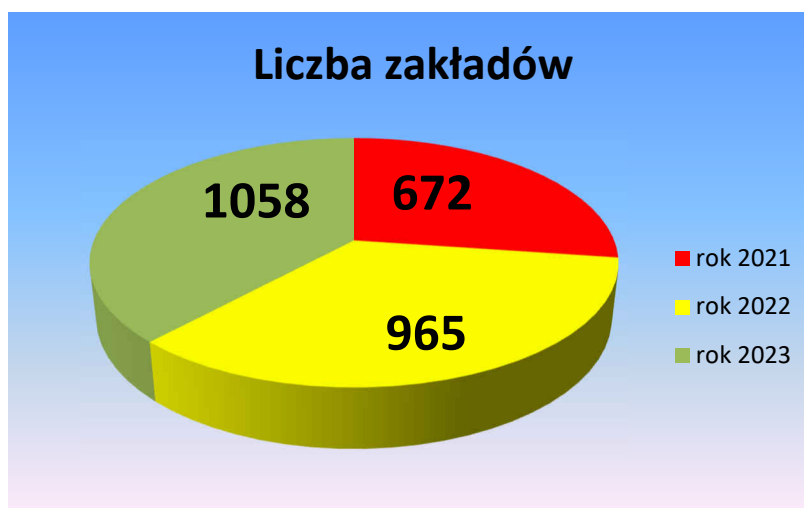
W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem 57 decyzji ( w tym 11 decyzji dot. nadzoru nad produktami kosmetycznymi) zawierających 151 nakazów dotyczących m. in.:

- badań i pomiarów środowiska pracy – 46 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 35 nakazów,

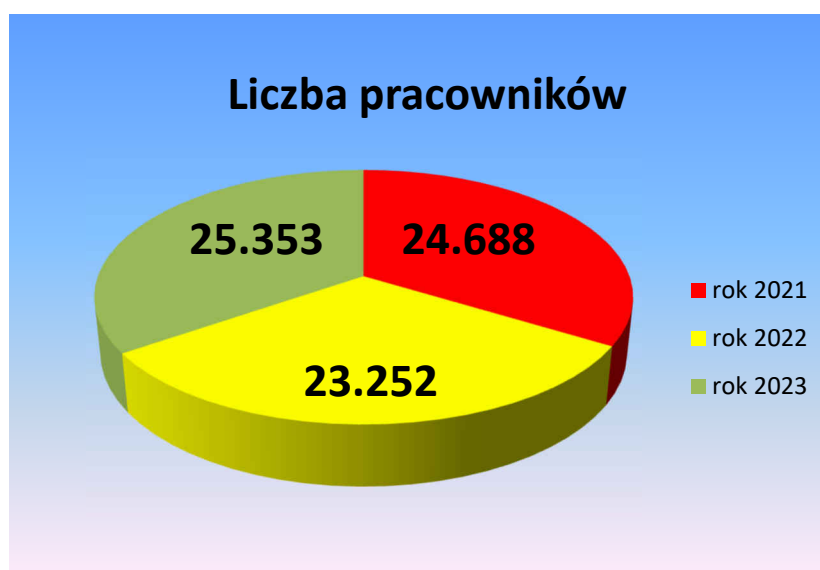
- spisu/kart charakterystyk stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie – 14 nakazów,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecza higieniczno-sanitarnego/szatnie – 5 nakazów,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego i/lub technicznego ściany/sufity/podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 8 nakazów,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 6 nakazów,
- szkodliwych czynników biologicznych – 4 nakazy,
- szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych – 5 nakazów,
- zapewnienie wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 7 nakazów,
- zapewnienie w pomieszczeniu jadalni zgodnie z przepisami umywalkę i/lub zlewozmywak – 3 nakazy,
- szkoleń pracowników w zakresie bhp, pracujących z czynnikiem rakotwórczym/biologicznym – 5 nakazów,

W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP liczba zakładów pracy zwiększyła się o 93, natomiast liczba pracowników wzrosła o 2101 osób.

Rys. 1. Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem sekcji Higieny Pracy

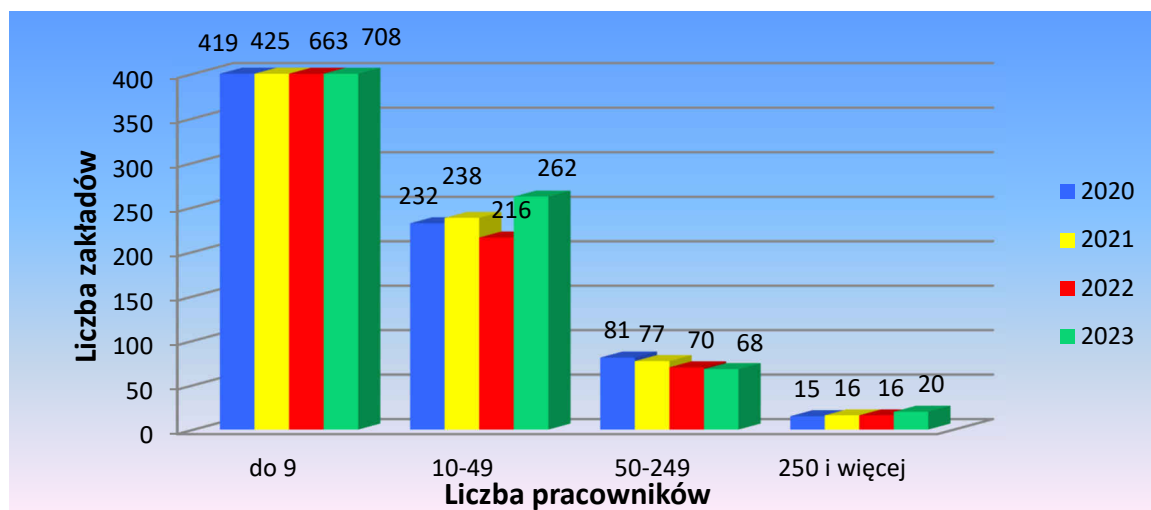


Rys. 2. Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach ujętych w wykazie obiektów będących pod nadzorem sekcji Higieny Pracy





Rys. 3. Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego i miasta Konina w latach 2019-2022 wg liczby zatrudnionych pracowników

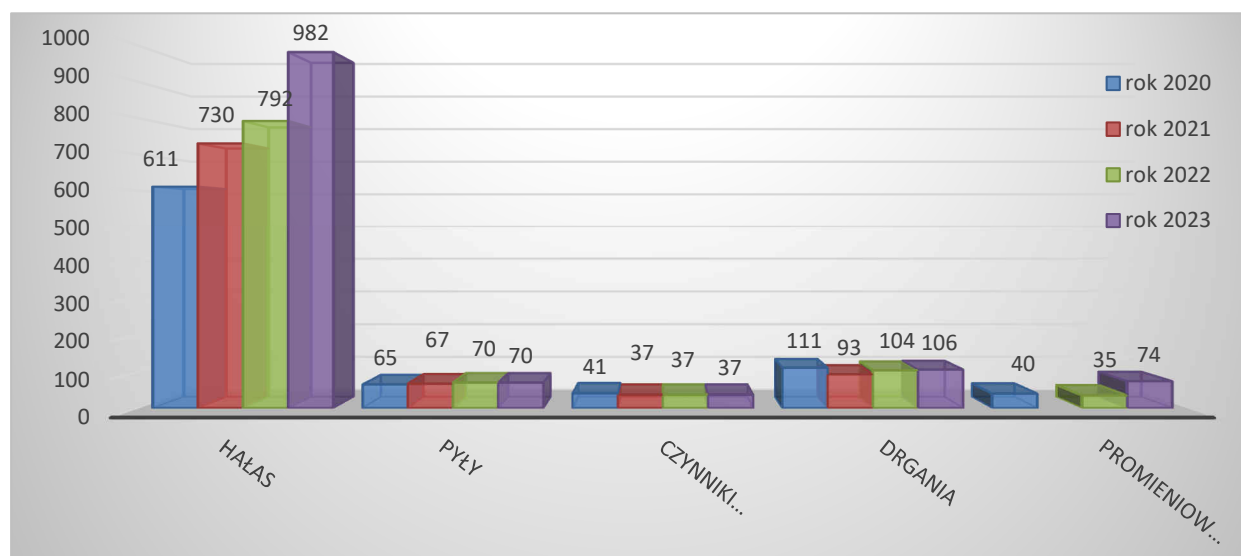


### V. 1. Środki i środki

W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało 1028 osób w 87 zakładach.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – 982 osoby.

Rys. 4. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach powyżej NDS/NDN



### V. 2. Środki i środki rakotwórcze i mutagenne

W roku 2023 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym bądź mutagennym zatrudnionych było 1971 pracowników w 139 zakładach (w 18 skontrolowanych zakładach 1307 pracowników). Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych przeprowadzono 21 kontroli, skontrolowano 18 zakładów.

W zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych stwierdzono uchybienia dotyczące:

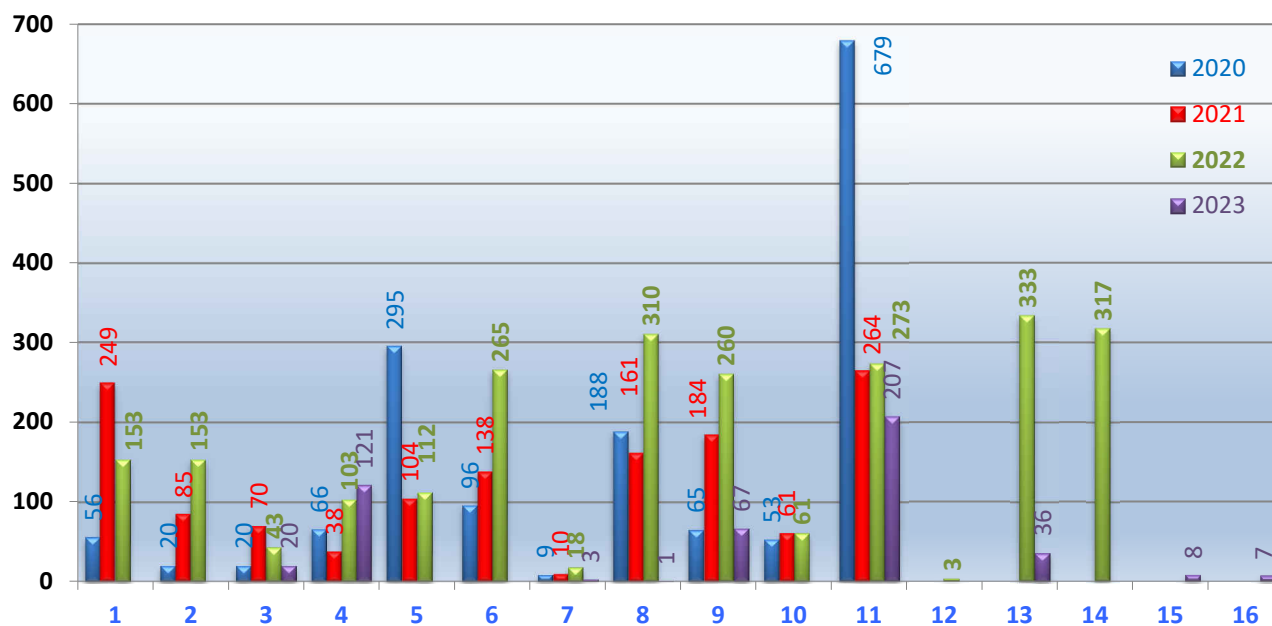
- rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 1 uchybienie,

- rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 2 uchybienia,
- informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wraz z potwierdzeniem wysłania do WPWIS – 2 uchybienia,
- szkoleń osób pracujących z czynnikiem rakotwórczym – 1 uchybienie,
- pomiarów czynników rakotwórczych – 3 uchybienia.

Tab. 1. Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi występujących w zakładach skontrolowanych w powiecie konińskim w roku 2023

Nazwa czynnika rakotwórczego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze
Oleje mineralne wysokorafinowane	wymiana silnikowych olejów mineralnych	20
Ligroina, siarczan hydrazyny, wodzian hydrazyny, azotan niklu, chlorek kobaltu, chromian (VI) potasu, dichromian (VI) potasu, azotan (V) kobaltu (II), azotan berylu, formaldehyd	wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach	121
Azbest	usuwanie wyrobów zawierających azbest	3
Promieniowanie jonizujące	diagnostyka obrazowa	1
Pyły drewna	obróbka drewna	67
Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna	operator kotła węglowego	5
	prace spawalnicze, ślusarskie, blacharskie	166
	prace laboratoryjne	1
Spaliny silników Diesla	prace w warsztacie samochodowym	35
	prace związane z obsługą pojazdów (maszyn)	1
Benzyna	prace w warsztacie samochodowym	7
Olej opałowy ciężki C-3	operator - obchodowy urzędów gospodarczych	8

Rys. 5. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik rakotwórczy



1. Benzo(a)piren
2. Beryl
3. Oleje mineralne
4. Dichromian(VI)potasu, chromian(VI) potasu, siarczan (VI) kobaltu (II), hydrazyna, diazotan niklu, chloramfenikol, tlenek chromu (VI), węglan kobaltu, sole hydrazyny, dichlorek kobaltu, tioacetamid, ligroina
5. Benzen
6. Formaldehyd
7. Azbest
8. Promieniowanie jonizujące
9. Pyły drewna
10. Cytostatyki
11. Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna
12. Kardelina – masa parafinowa
13. Spaliny silników Diesla
14. WWA
15. Olej opałowy ciężki C-3
16. Benzyna

### V. 3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursorzy i produkty biobójcze

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 2 kontrole u producentów, 2 kontrole u dalszych użytkowników, 11 kontroli u dystrybutorów oraz 73 kontrole u stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 10 decyzji, które najczęściej dotyczyły oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników chemicznych występujących na stanowiskach pracy, kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych oraz ich oznakowaniem.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 3 kontrole w zakładzie wprowadzającym do obrotu ww. substancje chemiczne oraz 6 kontroli w zakładach stosujących prekursorzy narkotykowe. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2023 roku przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie wprowadzającym do obrotu produkty biobójcze oraz 6 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Na terenie powiatu konińskiego występuje jeden producent produktów biobójczych.

#### **V. 4. Ocena przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac związanych z usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest**

Na terenie działania PPIS w Koninie funkcjonowały 2 firmy, które mogły zajmować się usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest. Spośród tych firm 1 zajmowała się obsługą składowiska odpadów. W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w powyższym zakresie.

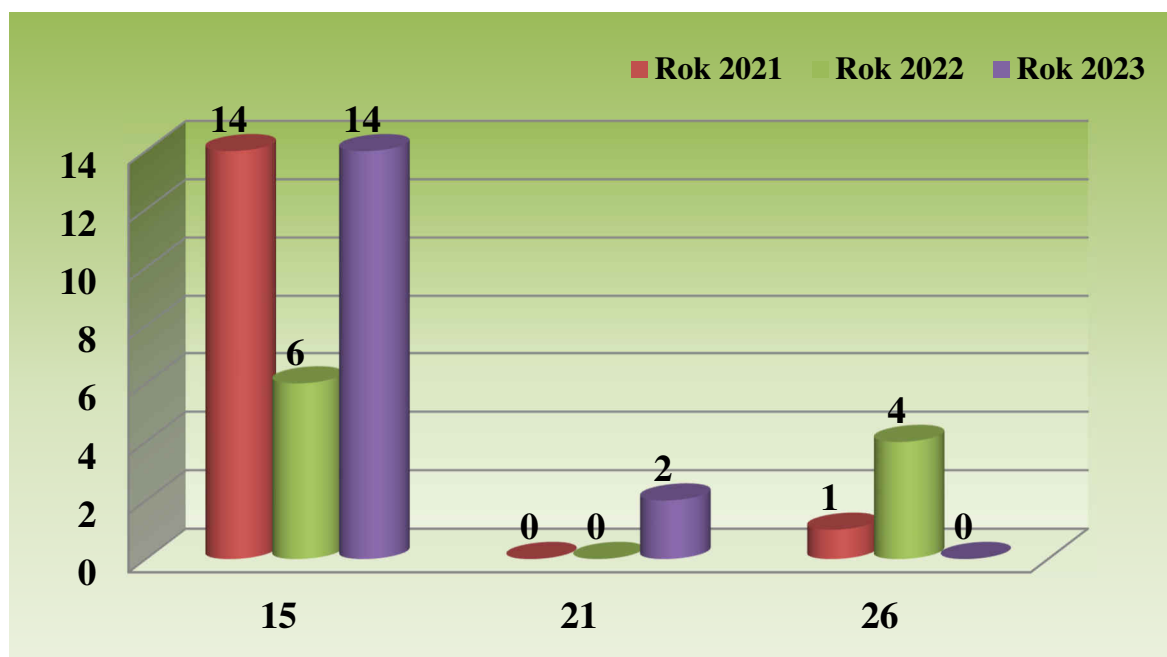
#### **V. 5. Choroby zawodowe**

1. Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2023 r. – 15 (w roku 2022 – 10).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2023 r. – 16 (w roku 2022 – 10).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2023 r. – 11 (w roku 2022 – 15).

*Tab. 2 Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2021 – 2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych*

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku		
		2021	2022	2023
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	14	6	14
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	-	-	2
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa	1	4	-
	<b>Ogółem</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>16</b>

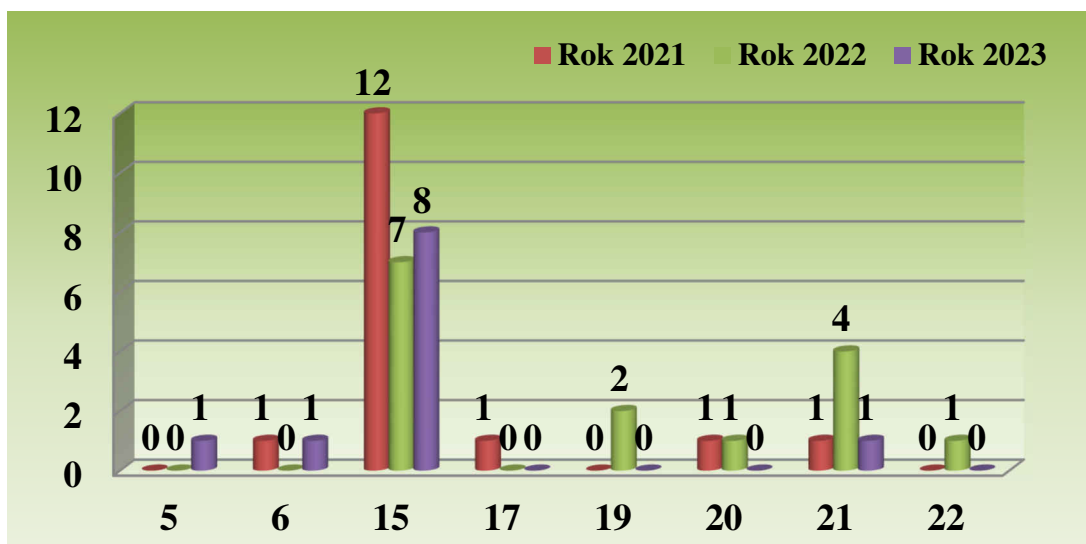
Rys. 6. Choroby zawodowe stwierdzone w latach 2021-2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych



Tab. 3 Liczba decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2021 – 2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku		
		2021	2022	2023
5	Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc ze stosunkiem procentowym natężonej objętości wydechowowej pierwszosekundowej (FEV1) do pojemności życiowej (VC) wynoszącym 0,7 po leku rozszerzającym oskrzela	-	-	1
6	Astma oskrzelowa	1	-	1
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	12	7	8
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	1	-	-
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	-	2	-
20	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:	1	1	-
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	1	4	1
22	Zespół wibracyjny	-	1	-
<b>Ogółem</b>		<b>16</b>	<b>15</b>	<b>11</b>

Rys. 7. Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2021-2023 wg pozycji z wykazu



#### V. 6. Dotyczyą zgonów spowodowanych zatruciem środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W 2023 r. otrzymano 18 zgłoszeń dotyczących zatruciem środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Od Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Romana Ostrzyckiego w Koninie wpłynęło 17 zgłoszeń, natomiast 1 zgłoszenie wpłynęło od SPZOZ Oddział Dziecięcy w Radziejowie. Najwięcej zgłoszeń wpłynęło w miesiącu grudniu – 7. W 2023 roku wpłynęło o 11 zgłoszeń zatruciem więcej niż w 2022 roku.

#### Podsumowanie

1. W ewidencji Sekcji Higieny Pracy na dzień 31.12.2023 r. znajdowało się 1058 zakładów, w których zatrudnionych było 25353 pracowników. W porównaniu z 2022 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 965, co za tym idzie liczba pracowników wzrosła o 2101 osób.
2. Zdecydowaną większość (92%) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.
3. Skontrolowano 197 obiektów (19% zewidencjonowanych obiektów). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 57 decyzji administracyjnych (w tym 11 decyzji dot. nadzoru nad produktami kosmetycznymi) zawierających 151 nakazów. Podobnie jak w latach poprzednich najczęściej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.
4. W 12 obiektach będących w ewidencji pionu higieny pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie). W porównaniu z rokiem 2022 liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywnych higienicznych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.
5. W roku 2023 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzało do obrotu 99 podmiotów gospodarczych, w tym: 8 producentów, 2 importerów, 6 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 400 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.
6. Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 16 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 87,5% ogółu stwierdzeń.

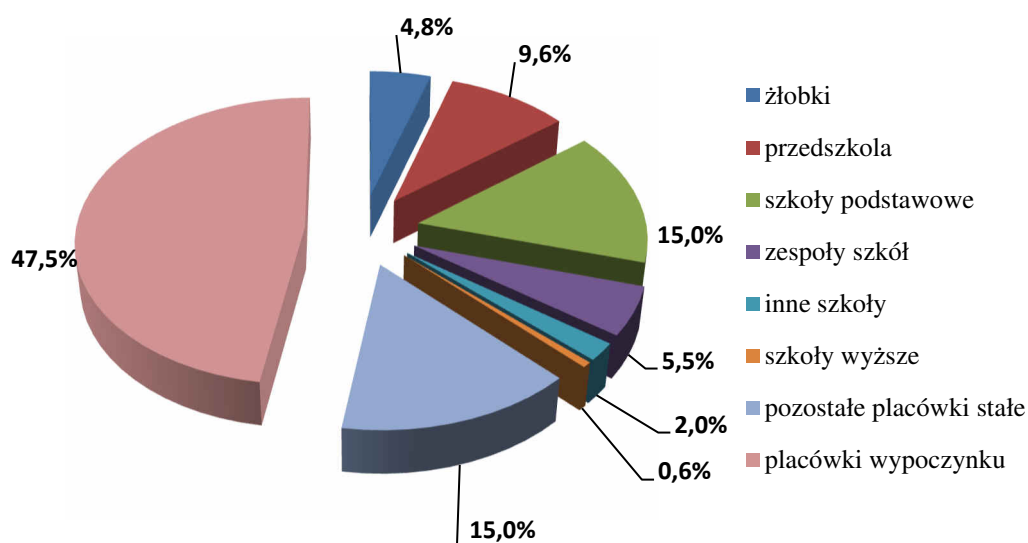
## VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH.

PSSE w Koninie w roku 2023 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe, szkoły wyższe, domy studenckie, bursy, centrum kształcenia zawodowego, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), szkoły muzyczne, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

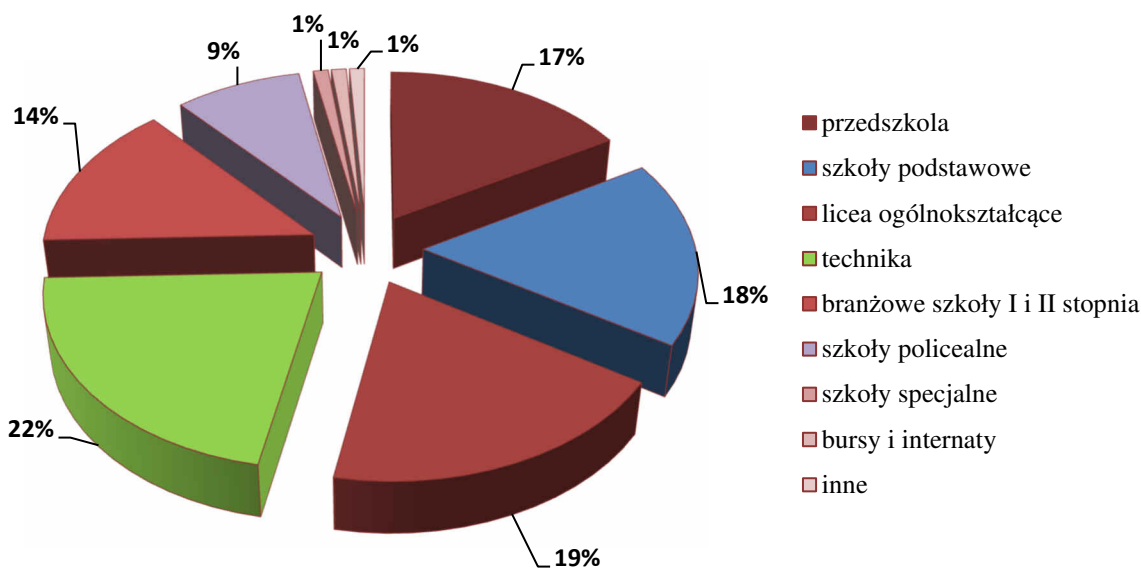
Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 471 placówek (247 stałych i 224 sezonowe placówki wypoczynku).

Skontrolowano 224 placówek, w tym 155 stałych (63 % placówek w ewidencji) i 69 sezonowych (30 % placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 262 kontrole placówek stałych i placówek wypoczynku, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury (funkcjonalność budynków, stan techniczny), bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz dokonując oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, dostępność do infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higiena pracy umysłowej, itp.).



**Ryc. 1** Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2023.



**Ryc. 2 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2023.**

#### VI. 1. Ocena stanu technicznego obiektów budyńków w obiektach tlych.

W roku 2022 i 2023 nie było placówek w złym stanie technicznym oraz sanitarnym.

Wydano 5 decyzji administracyjnych, które dotyczyły m. in.

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz futryn drzwiowych w placówkach,
- zapewnienia ogrodzenia działki przedszkolnej,
- zabezpieczenia szlaków komunikacyjnych wychodzących poza teren placówki w sposób uniemożliwiający bezpośrednie wyjście na jezdnię.

Wystosowano 28 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek, dotyczących poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach oraz konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami w placówkach.

#### VI. 2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowawczych w-f.

Skontrolowano 52 obiekty w których prowadzone były zajęcia w-f:

- 26 placówek (50%) posiada pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzi sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 23 placówkach (44%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nie posiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich,
- 3 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć z w-f, zajęcia sportowe odbywają się poza siedzibami .

Zajęcia z w – f w 12 placówkach (23%) realizowane są częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie lub stadionie miejskim oraz na hali sportowej.

Na 26 skontrolowanych obiektów, które posiadały natryskownie, w 2 natryski były nieczynne.



**VI. 3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.**

Podczas kontroli dotyczących tej tematyki oceniano dostępność do ciepłej bieżącej wody, mydła, ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego; oceniano stan czystości i porządku w sanitariatach oraz stan techniczny armatury i pomieszczeń sanitarnych. Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono we wszystkich skontrolowanych w pełnym zakresie obiektach. Wszystkie placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Na terenie powiatu konińskiego funkcjonuje jedna placówka posiadająca sanitariaty zewnętrzne dla uczniów klas IV-VIII w formie dwóch kontenerów sanitarnych usytuowanych na terenie działki szkolnej. W kontenerach zapewniona bieżąca zimna i ciepła woda, wentylacja, odprowadzenie ścieków do kontenerowych zbiorników na ścieki.

Ciepła woda jest zapewniona we wszystkich obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie od roku 2014.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2023 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 80%. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (16%) lub własne oczyszczalnie ścieków (4%).

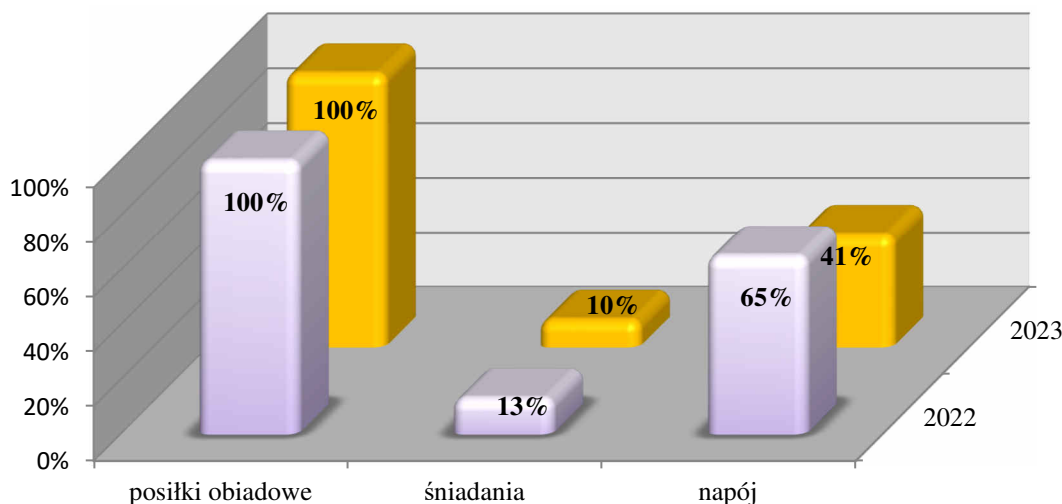
**VI. 4. Warunki do prowadzenia żywienia.**

Posiłek w szkole jest jednym z elementów racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, który warunkuje dobre samopoczucie; wpływa na wydolność i sprawność; siłę fizyczną; dostarcza energii i składników pokarmowych, przez co zapewnia utrzymanie odpowiedniego poziomu koncentracji i przekłada się na wyniki w nauce. Konieczne jest zatem zapewnienie przynajmniej jednego posiłku w trakcie zajęć lekcyjnych.

W roku 2023 skontrolowano 41 szkół różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 40 placówkach oświatowych (98%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych,
- w 4 placówkach (10 %) wydawane są również śniadania dla uczniów (w roku 2022 – 13%),
- w 17 placówkach (41%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w kuchni szkolnej (w roku 2022 – 65%).

Wyszczególnienie	rok 2022	rok 2023
Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe	31%	28%
Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane	5 %	19%
Odsetek uczniów korzystających z napoju	14 %	10%
Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym	69 %	73%



Ryc. 5 Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2022-2023.

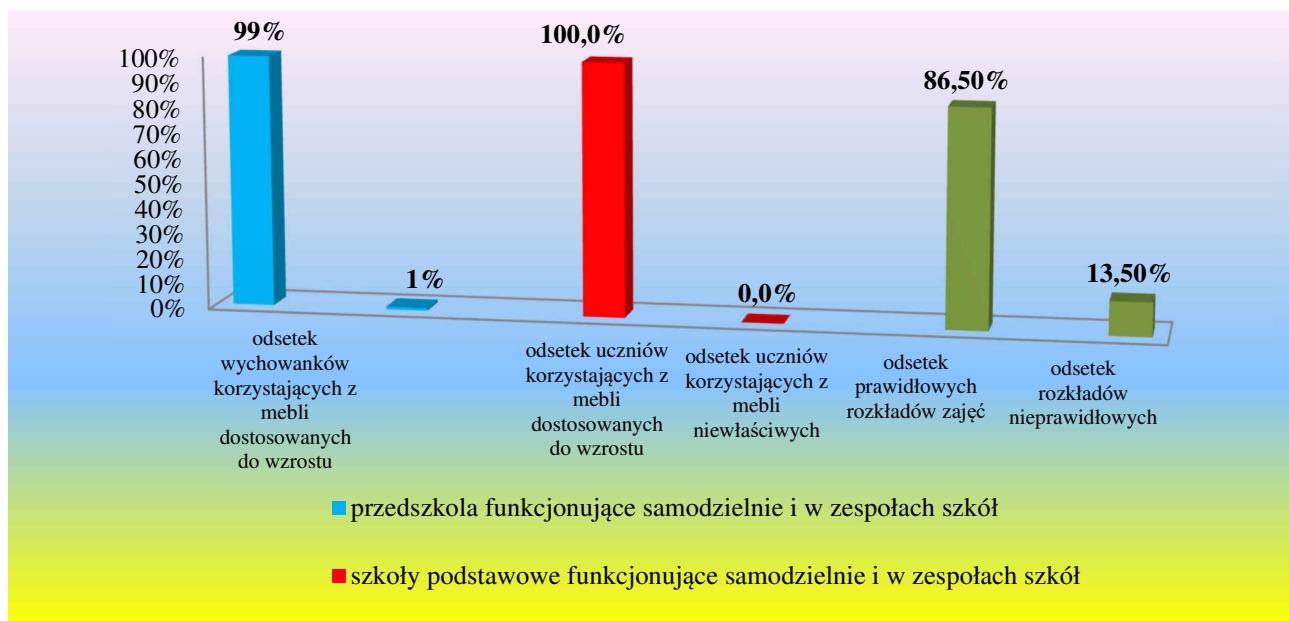
#### VI. 5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, oznakowania i certyfikacji mebli, odpowiedniego zestawienia stołów i krzeseł, oraz obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność rozłożenia zajęć na przestrzeni tygodnia oraz stałą porę rozpoczęcia zajęć:

- oceniono 326 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 31 placówkach (szkołach podstawowych oraz zespołach szkolno-przedszkolnych), 44 rozkłady były niezgodne z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 3609 uczniów i wychowanków w 55 placówkach, w 2 placówkach 11 badanych korzystało z mebli niedostosowanych do swojego wzrostu,
- oceniono obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w 8 placówkach (szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach szkół). Oceną objęto 1114 uczniów w 84 oddziałach. Odsetek uczniów, którzy nosili tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała, wynosił 20% wszystkich uczniów zbadanych.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2022 – 2023.

Wyszczególnienie	2022	2023
Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia	2006	3609
Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli	2 %	3%
Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych	321	326
Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania	15 %	13,5%
Liczba uczniów zbadanych	2070	1114
Odsetek uczniów noszących tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała	17%	20%



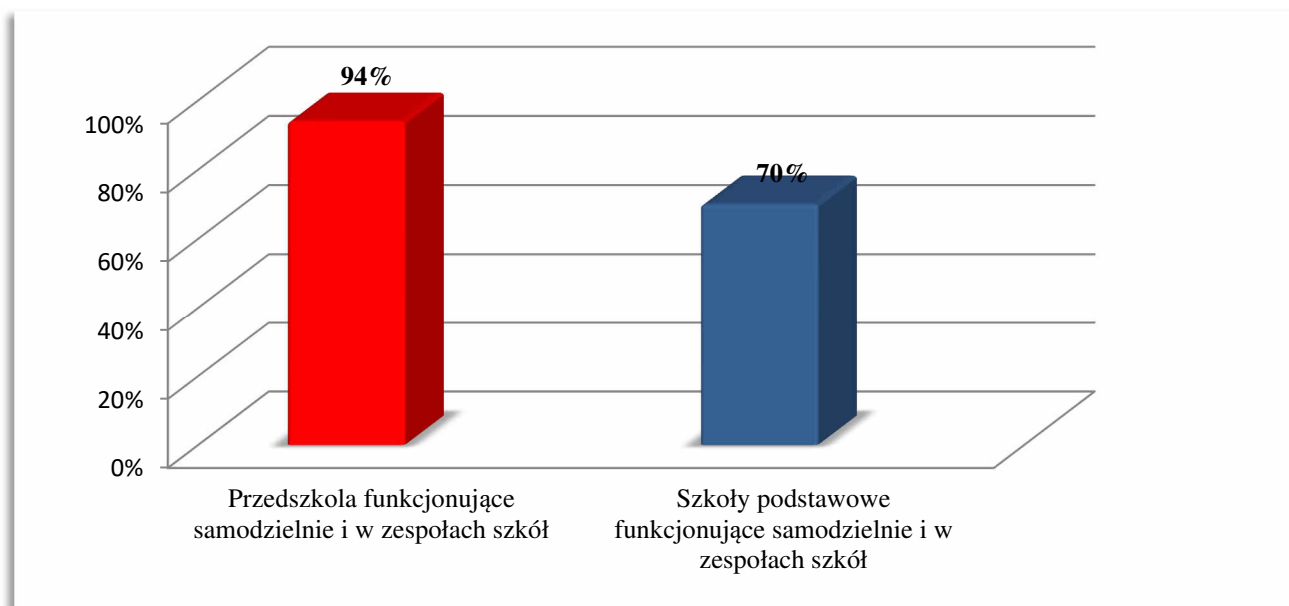
**Ryc. 6 Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2023.**

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

W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono, iż w 68 placówkach (81% skontrolowanych placówek) odsetek mebli z certyfikatami wynosi 100%.

W zakresie oceny wyposażenia szkół w odpowiedni sprzęt sportowy stwierdzono, iż 31 placówek (67% placówek skontrolowanych) posiada 100% sprzętu sportowego z certyfikatami.

**Ryc. 7 Odsetek przedszkoli i szkół podstawowych, w których wszystkie meble edukacyjne dla**



**uczniów i wychowanków posiadają certyfikaty zgodności z Polskimi Normami.**

W roku 2023 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.

## **VI. 6. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.**

**Skontrolowano 69 placówek, w tym 36 półkolonii zimowych i letnich, 30 placówek w obiektach hotelarskich, 2 obozy ze stałą infrastrukturą komunalną oraz 1 placówkę w obiekcie sezonowym.**

W 34 placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewnili dożywianie w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. Z wyżywienia skorzystało 1350 uczestników wypoczynku na półkoloniach, stwierdzono brak wyżywienia w dwóch placówkach letniego wypoczynku (półkolonie).

Uchybień stanu czystości i porządku nie było. Wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń.

W trakcie wypoczynku zimowego i letniego nie odnotowano chorób, wypadków, zatruc pokarmowych oraz hospitalizacji.

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

W roku 2023 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące między innymi niżej wymienionej tematyki:

- przebiegu letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024,
- posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów we wszystkich nadzorowanych placówkach,
- wskaźników powierzchni w izbach lekcyjnych oraz standardów dostępności uczniów do urządzeń sanitarnych,
- obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w roku szkolnym 2022/2023.

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

- organy prowadzące placówki były adresatami prowadzonych postępowań administracyjnych,
- do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek skierowano 28 wystąpień pokontrolne na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczących poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach oraz o konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami w placówkach,
- do organizatorów wypoczynku letniego przesłano informacje o możliwości udziału w konferencji „Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży” zorganizowanej przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- z przedstawicielami Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Koninie oraz Komendy Miejskiej Policji w Koninie przeprowadzono wspólne kontrole placówek wypoczynku.

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

- na stronie internetowej PSSE w zakładce „Aktualności”, zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży, ponadto w trakcie roku sprawozdawczego na stronie internetowej zamieszczane są na bieżąco informacje o przebiegu wypoczynku zimowego i letniego oraz inne informacje dotyczące prowadzonych działań,

- w miesiącu wrześniu pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży wzięli udział w akcji zorganizowanej po raz szósty przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej – Dzień Otwarty „Tak bawili się wasi dziadkowie”, dla nauczycieli i wychowanków oddziałów „zerowych” w przedszkolach miasta Konina. W akcji wzięło udział 160 przedszkolaków; pracownicy Sekcji m.in. przeprowadzili pokazy właściwie spakowanego tornistra szkolnego.

### **Podsumowanie i wnioski:**

Warunki higieniczne placówek nauczania i wychowania oraz stan techniczno-sanitarny placówek są zróżnicowane. W roku 2023 nie było placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym. Jedna z placówek korzysta z sanitariatów zewnętrznych skanalizowanych, w związku z koniecznością wyłączenia z użytkowania jednego z budynków szkoły podstawowej.

W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się liczba żłobków pod nadzorem PSSE w Koninie (w roku 2022 – 21 żłobków, w roku 2023 – 23 żłobki) oraz zwiększyła się liczba placówek wypoczynku zarejestrowanych w bazie MEN (w roku 2022 – 190 placówek, a w roku 2023 – 224).

W niektórych obiektach na terenie powiatu konińskiego poprawy wymaga sytuacja w zakresie m. in.: zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego części pomieszczeń, w tym: podłóg, ścian, sufitów, futryn drzwi; zapewnienia właściwego stanu techniczno – sanitarnego: armatury sanitarnej w pomieszczeniach sanitarnych, fragmentów nawierzchni przejść na terenie działki szkolnej, zapewnienia wentylacji we wszystkich pomieszczeniach, ogrodzenia działki placówki oświatowej – co wynika z wydanych decyzji administracyjnych.

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

- zapewnienia we wszystkich szkołach opieki stomatologicznej,
- zapewnienia we wszystkich szkołach dostępu do pełnowymiarowych sal gimnastycznych, zwłaszcza w szkołach na terenach wiejskich,
- likwidacji zjawiska zagęszczenia, szczególnie w przedszkolach, oddziałach przedszkolnych, zapewnienia higienicznych rozkładów zajęć lekcyjnych w placówkach.

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

### VII.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego nadzorowanych zakładów.

W 2023 roku **pod nadzorem** Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie znajdowały się **ogółem 2733 obiekty** żywności i żywienia oraz działające w obszarze materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2012 r. – 1568, w 2013 r. – 1686, w 2014 r. – 1745, w 2015 r. – 1850, w 2016 r. – 1877, w 2017 r. – 1957, w 2018 r. – 1992, w 2019 r. – 2093, w 2020 r. – 2181, w 2021 r. – 2302, w **2022 r. – 2686**).

Od lat obserwowana jest **wzrostowa tendencja w zakresie liczby obiektów**. Dotyczy to głównie zakładów: działających w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich (w 2023 r. do rejestru wpisano 55 zakładów), środków transportu (zatwierdzone zostało 21 środków transportu funkcjonujących w ramach firm świadczących usługi transportowe), ruchomych zakładów małej gastronomii (zatwierdzone zostało 17 zakładów), supermarketów (zatwierdzone zostało 7 supermarketów), innych obiektów obrotu żywnością (zatwierdzono 6 obiektów), sklepów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu żywnością (do rejestru wpisano 7 obiektów).

Największą stabilizację w zakresie liczby wpisanych do rejestru obiektów można stwierdzić jak co roku w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tej grupie zakładów ogółem nastąpił wzrost liczby zakładów o 1 obiekt) oraz w zakładach produkcyjnych, takich jak wytwórnie lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnie koncentratów spożywczych, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie suplementów diety, gdzie liczba obiektów pozostaje na takim samym poziomie jak w 2022 r.

Na podstawie decyzji organu w 2023 r. z rejestru **wykreślono 82 zakłady**.

Do kontroli w 2023 r. **zaplanowano 555 obiektów** żywnościowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 421 obiektów**, co stanowi **75,86 % realizacji planu**.

**Dodatkowo skontrolowano 354 obiekty, w których przeprowadzono 577 kontroli.** Kontrole dodatkowe przeprowadzono między innymi w związku z:

- wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności – 127 kontrole,
- sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności – 59 kontroli sprawdzających,
- interwencjami klientów – 81 kontroli interwencyjnych,
- wzmożonym nadzorem nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim – 69 kontroli tematycznych,
- w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 40 kontroli,
- poleceniami WPWIS (w tym między innymi: kontrole sklepików i urządzeń dystrybucyjnych na terenie placówek oświatowych w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych, w tym spełnienia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, wzmożony nadzór nad marketami sieci BIEDRONKA) – 64 kontroli tematycznych,
- kontrole tematyczne (w tym między innymi: ocena znakowania pobranych do badania próbek żywności, nadzór nad targowiskową sprzedażą truskawek, wzmożony nadzór nad sprzedażą grzybów) – 43 kontroli,
- kontrole graniczne żywności importowanej i eksportowanej – 63 kontrole (11 kontroli żywności importowanej, 52 kontrole żywności eksportowanej poza UE),
- czynnościami związanymi z poborem prób żywności – w 2023 r. ogółem pobrano – 387 próbek żywności (w tym dodatkowo pobrano 46 prób tj. 2 próbki w związku z interwencją klienta, 5 związanych z postępowaniem w systemie RASFF, 13 w związku z podejrzeniem zatrucia, 23 próbki w ramach kontroli granicznej, 3 w związku z pismem WPWIS dotyczącym produktów pochodzących z Ukrainy) oraz 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 30 kontroli;

**Głównym powodem nieskontrolowania 134 obiektów** zaplanowanych w rocznym planie pracy, było zakończenie lub zawieszenie działalności w zaplanowanych do kontroli nadzorowanych zakładach – 69 obiektów (przedsiębiorca wcześniej nie poinformował organu, nie złożył wniosku o wykreślenie z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

**Łącznie skontrolowano 775 obiektów** żywieniowo-żywnościowych oraz działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w których **przeprowadzono 998 kontroli**, w tym 63 kontrole w ramach granicznej kontroli sanitarnej. Ogółem **skontrolowano 23,6 % ogólnej liczby obiektów** (w 2016 r. – 766 tj. 40,8%, w 2017 r. – 38 %, w 2018 r. – 34,6%, w 2019 r – 34,8 %, w 2020 r. – 24,5 %, w 2021 r. - 31,2%, w 2022 r. – 23,6 %).

**W grupie obiektów produkcji żywności** (nie licząc produkcji podstawowej, dostaw bezpośrednich, RHD), **skontrolowano 40,0 %** zakładów (w 2018 r. – 70,4 %, w 2019 r. – 59 %, 2020 r. – 39%, w 2021 r. - 63,4%, w 2022 r. – 36,1 %). w **grupie obiektów obrotu żywnością skontrolowano 33,4 %** zakładów (w 2022 r. – 25 %).

**W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego skontrolowano 177** zakładów, co stanowi **40,4 % ogólnej liczby zakładów** w tej grupie, natomiast w **grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego skontrolowano 77 zakładów**, co stanowi **35,8 %** ogółu zakładów w tej grupie.

Niezaplanowane w 2023 r. do kontroli zakłady, o których mowa powyżej były kontrolowane w zależności od kategorii uzyskanego ryzyka w 2021 r. lub 2022 r., a ich stan sanitarno-higieniczny był właściwy (na podstawie arkusza oceny zakładu zostały zakwalifikowane do zakładów o niskiej bądź średniej kategorii ryzyka).

Przy planowaniu zakładów do urzędowych kontroli uwzględniono zakłady, w których przetwarza się żywność i przygotowuje żywność gotową do spożycia na bazie surowców, zakłady o złym stanie sanitarnym, zakłady przekładające się na dużą liczbę konsumentów, w tym zlokalizowane przy trasach turystycznych i w miejscowościach wypoczynkowych.

**Kompleksowo oceniono** na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego **416 obiektów**: 409 zakładów żywieniowo-żywnościowych (w tym: 45 zakładów produkcji żywności, 228 zakładów obrotu żywnością i 136 zakładów żywienia zbiorowego) oraz 7 obiektów działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2016 r. – 506, w 2017 r. – 479, w 2018 r. – 362, w 2019 r. – 397, w 2020 r. – 236, w 2021 r. – 385, w 2022 r. – 380).

W wyniku dokonanej oceny w **5 obiektach żywieniowo-żywnościowych** (2 piekarnie, 2 sklepy spożywcze, 1 zakład małej gastronomii) **stwierdzono uchybienia, na podstawie których zakłady uznano za niezgodne z wymaganiami, co stanowiło 1,2 %** wszystkich obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu (w 2016 r. 7,1%, w 2017 r. – 6,9 %, w 2018 r. – 1,9 %, w 2019 r. – 3,0 %, w 2020 r. – 3,8%, w 2021 r. - 1,3%, w 2022 r. – 0,5 %). Wśród ocenianych zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością nie stwierdzano uchybień dyskwalifikujących kontrolowane zakłady.

Wśród zakładów znajdujących się pod nadzorem organu **60,8% stanowią zakłady o niskim ryzyku, 32,0 % o średnim ryzyku oraz 7,2 % o wysokim ryzyku** dotyczącym bezpieczeństwa żywności. Wśród kategorii o wysokim ryzyku 75 % stanowią producenci pierwotni, w tym dostarczający żywność w ramach dostaw bezpośrednich, produkujący owoce i warzywa do bezpośredniego spożycia (owoce miękkie, jabłka, wiśnie, śliwki, warzywa liściaste, pomidory, ogórki itp.). w obszarze zakładów produkcyjnych wysoką kategorię ryzyka uzyskały również ciastkarnie, piekarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia mieszanek przyprawowych, zakłady produkujące żywność w warunkach domowych, w których produkuje się nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie.

### Interwencje

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **121** kontroli interwencyjnych, w tym: **81** dotyczących nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **40** w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w związku z otrzymanymi powiadomieniami o niebezpiecznej żywności lub wyrobach do kontaktu z żywnością.

Do PPIS w Koninie wpłynęło ogółem **89 interwencji**.

Interwencje klientów dotyczyły między innymi:

- wprowadzania do obrotu żywności o złej jakości, w tym po upływie okresu przydatności do spożycia, wykazującej oznaki zepsucia (36 interwencji), zanieczyszczonej szkodnikami, ciałami obcymi (12 interwencji),
- wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu żywności (12 interwencji),
- braku utrzymania właściwej higieny powierzchni i wyposażenia zakładów (7 interwencji),
- brak właściwej higieny sprzedaży lub higieny przygotowywania potraw (7 interwencji),
- nielegalne prowadzenie działalności (4 interwencje),
- obecność szkodników w zakładzie (3 interwencje),
- niewłaściwe znakowanie żywności (3 interwencje),
- niewłaściwe przechowywanie żywności (1 interwencja).

W związku z interwencjami;

- przeprowadzono **81 kontroli interwencyjnych**,
- nałożono **39 mandatów na kwotę 10 450 zł**,
- wydano **4 decyzje zakazujące prowadzenia działalności** (wobec 2 zakładów małej gastronomii, 2 decyzje – jedną wobec garażu, w którym prowadzono magazynowanie żywności i jedną wobec straganu, z którego do obrotu wprowadzana była żywność).
- wydano **1 decyzję merytoryczną** wobec sklepu spożywczego, nakazującą poprawę stanu sanitarnohigienicznego w zakresie właściwego zabezpieczenia nieopakowanej żywności,
- w 23 kontrolowanych zakładach **wycofano z obrotu 345 pozycji żywności** o złej jakości zdrowotnej lub niewłaściwie oznakowanej,
- kierowano pisma do innych organów informując o wynikach kontroli (8 pism), udzielano odpowiedzi osobom wnoszącym interwencje (39 pism), wzywano odpowiedzialnych za działalność przedsiębiorców do podejmowania działań (5 pism), podjęto współpracę z podmiotem powiązany z prowadzoną sprawą (1 pismo), wzywano klientów do uzupełniania braków formalnych we wnoszonych podaniach (7 wezwań) – łącznie wystosowane zostało **60 pism** (wezwania, przekazanie sprawy, odpowiedzi do klientów).

**Podstawą wydania decyzji zakazujących** było:

- w przypadku zakładów małej gastronomii: brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, wskutek czego stwierdzono ich obecność w zakładzie oraz w drugim przypadku całkowite zaniechanie obowiązków przedsiębiorcy (porzucenie zakładu bez odpowiedniego zabezpieczenia żywności), w związku z czym doszło do zepsucia przeważającej części żywności, w tym żywności nietrwałej mikrobiologicznie (żywność psuła się i nie była usuwana z pomieszczeń zakładu znajdującego się w strukturach większej organizacji),
- w przypadku garażu – nielegalne przechowywanie żywności w niezatwierdzonym przez organ pomieszczeniu garażowym, które nie spełniało obowiązujących wymagań prawa żywnościowego,
- w przypadku straganu – systematycznie prowadzona, nielegalna działalność w zakresie wprowadzania do obrotu prawie wyłącznie żywności przeterminowanej pochodzącej z niezidentyfikowanego źródła.

### **Decyzje administracyjne**

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **31 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **14** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów (w 2020 r. – 14, w 2021 r. – 15, w 2022 r. – 18),
- **5** decyzji unieruchamiających działalność w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka lub dyskwalifikujących zakłady w odniesieniu do wymagań prawa żywnościowego, w tym: 3 decyzje dotyczyły zakładów małej gastronomii (w tym 1 została uchylona, gdyż uchybienia stanowiące podstawę zakazu zostały usunięte, 1 zakład nie podjął



- działalności i na wniosek przedsiębiorcy został wykreślony z rejestru nadzorowanych zakładów, w trzecim zakładzie działalność została przejęta przez innego przedsiębiorcę), 1 decyzja dotyczyła obiektu ruchomego – straganu – decyzja obowiązuje oraz 1 decyzja dotyczyła magazynu zorganizowanego w garażu – decyzja obowiązuje (w 2015 r. – 9 decyzji, w 2016 r. – 12 decyzji, w 2017 r. – 7 decyzji, w 2018 r. – 3 decyzje, w 2019 r. – 2 decyzje, w 2020 r. – 4 decyzje, w 2021 r. – 1 decyzja, w 2022 r. – 2 decyzje),
- 3 decyzje uchylające decyzje organu,
  - 3 decyzje przedłużające na wniosek zobowiązanych podmiotów, termin do wykonania zarządzeń ustalonych w wydanych decyzjach,
  - 2 decyzje o odmowie zatwierdzenia zakładu – decyzje dotyczyły zakładu małej gastronomii oraz ruchomego zakładu małej gastronomii – zakłady nie spełniały wymagań w zakresie przepisów rozporządzenia (WE) Nr 852/2004,
  - 2 decyzje dotyczące zakazu wprowadzania do obrotu produktu zakwalifikowanego przez podmiot za niego odpowiedzialny jako suplement diety, wobec którego Główny Inspektor Sanitarny wszczął postępowanie wyjaśniającego na podstawie art. 30 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, czy produkt ze względu na jego skład, właściwości poszczególnych składników oraz przeznaczenie nie spełnia wymagań innego produktu, w tym leczniczego – postępowanie w toku,
  - 1 decyzję nakazującą wytwórcy suplementów diety dostosowanie do obowiązujących wymagań informacji przekazywanych konsumentom wraz z suplementami diety, w tym w ofertach sprzedaży prowadzonej przez Internet – informacje towarzyszące żywności nie spełniały wymagań prawa między innymi w zakresie stosowanych oświadczeń zdrowotnych, wprowadzały w błąd poprzez przypisywanie żywności właściwości zapobiegania chorobom lub ich leczenia – obowiązki określone w decyzji zostały przez przedsiębiorcę wykonane,
  - 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu przetworu zbożowego nie spełniającego wymagań prawa żywnościowego ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – zobowiązany do wykonania zarządzenia producent zakwestionowanej żywności wniósł odwołanie od decyzji PPIS w Koninie – organ odwoławczy Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny utrzymał w mocy zaskarżoną decyzję.

Ogółem w 2023 r. w zakresie higieny żywności i żywienia wydane zostało **531 decyzji administracyjnych**, w tym:

- **289 decyzji merytorycznych** w tym: **112** decyzji dotyczących zatwierdzenia zakładów do prowadzenia działalności, **45** decyzje zatwierdzających dodatkowy zakres działalności w istniejących zakładach, **20** decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego, **82** decyzje wykreślające zakłady z rejestru obiektów nadzorowanych, **30** decyzji merytorycznych.
- **242 decyzje płatnicze**, w tym 180 decyzji wydanych w związku z naruszeniem przepisów sanitarno-higienicznych oraz 62 decyzje płatnicze dotyczące opłaty za przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej.

### Postępowanie karne

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego w kontrolowanych zakładach nałożone zostało **107 mandatów karnych na kwotę 28 350 zł** (w 2021 r. - 69 mandatów/15 800 zł, w 2022 r. – 89 mandatów na kwotę 20 150 zł). Mandaty zostały nałożone na osoby winne naruszenia prawa żywnościowego w zakresie:

- używania do produkcji lub wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nie przestrzegania wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, w tym: w zakładach nie utrzymywano odpowiedniej czystości i porządku, nie utrzymywana była zasada dotycząca zapobieganiu zanieczyszczeniom krzyżowym żywności, w tym

utrzymywania odpowiedniej segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia, żywność nietrwała mikrobiologicznie przechowywana była w nieodpowiedniej temperaturze, nie przestrzegane były zasady w zakresie utrzymywania właściwej higieny personelu, stwierdzane były zaniedbania w zakresie ochrony zakładu przed szkodnikami, procesy technologiczne prowadzone były niezgodnie z zasadami dobrej praktyki higieny (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP),

- zatrudniania osób nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- nie wykonywania czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązкови określoneму w art. 18 rozporządzenia 178/2002,
- prowadzenia działalności w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych pochodzącymi z recyklingu, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 63.

W 2023 r. w związku z wszczętym postępowaniem egzekucyjnym organ wydał **4 tytuły wykonawcze** dotyczące niewykonania obowiązków wynikających z zarządzeń wydanych w drodze decyzji administracyjnych oraz **11 postanowień o nałożeniu grzywny** w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków **na kwotę 36 500 zł** (w 2022 r. – 3 tytuły wykonawcze i 6 postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę 3 000 zł)

Skierowano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **8 wniosków o nałożenie kar** pieniężnych (w 2016 r. – 39 wniosków, w 2017 r. – 30 wniosków, w 2018 r. – 16 wniosków, w 2019 r. – 22 wnioski, w 2020 r. – 9 wniosków, w 2021 r. - 10 wniosków, w 2022 r. – 11 wniosków), w tym:

- **7** dotyczyło prowadzenia działalności w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (4 zakładach małej gastronomii, 2 zakładach żywienia zbiorowego, 1 ruchomym zakładzie małej gastronomii w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem – działalność została poszerzona o wykorzystywanie do produkcji potraw surowców – warzyw, jaj, mięsa, bez zapewnienia odpowiednich warunków i uzyskania zatwierdzenia organu w poszerzonym zakresie). Zakłady, w których stwierdzono nieprawidłowości wdrożyły postępowanie naprawcze tj. zakres działalności został przywrócony do zakresu uzyskanego zatwierdzenia.
- 1 dotyczył sklepu wprowadzającego do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, w którym dodatkowo jako uzupełnienie asortymentu prowadzony był handel detaliczny opakowaną trwałą mikrobiologicznie żywnością, bez złożenia stosownego wniosku o wpis do rejestru nadzorowanych zakładów. Przedsiębiorca wobec zakładu dopełnił obowiązku rejestracji i został wpisany do rejestru nadzorowanych zakładów.

W 2023 r. nie kierowano wniosków do Sądu Rejonowego. Natomiast dokonano zawiadomienia do Prokuratury Rejonowej w Koninie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, w związku z zawiadomieniem klienta o podrobieniu jego podpisu na dokumencie stanowiącym zażalenie złożone do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w sprawie nieprawidłowości w zakładzie żywieniowym.

### **Rejestracja i zatwierdzanie zakładów**

W roku sprawozdawczym **zatwierdzono** w drodze decyzji administracyjnej ogółem **112 zakładów** (w 2020 r. – 121 zakładów, w 2021 r. - 133 zakłady, w 2022 r. – 97 zakładów). Ponadto w **45 istniejących obiektach zatwierdzony został dodatkowy zakres działalności**, związany z włączeniem asortymentów nie ujętych we wcześniejszym zatwierdzeniu. Ponadto wydane zostały **2 decyzje odmawiające zatwierdzenia** dla: zakładu małej gastronomii oraz ruchomego zakładu małej gastronomii. Ostatecznie zakłady zostały dostosowane do obowiązujących wymagań i uzyskały zatwierdzenie.

W zakresie zakładów, dla których prawo żywnościowe nie wymaga zatwierdzenia, a jedynie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do prowadzonego rejestru ogółem **wpisano 90 zakładów** (w 2020 r. – 55, w 2021 r. – 110 zakładów, w 2022 r. – 58 zakładów), w tym:

- **55** zakładów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego dostarczanej do zakładów przetwórstwa spożywczego lub do punktów skupu z przeznaczeniem na cele spożywcze i zakładów produkcji pierwotnej działające w ramach dostaw bezpośrednich,
- **13** miejsc wprowadzających do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownię i 12 sklepów,
- **12** innych obiektów obrotu żywnością,
- **6** zakładów wytwarzających żywność w warunkach domowych,
- **4** apteki.

### **Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności**

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oceniono, iż w **1591** zakładach wdrożone są i stosowane zasady dobrej praktyki higieny, co stanowi **58,2 %** ogólnej liczby obiektów (w 2022 r. – 58,45).

W **815** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożone są zasady systemu HACCP, co stanowi **30,3 %** ogólnej liczby obiektów (w 2022 r. – 29,9 %).

Jak wynika z powyższych danych odsetek zakładów, które wdrożyły i stosują instrukcje dobrej praktyki higieny i odsetek zakładów stosujących procedury systemu HACCP pozostaje na zbliżonym poziomie w stosunku do roku ubiegłego. Część małych przedsiębiorstw stosuje podejście elastyczne i zastępuje monitorowanie krytycznych punktów kontroli dobrą praktyką higieniczną. w zakładach takich jak sklepy spożywcze sprzedające owoce i warzywa lub żywność opakowaną nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyny hurtowe napojów i opakowanej żywności, nie wymagającej niskich temperatur, inne obiekty obrotu żywnością gdzie często działalność żywnościowa jest uzupełnieniem innej działalności i dotyczy sprzedaży ograniczonej do żywności o niskim ryzyku, zakłady żywienia w systemie cateringowym (stołówki szkolne i w przedszkolach) uznano opracowane i stosowane przez przedsiębiorców instrukcje dobrej praktyki higieny za wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentowi końcowemu.

## **VII.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze**

### **VII.2.1. Obiekty obrotu żywnością**

Pod nadzorem organu nie licząc środków transportu znajduje się **976 obiektów obrotu żywnością**, w tym: 491 sklepów spożywczych, 78 supermarketów, 26 kiosków, 65 aptek, 49 hurtowni środków spożywczych ogólnego spożycia, 2 hurtownie wprowadzające do obrotu suplementy diety, 90 obiektów ruchomych i tymczasowych, 175 innych obiektów obrotu żywnością.

**Skontrolowano 398 zakładów (40,8% zakładów w tej kategorii)**, z czego 228 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **472 kontrole**, w tym 80 kontroli interwencyjnych.

W tej grupie obiektów 587 zakładów uzyskało niskie ryzyko, 388 zakładów ryzyko średnie i 1 zakład ryzyko wysokie.

Do organu w 2023 r. wpłynęło **49 interwencji** dotyczących obiektów obrotu żywnością. Ogółem przeprowadzono **80 kontroli interwencyjnych**. Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach oraz z otrzymanych powiadomień o niezgodnościach stwierdzonych wobec produktów umieszczonych w systemie RASFF. Zarzuty wniesione w 17 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. w znaczącej części zgłoszenia klientów informowały o wprowadzaniu do obrotu żywności o niewłaściwej jakości (po upływie okresów przydatności do spożycia lub żywności wykazującej oznaki zepsucia, zanieczyszczonej szkodnikami). Dodatkowo wnoszone były spostrzeżenia dotyczące niewłaściwych warunków sprzedaży żywności (brak odpowiedniej higieny personelu), prowadzenia nielegalnej działalności, niewłaściwego znakowania suplementów diety i naruszonej integralności opakowania surówek.

W związku z czynnościami interwencyjnymi:

- nałożone zostało **19 mandatów na kwotę 5000 zł**,
- wydano **1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarnego oraz 2 decyzje zakazujące prowadzenia działalności**, w związku z systematycznym wprowadzaniem do obrotu ze straganu prawie wyłącznie przeterminowanej żywności i dodatkowo niespełnienie wymagań sanitarnych ustalonych dla obiektów ruchomych i tymczasowych oraz nielegalnym przechowywaniem żywności w nieodpowiednich warunkach (w garażu).

Ogółem w tej grupie obiektów:

- w związku z naruszeniem wymagań wydane zostało **15 decyzji** merytorycznych, w tym: 10 nakazujących dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów, 2 decyzje zakazujące działalności w kontrolowanych zakładach i 2 zakazujące wprowadzania do obrotu i wycofania z obrotu produktu (suplementu diety) wobec którego GIS na podstawie art. 30 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszczął postępowanie wyjaśniające,
- nałożono **45 mandatów na kwotę 12 300 zł**.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności (nie licząc środków transportu) w 770 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 78,9 % ogółu zakładów w tej grupie), a w 396 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 40,6 % ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 302 próbki środków spożywczych**, z czego **zakwestionowano 10 próbek**: 9 próbek ryżu białego importowanego z Birmy zostało zakwestionowanych z uwagi na obecność szkodników (ryż w ramach granicznej kontroli sanitarnej został skierowany do rekondycji – oczyszczania i przeznaczony do ponownej oceny) oraz 1 próbka kawy mielonej w kapsułkach została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie progowych wartości w zakresie poziomu furanu (w tym zakresie w ramach funkcjonowania procedur systemu RASFF opracowano i przesłano do WPWIS formularz powiadomienia).

Poniżej scharakteryzowano wybrane, najbardziej znaczące grupy obiektów, w których kontrole wykazały niezgodności, zgłaszane były interwencje klientów oraz wobec których stosowane było postępowanie represyjne.

#### SKLEPY SPOŻYWCZE

Ogółem skontrolowano 264 zakłady (w tym 60 super, hipermarketów), w których przeprowadzono 318 kontroli, w tym: 184 kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny, 56 kontroli interwencyjnych (w tym 43 kontrole przeprowadzone w związku z interwencjami klientów).

W wyniku kontroli urzędowych oraz wynikających z interwencji klientów:

- z obrotu **wycofane zostało 265 asortymentów żywności** o niewłaściwej jakości,
- nałożono **35 mandatów na kwotę 8 800 zł**,
- wydano **9 decyzji merytorycznych** nakazujących dostosowanie warunków w zakładach do obowiązujących przepisów prawa.

Czynności kontrolne w grupie sklepów spożywczych wykazywały najczęściej występujące niezgodności:

- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia,
- brak właściwej higieny w zakresie czystości i porządku powierzchni zakładu, wyposażenia, również wyposażenia bezpośrednio kontaktującego się z żywnością, brak środków umożliwiających utrzymanie higieny osobistej pracowników,
- zły stan techniczny powierzchni pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (brak właściwej temperatury, brak segregacji) i nieopakowanej (żywność nie była zabezpieczona przed zewnętrznym zanieczyszczeniem – bez zastosowania środków ochronnych),
- zasady wynikające z opracowanych procedur w zakresie dobrej praktyki higieny nie były przestrzegane, zwłaszcza w zakresie szkoleń pracowniczych i ochrony zakładu przed szkodnikami tj. nie prowadzono wymaganych zapisów, zakład nie był właściwie chroniony przed dostępem szkodników,

- w 2 sklepach spożywczych działalność została poszerzona w odniesieniu do uzyskanego zatwierdzenia tj. do obrotu wprowadzone zostało nieopakowane mięso i drób bez spełnienia odpowiednich wymagań,
- kontrola 2 supermarketów wykazała brudne kosze dla kupujących.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **93,3% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 62,4% zasady HACCP**, w tym dobra praktyka higieny i zasady systemu HACCP opracowane są we wszystkich super, hipermarketach.

W sklepach pobrane zostało **228 prób żywności**, w tym 193 próby w supermarketach. Jakość jednej próbki kawy mielonej w kapsułkach została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie monitorowanych wartości progowych ustalonych dla furanu. w związku z tym sporządzone zostało powiadomienie w ramach procedur RASFF – produkt nie został zakwalifikowany jako żywność niebezpieczna. Ponadto ocena znakowania przeprowadzona wobec 2 prób suplementów diety, wykazała niezgodności tj.:

- naruszenie art. 7 ust. 2, ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 oraz art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 – wobec 1 ocenianego suplementu,
- art. 12 ust. 1, art. 13 ust. 1 rozporządzenia Nr 1169/2011 oraz ust. 1 lit. b załącznika II rozporządzenia Nr 1169/2011 – wobec drugiego ocenianego suplementu diety.

Informacja o stwierdzonych niezgodnościach została przekazana do organów nadzorujących podmioty odpowiedzialne za informacje umieszczone na opakowaniach ocenianych suplementów diety.

W 2023 r. prowadzone były tematyczne **działania kontrolne wobec sieci supermarketów „Biedronka”** w związku z powtarzającymi się doniesieniami klientów o nieprawidłowościach w tych obiektach.

Tabela

Wyniki działań kontrolnych przeprowadzonych w supermarketach sieci „Biedronka” na terenie powiatu konińskiego w 2023 r.		
1	Liczba marketów pod nadzorem organu wg. ewidencji	17
2	Liczba marketów skontrolowanych	15
3	Liczba kontroli	40, w tym: – 4 kontrole zaplanowane w Planie kontroli na 2023 r., – 19 kontroli tematycznych w związku z poleceniem wzmożonego nadzoru nad siecią „Biedronka” – 10 kontroli interwencyjnych, wynikających ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach – 7 kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych niezgodności
4	Liczba marketów, w których stwierdzone zostały niezgodności	8
5	Rodzaj stwierdzonych niezgodności	– brak utrzymania czystości i porządku – w 7 zakładach – niewłaściwe przechowywanie żywności – w 4 zakładach – w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia – w 3 zakładach – brak możliwości korzystania ze zlewu do czynności porządkowych – w 1 zakładzie – brak możliwości korzystania z umywalki do mycia rąk w na stanowisku, gdzie pracowano z nieopakowaną żywnością – w 1 zakładzie – zły stan techniczny wyposażenia kontaktującego się z żywnością – w 2 zakładach – zły stanu powierzchni ścian, sufitu, podłogi – w 2 zakładach – obecność szkodników (prusaków i mrówek) – w 1 zakładzie – nie przestrzeganie zasad wynikających z procedur ochrony zakładu przed szkodnikami – w 2 zakładach – nieprawidłowe postępowanie z odpadami – w 2 zakładach
6	Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych	9 mandatów na kwotę 2150 zł
7	Liczba decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego	4

## MAGAZYNY HURTOWE

W grupie magazynów hurtowych **ogółem skontrolowano 23 zakłady**, w których przeprowadzono **30 kontroli**, w tym: 7 kontroli oceniających zakłady na podstawie arkusza oceny, **5 kontroli interwencyjnych**, w tym **3 kontrole** związane z powiadomieniami o niebezpiecznej żywności umieszczonymi w systemie RASFF, 1 dotycząca produktu zakwalifikowanego przez podmiot odpowiedzialny jako suplement diety i wobec którego GIS wszczął postępowanie wyjaśniające na podstawie art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz 1 przeprowadzona wobec garażu, w którym prowadzone było nielegalne magazynowanie żywności.

W wyniku przeprowadzonego postępowania:

- nałożono **1 mandat w kwocie 300 zł**, w związku z wprowadzaniem do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości oraz brakiem zachowanej czystości – niezgodności dotyczyły 1 magazynu hurtowego,
- wydane zostały **4 decyzje merytoryczne**, w tym:
  - 1 decyzja zakazująca prowadzenia działalności w garażu, w którym magazynowana była żywność przeznaczona do umieszczenia w automatach samosprzedających, w związku z niespełnieniem przez pomieszczenie wymogów obowiązujących dla pomieszczeń żywnościowych (brak wentylacji, brak możliwości prowadzenia procesów czyszczenia pomieszczenia – brak dostępu do wody, zły stan techniczny ścian, sufitu, podłogi, brak prawidłowej ochrony zakładu przed szkodnikami – nieszczelne drzwi). Zakład nie uzyskał zatwierdzenia organu w prowadzonym zakresie, a decyzja obowiązuje,
  - 3 decyzje dotyczące produktu zakwalifikowanego przez podmiot odpowiedzialny jako suplement diety i wobec którego GIS wszczął postępowanie wyjaśniające. Organ wydał decyzję, którą nakazał przedsiębiorcy wstrzymać wprowadzanie do obrotu ww. produktu, oznakowanego jako suplement diety oraz wycofać z obrotu produkt, do czasu zakończenia postępowania prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego, mającego na celu wyjaśnienie, czy powyższy produkt, ze względu na jego skład, właściwości poszczególnych składników oraz przeznaczenie nie spełnia wymagań określonych dla produktu leczniczego.

W przeważającej części magazyny hurtowe wprowadzają do obrotu żywność opakowaną, trwałą mikrobiologicznie, 5 magazynów specjalizuje się w sprzedaży warzyw i owoców, 4 w sprzedaży owoców (w tym część zajmuje się również skupem owoców lub działa w ramach zrzeszonych grup producentów pierwotnych), 5 magazynów specjalizuje się we wprowadzaniu do obrotu przetworzonej żywności pochodzenia zwierzęcego, 2 magazyny zaopatrują zakłady małej gastronomii, 1 magazyn wprowadza do obrotu żywność mrożoną (mroźnia). Pod nadzorem organu znajdują się również trzy magazyny stanowiące centra dystrybucyjne dla sieci sklepów, w tym sieci Eurocash (2 magazyny, jeden o zasięgu lokalnym, drugi zaopatrujący sklepy na terenie kraju) oraz Twój Market.

W magazynach hurtowych **pobrane zostało 61 próbek żywności**, z czego zakwestionowana została jakość 9 próbek ryżu białego pochodzącego z Birmy pobranego do badań laboratoryjnych w ramach procedury dopuszczenia do obrotu w granicznej kontroli sanitarnej. w próbkach ryżu stwierdzona została obecność szkodników. Ryż został poddany procesowi oczyszczania i w kolejnych działaniach, z potwierdzeniem właściwej jakości w dodatkowych badaniach laboratoryjnych, uzyskał dopuszczające produkt do obrotu na terenie UE świadectwo jakości zdrowotnej dla środków spożywczych przekraczających granicę.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **wszystkie magazyny posiadają opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki oraz 43% zakładów zasady HACCP** (w tym dwa znajdujące się pod nadzorem magazyny suplementów diety posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP i HACCP). w magazynach opracowane są procedury w zakresie identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności oraz działań kryzysowych dotyczących wycofania żywności z obrotu. Funkcjonowanie procedur zostało zweryfikowane podczas prowadzenia czynności w związku z powiadomieniami umieszczonymi w systemie RASFF – przedsiębiorstwa przekazywały listy dystrybucyjne dla produktów objętych powiadomieniami oraz prowadziły działania wynikające z przyjętych procedur – nie stwierdzono trudności w prowadzonym postępowaniu.

## OBIEKTY RUCHOME i TYMCZASOWE

W grupie obiektów ruchomych i tymczasowych (w rejestrze znajduje się 90 obiektów) **ogółem skontrolowane zostało 28 zakładów**, w których przeprowadzono **34 kontrole**, w tym: **5 kontroli interwencyjnych**, dotyczących wprowadzania do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia oraz w zakresie nieprawidłowej higieny sprzedaży żywności ze straganów zlokalizowanych na terenie jednego z targowisk. Kontrola stoisk sprzedaży na wskazanym targowisku nie wykazała nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych i stwierdzonych nieprawidłowości:

- nałożone zostało **7 mandatów karnych na kwotę 2 800 zł**, w związku z wprowadzaniem do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia, braku czystości w miejscu sprzedaży, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz braku identyfikacji źródła pochodzenia żywności stanowiącej przedmiot obrotu,
- wydana została **1 decyzja zakazująca** prowadzenia działalności na straganie systematycznie wprowadzającym do obrotu (prawie w całości) asortyment żywności po upływie okresów przydatności do spożycia oraz z niewiadomego źródła (przedsiębiorca wskazywał, iż żywność zakupowana była jako produkty przeterminowane przez Internet na portalu handlowym Olx.pl w korzystnych cenach bez dowodu zakupu wskazującego dostawcę, a następnie prezentowana przez kontrolowanego przedsiębiorcę jako produkty kolekcjonerskie) i w nieodpowiednich warunkach (bardzo zły stan techniczny środka transportu, którym żywność była dostarczana na stragan, brak warunków do mycia rąk, brak czystości w obrębie stoiska sprzedaży) – w związku z niewykonaniem obowiązku wynikającego z decyzji organ prowadził postępowanie egzekucyjne i wydał **3 grzywny w łącznej kwocie 6 000 zł** przymuszające stronę do wykonania zarządzenia – ostatnie czynności kontrolne przeprowadzone w tej sprawie wykazały, iż stragan nie działa.

W tej grupie zakładów przeprowadzono **6 kontroli dotyczących warunków wprowadzania do obrotu owoców miękkich – kontrole nie wykazały niezgodności**.

Ponadto prowadzone były działania wobec automatów samosprzedających żywność zlokalizowanych na terenie placówek oświatowych w **zakresie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty – w 33 szkołach zostały tematycznie skontrolowane 43 automaty** – kontrole nie wykazały niezgodności w zakresie rozporządzenia – wprowadzana do obrotu żywność spełniała wymagania obowiązującego przepisu.

### **2.2. Obiekty produkcji żywności**

Pod nadzorem organu znajduje się **777 obiektów produkcji żywności**, w tym **627 zakładów produkcji pierwotnej, RHD i dostawców bezpośrednich**. Niniejsza część charakteryzuje zakłady produkcji żywności z wyłączeniem zakładów produkcji pierwotnej, w ogólnej ilości 150 zakładów.

Wśród liczby **150 zakładów produkcji żywności** największą grupę stanowią automaty do lodów (67 zakładów). Znaczącą część stanowią również piekarnie (21 zakładów), ciastkarnie (18 zakładów), producenci żywności w warunkach domowych (15 zakładów produkujących głównie wyroby ciastkarskie, również pieczywo, olej, kanapki), inne wytwórnie żywności (12 zakładów: zakłady konfekcjonujące żywność, producent wafli ryżowych, ciasteczek zbożowych, produktów śniadaniowych, producent lodu, produkcja kanapek, pasty orzechowej, żuru, deserów z udziałem owoców). Dodatkowo na terenie powiatu konińskiego znajdują się: 4 wytwórnie lodów, 3 przetwórnie owocowo-warzywne, 4 młyny, 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, 3 wytwórnie mieszanek przyprawowych, 2 wytwórnie suplementów diety.

**Skontrolowano 66 zakładów (44% zakładów w tej kategorii), z czego 24 zostało ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **144 kontrole, w tym 14 kontroli interwencyjnych** w związku z doniesieniami klientów o niezgodnościach oraz w związku z działaniami wynikającymi z systemu RASFF lub innych informacji o niezgodnościach w zakresie jakości środków spożywczych (obecności szkodników w ryżu brązowym, przekroczenia NDP dla pestycydu w ryżu brązowym, nieprawidłowości w znakowaniu

produktu informacją o niezamierzonej obecności alergenów, obecność pleśni w gotowym produkcie ciastkarskim).

Do organu w 2023 r. wpłynęły **4 interwencje** klientów, w związku z którymi przeprowadzono **4 kontrole** (interwencje dotyczyły produkcji i sprzedaży ciast w warunkach domowych, niewłaściwego sposobu informowania klientów o niezamierzonej obecności alergenów i zanieczyszczenia ryżu brązowego szkodnikami). Jedna kontrola potwierdziła zarzuty wniesione wobec znakowania ryżu – w tej sprawie poinformowano organ PIS nadzorujący sieć handlową, dla której produkt został wytworzony i która była odpowiedzialna za sposób znakowania tego produktu. w pozostałych przypadkach kontrola producenta żywności nie wykazała niezgodności potwierdzających zgłoszone nieprawidłowości.

Kontrole zakładów produkcji żywności wykazywały **niezgodności w grupie piekarni i ciastkarni**.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

- wydane zostały **3 decyzje merytoryczne** dotyczące:
  - poprawy stanu sanitarnego w **piekarni** (w zakresie stanu powierzchni pomieszczeń – ścian, sufitów i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością oraz aktualizacji ustalonych w zakładzie procedury wynikających z zasad systemu HACCP) – zarządzenia zostały wykonane,
  - poprawy informacji przekazywanych klientom wraz z suplementami diety, w tym przez Internet i w zakresie stosowanych oświadczeń – zarządzenia wynikające z decyzji zostały wykonane (decyzja była następstwem czynności prowadzonych wobec wytwórni suplementów diety w grudniu 2022 r.) – w zakresie dostosowania informacji towarzyszących suplementom diety wobec **wytwórni suplementów diety** przeprowadzone zostały 3 kontrole sprawdzające wykonanie zarządzeń wynikających z decyzji – zarządzenia zostały wykonane,
  - wycofania z obrotu przez przedsiębiorcę prowadzącego działalność w **innej wytwórni żywności**, ryżu w którym w badaniach laboratoryjnych stwierdzone zostało przekroczenie NDP dla pestycydu (przedsiębiorca odwołał się od decyzji PPIS w Koninie – na podstawie decyzji WPWIS z dnia 4 stycznia 2024 r. decyzja PPIS została podtrzymana),
- nałożono **4 mandaty na kwotę 1 350 zł** (mandaty zostały nałożone w 2 piekarniach i 2 ciastkarniach),

W pozostałych kontrolowanych w 2023 r. kategoriach zakładów: wytwórniach lodów, automatach do lodów, młynach, wytwórniach mieszanek przyprawowych, innych wytwórniach żywności – nie stwierdzano nieprawidłowości.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 143 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 95 % ogółu zakładów w tej grupie), a w 86 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 57 % ogółu zakładów w tej grupie). Poziom zdrożenia systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności utrzymuje się na poziomie zbliżonym do 2022 r.

W ramach planu pobierania próbek w nadzorowanych zakładach produkcji żywności **pobrano 62 próbki środków spożywczych**. **Dwie próbki ryżu białego importowanego z Birmy zostały zakwestionowane** z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników – ryż został poddany procesowi oczyszczania w zakładzie importera i po ponownych badaniach uzyskał dopuszczenie do obrotu w ramach procedury dotyczącej granicznej kontroli sanitarnej.

Poniżej scharakteryzowano wybrane, najbardziej znaczące grupy obiektów.

#### AUTOAMATY DO LODÓW

W 2023 r. skontrolowano 27 zakładów, w tym 5 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Obiekty w tej grupie prowadzą wyłącznie działalność sezonową w okresie wiosna-lato. Zasady GHP opracowało i wdrożyło 67 zakładów (co stanowi 100 % wszystkich automatów), natomiast zasady HACCP wdrożyło 27 zakładów (co stanowi 40 % zakładów). Automaty do lodów kontrolowane były również tematycznie w związku ze wzmożonym nadzorem w okresie letniego wypoczynku (skontrolowano 11 zakładów – kontrole nie wykazały niezgodności). Ogółem przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności:

#### PIEKARNIE



**W grupie piekarni** pod nadzorem znajduje się **21 zakładów**, z czego 10 piekarni zaliczono do grupy zakładów o niskiej kategorii ryzyka, a 11 zakładów do kategorii wysokiej, z uwagi na część działalności zakładu, w której produkowane są nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie. Ogółem **skontrolowane zostało 11 zakładów**.

Przeprowadzono **17 kontroli**, w tym **2 kontrole interwencyjne** wynikające z działań systemu RASFF (do 2 piekarni dostarczone zostały produkty umieszczone w systemie: słonecznik, w którym stwierdzone zostało przekroczenie NDP ochrotoksyny a – w dniu kontroli brak było słonecznika w piekarni oraz siemę lniane, w którym stwierdzone zostało przekroczenie NDP pestycydu – melationu – z obrotu wycofane zostało 22,9 kg siemienia).

#### **Kontrole dwóch piekarni wykazały niezgodności:**

- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia – 1 piekarnia – ogółem z obrotu **wycofane został 1 asortyment przeterminowanej żywności** oraz dodatkowo w związku z działaniami interwencyjnymi prowadzonymi w systemie RASFF – 22,9 kg siemienia lnianego z uwagi na przekroczenie NDP dla melationu,
- zatrudniony personel nie posiadał lub brak było do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – 1 piekarnia,
- w zakładzie brak było dostępnych procedur/instrukcji w zakresie systemu HACCP – 2 piekarnie,
- zły stan techniczny powierzchni pomieszczeń w zakresie ścian, sufitów, podłogi oraz wyposażenia, w tym wyposażenia kontaktującego się z żywnością (regałów, wózków, foremek i blach wypiekowych, opakowań transportowych urządzeń do produkcji pieczywa) – 2 piekarnie,
- stwierdzono obecność owadów – moli – w 1 zakładzie,
- niewłaściwy stan sanitarny zakładu w zakresie rażącego braku utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach oraz w zakresie wyposażenia, w tym również kontaktującego się z żywnością – w 2 zakładach,
- brak segregacji nie trwałej mikrobiologicznie żywności o różnym stopniu przetworzenia (łącznie przechowywanie w urządzeniu chłodniczym) – w 1 zakładzie.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami na przedsiębiorców odpowiedzialnych za działalność w kontrolowanych zakładach nałożone zostały **2 mandaty** – 200 zł i 500 zł – łącznie w kwocie **700 zł**. Przedsiębiorcy podejmowali natychmiastowe czynności naprawcze w zakresie niezgodności stanowiących podstawę nałożenia mandatu tj. odpowiedniej czystości i utrzymywania porządku, działań w zakresie tępienia szkodników, aktualności i posiadania na miejscu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu, wycofania żywności o niewłaściwej jakości, właściwej segregacji żywności. Organ wobec **1 piekarni** wydał **decyzję** nakazującą poprawę stanu sanitarnego w zakresie stanu powierzchni pomieszczeń – ścian, sufitów i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością oraz aktualizacji ustalonych w zakładzie procedury wynikających z zasad systemu HACCP – zarządzenia zostały wykonane.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności 100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności. Natomiast jak wynika z przeprowadzonych kontroli w niektórych przypadkach ustalone zasady nie zawsze były realizowane, jak również uaktualniane.

W 1 piekarni pobrana została do badań laboratoryjnych próba oleju palmowego w kierunku obecności barwników z grupy Sudan - przeprowadzone badanie laboratoryjne nie wykazało niezgodności w zakresie jakości produktu.

#### CIASTKARNIE

**W grupie ciastkarni** pod nadzorem znajduje się 18 zakładów. Ogółem **skontrolowano 10 zakładów**, w których przeprowadzono **11 kontroli**. Stwierdzone były następujące nieprawidłowości:

- przedsiębiorcy nie realizowali ustalonych w zakładowych procedurach systemu HACCP zasad w zakresie badań właścicielskich – w 2 zakładach,

- w 1 zakładzie brak było aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu,
- 1 zakład nie posiadał opracowanych zasad GHP/HACCP,
- w 1 zakładzie stwierdzona została żywność po upływie okresów przydatności do spożycia – z obrotu wycofane zostało 9 zakwestionowanych asortymentów.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożone zostały 2 mandaty w wysokości 650 zł. Przedsiębiorcy podjęli dobrowolne działania oraz przedłożyli organowi dokumenty potwierdzające usunięcie stwierdzonych uchybień.

W 2023 r. ciastkarnie nie stanowiły przedmiotu interwencji klientów oraz nie stanowiły odbiorców żywności o złej jakości umieszczonej w systemie RASFF.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 61% wdrożyło zasady HACCP.**

W kontrolowanych ciastkarniach pobrane zostało **7 próbek**, w tym 5 próbek masy jajowej w kierunku badań mikrobiologicznych, 1 próbka margaryny w kierunku parametrów jęlczenia w kierunku i 1 próbka tłuszczu smaźalniczego oceniona szybkim testem na zawartość związków polarnych – przeprowadzone badania wykazały zgodność z wymaganiami.

#### WYTWÓRNIE MIESZANEK PRZYPRAWOWYCH

Pod nadzorem znajdują się **3 zakłady**, w tym 2 zaliczone do grupy zakładów o niskiej kategorii ryzyka i 1 ze względu na wystąpienie zdarzeń związanych z żywnością umieszczaną w systemie RASFF.

Ogółem **skontrolowano 3 zakłady**. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 2 kontrole interwencyjne w zakładzie zakwalifikowanym jako zakład o wysokiej kategorii ryzyka. Kontrole zostały przeprowadzone w związku z otrzymaną informacją w sprawie obecności bakterii Salmonella spp. w bazylii pochodzącej z Egiptu oraz przekroczenia NDP dla alkaloidów pirolizydynowych w oregano z Turcji. Wynik przeprowadzonych w tych sprawach czynności został podany w części dotyczącej postępowań prowadzonych w ramach systemu RASFF.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **wszystkie przedsiębiorstwa opracowały i wdrożyły dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP**. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności.

#### INNE WYTWÓRNIE ŻYWNOSCI

Pod nadzorem znajduje się 12 zakładów, z czego 8 zakładów zaliczono do grupy o niskiej kategorii ryzyka, 1 do średniej kategorii ryzyka, 3 do zakładów o wysokiej kategorii ryzyka. w zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 75% zasady HACCP.**

Ogółem **skontrolowano 4 zakłady**, w tym 1 zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny. Przeprowadzono 66 kontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych dotyczących: obecności szkodników w ryżu, niewłaściwego sposobu przekazywania informacji o zanieczyszczeniach krzyżowych alergenami i działań związanych z przekroczeniem NDP dla pestycydu – chloromekwatu w ryżu.

Ponadto w innej wytwórni żywności należącej do przedsiębiorcy importującego oraz eksportującego żywność poza UE przeprowadzone zostało 57 kontroli granicznych, w wyniku których wobec ocenianych partii żywności wydawane były świadectwa jakości zdrowotnej dla środków spożywczych przekraczających granicę, zarówno importowanych z krajów trzecich do Polski jak i eksportowanych poza UE.

W związku z wprowadzeniem do obrotu ryżu, w którym w badaniach laboratoryjnych stwierdzone zostało przekroczenie NDP dla pestycydu – chloromekwatu organ wydał **1 decyzję** nakazującą wycofanie z obrotu produktu niespełniającego wymagań prawa żywnościowego. Postępowanie w tej sprawie nie zostało jeszcze zakończone.

### 2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

Pod nadzorem organu znajduje się **438 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego**, w tym: 139 zakładów małej gastronomii, 118 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych i 2 gospodarstwa agroturystyczne.

**Skontrolowano 177 zakładów (40% zakładów w tej kategorii), z czego 71 zostało ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **241 kontroli, w tym 21 kontroli interwencyjnych**.

Do organu w 2023 r. wpłynęło **27 interwencji** dotyczących zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 7 dotyczyło obiektów małej gastronomii. Przeprowadzono **21 kontroli** w związku z interwencjami klientów. Zgłoszenia klientów informowały o nieprzebrzeganiu higieny w zakresie czystości i porządku, braku odpowiedniej higieny pracowników, złej jakości potraw, występowania objawów zatrucia po spożyciu zakupionych potraw, zatrudnianiu osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, obecności szkodników. Zarzuty wniesione w 18 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. w związku z czynnościami interwencyjnymi organ wydał **2 decyzje zakazujące** działalności z uwagi na:

- obecność szkodników (gryzoni, much) w zakładzie i brak właściwego zabezpieczenia zakładu przed ich dostępem oraz dodatkowo brak czystości i porządku, brak przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej, prace z surowcami wymagającymi obróbki brudnej prowadzone były w obszarach czystych zakładu – w pierwszym zakładzie małej gastronomii,
- w drugim zakładzie małej gastronomii przedsiębiorca nie prowadził regularnej działalności od długiego czasu (według wyjaśnień osoby składającej zażalenie od około dwóch miesięcy) i nie nadzorował stanu przedsiębiorstwa, w tym jakości i warunków przechowywania zgromadzonej w zakładzie żywności. Potwierdzeniem tego był stan żywności pozostawionej bez nadzoru w kontrolowanym zakładzie – wobec 86 asortymentów żywności znajdującej się w zakładzie w dniu kontroli stwierdzone zostało: upływanie okresu przydatności do spożycia, zepsucie, porażenie przez szkodniki, przechowywanie w nieodpowiednich warunkach w odniesieniu do żywności nietrwałej mikrobiologicznie lub po otwarciu opakowania jak również brak wymaganej informacji towarzyszącej żywności, w tym o okresie przydatności do spożycia. Żywność nietrwała mikrobiologicznie wymagająca przechowywania w niskiej temperaturze, w tym również poniżej minus 18 st. C (lody, mrożone owoce i warzywa oraz wyroby kulinarne) przechowywana była w długim okresie czasu w niesprawnym urządzeniu w szatni, co spowodowało jej zepsucie. Wobec tej żywności wskutek niewłaściwego przechowywania zaszły daleko posunięte procesy psucia – w tym środki spożywcze były porażone pleśnią, sfermentowane, co z kolei spowodowało znaczny wyciek widoczny w urządzeniu chłodniczym, ale również na podłodze w szatni przy urządzeniu. Zepsuta żywność wydzielala odór rozprzestrzeniający się poza pomieszczenia zakładu i był wyczuwalny przez osoby z zewnątrz.

Ponadto w związku z interwencjami nałożono **18 mandatów na kwotę 5050 zł**.

Ogółem w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych wydano **12 decyzji merytorycznych**, w tym: 7 decyzji nakazujących dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów, 2 decyzje odmawiające zatwierdzenia oraz **3 decyzje zakazujące prowadzenia działalności w zakładach małej gastronomii**, w tym przyczyny wydania dwóch zostały podane powyżej, natomiast w przypadku trzeciej decyzji podstawę jej wydania stanowiła obecność szkodników w zakładzie i dodatkowo brak czystości i porządku w zakładzie, nieprawidłowe postępowanie w zakresie przestrzegania zasad GMP tj. prowadzenie procesów technologicznych niezgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.

Przyczyną odmowy zatwierdzenia dwóch zakładów małej gastronomii, w tym jednego ruchomego było przede wszystkim niespełnienie warunków w zakresie organizacji i funkcjonalności przedsiębiorstw – brak prawidłowo urządzonej szatni, brak wentylacji, brak wydzielonego ustępu dla personelu oraz w drugim przypadku przedsiębiorca nie przedstawił zakładu do kontroli. w obu przypadkach przedsiębiorcy ponownie złożyli wnioski i uzyskali zatwierdzenia.

Stwierdzane były następujące **niezgodności** skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych nakazujących ich usunięcie i postępowaniem karnym:

- brak czystości i porządku w zakresie pomieszczeń i wyposażenia,
- brak lub nieaktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych dla zatrudnionego personelu,
- w obrocie znajdowała się żywność o złej jakości zdrowotnej – stwierdzono w 14 obiektach – ogółem wycofano z obrotu 200 asortymentów kwestionowanej żywności,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (podłóg, ścian, sufitów),
- zły stan powierzchni i wyposażenia kontaktującego się z żywnością (blaty robocze, urządzenia chłodnicze, narzędzia robocze,
- nieodpowiednia dokumentacja GHP/HACCP lub ustalone zasady nie były realizowane,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (nieprawidłowe warunki temperaturowe, brak segregacji asortymentowej uwzględniającej rozdzielne przechowywanie żywności o różnym stopniu przetworzenia),
- nieprawidłowości w zakresie higieny pracowników (nieprawidłowa odzież, brak stanowisk lub środków do mycia i suszenia rąk)
- nieskuteczne zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami, skutkujące obecnością szkodników w zakładzie,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (brak odpowiednio zorganizowanych stanowisk pracy, nieprzestrzeganie zasad GMP).

Ogółem w tej grupie zakładów nałożone zostało **50 mandatów na kwotę 13 000 zł**, w tym 14 mandatów na kwotę 3 300 zł nałożono w grupie zakładów małej gastronomii oraz 3 na kwotę 600 zł w grupie zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych.

W trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia **do WPWIS skierowano 7 wniosków o nałożenie kary pieniężnej**, dotyczących prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem (działalność została poszerzona o wykorzystywanie do produkcji potraw surowców – warzyw, jaj, mięsa, bez zapewnienia odpowiednich warunków i uzyskania zatwierdzenia organu w poszerzonym zakresie): 2 w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 4 w grupie zakładów prowadzących małą gastronomię i 1 wobec ruchomego zakładu małej gastronomii. Zakłady wdrożyły działania naprawcze i zakres działalności został przywrócony do zakresu zatwierdzenia.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 325 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 74% ogółu zakładów w tej grupie), a w 236 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 54 % ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 9 próbek środków spożywczych** (5 próbek soku pomarańczowego świeżo wyciskanego do badań mikrobiologicznych i 4 próbki tłuszczu smażalnicy w kierunku ustalenia poziomu związków polarnych – ocena szybkim testem) – żadna próbka nie została zakwestionowana.

#### **VII.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

Pod nadzorem organu znajduje się **215 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym między innymi: 3 stołówki pracownicze (w tym 2 w systemie cateringowym), 1 cateringowy bufet przy zakładzie pracy, 6 stołówek czasowych, blok żywienia w szpitalu, kuchnia niemowlęca, 5 bloków żywienia w domach pomocy społecznej, 18 stołówek w żłobkach (w tym 13 w systemie cateringowym), 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym), 3 stołówki w bursach i internatach, 9 stołówek na półkoloniach obozach i zimowiskach, 57 stołówek w przedszkolach (w tym 28 w systemie cateringowym), 1 stołówka studencka, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 20 innych zakładów żywienia.

**Skontrolowano 77 zakładów (36 % zakładów w tej kategorii)**. Przeprowadzono **82 kontrole, w tym 3 kontrole interwencyjne** (kontrole interwencyjne dotyczyły: bloku żywienia w szpitalu, stołówki w internacie oraz innego zakładu żywienia. Nałożone zostało **5 mandatów na kwotę 1100 zł**, w tym 2 w grupie stołówek

wczasowych za brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu i znajdującą się w obrocie żywność przeterminowaną, 1 w bloku żywienia w szpitalu za niezgodności w zakresie nieprzestrzegania ustalonych zasad GMP, 1 w stołówce w internacie za nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników oraz w 1 innym zakładzie żywienia za wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej.

W 2023 r. w zakresie poprawy warunków w bloku żywienia w szpitalu organ wydał decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu technicznego opakowań transportowych (termosów).

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 210 zakładach wdrożone były dobre praktyki higieniczne (co stanowi 98% ogółu zakładów w tej grupie), a w 93 zakładach wdrożone były zasady systemu HACCP (co stanowi 43 % ogółu zakładów w tej grupie). Wskazać należy, iż znaczącą część w tej grupie stanowią zakłady, w których wdrożony jest cateringowy system żywienia (ponad połowa zatwierdzonych zakładów), które opracowały zasady GHP uwzględniające obszary umożliwiające monitorowanie parametrów bezpośrednio związanych z bezpieczeństwem żywności (w tym przechowywanie żywności, kontrola przy dostawie potraw).

Poniżej omówione zostały wyniki czynności kontrolnych przeprowadzonych wobec zakładów prowadzących żywienie pacjentów w placówkach leczniczych oraz osób starszych, jak również żywienie dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych.

#### BLOK ŻYWIENIA w SZPITALU, w DOMACH OPIEKI SPOŁECZNEJ ORAZ w INNYCH ZAKŁADACH ŻYWIENIA

##### *DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO-REPRESYJNA*

<i>L.p.</i>	<i>Liczba obiektów wg ewidencji</i>	<i>Liczba obiektów skontrolowanych</i>	<i>Liczba obiektów, w których stwierdzone zostały nieprawidłowości</i>	<i>Liczba kontroli</i>	<i>Liczba decyzji</i>
1.	Blok żywienia w szpitalu <b>1</b>	1	1	3	1
2.	Kuchnie niemowlęce <b>1</b>	1	-	1	-
3.	Blok żywienia w domach opieki społecznej <b>5</b>	4	-	4	-
5.	Inne zakłady żywienia w systemie cateringowym <b>2</b>	-	-	-	-

##### *BLOK ŻYWIENIA w SZPITALU*

W obszarze bloku żywienia w szpitalu przeprowadzone zostały **3 kontrole**:

- 1 kontrola zaplanowana w Planie kontroli na 2023 r.,
- 1 kontrola interwencyjna w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego wśród pacjentów 1 oddziału szpitalnego,
- 1 kontrola sprawdzająca usunięcie stwierdzonych niezgodności.

Zakład wdrożył zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zrealizował 7 zasad systemu HACCP.

Przeprowadzone kompleksowe urzędowe czynności kontrolne wykazały zły stan techniczny opakowań transportowych (termosów) przeznaczonych do przewozu posiłków w oddziały szpitalne przy ul. Szpitalnej 43 i 45 w Koninie. w tym zakresie organ wydał decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie opakowań transportowych przeznaczonych do przewozu posiłków do dobrego stanu technicznego poprzez zapewnienie powierzchni gładkich, łatwych do utrzymania w czystości.

W trakcie urzędowej kontroli żywności do oceny pobrano jadłospis dekadowy opracowany dla diety podstawowej uwzględniający 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację). **Analizowany jadłospis został oceniony jako prawidłowy.**

W 2023 r. wobec bloku żywienia zgłoszone zostało zdarzenie dotyczące wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego u kilku pacjentów jednego oddziału. Analizą objęty został sposób żywienia przygotowany dla tych pacjentów. Nie zgłoszono wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego u pacjentów z innych oddziałów szpitala. w trakcie interwencyjnych czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych 11 próbek odłożonych potraw z dwóch posiłków obiadowych (dieta podstawowa, którą otrzymali pacjenci z objawami zatrucia) poprzedzających wystąpienie objawów (w kierunku Salmonelli spp., Listerii monocytogenes, Bacillus cereus, gronkowców koagulazododatnich). Badania wykazały właściwą jakość potraw w badanym zakresie. Natomiast **czynności kontrolne wykazały następujące niezgodności:**

- a) nieprawidłowy sposób odkładania i przechowywania próbek posiłków w zakresie masy próbek i temperatury przechowywania.
- b) brak segregacji w urządzeniu chłodniczym w kuchni.
- c) brak odpowiednich warunków do przechowywania mięsa drobiowego w temperaturze ustalonej przez producenta.
- d) postępowanie z warzywami było niezgodne z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.
- e) zły stan techniczny kanałów wentylacyjnych w boksie przygotowywania diet.
- f) zły stan techniczny części urządzeń chłodniczych.
- g) nieprawidłowe warunki przechowywania jogurtu, twarogu – poza temperaturami wskazanymi przez producenta na opakowaniu.
- h) nowy sposób przygotowywania posiłków śniadaniowych i kolacji, nie został włączony w zasady zakładowego systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
- i) niewłaściwe przechowywanie pojemników z tworzywa sztucznego przeznaczonych do przygotowywania indywidualnych porcji dla pacjentów.

Osobę odpowiedzialną ukarano **mandatem karnym w wysokości 300 zł** w związku z art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponowne czynności kontrolne wykazały usunięcie znaczącej części nieprawidłowości. w zakresie niezgodności wymienionych w lit. e oraz h organ w 2024 r. wydał decyzję merytoryczną.

Natomiast przeprowadzone dochodzenie nie wykazało jednoznacznych dowodów łączących wystąpienie objawów chorobowych u pacjentów jednego oddziału ze spożyciem potraw przygotowanych w kuchni centralnej szpitala.

#### KUCHNIA NIEMOWLĘCA w SZPITALU

Zakład posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP. Opracowano stosowne procedury i instrukcje. Przeprowadzona w 2023 r. kontrola kuchni niemowlęcej nie wykazała nieprawidłowości.

#### BLOKI ŻYWIENIA w DOMACH OPIEKI SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się pięć bloków żywienia w Domach Pomocy Społecznej. w 2023 r. kontrolą objęto cztery zakłady, w których przeprowadzone zostały zaplanowane w Planie kontroli na 2023 r. urzędowe kontrole żywności.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że zarówno pod względem funkcjonalności jak i stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zakłady spełniają wymagania sanitarno-higieniczne.

W trakcie kontroli w każdym zakładzie do oceny pobrano jadłospisy dekadowe, które uwzględniały 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiady, podwieczorki i kolacje) przygotowane dla diety podstawowej. Sposób żywienia pensjonariuszy na podstawie przeprowadzonych analiz został oceniony jako prawidłowy.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki higieny oraz systemu HACCP.

#### ŻYWIENIE DZIECI i MŁODZIEŻY w PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH.

W 2023 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie jednostek oświatowych znajdowało się:

- 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w bursach i internatach,
- 57 stołówek w przedszkolach (w tym 28 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w tym 1 w systemie cateringowym),
- 10 sklepików szkolnych.

Skontrolowano:

- 10 sklepików szkolnych funkcjonujących na terenie szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych,
- 30 stołówek szkolnych, w tym 22 prowadzące żywienie w systemie cateringowym (ogółem 26 stołówek zostało ocenionych na podstawie arkusza),
- 3 stołówki w bursach i internatach (wszystkie zostały ocenione na podstawie arkusza),
- 14 stołówek w przedszkolach, w tym 8 prowadzących żywienie w systemie cateringowym (ogółem 11 stołówek zostało ocenionych na podstawie arkusza),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (wszystkie zostały ocenione na podstawie arkusza),

Ogółem w powyższych zakładach przeprowadzono 63 kontrole, w tym 26 kontroli w stołówkach szkolnych, przedszkolnych, bursach i internatach, zakładach specjalnych obejmowało swym zakresem ocenę prowadzonego sposobu żywienia, w tym wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Dodatkowo kontrole przeprowadzone w sklepikach szkolnych i kontrole 43 urzędów dystrybucyjnych zlokalizowanych na terenie 33 szkół uwzględniły ocenę asortymentu żywności wprowadzanej do obrotu, w zakresie zgodności z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r.

W 2023 r. kontrolą objęto wszystkie nadzorowane stołówki w bursach i internatach (3 zakłady w ewidencji) oraz stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (3 zakłady w ewidencji).

W 1 stołówce w internacie przeprowadzona została kontrola interwencyjna w związku z informacją o wprowadzaniu do obrotu żywności o niewłaściwej jakości. Kontrola nie potwierdziła interwencji klienta. Natomiast kontrola bursy szkolnej wykazała brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością personelu kuchni. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone uchybienie ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł.

W kontrolowanych stołówkach zlokalizowanych na terenie placówek oświatowych oceniono teoretycznie 26 jadłospisów dekadowych (przedszkola, bursy, internaty oraz zakłady specjalne i wychowawcze – ocena dotyczyła żywienia całodziennego, szkoły – ocena dotyczyła posiłku obiadowego), w zakresie zgodności z wymaganiami cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz realizacji zasad racjonalnego żywienia, w tym:

- 11 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach szkolnych (obiad szkolny), w tym 8 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 10 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach przedszkolnych (żywienie całodziennie), w tym 5 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 3 jadłospisy w stołówkach w bursach i internatach,
- 2 jadłospisy w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Wykonana analiza nie wykazała niezgodności w powyższym zakresie.

Również ocena żywności wprowadzanej do obrotu w sklepikach oraz z automatów samosprzedających wykazała spełnienie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r.

#### **VII.2.6. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD**

Pod nadzorem organu znajduje się **627 zakładów**, w tym: 500 producentów pierwotnych, 3 RHD, 72 dostawców bezpośrednich, 1 zakład produkcji pierwotnej i RHD, 49 producentów pierwotnych i dostaw bezpośrednich, 2 zakłady działające we wszystkich wymienionych powyżej obszarach. w zakresie oceny

ryzyka dla poszczególnych grup zakładów 465 gospodarstw uzyskało kategorię ryzyka niską (produkcja warzyw okopowych, zbóż, rzepaku), 11 zakładów uzyskało kategorię ryzyka średnią oraz 151 wysoką kategorię ryzyka (zakłady produkujące owoce i warzywa przeznaczone do spożycia na surowo, w tym owoce miękkie, jabłka, śliwki, wiśnie, sałatę, ogórki, pomidory).

Ogółem **skontrolowano 25 zakładów, z czego 21 zostało ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu.

**Skontrolowano:**

- 11 zakładów produkcji pierwotnej uprawiających: owoce (porzeczka czarna, jabłka, wiśnie, czereśnie, śliwki, dereń jadalny – 9 gospodarstw), warzywa okopowe, zboże – 1 gospodarstwo, boczniak – 1 gospodarstwo),
- 1 zakład w ramach rolniczego handlu detalicznego uprawiający owoce,
- 8 zakładów w ramach dostaw bezpośrednich uprawiających owoce – 7 gospodarstw, warzywa w tym okopowe i zboże – 1 gospodarstwo,
- 1 zakład produkcji pierwotnej i jednocześnie działający w ramach rolniczego handlu detalicznego uprawiający owoce: porzeczka czerwona, wiśnia, czarna bez, malina,
- 3 zakłady produkcji pierwotnej i jednocześnie działających w ramach dostaw bezpośrednich uprawiających owoce: w tym: truskawki – 1 zakład, truskawki i ziemniaki – 1 zakład, pomidory, kapustę, kalafiora – 1 zakład,
- 1 zakład produkcji pierwotnej i jednocześnie działający w ramach rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich uprawiający: warzywa, owoce, zioła.

**Przeprowadzono 26 kontroli, w tym:**

- **2 kontrole interwencyjne**, dotyczące: dostawcy bezpośredniego wprowadzającego żywność uprawianą w gospodarstwie na terenie targowiska miejskiego w Koninie – klient zgłosił nieprawidłowości w zakresie sprzedaży orzechów włoskich z oznakami zepsucia oraz dotyczącą producenta pierwotnego boczniaka w zakresie informacji o przekroczeniu NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku ostrygowatym „Austernpilze küchenfertig” w związku z powiadomieniem o niezgodności przekazany przez władze Niemiec,
- **3 kontrole tematyczne** w zakresie warunków sprzedaży truskawek ze straganów na targowisku – kontrole nie wykazały niezgodności.

Kontrola straganu, z którego do obrotu wprowadzana była żywność stanowiąca przedmiot interwencji klienta, wykazała brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych sprzedawcy i skutkowało nałożeniem mandatu karnego w wysokości 200 zł.

Kontrola interwencyjna producenta pierwotnego uprawiającego boczniaka przeprowadzona w związku z informacją o przekroczeniu NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku ostrygowatym „Austernpilze küchenfertig” wykazała, iż działalność nie została zgłoszona organowi, a producent nie uzyskał wpisu do rejestru obiektów nadzorowanych przez organy PIS. Ponadto stwierdzone zostały nieprawidłowości: zły stan drzwi chłodni (miejscowo skorodowane), brak umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu pakowania boczniaka do wysyłki, zły stan podłogi w chłodni (powierzchnia trudno zmywalna, pylista), brak wentylacji w pomieszczeniu pakowania boczniaka, brak właściwych warunków do mycia pojemników wykorzystywanych do pakowania boczniaka. Przyjęty sposób czyszczenia pojemników nie zapewniał skuteczności procesu – pojemniki przechowywane bez żadnego zabezpieczenia, częściowo na zewnątrz, brak opracowanych procedur i instrukcji wynikających z dokumentacji dobrej praktyki higieny.

W zakresie dotyczącym przekroczenia NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku sprawa była prowadzona przez organ Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. w związku z kontrolą, która wykazała nieprawidłowości organ wydał zarządzenia do wykonania w drodze decyzji administracyjnej oraz do WPWIS zostanie skierowany wniosek w sprawie nałożenia kary pieniężnej w związku z brakiem zgłoszenia organowi prowadzonej działalności.

W 92 zakładach opracowane są i wdrożone zasady dobrej praktyki higieny.



Dwa z ww. zakładów prowadzące działalność: w ramach produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich oraz dostaw bezpośrednich, kontrolowano w ramach **Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej na rok 2023 r.** Działania kontrolne w wyznaczonych dwóch gospodarstwach prowadzone były równolegle przez Inspekcję Ochrony Środowiska oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności. w ramach planu pobrano 3 próbki wytwarzanej żywności: 2 próbki malin i 1 próbkę pietruszki w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Ponadto w gospodarstwie uprawiającym warzywa, owoce i zioła przedstawiciel IOŚ pobrał 1 próbkę gleby do badań laboratoryjnych. Wyniki badań laboratoryjnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez wszystkie zaangażowane organy nie wykazały niezgodności.

### VII.2.7. Środki transportu

**Pod nadzorem organu znajduje się 278 indywidualnych środków transportu** należących do 78 przedsiębiorstw transportowych. Poza środkami transportu zatwierdzonymi w ramach przedsiębiorstw świadczących usługi transportowe kontrolowane były również środki transportu funkcjonujące przy zakładach żywienia-żywnościowych.

W roku 2023 ogółem **skontrolowano ogółem 46 środków transportu żywności** (w 2020 r. – 47 środków transportu, w 2021 r. – 65, w 2022 r. – 53), w tym:

- **21 środków transportu należących do 9 zakładów** – firm przewozowych prowadzących działalność w zakresie usług transportowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- **25 środków transportu do przewozu żywności funkcjonujących przy zatwierdzonych zakładach** i dostarczających wytworzoną w nich żywność do odbiorców zewnętrznych

Stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

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

### VII.3. Kontrole weekendowe

W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** w 68 zakładach przeprowadzono 69 kontroli, w tym 68 kontroli tematycznych i 1 kontrolę sprawdzającą usunięcie stwierdzonych uchybień.

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

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/kontroli	Ilość kontroli kwestionowanych	Ilość mandatów / kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
1	Automaty do lodów	7/7	0	0	0	Nie stwierdzono niezgodności
2	Kioski	3/3	1	1/200 zł	1 decyzja opłatowa	brak aktualnego orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/ kontroli	Ilość kontroli kwestionowa nych	Ilość mandatów / kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
3	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	16/16	10	10/2400 zł	10 decyzji opłatowych, 1 decyzja meryto- ryczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak czystości i porządku – w 7 zakładach,</li> <li>- brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych lub nieaktualne – w 4 zakładach,</li> <li>- niewłaściwe warunki przechowywania żywności – w 5 zakładach,</li> <li>- brak segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia – w 4 zakładach,</li> <li>- stwierdzono żywność po upływie okresu przydatności do spożycia – w 4 zakładach,</li> <li>- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 2 zakładach,</li> <li>- brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 3 zakładach,</li> <li>- obecność w zakładzie szkodników (owadów, gryzonie) – w 1 zakładzie,</li> <li>- brak zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami – w 1 zakładzie</li> <li>- brak instrukcji w zakresie oznakowania i przechowywania żywności pakowanej próżniowo i zamrażanej w zakładzie – 1 zakład,</li> <li>- zły stan ścian – w 2 zakładach,</li> <li>- zły stan techniczny urządzeń chłodniczych – w 1 zakładzie,</li> <li>- brak warunków do dezynfekcji naczyń stołowych zwracanych od konsumentów (uszkodzona maszyna) – w 1 zakładzie,</li> <li>- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie,</li> <li>- poszerzenie działalności o warzywa okopowe w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenia – w 1 zakładzie – w tej sprawie do WPWIS w 2024 r. zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary pieniężnej.</li> </ul>

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/kontroli	Ilość kontroli kwestionowanych	Ilość mandatów / kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
4	Zakłady małej gastronomii	19/19	7	7/ 1600 zł	7 decyzji opłatowych, 1 decyzja merytoryczna – zakaz prowadzenia działalności	<ul style="list-style-type: none"> <li>– brak czystości i porządku – w 4 zakładach,</li> <li>– brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 3 zakładach,</li> <li>– niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur i/lub obszaru przechowywania – w 1 zakładzie</li> <li>– brak segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia w urządzeniach chłodniczych – w 1 zakładzie,</li> <li>– brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 2 zakładach,</li> <li>– zły stan wyposażenia kontaktującego się z żywnością – w 1 zakładzie,</li> <li>– brudne torby, w których potrawy dostarczane były do klientów – w 1 zakładzie,</li> <li>– niewłaściwie prowadzone procesy technologiczne – w 2 zakładach,</li> <li>– obecność szkodników (gryzoni i much) – w 1 zakładzie,</li> <li>– brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce – w 1 zakładzie</li> <li>– poszerzenie działalności o warzywa okopowe w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenia – w 2 zakładzie – w tej sprawie do WPWIS w 2024 r. zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary pieniężnej,</li> <li>– brak wydzielonego ustępu dla pracowników gastronomii – 1 zakład</li> </ul>

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/kontroli	Ilość kontroli kwestionowanych	Ilość mandatów / kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
5	Zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych	17/17	4	3/ 600 zł	4 decyzje opłatowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 3 zakładach,</li> <li>- niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur – w 2 zakładach,</li> <li>- brak segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia – w 1 zakładzie,</li> <li>- brak udokumentowanego źródła pochodzenia produktów – w 1 zakładzie,</li> <li>- niewłaściwa jakość żywności – w 1 zakładzie,</li> </ul>
6	Stołówki wczasowe	2/2	2	2/400 zł	2 decyzje opłatowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak właściwej segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia w urządzeniach chłodniczych – 1 zakład,</li> <li>- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie – w 1 zakładzie,</li> <li>- stwierdzono surowce po upływie okresów przydatności do spożycia wykorzystywane do produkcji potraw – 1 zakład</li> </ul>
7	Sklep z małą gastronomią działający tylko w okresie letnim	1/2	1	1/300 zł	2 decyzje opłatowe, 1 decyzja merytoryczna nakazująca poprawę stanu technicznego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brak czystości i porządku,</li> <li>- poszerzenie działalności o warzywa wymagające czyszczenia oraz świeżej jaja – w tej sprawie w 2024 r. do WPWIS zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary,</li> <li>- brak identyfikacji przypraw wykorzystywanych do przygotowywania potraw,</li> <li>- brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,</li> <li>- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia</li> </ul>
8	<b>Razem</b>	68/69	<b>25</b>	<b>24/ 5500 zł</b>	<b>25 decyzji opłatowych</b> <b>3 decyzje merytoryczne</b>	

W 25 kontrolowanych zakładach zostały stwierdzone **niezgodności (37% kontrolowanych zakładów)**, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **24 mandaty na kwotę 5 500 zł.** w związku z naruszenie obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych oraz czynnościami sprawdzającymi usunięcie niezgodności wydano **25 decyzji opłatowych** oraz **3 decyzje merytoryczne**, w tym:

- wobec zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego – decyzja nakazująca poprawę stanu sanitarnego zakładu – ponowne czynności kontrolne wykazały, iż zarządzenia nie zostały wykonane, w tej sprawie prowadzone jest postępowanie egzekucyjne,
- wobec zakładu małej gastronomii – decyzja nakazująca natychmiastowe zamknięcie zakładu z uwagi na uchybienia stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, w tym obecność szkodników, brak właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, brak czystości w zakładzie – przedsiębiorca wszczął natychmiastowe działania naprawcze, co potwierdziły sprawdzające czynności kontrolne i zakład ponownie uruchomił działalność,
- wobec sezonowo działającego sklepu w miejscowości wypoczynkowej – decyzja nakazująca poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia – termin wykonania zarządzenia uwzględnia otwarcie sezonu letniego 2024 r.

#### **VII.4. Nadzór nad obrotem grzybami**

W 2023 r. na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie zarejestrowano zatruc grzybami. Natomiast prowadzone było poradnictwo udzielane osobom prywatnie zbierającym grzyby, w tym zakresie udzielono 12 porad dotyczących określenia przynależności gatunkowej grzybów oraz dokonano wizytacji na targowisku w Koninie.

We wrześniu odbył się dzień otwarty w PSSE w Koninie pod hasłem „Tak się bawili nasi dziadkowie”, w trakcie którego prezentowana była wystawa grzybów oraz prowadzono pogadanki z dziećmi (155 uczestników). w październiku przeprowadzone zostały dwa wykłady pt. Grzyby i ich znaczenie dla zdrowia i życia człowieka przeprowadzone w ramach spotkania z koordynatorami wychowania zdrowotnego w szkołach podstawowych – łącznie w spotkaniach uczestniczyły 33 osoby. Ponadto dla radia RMF MAXX udzielono wywiadu w ramach bezpiecznego grzybobrania. Dodatkowo na FB PSSE w Koninie umieszczony był post dotyczący praktycznej oceny bezpieczeństwa grzybów zbieranych w warunkach naturalnych.

#### **VII.5. Ocena spraw załatwianych w systemie rasff (system wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznej żywności i paszach)**

W 2023 r. **do organu przesłano 51 informacji o niezgodnościach, w tym 2 informacje dotyczące niezgodności stwierdzonych wobec wyrobów do kontaktu z żywnością.**

Łącznie otrzymano:

- **9 powiadomień alarmowych umieszczonych w systemie RASFF** o zagrożeniach wykrytych w żywności innych niż mikrobiologiczne,
- **32 powiadomienia informacyjne umieszczone w systemie RASFF**, w tym 6 dotyczących obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych, 24 dotyczące innych zanieczyszczeń w żywności, 2 dotyczące wyrobów do kontaktu z żywnością,
- **1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy** w celu zwrócenia uwagi, dotyczące niedozwolonych w żywności substancji (sildenafilu i tadalafilu) w paście ziołowej.

Ponadto organ otrzymał **9 pism od organów Inspekcji Weterynaryjnej** o zagrożeniach obecnych w mięsie i elementach drobiowych, w tym: 6 dotyczyło stwierdzenia obecności Salmonelli spp., 2 dotyczyły stwierdzenia obecności Salmonelli Enteritidis i 1 dotyczyło przekroczenia NDP dla tularomycyny – przesłane w tych sprawach pisma nie zawierały informacji o umieszczeniu spraw w systemie RASFF.

W zakresie **powiadomień w trybie alarmowym** powodem kwestionowania produktów było:

- przekroczenie poziomu akryloamidu w herbatnikach (2 powiadomienia),
- przekroczenie dopuszczonego poziomu aflatoksyny w pistacjach,
- niezgodności opakowania z deklarowanym produktem,
- napromieniowanie suplementu diety,

- przekroczenie dozwolonego poziomu rtęci w suplementach diety (2 powiadomienia),
- niezadeklarowanie alergenu – glutenu w bezglutenowym makaronie,
- nieautoryzowana nowa żywność – artemizyna w suplementach diety.

W zakresie **powiadomień w trybie informacyjnym** powodem kwestionowania produktów było:

- stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności lub składników niedozwolonych w suplementach diety – alfoscyanu choliny (6 powiadomień), 5-htp (2 powiadomienia), serrapeptazy (1 powiadomienie),
- obecność w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonelli Enteritidis w mięsie drobiowym (4 powiadomienia), Salmonelli spp. (2 powiadomienia),
- przekroczenie dopuszczalnego poziomu rtęci w suplementach diety – 3 powiadomienia,
- przekroczenie dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w: herbacie (1 powiadomienie), w oregano (2 powiadomienia), w pietruszce (1 powiadomienie),
- 1 powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP dla pestycydu – melationu w siemieniu lnianym,
- przekroczenie poziomu akryloamidu w herbatnikach – 1 powiadomienie,
- przekroczenie poziomu benzo(a)pirenu w guaranie i sumy 4 WWA – 1 powiadomienie,
- zmiany organoleptyczne w żywności powodowane sitko – 1 powiadomienie,
- migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych z łyżki kuchennej – 1 powiadomienie,
- obecności kwasu sorbowego w suplementach diety dla dzieci pon. 3 roku życia – 1 powiadomienie,
- skład suplementu diety spełniał definicję dla produktu leczniczego – 1 powiadomienie,
- przekroczenie poziomu mykotoksyn: ochratoxyny a w słoneczniku (1 powiadomienie), aflatoxyny B1 (1 powiadomienie),
- obecności pleśni w wyrobie ciastkarskim – 1 powiadomienie.

W większości przypadków kwestionowana żywność dostarczana była do sklepów spożywczych (23 powiadomienia), magazynów hurtowych (w przypadku 12 powiadomień), innych obiektów obrotu żywnością (4 powiadomienia), aptek (3 powiadomienia), osób prywatnych (3 powiadomienia), supermarketów (2 powiadomienia), piekarni (2 powiadomienia), wytwórni mieszanek przyprawowych (2 powiadomienia).

W wyniku otrzymanych informacji, podejmowane były kontrole interwencyjne lub postępowanie wyjaśniające. Ogółem przeprowadzono **40 kontroli interwencyjnych i 19 postępowań wyjaśniających** z osobami odpowiedzialnymi za działania w zakładach, do których dostarczono kwestionowane produkty. w wyniku przeprowadzonych działań z **obrotu wycofano: 87 opakowań jednostkowych i 37,9 kg kwestionowanej żywności.**

Wycofana z obrotu kwestionowana żywność zwracana była do dostawcy lub ewentualnie w porozumieniu z dostawcą utylizowana na miejscu w zakładzie odbiorcy. Decyzja o wycofaniu towarów z obrotu w większości przypadków podejmowana była przez podmioty przed podejmowanymi czynnościami urzędowymi, w wyniku otrzymywania powiadomień od dostawców kwestionowanych produktów. Na tej podstawie można wnioskować, iż w kraju funkcjonują procedury, w wyniku których przedsiębiorstwa powiadamiają się o stwierdzonych niezgodnościach i konieczności wycofania towarów z rynku, a czynności prowadzone przez organ mają na celu głównie monitorowanie sytuacji. w żadnym przypadku nie stwierdzono niewłaściwych działań przedsiębiorców, gdzie żywność kwestionowana nie byłaby dobrowolnie wycofywana. z przeprowadzonych czynności dostarczane były dokumenty potwierdzające sposób postępowania z wycofaną z obrotu masą towarową.

W 3 przypadkach powiadomienie o niezgodności dotyczyło mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność chorobotwórczej mikroflory i dla którego w momencie pozyskania informacji upłynął już okres przydatności do spożycia – informacje przekazywane były do wykorzystania służbowego przy ewentualnych dochodzeniach epidemiologicznych – Sytuacja informowania o żywności, dla której w momencie przekazania upłynął już okres przydatności do spożycia, dotyczyła również wszystkich pism otrzymanych od organów Inspekcji Weterynaryjnej. w 2023 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia zakażeń i zatruc pokarmowych, dla których źródłem byłaby żywność umieszczona w systemie RASFF.

Dwa powiadomienia dotyczyły żywności wprowadzonej do obrotu przez producenta zlokalizowanego na terenie powiatu konińskiego tj.:

- 1) **bazylii**, w której na dalszych etapach obrotu (w produkcie poddanym konfekcjonowaniu przez inny podmiot) stwierdzono **obecność Salmonelli spp.** Postępowanie wykazało, iż przedsiębiorca był bezpośrednim importerem bazylii. Dostawie do zakładu towarzyszyła dokumentacja jakościowa, w tym wynik badania produktu w kierunku mikrobiologicznym uwzględniający obecność Salmonelli – z dokumentu wynikało, że bazylia wolna była od Salmonelli. Ponadto przedsiębiorca wykonał dodatkowe badanie na próbie przechowalniczej i uzyskał mikrobiologiczny wynik ujemny. Produkt został sprzedany do odbiorcy bez naruszania integralności oryginalnych opakowań. Ponadto część oregano została wykorzystana w kontrolowanym zakładzie do wytworzenia ziół prowansalskich, z których również pobrane zostały urzędowe próbki (5 prób) do badań laboratoryjnych w kierunku Salmonelli spp. – badania wykazały, iż zioła prowansalskie były wolne od Salmonelli spp. Na tej podstawie można przypuszczać, iż do zanieczyszczenia Salmonellą spp. doszło na dalszych etapach poza zakładem kontrolowanej wytwórni mieszanek przyprawowych,
- 2) **oregano**, w którym stwierdzony został przekroczony dopuszczalny poziom **alkaloidów pirolizydynowych**. Przeprowadzone w zakładzie postępowanie wyjaśniające wykazało, iż oregano zostało zakupione przez kontrolowanego, przed dniem wejścia w życie przepisów ustalających najwyższy dopuszczalny poziom alkaloidów pirolizydynowych tj. 1 lipca 2022 r.

Jedno powiadomienie dotyczyło magazynu hurtowego, który wprowadził do obrotu **pietruszkę suszoną nać**, w której stwierdzony został przekroczony poziom **alkaloidów pirolizydynowych**. Przeprowadzone w magazynie postępowanie wykazało, iż produkt został zakupiony przez przedsiębiorcę przed dniem wejścia w życie przepisów ustalających najwyższy dopuszczalny poziom alkaloidów pirolizydynowych tj. 1 lipca 2022 r. Ponadto w czasie prowadzenia postępowania produkt okres przydatności do spożycia ustalony dla produktu upłynął.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie otrzymał **kwestionowany wynik próbki kawy palonej mielonej w kapsułkach**, co skutkowało wdrożeniem działań wynikających z procedury RASFF. z otrzymanego sprawozdania z badań wynikało, iż w produkcie przekroczone zostały wartości progowe dla furanu i 2-metylofuranu w kawie mielonej w kapsułkach – wynik badania w kierunku: furanu  $2\ 930,7 \pm 586,1 \mu\text{g/kg}$ ; 2-metylofuranu  $> 12\ 000,0 \mu\text{g/kg}$ . Przekroczenie tych wartości wymagało przeprowadzenia eksperckiej oceny ryzyka dla zdrowia konsumentów. Wobec powyższego w ramach procedury RASFF przygotowano zostało powiadomienie o stwierdzonej niezgodności. Ponadto po otrzymaniu sprawozdania z badań przesłano informację o niezgodności do podmiotu odpowiedzialnego za produkt oraz do PPIS w Rybniku sprawującego nadzór nad zakładem producenta kawy. z uzyskanych informacji wynikało, iż z przeprowadzona ocena ekspercka w podobnej sprawie nie wykazała, iż stwierdzony poziom furanu w kawie może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

**VII.6. Jakość zdrowotna środków spożywczych****Tabela:** żywność wycofana z obrotu w 2023 r. z powodu złej jakości

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Ilość wycofanych asortymentów/kg żywności – żywność przeterminowana, zepsuta, brak identyfikacji</i>	<i>Ilość wycofanych opakowań/szt./kg żywności w związku z powiadomieniami w systemie RASFF</i>
Piekarnie	1	22,9 kg siemienia lnianego
Ciastkarnie	9	
Sklepy spożywcze	169 asortymentów	6 opakowań
Supermarkety	96 asortymentów	70 opakowań
Magazyny hurtowe	20 asortymentów	
Apteki		2 opakowania
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	200 asortymentów,	
Stołówki w domach czasowych	3 asortymenty	
Inne zakłady żywienia (stołówka w schronisku dla osób bezdomnych)	10 asortymentów	
Obiekty ruchome i tymczasowe	66 asortymentów	
<b>Razem</b>	<b>574 asortymenty</b>	<b>78 opakowań, 22,9 kg</b>

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak identyfikacji produktów,
- zanieczyszczenia (między innymi: pestycyd, rtęć w suplementach diety, produkt spełniał kryteria dla produktu leczniczego, aflatoksyna B1).

W przypadku wycofanej żywności pochodzenia zwierzęcego od operatorów żywności wymagano przedłożenia dokumentu potwierdzającego odbiór tej żywności przez zakład zatwierdzony do odbioru surowców kategorii 3, zgodnie z obowiązującym w tym temacie rozporządzeniem wspólnotowym.

**Graniczna kontrola sanitarna**

W 2023 r. przeprowadzono **52 kontrole dotyczące żywności eksportowanej** do krajów spoza UE (Baku, Turcja, Albania, Ukraina, Australia, Arabia Saudyjska, Indonezja, Istambuł, Hong Kong, Azerbejdżan, Wenezuela, Mongolia). w trakcie czynności oceniono 234 partie żywności (różnego rodzaju wafle zbożowe), wobec których organ wydał 52 świadectwa potwierdzające spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

Ponadto **dokonano 11 kontroli** na wniosek czterech przedsiębiorców z powiatu konińskiego **dotyczących importowanych środków spożywczych**: posypki do produkcji wafli z Anglii, mrożonych truskawek z Egiptu, owocu dzikiej róży z Ukrainy, ryżu białego z Birmy, mini kiwi z Ukrainy. Oceniono 19 partii importowanych produktów, wobec których wydano 11 świadectw, w tym 9 potwierdzających spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę oraz 2 wskazujące inne przeznaczenie produktu – ryżu białego, w którym w badaniach laboratoryjnych stwierdzono zanieczyszczenie szkodnikami (ogółem z ocenianej partii ryżu pobrane zostały 23 próbki, z czego 11 próbek zostało zakwestionowanych z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników). Ryż został przekazany do zakładu importera i poddany rekondycji poprzez oczyszczanie. Ponowne badania laboratoryjne potwierdziły skuteczność procesu i produkt uzyskał świadectwo dopuszczające go do obrotu

**6.1. Badania laboratoryjne próbek żywności**

W 2023 r. ogółem pobrane zostało 388 próbek, w tym 387 prób żywnościowych i 1 próbka wyrobu do kontaktu z żywnością.

W planie badań na 2023 r. **zaplanowano pobór 342 próbek**. Wszystkie próbki zaplanowane do badań laboratoryjnych zostały pobrane.



Ponadto **dotatkowo pobrano 46 próbek żywności**, w tym:

- **23 próby** ryżu białego długoziarnistego z Birmy, pobrane w związku z graniczną kontrolą sanitarną do badań laboratoryjnych w kierunku obecności szkodników – 11 próbek wykazało zanieczyszczenie martwymi szkodnikami. Ostatecznie ryż po przeprowadzonym procesie rekondycji został dopuszczony do obrotu,
- **1 próbkę** wyrobu cukierniczego (cukierki czekoladowe) w związku z przyjęciem zgłoszenia o porażeniu szkodnikami – larwami owadów,
- **1 próbkę** ryżu brązowego w związku z przyjęciem zgłoszenia dotyczącego niewłaściwych cech organoleptycznych produktu po ugotowaniu,
- **1 próbkę sałatki warzywnej i 1 próbkę jaj** wykorzystanych do jej przygotowania, przygotowanej w warunkach domowych i dostarczone przez klienta zgłaszającego wystąpienie objawów zatrucia pokarmowego – wykonane zostały badania mikrobiologiczne w kierunku obecności Salmonelli. Wyniki badań nie wykazały niezgodności (próbki nie zostały uwzględnione w formularzu sprawozdawczym MZ-48 Dział 1, ponieważ nie dotyczyły nadzoru nad zarejestrowanymi obiektami).
- **11 próbek potraw** wchodzących w skład 2 posiłków obiadowych przygotowanych w bloku żywienia w szpitalu, w związku z przeprowadzonym dochodzeniem wynikającym ze zgłoszenia podejrzenia wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego u pacjentów jednego oddziału Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie (16 osób z objawami) – próbki zbadane w kierunku obecności Salmonelli spp., liczby Listerii monocytogenes w 1 g/ml, liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g/ml, liczby gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g/ml nie wykazały obecności mikroflory chorobotwórczej,
- **5 próbek** ziół prowansalskich w związku z toczącym się postępowaniem wyjaśniającym prowadzonym w ramach systemu RASFF (powiadomienie dotyczyło bazylii zanieczyszczonej Salmonellą spp., która została wykorzystana do wytworzenia ziół prowansalskich) – badania laboratoryjne nie wykazały obecności Salmonelli spp.,
- **3 próbki** żywności pochodzącej z Ukrainy (groch łuskany, kasza jaglana, kaszka kukurydziana) pobranej w ramach „Programu MRiRW – dodatkowa pula” – badania próbek w kierunku pozostałości pestycydów wykonane przez Instytut Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach nie wykazały nieprawidłowości.

Spośród **341** próbek żywności umieszczonych w planie:

- 195 zbadano w kierunku mikrobiologicznym – 165 próbek żywności pochodzenia krajowego, 20 próbek pochodzących z krajów UE i 10 próbek żywności importowanej,
- 131 zbadano w kierunku innych zanieczyszczeń obecnych w środkach spożywczych – w tym 110 próbek żywności krajowej, 12 próbek żywności pochodzącej z krajów UE oraz 9 próbek żywności pochodzącej z importu,
- 15 próbek żywności zbadano w kierunku radiologicznym.

Spośród 385 próbek żywności pobranych w ramach nadzoru nad obiektami żywności i żywienia

**zakwestionowano 16 próbek** (w tym 11 próbek tej samej partii ryżu importowanego z Birmy i 1 próbka kawy mielonej w kapsułkach), co stanowiło **4,15 %** wszystkich pobranych próbek żywnościowych (w 2015 r. zdyskwalifikowano - 3,7%, w 2016 r. – 5,6%, w 2017 r. – 4,7 %, w 2018 r. – 4,5 %, w 2019 r. – 0,67%, w 2020 r. – 0,52%, w 2021 r. – 1,3%, w **2022 r – 0,3 %**).

**Przyczyną zakwestionowania próbek było:**

- **zanieczyszczenie szkodnikami** 11 próbek tej samej partii ryżu białego importowanego w dużej ilości z Birmy i pobranego do oceny jakości w ramach granicznej kontroli sanitarnej. Masa towaru, z której pobrane zostały zakwestionowane próbki, została poddana w zakładzie importera procesowi oczyszczania i po przeprowadzeniu ponownych badań i uzyskaniu wyników świadczących o zgodności z wymaganiami, ryż został dopuszczony do obrotu na podstawie świadectwa o spełnieniu jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę,
- **przekroczenie wartości progowych ustalonych dla furanu i 2-metylofuranu** w próbce kawy palonej mielonej w kapsułkach” było – wynik badania w kierunku: furanu  $2\ 930,7 \pm 586,1$  µg/kg; 2-metylofuranu  $> 12\ 000,0$  µg/kg. w tej sprawie w ramach procedury RASFF został przygotowany formularz

powiadomienia przekazany do WPWIS. Dalsze postępowanie wyjaśniające w tej sprawie wykazało, iż produkt nie stwarzał istotnego ryzyka dla zdrowia konsumentów w porównaniu z ryzykiem związanym ze spożyciem kawy, które zostało oszacowane przez EFSA. Informacja o wyniku badania została dodatkowo przekazana do organów nadzorujących podmiot odpowiedzialny za produkt oraz producenta kawy wytwarzającego produkt na zlecenie,

- **nieprawidłowości w oznakowaniu** 4 próbek **suplementów diety** pobranych do badań laboratoryjnych (wartości uzyskane dla parametrów zbadanych laboratoryjnie były zgodne z wymaganiami) i równolegle ocenianych w zakresie informacji przekazywanych konsumentom wraz z produktami. Informacje umieszczone w oznakowaniu poszczególnych produktów nie spełniały wymagań: art. 7 ust. 2 i 3 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 oraz art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006; art. 12 ust. 1, art. 13 ust. 1 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2022; § 5 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety oraz art. 7 ust. 2, art. 15 rozporządzenia UE nr 1169/2011; art. 7 ust. 2 oraz 15 rozporządzenia UE nr 1169/2011. Informacje o stwierdzonych niezgodnościach zostały przekazane do organów nadzorujących podmioty odpowiedzialne za oznakowanie ocenianych suplementów (PPIS w Pruszczu Gdańskim, PPIS w Wieliczce, PPIS w Łodzi, PPIS w Dębicy).

W 2023 roku **Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności i Wody w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie**, przebadła w ramach urzędowej kontroli i monitoringu ogółem **603** próbki środków spożywczych (527 próbki krajowe, 55 próbek z Unii Europejskiej, 10 próbek z importu oraz 11 próbek środków spożywczych w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego).

Powyższe próbki zostały pobrane przez PSSE w Koninie, PSSE w Kole, PSSE we Wrześni, PSSE w Turku i PSSE w Słupcy.

W 2023 roku nie odnotowano kwestionowanych próbek środków spożywczych ponieważ wszystkie spełniały wymagane kryteria mikrobiologiczne.

**Tabela 3. Kwestionowane próbki środków spożywczych wg grup produktów w latach 2022-2023**

L.p.	Grupa produktów	Odsetek próbek zakwestionowanych w % w danej grupie produktów	
		2022 rok	2023 rok
1.	Mleko i przetwory mleczne (ogółem) w tym lody	6,67% (5 próbek)	0
2.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	7,69% (5 próbek)	0

### **Mleko i przetwory mleczne**

W 2023 r. zbadano ogółem **95** próbek (75-krajowych, 20- z Unii Europejskiej) i nie odnotowano próbek kwestionowanych.

Główną przyczyną kwestionowania próbek w tej grupie w roku ubiegłym tj. 2022 była zawyżona liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* w próbkach lodów z automatu.

### **Wyroby garmażeryjne i kulinarne**

W 2023 r. zbadano ogółem 76 próbek (71 krajowych, 5 z Unii Europejskiej) i nie odnotowano próbek kwestionowanych.

Główną przyczyną kwestionowania próbek w tej grupie w roku ubiegłym tj. 2022 była obecność pałeczek *Salmonella spp.*

Wszystkie próbki spełniały wymagane kryteria mikrobiologiczne.

### **VII.6.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **1** próbkę wyrobu **przeznaczonego do kontaktu z żywnością**, produkcji krajowej: łyżkę szumówkę z tworzywa sztucznego. Produkt został poddany

badaniom w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA). Badania produktu nie wykazały niezgodności – produkt spełniał wymagania określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (DZ. Urz. UE L Nr 12 z dnia 15.01.2011 r. z późn. zm.)

#### **VII.7. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2023 r. znajdowały się: **2 wytwórnie suplementów diety, 2 hurtownie suplementów diety**. Zarówno zakłady wytwórcze jak i hurtownie posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP oraz HACCP. W 2023 r. kontrole prowadzone były wobec 1 wytwórni suplementów diety (3 kontrole) w związku z wydaną wobec zakładu decyzją merytoryczną oraz w dwóch hurtowniach (łącznie 6 kontroli, w tym 1 interwencyjna dotycząca produktu pn. Na spokojny sen).

W 2023 r. organ wydał 3 decyzje merytoryczne, dotyczące suplementów diety, w tym:

- **1 decyzję wydaną wobec wytwórni suplementów diety** (decyzja była następstwem niezgodności stwierdzonych w 2022 r. wobec informacji towarzyszących 4 asortymentom suplementów diety, w tym umieszczonych w ofertach sprzedaży prowadzonej poprzez sklep internetowy), nakazującą poprawę informacji przekazywanych konsumentowi wraz z wprowadzanymi do obrotu suplementami diety, w tym w zakresie właściwego brzmienia stosowanych oświadczeń zdrowotnych odnoszących się do składników aktywnych (witamin), zgodnego z oświadczeniami autoryzowanymi lub mającego takie samo znaczenie dla konsumenta co brzmienie oświadczenia autoryzowanego, usunięcia z ofert handlowych umieszczonych na stronie własnego sklepu internetowego nieautoryzowanych, niezgłoszonych do EFSA oświadczeń odnoszących się do składników roślinnych oraz treści sugerujących działanie produktów w zakresie leczenia lub zapobiegania chorobom. Prowadzone czynności sprawdzające wykonanie zarządzeń wykazały, iż przedsiębiorca zastosował się do obowiązujących przepisów,
- **2 decyzje wydane wobec hurtowni suplementów diety**, wstrzymujące wprowadzanie do obrotu i nakazującą wycofanie z obrotu produktu do czasu zakończenia postępowania prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego, mającego na celu wyjaśnienie, czy powyższy produkt, ze względu na jego skład, właściwości poszczególnych składników oraz przeznaczenie nie spełnia wymagań określonych dla produktu leczniczego. w niniejszej sprawie Główny Inspektor Sanitarny wszczął względem produktu, postępowanie wyjaśniające z art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i zobowiązał Spółkę do przedłożenia opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, mając wątpliwości, czy przedmiotowy produkt nie spełnia kryteriów produktu leczniczego, określonych przepisami prawa farmaceutycznego. Do chwili obecnej postępowanie wyjaśniające nie zostało zakończone. Strona dopełniła obowiązków wynikających z decyzji PPIS w Koninie. Ponadto w znajdującej się pod nadzorem organu innej wytwórni żywności, produkowana jest żywność wzbogacana witaminami, składnikami mineralnymi. Przedsiębiorca składa powiadomienia do GIS o pierwszym wprowadzeniu produktów do obrotu.

W 2023 r. urzędowa kontrola obejmowała badania próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia. w związku z realizacją planu poboru prób pobrano i poddano badaniu laboratoryjnemu **59 próbek żywności w następujących kategoriach:**

- 13 próbek suplementów diety, w tym w kierunku: metali – 1 próbka, substancji dodatkowych – 5 próbek, białka – 2 próbki, substancji i składników niedozwolonych w żywności – 2 próbki, kwasów tłuszczowych omega-3, 6, 9 – 1 próbka, witamin i innych składników żywieniowych – 2 próbki,
- 33 próbki preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, w tym w kierunku: metali – 2 próbki, znakowania – 1 próbka, mikrobiologicznym – 30 próbek,
- 11 próbek produktów zbożowych przetworzonych oraz żywności dla dzieci, w tym w kierunku: mikrobiologicznym – 10 próbek, azotanów – 1 próbka,
- 1 próbka środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oznaczania substancji dodatkowych,
- 1 próbka środka spożywczego do kontroli masy ciała w kierunku oceny znakowania.

**Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.**

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych dostępne w obrocie suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia poddawane były ocenie w zakresie prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach. w tym zakresie oceniono 30 partii suplementów diety i 1 partię żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i 1 partię preparatu do początkowego żywienia niemowląt.

Wobec 6 suplementów diety stwierdzono niezgodności w zakresie informacji im towarzyszących, w tym:

- z uwagi na treści umieszczone w publikacjach periodycznych charakteryzujące produkt, jako środek mający zastosowanie w walce ze schorzeniami stawów, co stanowiło naruszenie art. 7 ust. 3 i 4 rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011; art. 52a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – informacja o powyższym została przekazana do organów, na terenie których zlokalizowane były podmioty prowadzące przeglądane strony (PPIS w Chełmnie, PPIS w m. st. Warszawie, PPIS w Pruszkowie,
- informacje towarzyszące ofercie produktu prezentowanej na stronie sklepu internetowego naruszały przepisy: § 5 ust. 2 pkt 1, 3, 4, 5, 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2018 r. poz. 1951, z późn. zm.), art. 7 ust. 2; art. 15; art. 9 ust. 1 lit. b, c, g, j rozporządzenia UE nr 1169/2011) – informacja o nieprawidłowościach została przekazana do PPIS w Ostrowi Mazowieckiej, na terenie którego funkcjonował magazyn,
- ocena etykiet suplementów wykazała niezgodności w zakresie: art. 7 ust. 2 rozporządzenia UE nr 1169/2011 oraz dodatkowo w drugim przypadku § 5 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2018 r. poz. 1951, z późn. zm.) – informacje o niezgodnościach zostały przekazane do organów nadzorujących dystrybutorów: PPIS w Wieliczce oraz Pruszczu Gdańskim,
- ocena etykiet dwóch suplementów diety produkcji krajowej, pobranych do badań w Narodowym Instytucie Leków w kierunku oznaczania obecności niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych zgodnie z Listą Substancji i Metod Zabronionych Światowej Agencji Antydopingowej w 2023 r., wykazała niezgodności w zakresie znakowania tych produktów tj. przepisów: art. 7 ust. 2, 3 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. i art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 w pierwszym przypadku oraz art. 12 ust. 1 i art. 13 ust. 1, ust. 1 lit. b załącznika II rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 w drugim przypadku – o nieprawidłowościach poinformowano PPIS w Łodzi i Dębicy sprawujących nadzór nad producentami.

**VII.8. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością**

W 2023 r. zgodnie z planem pobierania próbek do badania nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności w kierunku występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego. Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego. w trakcie urzędowych kontroli nie stwierdzono również w produkcji jak i w obrocie żywności oznakowanej jako GMO. Czynności prowadzone w ramach granicznej kontroli sanitarnej dotyczącej importu żywności z krajów trzecich dotyczyły asortymentów, wobec których nie stwierdzano modyfikacji genetycznej.

**VII.9. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

W 2023 roku tak jak i w roku ubiegłym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **41** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **5** hurtowni i **36** sklepów. w 2023 r. do rejestru wpisano 12 sklepów i 1 hurtownię.

Skontrolowano **1** wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **6** sklepów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono ogółem **9** kontroli, w tym **1 kontrolę interwencyjną** wynikającą z doniesienia klienta o nieprawidłowościach w zakresie sprzedaży towarów w tym sklepie. Kontrola wykazała, iż zakład wprowadzał do obrotu wyroby do kontaktu z żywnością

oraz jako uzupełnienie działalności prowadził sprzedaż niewielkich ilości opakowanej żywności bez powiadomienia organu. Odpowiedzialnego za zakład przedsiębiorcę w zakresie prowadzenia sprzedaży wyrobów do kontaktu z żywnością bez złożenia stosownego wniosku o rejestrację działalności ukarano mandatem w trybie art. 100 ust. 1 pkt 16 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ponadto do WPWIS skierowany został wniosek o ukaranie za brak złożenia wniosku o rejestrację zakładu w zakresie sprzedaży żywności.

W związku z procedurą systemu RASFF organ otrzymał 1 powiadomienie informacyjne dotyczące zmian organoleptycznych w żywności po zastosowaniu sitka do maszynki. Produkt został dostarczony do 1 sklepu na terenie powiatu konińskiego – przeprowadzone czynności kontrolne wykazały brak produktu w obrocie

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością**, w kierunku oznaczania **migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych** – do badań pobrano łyżkę szumówkę produkcji krajowej – badania nie wykazały niezgodności.

#### **VII.10. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu, policją**

W 2023 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną, Prokuraturą Rejonową w Koninie, Policją, Urzędem Miasta w Koninie, Inspekcją Handlową, Ministerstwem Spraw Zagranicznych, Inspekcją Ochrony Środowiska, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Nadzorem Budowlanym.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną, właściwym Powiatowym Lekarzom Weterynarii przesłano 4 informacje, w tym: 1 informację dotyczącą zgłoszenia oszustwa w sektorze spożywczym, polegającego na wykorzystaniu do produkcji przetworu zwierzęcego surowca o niewłaściwej jakości, 1 pismo przekazujące interwencję klienta dotyczącą złej jakości mięsa drobiowego oraz 2 informacje w zakresie aktualizacji list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem.

W ramach współpracy z Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie skontrolowano (oddzielnie) dwa podmioty produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego w związku z realizacją Planu działania na rok 2023.

Do Urzędu Miasta w Koninie do Wydziału Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego przekazano interwencję dotyczącą producentów żywności z terenu miasta Konina.

Do Prokuratury Rejonowej w Koninie skierowane zostało zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa polegającego na podrobieniu podpisu osoby składającej zażalenie na nieprawidłowości występujące w zakładzie żywnościowym na terenie miasta Konina. w tej sprawie wszczęte zostało dochodzenie o przestępstwo na podstawie przepisów Kodeksu Karnego oraz pracownik PSSE w Koninie składał dodatkowe wyjaśnienia przed funkcjonariuszem Policji.

Do Inspekcji Handlowej skierowane zostały 2 pisma przekazujące interwencje klientów dotyczące wprowadzania do obrotu chemii gospodarczej po terminie trwałości wskazanym przez producenta oraz w zakresie cen w supermarkecie sieci Biedronka.

Do Ministerstwa Spraw Zagranicznych kierowane było pismo potwierdzające wiarygodność wydanego przez PPIS w Koninie Świadcstwa Wolnej Sprzedaży w celu wprowadzenia do obiegu prawnego.

Do Nadzoru Budowlanego skierowane zostało pismo informujące o prowadzeniu nielegalnego magazynowania żywności w pomieszczeniu garażowym, w związku z podejrzeniem braku posiadania przez użytkownika dokumentacji świadczącej o zmianie sposobu użytkowania tego pomieszczenia.

Ponadto prowadzona była działalność edukacyjna tj.:

- 17.10.2023 r. 18.10.2023 r. – wygłoszone wykłady pt. "Grzyby i ich znaczenie dla zdrowia i życia człowieka" oraz „Wybieraj zdrową żywność” i „Jak zapobiegać marnotrawieniu żywności” przeprowadzone w ramach spotkań z koordynatorami wychowania zdrowotnego w szkołach podstawowych - łącznie w spotkaniach uczestniczyły 33 osoby
- 17.10.2023 r. wywiad dla radia RMF MAXX w zakresie zasad bezpiecznego grzybobrania,
- 19.10.2023 r. - post umieszczony na facebook PSSE w Koninie dotyczący praktycznej oceny bezpieczeństwa grzybów zbieranych w warunkach naturalnych,
- 15.11. 2023 r. – szkolenie przeprowadzone wśród uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie pt. „Podstawy systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności: GHP, GMP, HACCP” – w szkoleniu uczestniczyło 70 uczniów.

## WNIOSKI

1. W 2023 roku realizowano zadania w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji i obrotu żywnością, nad warunkami żywienia zbiorowego oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, wyznaczone w Panie Zadań Priorytetowych i Statutowych na 2023 r. **Zaplanowane zostało 11 zadań priorytetowych i 13 zadań statutowych.** Wszystkie zadania zostały zrealizowane.
2. W harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2023 rok **do kontroli zaplanowane zostało 555 obiektów** żywieniowo-żywnościowe oraz produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 421 zakładów tj. 75,86 %**. Przyczyną realizacji planu na tym poziomie były przede wszystkim czynności dodatkowe realizowane poza planem kontroli. Brak jest możliwości przewidzenia ilości tych czynności w skali roku, co w konsekwencji rzutuje na wykonanie planu. w roku sprawozdawczym zarówno ilość skontrolowanych zakładów jak i kontroli dodatkowych znacząco wzrosła (o 12 % ilość dodatkowo skontrolowanych zakładów i o 15 % ilość przeprowadzonych kontroli dodatkowych).
3. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, skontrolowano **354 obiekty**, w których przeprowadzono **577 kontroli**. Znaczny udział w dodatkowych czynnościach kontrolnych mają kontrole wszczynane na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem zakładów, jak również poszerzaniem dodatkowego zakresu działalności.
4. Znacząco (trzykrotnie) **wzrosła liczba kontroli granicznych** związanych z eksportem żywności do krajów spoza UE – w 2022 r. było to 21 kontroli, w 2023 r. 63 kontrole. w tym obszarze należy spodziewać się systematycznej tendencji wzrostowej, zwłaszcza w sytuacji wprowadzania dodatkowych wymagań w krajach trzecich (rejestracja eksporterów, wymagania dokumentacyjne). w roku sprawozdawczym na terenie powiatu konińskiego nie było eksportera żywności o szczególnych wymaganiach eksportowych, w tym do Chin, Indii.
5. W 2023 r. prowadzono również **znacząco więcej czynności tematycznych** niż w roku 2022 r. Kontrole tematyczne (poza prowadzonymi corocznie kontrolami w okresie letnim w dni wolnym od pracy) dotyczyły między innymi oceny środków spożywczych wprowadzanych do obrotu na terenie placówek oświatowych w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty [...] (w tym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości), jak również oceniane były warunki wprowadzania do obrotu żywności w marketach sieci Biedronka (w tym zakresie czynności wykazywały niezgodności skutkujące postępowaniem represyjnym).
6. W roku 2023 **odsetek obiektów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami był wyższy niż w roku 2022** tj. i kształtował się na poziomie **1,2 %** (w 2022 r. stwierdzono 0,8 % obiektów niezgodnych z wymaganiami). **Obiekty niezgodne** stwierdzono w grupie: piekarni – 2 zakłady, sklepów spożywczych – 2 zakłady i zakładów małej gastronomii – 1 zakład.

7. Odnotowano **wzrost liczby nałożonych mandatów karnych** – 107 (w 2022 r. – 89), z czego 24 mandaty (22,4 %) zostało nałożonych w wyniku wzmożonego nadzoru w sezonie letnim w dni wolne od pracy.
8. **Ilość wniosków o ukaranie** kierowanych do WPWIS zmniejszyła się – 8 wniosków (w 2022 r. – 11 wniosków). z analizy wniosków o nałożenie kary pieniężnej kierowanych do WPWIS wynika, iż **88 % wniosków dotyczyło prowadzenia w zakładach żywniowo-żywnościowych nielegalnej działalności**, w zakresie poszerzenia asortymentu poza uzyskany w zatwierdzeniu (7 wniosków).
9. Wzrosła również ilości decyzji merytorycznych – 31 decyzji (w 2022 r. – 26 decyzji).
10. W 2023 r. **nastąpił wzrost liczby interwencji składanych przez klientów** dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach – 89 interwencji (w 2021 r. – 56, w 2022 r. – 72 interwencje dotyczące nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów) – 36 interwencji potwierdziło się w trakcie przeprowadzonych kontroli. Świadomość społeczeństwa w zakresie zasad jakie winni przestrzegać przedsiębiorcy w prowadzonych przedsiębiorstwach spożywczych wzrasta, co ma odzwierciedlenie w otrzymywanych doniesieniach. Interwencje są ważnym źródłem informacji o obiektach, w których nie planuje się kontroli urzędowych w danym roku sprawozdawczym.
11. W badaniach laboratoryjnych odnotowano **wzrost kwestionowanych próbek żywności** w porównaniu do 2022 roku (0,3 % - 1 próbka). **Zakwestionowano 16 próbek żywności**, co stanowiło **4,15 %** pobranych próbek żywności.
12. Żadna próbka żywności pobrana w kierunku mikrobiologicznym nie została zakwestionowana.
13. W latach 2023-2014 nie zakwestionowano w badaniach laboratoryjnych żadnej próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2013 r. – 25 %, w 2012 r. – 33,3%).
14. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami **GHP** oraz zakładów z wdrożonymi systemem **HACCP** kształtuje się na zbliżonym poziomie: GHP w 2022 r. – 58,45 %, w 2023 r. – 58,2 %; HACCP w 2022 r. – 29,9 %, w 2023 r. – 30,3 %.
15. **34,8 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności**, co dowodzi, iż jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach, poza godzinami funkcjonowania urzędu.
16. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, niezmiennie w stosunku do ubiegłych lat wykazują najmniej nieprawidłowości.
17. Sposób żywienia dzieci, młodzieży i pacjentów szpitala był prawidłowy.
18. Istotnym elementem prowadzonego nadzoru są **kontrole dotyczące suplementów diety**. Działania represyjne stanowiące kontynuację postępowania rozpoczętego w 2022 r. przyczyniły się do poprawy informacji przekazywanych na stronie internetowej nadzorowanego przez organ wytwórcy suplementu diety. w 2024 r. nadzór nad zakładami należącymi do podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzane do obrotu suplementy diety będzie kontynuowany.

## VIII. DZIAŁALNOŚĆ w ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ i PROMOCJI ZDROWIA

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021 - 2025 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2023 roku realizowano niżej wymienione zadania:

### 1. Programy krajowe:

#### Profilaktyka HIV/AIDS

W ramach profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono:

##### ➤ Akcja „Bezpieczne Walentynki”:

PSSE w Koninie, Sekcja OZ i PZ w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki 2023” wszystkim szkołom ponadpodstawowym (12) oraz podstawowym (78) wysłano pisma wraz z pakietem materiałów i wytycznych dot. Profilaktyki HIV/AIDS. Wysłano także informację do lokalnych mediów (8), umieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz profilu Facebook. Przekazano materiały edukacyjne do 9 miejsc: bibliotek - 3, Poradnie Dermatologiczne - 2, Kwaciarnia - 1, sklepy upominkowe - 3, wraz z pismem PPIS w Koninie celem dotarcia z materiałami edukacyjnymi do miejsc uczęszczanych w dniu 14 lutego.

W dniu 14 lutego 2023 r. przeprowadzono Akcję „Bezpieczne Walentynki 2023” w Rzemieślniczej Szkole Zawodowej w Koninie. Przeprowadzono 2 szkolenia dla 29 uczniów, prezentację multimedialną, film edukacyjny, quiz wiedzy. Przekazano młodzieży materiały z logo PSSE Konin.



fot. 1,2 Szkolenie dla uczniów Rzemieślniczej Szkoły Zawodowej w Koninie w dniu 14.02.2023r.;

- Kampania społeczna: kampania „Jedyny taki test...” - przekazano informację o kampanii do placówek oświatowo- wychowawczych z Konina i powiatu konińskiego (90); przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie oraz przekazano informację do lokalnych mediów i mediów społecznościowych.

Rozdysponowano materiały edukacyjne: broszury „Diagnostyka HIV – wskazania dla lekarzy” do 45 NZOZ-ów z Konina i powiatu konińskiego oraz do WSzZ w Koninie,

W dniu 18.09.2023 r. pracownicy Sekcji OZ i PZ uczestniczyli w szkoleniu on-line z KC. Ds. AIDS w zakresie profilaktyki HIV/AIDS,

Przekazano informację nt. **Europejskiego Tygodnia Testowania ETT** – lokalnym mediom oraz zamieszczono informację na stronie internetowej PSSE w Koninie i Facebooku PSSE w Koninie,



➤ **XXI Wojewódzki Konkurs na wykonanie rolki na media społecznościowe pt.: „Nie daj szansy AIDS”**

Organizatorem konkursu była Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu; wysłano pisma do wszystkich szkół ponadpodstawowych z terenu miasta Konina i powiatu konińskiego /12 placówek/ wraz z regulaminem konkursu;

- umieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie. w etapie powiatowym konkursu udział wzięły 3 szkoły: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompolnie, Zespół Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie. Łącznie nadesłano 8 prac. Do etapu wojewódzkiego komisja konkursowa zakwalifikowała pracę ucznia z Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie. Partnerami konkursu na etapie powiatowym byli Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery podarunkowe oraz gadżety dla laureatów konkursu. Uczniom wyróżnionym gadżety z logo ufundowała Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie. Podsumowanie konkursu oraz wręczenie nagród odbyło się podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w dniu 1.12.2023 r. w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie.



fot. 3/fot.4

Podsumowanie konkursu na rolkę na media społecznościowe pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie.

Ponadto laureat i miejsca na etapie powiatowym konkursu – uczeń Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie zajął I miejsce na etapie wojewódzkim.

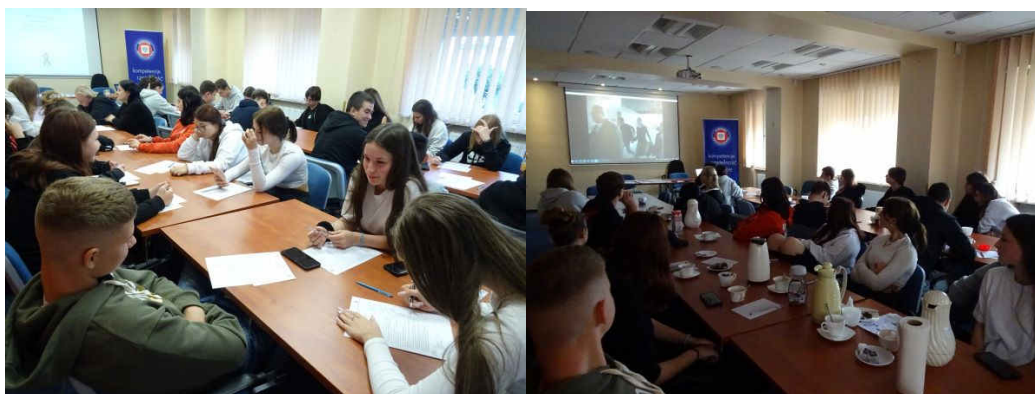


fot. 5/fot.6

Podsumowanie konkursu na rolkę na media społecznościowe pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” na etapie wojewódzkim w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie.

➤ **Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”**

W szkoleniu w dniu 04.10.2023 r. udział wzięło 27 uczniów. Podczas szkolenia młodzież wysłuchała wykładu, obejrzała prezentację multimedialną, wzięła udział w anonimowej ankiecie przed szkoleniem oraz po zakończeniu szkolenia, obejrzała film edukacyjny pt.: „Miało być inaczej” oraz „Żyć z HIV”. w drugiej części spotkania młodzież wzięła udział w warsztatach, wykonywała zadania w grupach, dyskutowała. Uczniom przekazano materiały edukacyjne, długopisy z logo PSSE Konin.



fot. 7/fot.8

Szkolenie w PSSE w Koninie dla uczniów ZST w Koninie w dniu 04.10.2023 r.

➤ **Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids”**

- wszystkim szkołom podstawowym (78) oraz ponadpodstawowym (12) wysłano pismo dotyczące obchodów „Światowego Dnia AIDS”, przekazano wytyczne i zachęcono do podejmowania działań z młodzieżą w ramach nauczania w szkole,
- otrzymano 24 sprawozdania ze szkół z realizacji Obchodów Światowego Dnia AIDS,
- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie oraz na Facebooku PSSE,
- przekazano informację nt. „Światowego Dnia AIDS” lokalnym mediom: ogółem 8 (prasa: 2, radio: 4, portale internetowe: 1, telewizja: 1),
- ponadto w PSSE w Koninie odbyło się 7 szkoleń dla 112 koordynatorów wychowania zdrowotnego,
- w dniu 17.10.2023 r. odbyły się dwa szkolenia dla 40 koordynatorów ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 18.10.2023 r. odbyły się 2 szkolenia dla 24 koordynatorów ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- w dniu 20.10.2023 r. odbyły się 2 szkolenia dla 35 koordynatorów z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 27.10.2023 r. odbyło się szkolenie dla 13 koordynatorów ze szkół ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego,

Podczas szkoleń przekazywano informacje na temat problematyki HIV/AIDS oraz Światowego Dnia AIDS, a także przedstawiono i zachęcono do udziału w konkursie dla uczniów szkół ponadpodstawowych na rolę na media społecznościowe „Nie daj szansy AIDS”.

W dniu 1.12.2023 r. odbyły się Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie. Podczas spotkania odbyło się:

- część artystyczna przygotowana przez uczniów szkoły,
- powitanie uczestników uroczystości przez wicedyrektora szkoły,

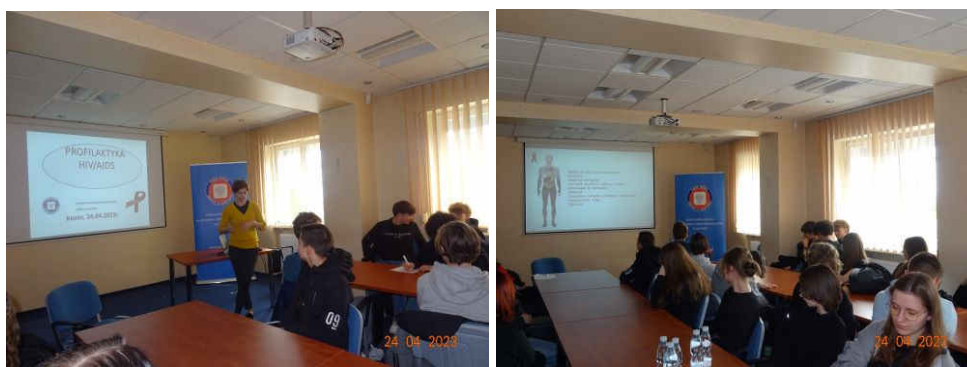
- podsumowano wojewódzki konkurs: „Nie daj szansy AIDS”, wręczono nagrody laureatom,
- wykład nt. „Profilaktyki HIV/AIDS” wygłoszony przez Kierownika Sekcji OZ i PZ,
- quiz wiedzy dla uczniów szkoły przeprowadzony przez pracownika Sekcji OZ i PZ,
- podsumowanie i zakończenie spotkania przez pracowników PSSE w Koninie oraz dyrektora szkoły.



fot. 9/fot.10/ fot. 11/fot. 12

**Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Ekonomiczno – Usługowych w Żychlinie w dniu 01.12.2023 r.**

Sekcja OZ i PZ przeprowadziła 5 szkoleń nt. profilaktyki HIV/AIDS dla 119 uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych



fot. 13/fot.14

**Szkolenie nt. profilaktyki HIV/AIDS w PSSE w Koninie dla uczniów i LO w Koninie**



fot. 15/fot.16

Szkolenie nt. profilaktyki HIV/AIDS w PSSE w Koninie dla uczniów SP w Żychlinie



fot. 17/fot.18

Szkolenia nt. profilaktyki HIV/AIDS podczas Festiwalu Nauki i Sztuki w III LO w Koninie



fot. 19/fot.20

Szkolenie nt. profilaktyki HIV/AIDS w PSSE w Koninie dla uczniów ZST w Koninie

### Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

oraz profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych:

- w dniu 27 października 2023 r. odbyło się szkolenie dla 13 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego, omówiono założenia oraz wytyczne do programu, przekazano materiały edukacyjne. Szkolenie odbyło się z udziałem prelegenta - psychologa z Pracowni psychoterapii i psychoedukacji „Empatia” w Koninie.



fot. 21/fot.22

Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie

➤ **Przeciwdziałanie uzależnieniom w roku 2023:**

Sekcja OZ i PZ przeprowadziła 3 szkolenia nt. profilaktyki uzależnień - dopalaczy dla 70 uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych:

- w dniu 20.02.2023 r. odbyło się szkolenie dla 11 uczniów ze Szkoły Podstawowej nr 4 w Koninie,
- w dniu 22.02.2023 r. odbyło się szkolenie dla 34 uczniów z III Liceum Ogólnokształcącego w Koninie,
- w dniu 20.11.2023 r. odbyło się szkolenie dla 25 uczniów ze Szkoły Podstawowej w Osieczy.



fot. 23/fot.24 Szkolenia dla uczniów III LO w Koninie w dniu 22.02.2023 r. oraz dla uczniów SP w Osieczy w dniu 20.11.2023 r.

We współpracy z Urzędem Miejskim w Koninie oraz Starostwem Powiatowym w Koninie odbyło się szkolenie dla 56 pedagogów, psychologów nt.: „Uzależnienia behawioralne - zjawisko, uwarunkowania - przed i po pandemii” w dniu 21.04.2023r. Szkolenie odbyło się w Sali ratuszowej Urzędu Miejskiego w Koninie, prelegentami byli: prof. dr hab. Marusz Jędrzejko oraz dr Eryk Matuszkiewicz.

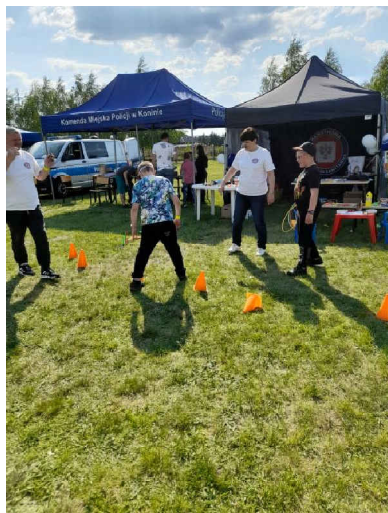




**fot. 25/fot.26/fot.27 Szkolenie dla pedagogów i psychologów w Sali ratuszowej Urzędu Miejskiego w Koninie w dniu 21.04.2023 r.**

Udział PSSE w Koninie w 3 festynach, podczas których promowano zdrowy styl życia wolny od nałogów i uzależnień:

- w dniu 13.05.2023 r. odbył się Festyn Rodzinny na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Lubstowie z udziałem 100 osób,
- w dniu 27.05.2023 r. odbyło się otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli w Przystani Gosławice z udziałem 100 osób,
- w dniu 10.06.2023 r. odbył się Festyn TPD przed skwerem Konińskiego Domu Kultury w Koninie z udziałem 60 osób.





fot. 28/fot.29/fot.30/fot.31

Festyn rodzinny w ZSP w Lubstowie w dniu 13.05.2023 r., otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli na Przystani Gosławice w dniu 27.05.2023 r., Festyn TPD przed skwerem KDK w dniu 10.06.2023 r.

### **Program edukacyjny „Trzymaj formę”**

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. W związku z realizacją programu odbyły się:

- w dniu 17.10.2023 r. dwa szkolenia dla 40 koordynatorów ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 18.10.2023 r. dwa szkolenia dla 24 koordynatorów ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- w dniu 20.10.2023 r. dwa szkolenia dla 35 koordynatorów z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 27.10.2023 r. odbyło się szkolenie dla 13 koordynatorów ze szkół ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego

Podczas szkoleń odbyły się 2 wykłady pani Katarzyny Bąkowskiej - kierownika Sekcji ON.-HŻ PSSE w Koninie, która omówiła zagadnienia związane z czytaniem etykiet, przechowywaniem żywności w ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” EFSA a także znaczenia grzybów dla zdrowia człowieka.

W dniu 31.10.2023r. wysłano pismo do wszystkich szkół podstawowych (78) w sprawie XII edycji Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj formę” w ramach XVII edycji programu. Deklaracje w formie elektronicznej rejestracji złożyło 10 szkół z powiatu konińskiego. Konkurs w trakcie realizacji, a jego rozstrzygnięcie odbędzie się w roku 2024.

Sekcja OZ i PZ przeprowadziła:

- 5 szkoleń dla 70 uczniów szkół podstawowych w ramach programu „Trzymaj formę!” nt. zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla zdrowia dzieci i młodzieży,
- 19 szkoleń dla 452 uczniów w PSSE w Koninie, w ramach oferty szkoleniowej adresowanej do placówek oświatowo-wychowawczych. Ogółem odbyły się 24 szkolenia dla 522 uczniów.



**fot. 32/fot.33/fot.34/fot.35** Szkolenia dla uczniów szkół podstawowych w ramach programu: „Trzymaj formę!”: SP w Modle Królewskiej w dniu 24.02.2023 r., SP w Anielewie w dniu 12.05.2023 r., SP w Skulsku w dniu 02.06.2023 r., SP w Licheniu Starym w dniu 12.10.2023 r.



**fot. 36/fot.37** Szkolenie w ramach oferty dla szkół - dla uczniów SP nr 4 w Koninie w dniu 13.03.23 r.,



**fot. 38/fot.39** Szkolenie w ramach oferty dla szkół - dla uczniów SP nr 10 w Koninie w dniu 09.10.23 r.,





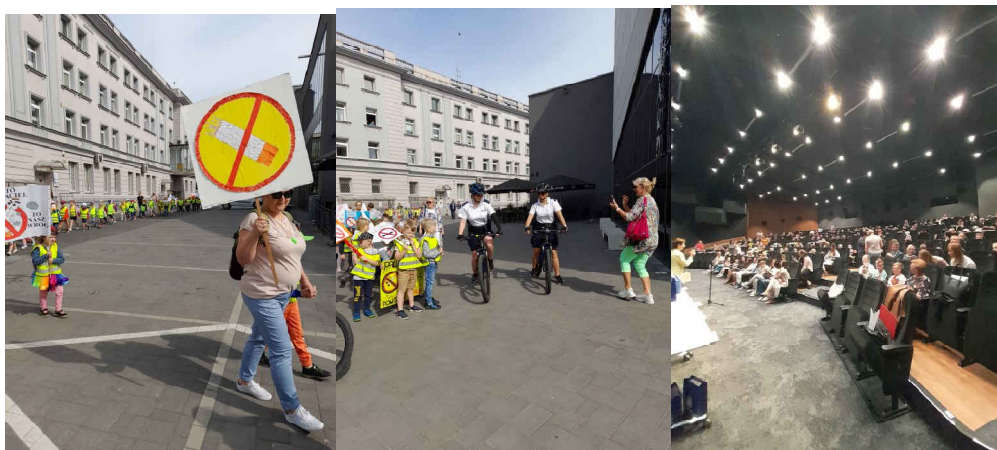
fot. 40/fot.41 Szkolenie w ramach oferty dla szkół - dla uczniów SP w Kucharach Kościelnych w dniu 13.11. 23 r.,

### Profilaktyka nikotynowa:

- Program „Czyste powietrze wokół nas” realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0”, adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”). w ramach programu odbyły się:
  - 2 szkolenia w dniu 17.10.2023r. dla 40 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2023/24,
  - 2 szkolenia w dniu 18.10.2023r. dla 24 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego w roku szkolnym 2023/24,
  - 2 szkolenia w dniu 20.10.2023r. dla 35 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2023/24, które odbyły się z udziałem Iwony Michalak - Jędrzejczak - psychologa z pracowni psychoterapii i psychoedukacji „Empatia” w Koninie oraz kierownik ON-HD w PSSE Konin Katarzyna Bąkowska. Omówiono założenia, przedstawiono wytyczne, przekazano materiały edukacyjne.

W ramach programu odbyło się 9 szkoleń dla 152 dzieci z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego.

W dniu 23.05.2023 r. w ramach podsumowania programu oraz obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu odbył się przemarsz dzieci przedszkolnych chodnikami Konina. Zakończenie przemarszu odbyło się w Kinie „Oskard” - projekcja filmu dla dzieci. w przemarszu udział wzięło 300 osób z 8 przedszkoli. Nawiązano współpracę z Komendą Miejską Policji w Koninie, która wsparła działanie, zapewniając bezpieczeństwo dzieci podczas przemarszu. Policjanci na rowerach oraz w radiowozie zabezpieczali ulice, aby dzieci mogły bezpiecznie maszerować i skandować hasła antynikotynowe.



fot. 42/fot.43/fot.44

Przemarsz przedszkolaków ulicami Konina oraz uroczystość w Kinie Oskard w dniu 23.05.23 r.,



fot. 45/fot.46

Szkolenie w Przedszkolu nr 16 w Koninie oraz w Przedszkolu nr 8 w Koninie w dniu 25.05.23 r.,



fot. 47/fot.48 Szkolenie w Przedszkolu w Wierzbinku w dniu 08.09.23 r. oraz w Przedszkolu nr 12 w Koninie w dniu 30.10.23 r.,

➤ **Program „Bieg po zdrowie”** realizowany w szkołach podstawowych - klasy IV.

Celem programu jest zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży.

W VII edycji programu udział wzięło 1992 uczniów z 53 klas IV - 48 szkół.

W związku z realizacją programu w nowym roku szkolnym 2023/24: szkoły podstawowe biorące udział w programie (48 szkół) poinformowano o realizacji VIII edycji programu edukacyjnego „Bieg po zdrowie”, przekazano wytyczne i założenia.

W ramach programu odbyły się 4 szkolenia dla 64 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2023/24,

W dniu 15.06.2023 r. odbyło się szkolenie dla 22 uczniów SP nr 3 w Koninie w zakresie programu.



fot.49

Szkolenie w ramach programu „Bieg po zdrowie” dla uczniów w SP nr 3 w Koninie w dniu 15.06. 2023 r.

➤ **„Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra tytoń”**

W dniu 07.09.2023r. odbyło się szkolenie dla 13 uczniów ze SP nr 15 w Koninie (kl. VII) w zakresie profilaktyki nikotynowej - „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń”. Przeprowadzono ankietę wstępną i końcową, młodzież obejrzała film edukacyjny, prezentację multimedialną, uczestniczyła w wykładzie tematycznym oraz warsztatach. Szkolenie zakończono wręczeniem dyplomów Młodzieżowego Lidera Zdrowia.



fot. 50/fot.51/fot.52

Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra nikotylna w PSSE w Koninie w dniu 07.09.2023 r. dla uczniów SP nr 15 w Koninie

Ponadto zrealizowano akcje:

➤ **„31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu”:**

- wszystkim placówkom oświatowo- wychowawczym (129) przekazano wytyczne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu, przekazano materiały edukacyjne. Przekazano informacje do lokalnych mediów (8), umieszczono informację na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz Facebooku PSSE. Placówki oświatowo- wychowawcze realizowały Obchody 31 Maja - Światowy dzień Bez Tytoniu w placówkach, nadesłano 42 sprawozdania z realizacji działań,

w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu odbyły się:

- Festyn Rodzinny na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 13.05.2023r. Podczas festynu zachęcano do zdrowego stylu życia, wolnego od nałogu nikotynowego, wykonywano badania przy użyciu smokerlyzera, rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne, broszury nikotynowe, ulotki oraz gadzety dla dzieci - balony z logo PSSE, odblaski. w festynie udział wzięło ok.100 osób;



fot. 53/fot.54 Festyn Rodzinny w ZSP nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 13.05.23 r.

- Otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli Wielkopolski w Przystani Gosławice z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 27.05.2023r. Podczas imprezy zachęcano do zdrowego stylu życia wolnego od nałogu nikotynowego, wykonywano badania przy użyciu

smokerlyzera, rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne i gadzety dla dzieci. w uroczystości wzięło udział ok. 100 osób.



**fot. 55/fot.56 Otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli Wielkopolski w Przystani Gosławice z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 27.05.23 r.**

- Festyn TPD przed skwerem Konińskiego Domu Kultury w dniu 10.06.2023r. Na stoisku PSSE w Koninie rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne, zachęcano do zdrowego stylu życia, wykonywano badania przy użyciu smokerlyzera. w akcji udział wzięło 60 osób.



**fot. 57/fot.58 Festyn TPD przed skwerem KDK z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 10.06.23 r.**  
**Obchody 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu 2023:**

- Przemarsz dzieci przedszkolnych chodnikami miasta Konina w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu w dniu 23.05.2023r. W przemarszu udział wzięło 300 osób z 8 przedszkoli, zakończył się w Kinie „Oskard”.



**fot. 59/fot.60 Przemarsz przedszkolaków w ramach 31 maja – Światowego Dnia Bez Tytoniu w dniu 23.05.23 r.**

- obchody 31 maja - Światowego Dnia bez Tytoniu w ZS im. M. Kopernika w Koninie przy ul. Żeglarskiej 9 w Koninie w dniu 31.05.2023r. Pracownicy PSSE w Koninie podczas obchodów przeprowadzili wykład na temat szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. Po wykładzie uczniowie obejrżeli film edukacyjny, chętnym uczniom

wykonywano badania przy użyciu smokerlyzera, przekazywano uczniom bezpłatne materiały edukacyjne, ulotki, broszury itp., w obchodach udział wzięło ok. 60 osób,



fot. 61/fot.62

Obchody 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu w ZS im. M. Kopernika w Koninie w dniu 31.05.23 r.

- Przeprowadzono **konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”** na przygotowanie lapbooka przedstawiającego wiadomości i ciekawostki na temat składu dymu papierosowego, szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. W dniu 28 lutego 2023r. zaproszono uczniów klas V szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego do udziału w XXIII edycji konkursu antynikotynowego. w konkursie wzięło udział 31 szkół podstawowych (w tym 3 z Konina, 28 z powiatu konińskiego). I miejsce na etapie powiatowym zajęła uczennica ze Szkoły Podstawowej w Mąkolnie, II miejsce uczennica ze Szkoły Podstawowej w Żychlinie, III miejsce uczennica ze Szkoły Podstawowej w Wysokiem oraz przyznano 6 wyróżnień. Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie (bony podarunkowe o wartości 500 zł oraz gadżety z logo Starostwa Powiatowego w Koninie), Urzędu Miejskiego w Koninie (bon podarunkowy 100 zł) oraz Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie (gadżety z logo PSSE dla laureatów oraz uczniów wyróżnionych, a także opiekunów uczniów).
- Podsumowanie konkursu odbyło się w Kinie „Oskard” w dniu 23.05.2023 r. Pracownik PSSE w Koninie udzielił wywiadu dla Radia Konin.



fot. 63/fot.64 Podsumowanie konkursu dla uczniów klas V: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” w Kinie „Oskard” w Koninie w dniu 23.05.2023 r.

➤ **Zimowy wypoczynek:**

Podczas zimowego wypoczynku przeprowadzono łącznie 6 szkoleń dla 115 uczniów m.in. w zakresie bezpiecznego wypoczynku, zdrowego stylu życia itd.



fot. 65/fot.66 Szkolenia podczas zimowego wypoczynku: w SP nr 6 w Koninie w dniu 24.01.2023 r. oraz w Bibliotece w Starym Mieście w dniu 01.02.2023 r.

➤ **Bezpieczne wakacje:**

Podczas letniego wypoczynku - półkolonie letnie - w ramach szkodliwości palenia tytoniu przeprowadzono 5 szkoleń dla 134 osób:



fot. 67/fot.68/ Szkolenia w ramach półkolonii letniej: w dniu 6.07.2023r. - półkolonia letnia TIO w PSSE w Koninie, w dniu 7.07.2023 r. – półkolonia letnia w SP w Sławsku, w dniu 20.07.2023 r. półkolonia letnia w SP w Rychwale, w dniu 11.08.2023 r. półkolonia letnia w Bibliotece w Starym Mieście

➤ **„Światowy Dzień Rzucania Palenia” - 16 listopada**

W bieżącym roku szkolnym 2023/24 odbyło się 7 szkoleń z koordynatorami wychowania zdrowotnego - 112 osób:

- 17.10.2023r. - 2 szkolenia dla 40 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego,
- 18.10.2023r. - 2 szkolenia dla 24 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- 20.10.2023r. - 2 szkolenia dla 35 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego,
- 27.10.2023r. szkolenie dla 13 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego,

Wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym (129) wysłano pisma dotyczące ogólnopolskiej akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami”,

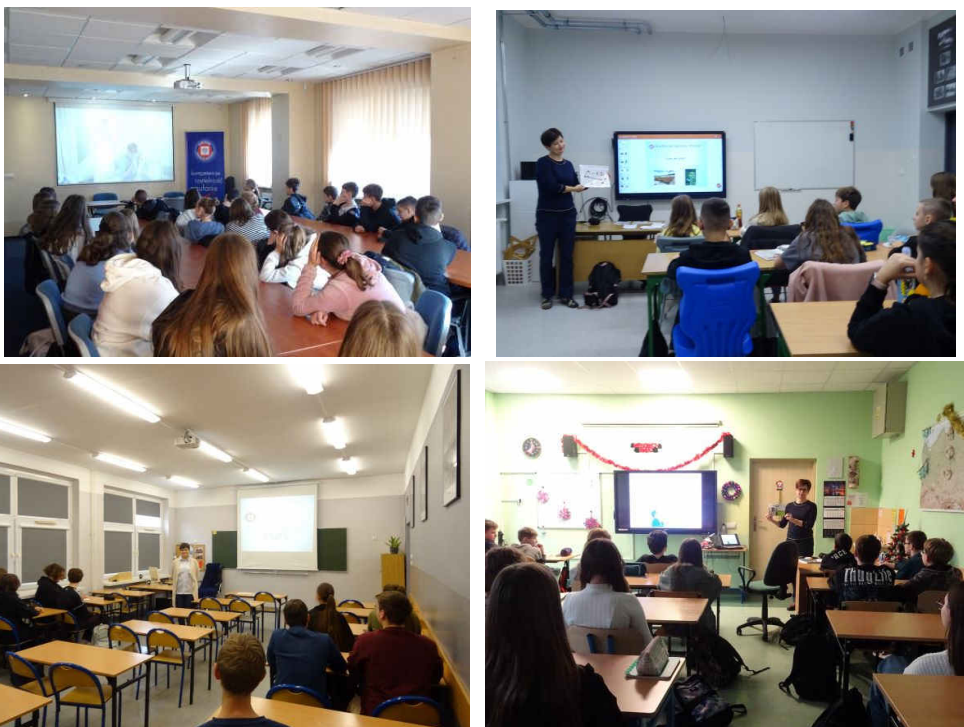
Przekazano informację nt. Akcji „Rzuć palenie razem z nami” lokalnym mediom - 8,

Przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie oraz Facebook PSSE w Koninie,

W dniu 16.11.2023 r. odbyła się w CH „Galeria Nad Jeziorem” w Koninie Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami”: w punkcie informacyjno - edukacyjnym na terenie CH „Galeria Nad Jeziorem” w Koninie pracownicy PSSE w Koninie informowali o szkodliwości palenia tytoniu, m. in. inhalowania e-papierosów, przekazywali materiały edukacyjne, ulotki nikotynowe, ulotki onkologiczne, wykonywali badania przy użyciu smokerlyzera, rozdawano jabłka, dzieciom przekazywano kolorowanki oraz balony z logo PSSE Konin,



fot. 69/fot.70 Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami” w dniu 16.11.2023 r. w CH „Galeria Nad Jeziorem” w Koninie  
Odbyło się 10 szkoleń dla 199 uczniów.



fot. 71/fot.72/fot.73/fot.74

Szkolenia w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia: 13.11.23 r. - w PSSE w Koninie dla uczniów z SP Kuchary Kościelne, 17.11.23 r. - w SP w Kozarzewku, 07.12.23 r. - w III LO w Koninie, 14.12.23 r. w SP nr 11 w Koninie

W ramach Obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia w placówkach oświatowo-wychowawczych w mieście Koninie i powiecie konińskim uczniowie wraz z nauczycielami przeprowadzali liczne akcje oraz działania prozdrowotne - otrzymano 65 sprawozdań z realizacji obchodów trzeciego czwartku listopada - Światowego Dnia Rzucania Palenia.

## 2. Programy wojewódzkie

### ➤ Program edukacyjny „Mamo, Tato, co Wy na to?”

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), którego celem jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci, realizowany jest przez wszystkie przedszkola oraz szkoły podstawowe z oddziałami „0”.

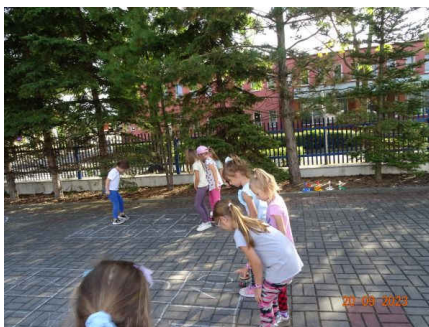
W roku szkolnym 2023/24 odbyły się:

- 17.10.2023r. - 2 szkolenia dla 40 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego,
- 18.10.2023r. - 2 szkolenia dla 24 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- 20.10.2023r. - 2 szkolenia dla 35 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z Konina i powiatu konińskiego,

W ramach Dnia Otwartego w PSSE w Koninie odbył się **Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie”** w dniu 20.09.2023r. Festyn wpisuje się w treści programu. W spotkaniu udział wzięło 6 placówek przedszkolnych: Przedszkole nr 25, 4, 16, 31, 1 i 7. Ogółem udział wzięło 160 osób. Na festynie odbyły się m.in. zabawy takie jak: gra w klasy, gra w gumę, skakanka, pokaz właściwie spakowanego tornistra szkolnego, wykład grzyboznawcy z PSSE, projekcja filmu edukacyjnego dla dzieci pt.: „Dr Ząbek i legenda Zębolandii”. W spotkaniu udział wzięli także partnerzy działania: przedstawiciele Nadleśnictwa Konin, którzy również przygotowali ciekawe atrakcje i gadżety dla dzieci.







fot. 75/fot.76/fot.77/fot.78/fot.79

Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w ramach Dnia otwartego w PSSE w Koninie w dniu 20.09.2023 r.

### **3. Programy lokalne i akcje prozdrowotne**

#### **➤ Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia**

Tematem przewodnim w roku 2023 było hasło: „Zdrowie dla wszystkich”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia:

- przekazano informację na stronę internetową oraz do lokalnych mediów (8) oraz Facebook PSSE w Koninie,
- do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (127) przekazano wytyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania przy realizacji Obchodów.

Ponadto przeprowadzono 5 szkoleń dla 88 uczniów w związku z obchodami „Światowego Dnia Zdrowia”. Młodzież wysłuchała prelekcji z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, odbył się quiz wiedzy, uczniowie otrzymali materiały edukacyjne.



fot. 80/fot.81 Szkolenia w dniu 14.04.23r. - Światowym Dniu Zdrowia - w SP w Budziszawiu Kościelnym oraz w SP w Złotkowie

W dniu 21.04.2023 r. odbyło się szkolenie adresowane do pedagogów, psychologów ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego pt.: „Uzależnienia behawioralne – zjawisko, uwarunkowania – przed i po pandemii!” z udziałem prelegentów: dr Erykiem Matuszkiewiczem oraz prof. Mariuszem Jędrzejko.

### **Profilaktyka nowotworowa**

#### **➤ Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”:**

W ramach programu w nowym roku szkolnym 2023/24:

- 27.10.2023r. - szkolenie dla 13 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, omówiono założenia oraz wytyczne do programu, przekazano materiały edukacyjne. Szkolenie odbyło się z udziałem prelegenta - psychologa z Pracowni psychoterapii i psychoedukacji „Empatia” w Koninie, pani Iwony Michalak - Jędrzejczak,
- 04.04.2023 r. szkolenie w ramach programu dla 19 uczennic w I Liceum w Koninie,

- przekazano informację o programie do lokalnych mediów, na stronę internetową PSSE w Koninie oraz portal Facebook PSSE w Koninie.

Ponadto uczestniczono w dwóch szkoleniach on-line dla powiatowych i szkolnych koordynatorów programów profilaktyki raka szyjki macicy i profilaktyki czerniaka, zorganizowanych przez Fundację „Gwiazda Nadziei”.



fot. 82

Szkolenie dla uczennic i Liceum ogólnokształcącego w Koninie w dniu 04.04.2023 r. w ramach programu „Wybierz życie - pierwszy krok” w roku 2023

➤ **Projekt edukacyjny w zakresie profilaktyki raka piersi „Co kryją Twoje piersi?”**

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

PSSE w Koninie uczestniczyła w szkoleniu w WSSE w Poznaniu w dniu 08.03.2023r. inaugurującym wdrożenie projektu edukacyjnego w zakresie profilaktyki raka piersi: „Co kryją Twoje piersi?”. W ramach projektu odbyły się:

- w dniu 23.03.2023 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 32 pielęgniarek,



fot. 83/fot.84

Szkolenie dla pielęgniarek w PSSE w Koninie w dniu 23.03.2023 r. w ramach projektu „Co kryją twoje piersi?”

- 3 szkolenia dla 57 uczniów w szkołach ponadpodstawowych,



fot. 85/fot.86

Szkolenie dla uczennic w ZS CKU w Koninie w dniu 26.09.2023 r. w ramach projektu „Co kryją twoje piersi?”

Ponadto w roku szkolnym 2023/24 nawiązano współpracę z Konińskim Klubem Amazonek, w ramach której amazonki przeprowadziły szkolenie dla nauczycieli w dniach:

- 17.10.2023r. - 19 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,
- 18.10.2023r. - 12 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z powiatu konińskiego,

Łącznie w roku 2023 odbyło się 6 szkoleń dla 120 osób,



fot. 87/fot.88

Szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w dniach 17 i 18 .10.2023 r. z udziałem przedstawicielek Konińskiego Klubu „Amazonki”

Ponadto promowano profilaktykę raka piersi podczas festynów adresowanych do społeczności lokalnej:

- 13.05.2023 r. udział w Festynie Rodzinnym na terenie ZSP w Lubstowie z udziałem 100 osób,
- 27.05.2023 r. udział w otwarciu sezonu wodnego na Wielkiej Pętli w Przystani Gosławice z udziałem 100 osób,
- 10.06.2023 r. udział w Festynie TPD przed skwerem KDK z udziałem 60 osób.

Przekazano 6 informacji na Facebook PSSE w Koninie oraz 2 informacje do lokalnych mediów.

### ➤ **Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra”**

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

W dniu 27.10.2023r. przeprowadzono szkolenie dla 13 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, przekazano założenia omówiono wytyczne.

W miesiącu Listopad - międzynarodowy miesiąc walki z męskim rakiem:

- wysłano pismo do szkół ponadpodstawowych z materiałami edukacyjnymi i zachęcono do działań,
- przekazano materiały edukacyjne w. w. zakresie do 5 zakładów fryzjerskich, Barberów dla klientów w/w zakładów.

Ponadto w dniu 11.12.2023 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 22 uczniów V klasy Zespołu Szkół Technicznych w Koninie.

### ➤ Program profilaktyki czerniaka pt.: „Znamię! Znam je?”

Program skierowany jest do szkół ponadpodstawowych województwa wielkopolskiego.

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

W ramach programu promowano problematykę czerniaka oraz program: „Znamię! Znam je?” podczas 3 festynów adresowanych do społeczności lokalnej - 260 osób.

W dniu 27.10.2023r. odbyło się szkolenie dla 13 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, omówiono założenia oraz wytyczne do programu, przekazano materiały edukacyjne.

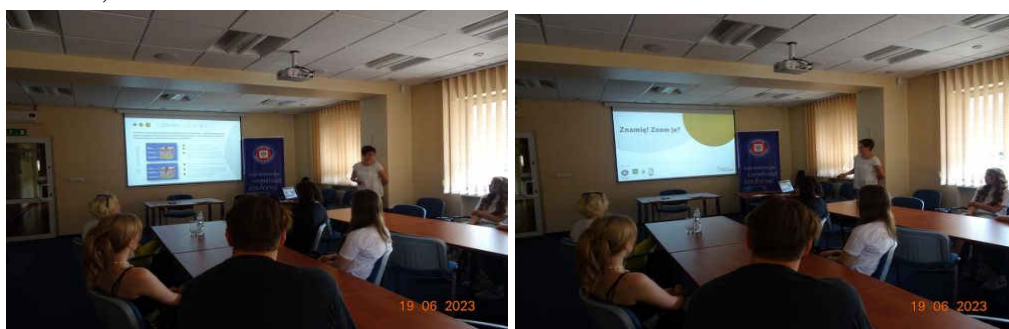
Szkolenia dla uczniów:

- w dniu 12.06.2023r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 22 uczniów ZS im. M. Kopernika w Koninie.



fot. 89/fot.90 Szkolenie dla uczniów ZS im. M. Kopernika w Koninie w PSSE w Koninie w dniu 12.06.2023r. w ramach programu: „Znamię! Znam je?”

- dniu 19.06.2023 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 17 uczniów III LO w Koninie,



fot. 91/fot.92 Szkolenie dla uczniów III LO w Koninie w PSSE w Koninie w dniu 19.06.2023r. w ramach programu: „Znamię! Znam je?”

W ramach akcji letniego wypoczynku:

- 07.07.2023 r. odbyło się szkolenie w SP w Sławsku dla 22 uczestników półkolonii letniej,
- 11.07.2023 r. odbyło się szkolenie w SP w Rychwale dla 45 uczestników półkolonii letniej.

Ogółem 4 szkolenia dla 106 osób.

Ponadto przekazano informację o programie do lokalnych mediów, na stronę internetową PSSE w Koninie oraz portal Facebook PSSE w Koninie,

Ponadto uczestniczono w dwóch szkoleniach on-line dla powiatowych i szkolnych koordynatorów programów profilaktyki raka szyjki macicy i profilaktyki czerniaka, zorganizowanych przez Fundację „Gwiazda Nadziei”.

#### **4. Pozostałe działania**

##### **➤ Szkoły Promujące Zdrowie**

- liczba szkół będących w sieci SzPZ - 25 (15 powiat koniński, 10 miasto Konin) w tym:
  - szkoły w okresie przygotowawczym - 4,
  - szkoły posiadające certyfikat wojewódzki - 18,
  - szkoły posiadające certyfikat krajowy - 3.

Pracownik PSSE w Koninie uczestniczył w uroczystości podsumowującej działania z zakresu promocji zdrowia w Przedszkolu nr 16 w Koninie w dniu 16.05.2023r. Przedszkole posiada certyfikat krajowy szkół promujących zdrowie.



fot. 93/fot.94 Uroczystość podsumowująca działania z zakresu promocji w Przedszkolu nr 16 w Koninie w dniu 16.05.2023r. Przedszkole posiada certyfikat krajowy szkół promujących zdrowie

##### **➤ Projekt edukacyjny: „Mały kleszcz - duży problem”**

- przeprowadzono 5 szkoleń w tym: 2 dla 35 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół oraz 3 szkolenia dla 41 uczniów; przekazano materiały edukacyjne,
- przekazano informacje na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informacje lokalnym mediom (8),



fot. 95/fot.96

Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz - duży problem?” dla uczniów:

13.06.23 r. SP 10 w Koninie, 19.06.23 r. III Liceum w Koninie,

- w ramach akcji lato odbyło się 12 prelekcji dla 347 uczestników letniego wypoczynku, przekazywano informacje na temat kleszczy itd.



fot. 97/fot.98

Prelekcje w ramach akcji lato w zakresie projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz - duży problem?” dla uczestników letniego wypoczynku: 10.07.23 r. TIJO - Świetlica Zatorze, 20.07.23 r. - SP Rychwał

- w trakcie 3 festynów z udziałem PSSE w Koninie w roku 2023 w: Lubstowie, Gosławicach i Koninie dla społeczności lokalnej edukowano oraz przekazywano materiały edukacyjne m.in. dotyczące problematyki kleszczy.

#### ➤ **Projekt edukacyjny: „Mam zdrowe zęby”**

Pilotaż projektu wojewódzkiego „Mam zdrowe zęby” rozpoczął się w kwietniu 2023 r. Projekt adresowany jest dla uczniów z klas I-III szkół podstawowych, do realizacji otrzymano materiały edukacyjne z WSSE w Poznaniu. Przeprowadzono 16 prelekcji dla 414 dzieci.

Ponadto przekazywano informacje oraz edukowano dzieci w zakresie projektu podczas 3 festynów (łącznie 260 osób) z udziałem PSSE w Koninie w ramach Akcji Lato.



fot.99/fot.100 Pogadanki w ramach akcji lato w zakresie projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” dla uczestników letniego wypoczynku: 10.07.23 r. TIO - Świetlica Zatorze oraz 12.12.23r. - SP nr 1 w Koninie

Przekazano informacje na stronę internetową PSSE w Koninie, lokalnym mediom (8) oraz na portal Facebook PSSE w Koninie;

W roku szkolnym 2023/24 ramach I edycji projektu odbył się konkurs wojewódzki „Mój zębowy niezbędnik” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych. Zadanie polegało na wykonaniu pracy plastycznej. w etapie powiatowym konkursu udział wzięły 33 szkoły podstawowe (30 z powiatu konińskiego, 3 z Konina) łącznie złożono 94 prace. Komisja konkursowa przyznała I, II i III miejsce, prace te zostały zakwalifikowane na etap wojewódzki.



fot.101/fot.102 Posiedzenie Komisji Konkursowej konkursu „Mój zębowy niezbędnik” w PSSE w Koninie w dniu 27.10.2023 r.

➤ **program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”** - obecnie IV edycja programu w trakcie realizacji, udział biorą wszystkie przedszkola (37) z miasta i powiatu konińskiego,

**Cel:** zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat,

**Adresaci:** dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

W dniu 20.10.2023r. odbyły się 2 szkolenia dla 35 osób z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w PSSE w Koninie; omówiono założenia programu oraz przekazano materiały.

W ramach programu ogłoszono wojewódzki konkurs pt.: „EKO jest lepsze!” na przygotowanie i przedstawienie teatryku kukielkowego; skierowany do dzieci przedszkolnych z województwa wielkopolskiego:

- przekazano informację o konkursie do wszystkich przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego (37) wraz z regulaminem konkursu,
- w konkursie udział wzięło 7 placówek, nadesłano 7 prac konkursowych - teatryków kukielkowych. Nawiązano współpracę z partnerami: Urząd Miejski w Koninie - Wydział Ochrony Środowiska oraz Starostwem Powiatowym w Koninie - Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa. Laureatom oraz uczestnikom przekazano nagrody

ufundowane przez partnerów w dniu 23.05.2023r. w Centrum Kultury i Sztuki - Kino Oskard. Informację o konkursie umieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz do lokalnych mediów (8),



fot. 103/fot.104 Podsumowanie konkursu „EKO jest lepsze!” na etapie powiatowym w Kinie Oskard w dniu 23.05.2023r

➤ **Profilaktyka grypy**

Przeprowadzono 4 szkolenia dla 67 uczniów szkoły podstawowej z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Odbyły się: quizy wiedzy, dyskusja w grupach, uczniowie otrzymali materiały edukacyjne.

➤ **III edycja Kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChoseSafeFood**

Tegoroczna kampania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dotyczyła trzech tematów: suplementy diety, higiena żywności, znakowanie żywności.

Zrealizowano:

- 7 szkoleń dla 100 uczniów z placówek oświatowo-wychowawczych,
- stoisko edukacyjne w markecie spożywczym w Starym Koninie w dniu 13.07.2023r.; klientom marketu udzielano poradnictwa, przekazywano materiały edukacyjne.



fot. 105 Stoisko edukacyjne dot. kampanii informacyjnej pt. „Wybieraj Bezpieczną Żywność” w markecie w Starym Koninie w dniu 13.07.2023r.

Kierownik Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Katarzyna Bąkowska przedstawiła tematykę kampanii w trakcie 2 szkoleń dla 33 koordynatorów wychowania zdrowotnego w dniach 17 i 18.10.2023r.





fot. 106/fot.107 Szkolenia dla nauczycieli w dniach 17, 18.10.2023r. - wykład kierownika Sekcji Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku dot. kampanii informacyjnej pt. „Wybieraj bezpieczną żywność” Ponadto przekazano 2 informacje do lokalnych mediów, na stronę internetową PSSE w Koninie oraz 7 informacji na Facebook PSSE w Koninie

#### ➤ Europejski Tydzień Szczepień

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień (ETS) 24-30 kwietnia 2023 r. podjęto następujące działania:

- przekazano informację wszystkim placówkom oświatowo- wychowawczym (129),
- przeprowadzono 5 prelekcji dla 93 przedszkolaków,
- przeprowadzono 1 szkolenie dla 35 uczniów w I Liceum w Koninie oraz 1 szkolenie dla 26 podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Koninie,
- kierownik Sekcji Epidemiologii przeprowadził 1 prelekcję dla 10 kobiet w Szkole Rodzenia przy WSzZ w Koninie,
- zamieszczono 2 informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz 6 postów na portal Facebook PSSE w Koninie.



fot. 108/fot.109

Szkolenia w ramach Europejskiego Tygodnia szczepień: dla dzieci z Przedszkola nr 14 w Koninie w dniu 25.04.23 r. oraz dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Koninie w dniu 26.04.23 r.

#### ➤ Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach

W ramach współpracy z Wojewódzkim Szpitalem Zespolonym w Koninie, przekazano zestaw plakatów w antyramach w zakresie problematyki antybiotykoodporności.

### 5. Wieloletnie działania autorskie realizowane w PSSE w Koninie

#### ➤ Dzień Otwarty pod hasłem „Tak się bawili Wasi dziadkowie!”

Akcja realizowana w PSSE w Koninie od 2015 roku, początkowo pod hasłem: „Tak się bawili Wasi rodzice” obecnie przybrała nazwę „Tak bawili Wasi dziadkowie”. Spotkania mają na celu promowanie zdrowego i aktywnego stylu życia, a także pokazanie najmłodszym jak się bawili ich rodzice, obecnie dziadkowie w czasach, gdy nie było komputerów, internetu i telefonów komórkowych. O ile komputer, internet i programy edukacyjne mają wiele do zaoferowania, o tyle nie są w stanie zastąpić rzeczywistości. Komputer nie zastąpi społecznych relacji z rówieśnikami. W latach 80-ych wszystkie wolne chwile spędzało się na podwórku, spotkania przy trzepakach, szalasy w krzakach, zabawy w dom na rozłożonych kocach itp. Gdy porównamy zabawy współczesnych kilkulatków, młodszych nastolatków z zabawami charakterystycznymi dla ich rodziców dostrzegamy szereg istotnych różnic, z których najważniejsza jest ta, że kiedyś dzieci bawiły się w „coś”, a w naszych czasach bawią się „czymś”.

W związku z tym od kilku lat we wrześniu cyklicznie zapraszamy dzieci przedszkolne z Konina do udziału w festynach w PSSE, w trakcie których bawimy się wspólnie z przedszkolakami. W trakcie festynów odbywają się m.in. gry w klasę, w gumę, skakankę, pokazy właściwie spakowanego tornistra szkolnego, prelekcje nt. grzybów oraz inne atrakcje. Spotkania zakończone są filmem edukacyjnym na salce konferencyjnej, dzieci otrzymują materiały edukacyjne.

W roku 2023 udział wzięło 160 dzieci z 6 przedszkoli, podsumowując dotychczas w 5 akcjach udział wzięło 620 dzieci !



fot. 110/fot.111 fot. 112/113

Festyn „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w PSSE w Koninie w dniu 20.09.23 r.

### ➤ Spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie

W celu kreowania pozytywnego wizerunku Inspekcji Sanitarnej organizowane są spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie od 2017 roku. Oferta edukacyjna adresowana jest do placówek oświatowo-wychowawczych, spośród wielu oferowanych tematów, nauczyciele wybierają atrakcyjny temat dla uczniów. Uczestniczą w wykładach przeprowadzanych przez pracowników PSSE w Koninie po których oglądają film edukacyjny. W drugiej części spotkania zapoznają się z bazą laboratoryjną, pracownicy laboratorium przybliżają uczniom specyfikę pracy, pokazują ciekawe doświadczenia, co przyczyni się mamy nadzieję do wyboru drogi zawodowej niektórych młodych uczniów !. W roku 2023 odbyło się 30 spotkań dla 637 uczniów. Oferta cieszy się dużym zainteresowaniem ze strony nauczycieli i uczniów !



fot. 114/fot.115. fot. 116/fot.117

Spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie

### ➤ Przemarsz przedszkolaków chodnikami miasta Konina

Przemarsz przedszkolaków chodnikami miasta Koninie wpisuje się na stałe w cykl działań PSSE, zapoczątkowany w roku 2010 . Akcja rozpoczyna się zbiórką przy Amfiteatrze skąd maszerujemy z dziećmi przedszkolnymi i nauczycielami do Domu Kultury „Oskard”. Dzieci przedszkolne kolorowo ubrane, zaopatrzone w gwizdki itp., skandują hasła zachęcające mieszkańców do zdrowego stylu życia wolnego od nikotyny ! W przemarszu w roku 2023 udział wzięło 300 osób z 8 przedszkoli ! Akcja wpisuje się w działania z zakresu profilaktyki nikotynowej realizowanej w przedszkolach !

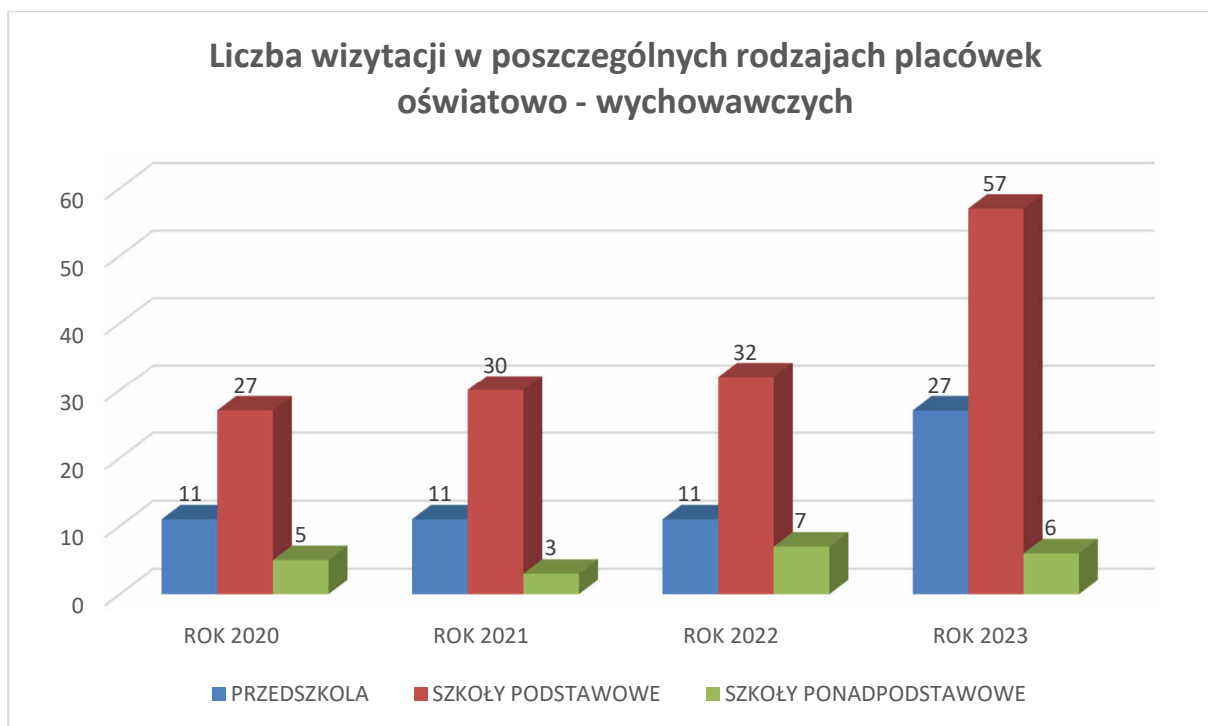


**fot. 118/fot.119**

**Przemarsz przedszkolaków w ramach 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu w dniu 23.05.23 r.**

## **Podsumowanie**

1. Sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2023.
2. Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2023 realizowane były zgodnie z przedsięwzięciami oraz wg harmonogramu wizytacji.
3. Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej.
4. W roku 2023 zaplanowano i wykonano 90 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, oraz 90 kwestionariuszy w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielono 178 porad metodycznych.



Wykres nr 1

**Liczba wizytacji oświatowo - zdrowotnych w poszczególnych rodzajach placówek w latach 2020 - 2023.**

5. Sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2023.
6. Spośród wielu zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia na szczególną uwagę w roku 2023 zasługują:
  - festyn „Tak się bawili Wasi dziadkowie” dla dzieci przedszkolnych na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie w którym udział wzięło 160 osób, który odbył się po raz szósty,
  - przemarsz przedszkolaków chodnikami miasta Konina z okazji 31 maja „Światowego Dnia bez Tytoniu” z udziałem 300 osób, który odbył się po raz jedenasty.
7. Ponadto na podkreślenie zasługuje praca wykonana na wojewódzki konkurs przez dwóch uczniów z Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie, która zajęła I miejsce na etapie wojewódzkim ! Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu przez uczniów rolki na media społecznościowe zachęcającej do wykonania testu na HIV po każdej sytuacji ryzykownej pod tytułem „Nie daj szansy AIDS”. Film dostępny na youtube.
8. Oferta edukacyjna adresowana do placówek oświatowo-wychowawczych, zapoczątkowana w roku 2017 nadal cieszy się dużym zainteresowaniem. Na sali konferencyjnej PSSE w Koninie odbywają się wykłady przeprowadzane przez pracowników. Uczniowie oglądają filmy edukacyjny, w drugiej części spotkania zapoznają się z pracą w laboratorium PSSE. W roku 2023 odbyło się 30 spotkań dla 637 uczniów.

## IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie powiatu konińskiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania i zagospodarowania przestrzennego oraz planowania, projektowania i realizacji inwestycji odpowiednich warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

W 2022 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

- opiniowanie i uzgadnianie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- opiniowanie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, obejmujące wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianie warunków zabudowy w postępowaniach o wydanie decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu;
- zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- wydawanie innych decyzji, postanowień i opinii.

W 2022 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 76 wizji w obiektach oraz wydano:

- 22 postanowienia, w tym: 14 dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy, 8 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy;
- 369 opinii sanitarnych, w tym: 25 opinii dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 26 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 2 opinii w sprawach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, 61 opinii w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 3 opinie w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 18 w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 193 opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 38 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz 3 inne opinie;
- 101 decyzji, w tym: 100 decyzji płatniczych oraz 1 decyzję merytoryczną;
- 293 pisma, w tym: 134 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 101 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 58 pism w innych sprawach.

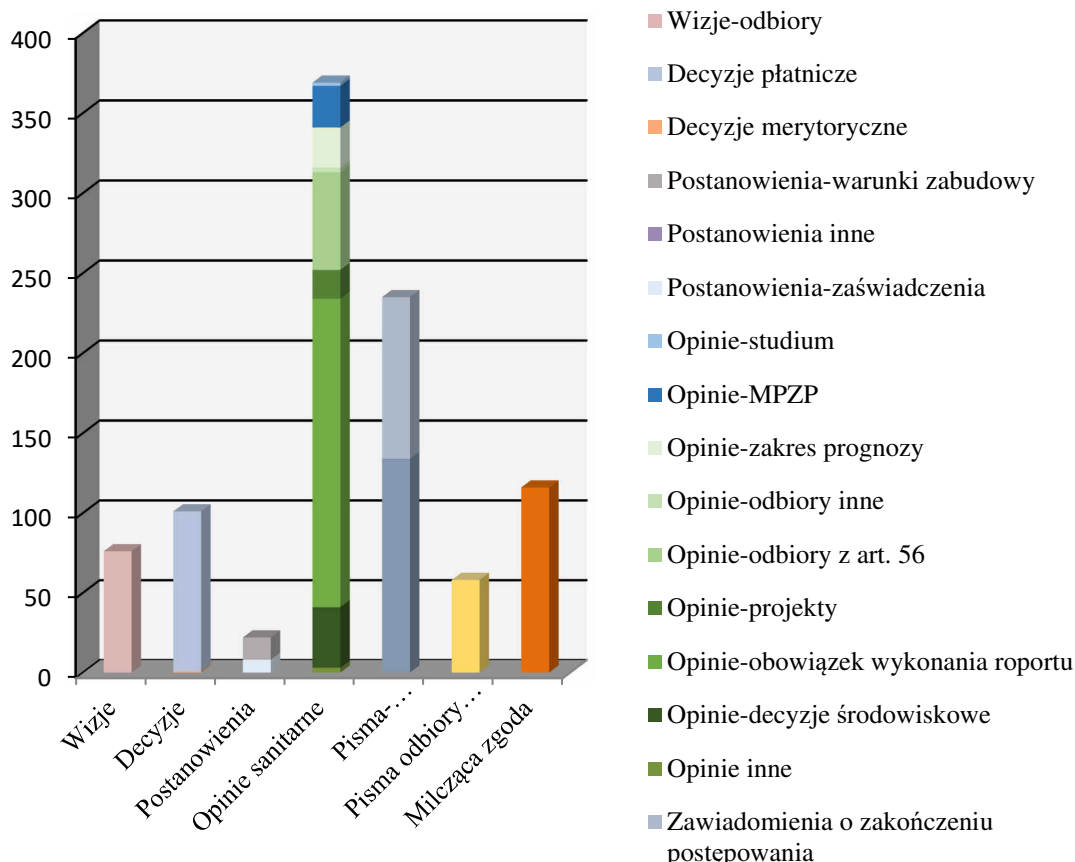
Ponadto w analizowanym roku w 116 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych zajęto stanowisko przez tzw. „milczącą zgodę”.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 76 wizji (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 74 obiekty. Nieprawidłowości stwierdzono w 11 skontrolowanych obiektach. Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających. Przedmiotami odbiorów były m.in. obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, biurowe, obiekty oświaty i wychowania oraz obiekty przemysłowe.

Opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz w sprawach warunków do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dotyczyły m. in. inwestycji związanych z wykorzystaniem energii odnawialnej (farm fotowoltaicznych), inwestycji drogowych, infrastrukturalnych, gospodarki odpadami, inwestycji rolniczych, zakładów przemysłowych, usługowych, obsługi transportu.

Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2022 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

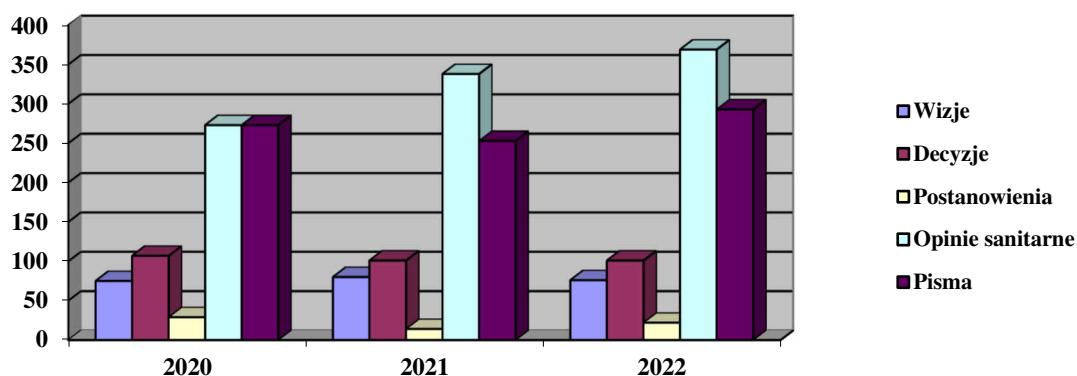
**Rys. 1. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2022 roku**



Zestawienie wykonanych czynności w lat. 2020-2022 zobrazowano w Tab. 1. i na wykresie - Rys. 2.

**Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2020 – 2022**

Czynności	2020	2021	2022
Wizje	75	80	76
Decyzje	107	101	101
Postanowienia	29	14	22
Opinie sanitarne	273	338	369
Pisma	273	253	293

**Rys. 2. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2020 – 2022****Podsumowanie.**

W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.



## X. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w 2005 roku potwierdzoną Certyfikatem Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648. Szczegółowy zakres badań akredytowanych znajduje się w aktualnym wydaniu zakresu akredytacji Nr 18 z dnia 05 lipca 2022 r., dostępnym w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl). Uzyskany certyfikat potwierdził wdrożenie systemu zarządzania w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz kompetencje techniczne do wykonywanych badań, zawartych w zakresie akredytacji. System ten funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA, uznające akredytowane wyniki, w zakresie laboratoriów badawczych.

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 71 parametrów według 46 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.

Wykwalifikowana kadra oraz posiadanie nowoczesnego sprzętu zapewnia realizację badań na wysokim poziomie, uzyskiwanie rzetelnych, wiarygodnych i użytecznych wyników. Laboratorium utrzymuje i doskonali wykonywanie badań, z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury analitycznej (chromatografów gazowych, cieczowych, jonowych, spektrometrów absorpcji atomowej), dostosowując metody badań do najnowszych europejskich i międzynarodowych norm metodycznych. Wszystko to daje gwarancję pracy Laboratorium na wysokim profesjonalnym poziomie, spełniającym oczekiwania klienta, utrzymywania opinii rzetelnego, profesjonalnego, godnego zaufania partnera dla klientów i wszystkich zainteresowanych współpracą z Laboratorium oraz aktywnego reagowania na zmieniające się wymagania przepisów prawnych, na potrzeby

i oczekiwania klientów, a także zapewnia niezależność, bezstronność, poufność działania i ciągłe doskonalenie skuteczności systemu zarządzania i kompetencji technicznych.

W celu potwierdzenia jakości wykonywanych badań i kompetencji technicznych Laboratorium bierze systematycznie udział w badaniach biegłości organizowanych przez krajowe i zagraniczne jednostki.

Oddział Laboratoryjny w roku 2023 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody z pływalni (basenów kąpielowych) oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,
- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych (pałeczki *Salmonella-Shigella* i in.),
- badań parazytologicznych,
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2023 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzоровe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Próbkі były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

## **Podsumowanie**

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7947 badań (7800 badań w roku 2022), w tym 27608 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (25559 oznaczeń w 2022 roku).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w 2023 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 17487 badań (17970 badania w 2022 roku), w tym 38583 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (40411 oznaczeń w 2022 roku).

## **XI. ZAKOŃCZENIE**

W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2023 przeprowadzono 5214 kontroli i wizytacji.

W ramach działalności nadzorowej wykonano 15056 badań laboratoryjnych, w tym 46067 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 1098 decyzji administracyjnych (619 decyzji merytorycznych i 479 płatniczych), 76 postanowień, nałożono 109 mandatów karnych na kwotę 28550 zł.