

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2019**



SZAMOTUŁY, LUTY 2020 ROK

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	21
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	27
IV. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	36
V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	37
VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	40
VII. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	48
VIII. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia	54
IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	84
X. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	91
Zakończenie	97
Wykaz tabel	99
Wykaz wykresów	101
Wykaz map	102
Wykaz zdjęć	102

WSTĘP

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

Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km², którą zamieszkuje 91303 osób (stan na dzień 30.06.2019 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1).

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



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Lista gmin:

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach realizował zadania określone ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r. poz. 59 t.j.) na terenie powiatu szamotulskiego w następującym zakresie:

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

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

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego w roku 2019” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne. Prezentowane w przedkładanym dokumencie dane liczbowe pochodzą ze sprawozdań statystycznych za rok 2019, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2019 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2019 rok

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91303	1554	13316

I.1. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2018-2019.

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2018-2019

L.p	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2018		2019		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE/PL}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}					
4	A02.0	Salmonelozы	zatrucia pokarmowe ^{UE}	4	4,4	6	6,6
5	A02.1		posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8		inne zakażenia pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozы) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL/4}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwtoczną ^{UE}				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}	1	1,1		
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	1	1,1		

14	A04.7-8		inne określone	2	2,2	2	2,2
15	A04.9		nie określone	1	1,1	2	2,2
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵		2	106,1	1	64,4
17	A05.0	Inne bakteryjne zakażenia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kiełbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>				
20	A05.3-8		inne określone				
21	A05.9		nie określone				
22	A05	Inne bakteryjne zakażenia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶					
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}					
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	37	40,7	76	83,23
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	1	1,1		
27	A08.2-3		inne określone	5	5,5	7	7,7
28	A08.4		nie określone	13	14,3	14	15,3
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷		15	796,6	51	3281,9
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	124	136,4	134	146,8
31			w tym u dzieci do lat 2	52	2760,1	55	3539,3
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}					
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}					
36	A24.0	Nosaczka ^{PL}					
37	A27	Leptospiroza ^{UE}					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{UE}					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-35	Tęcza ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					
44	A37	Krzusiec ^{UE}		1	1,1		
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		54	59,4	41	45
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL/8}	ogółem	1	1,1		
47	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica	1	1,1		
49	A39.5-9		inna określona i nie określona				
50	wym.niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL/9}	ogółem	4	4,4	8	8,8
51	A46		róża	2	2,2	8	8,8
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				

53	B95.0/O85		gorączka połogowa				
54	B95.0/(...)		inna określona i nie określona /10	2	2,2		
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE}				
56	A48.2		gorączka z Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kiła	wrodzona i noworodków				
58	A51		wczesna			1	1,1
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kiły i kiła nie określona	7	7,7	1	1,1
61	A54	Rzeżączka					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		2	2,2	3	3,3
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem	10	11,0	15	16,4
65			neuroborelioza				
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka płamista i inne riketsjozy					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nie określone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień /11		5	5,5	8	8,8
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone				
81	A86		nie określone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 /12				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe			1	1,1
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	2	2,2		
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 /13				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chicungunya					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika					

91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ^{/14}				
93	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inne określone i nie określone ^{/14}				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna		335	368,4	213	233,3
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE}					
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	2	2,2	3	3,3
101	B16		typu B - ostre ^{UE}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe ^{/15}	5	5,5	7	7,7
103	B17.1		typu C - ostre - ogółem				
104	B17.1		typu C – ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C – przewlekłe i BNO	13	14,3	8	8,8
106	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}				
107	B17.0,2-8;B18.8-9;B19		inne i nie określone	1	1,1		
108	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}				1	1,1
109	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE/19}		6	6,6	1	1,1
110	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}		7	7,7	4	4,4
111	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
112	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
113	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
114	B75	Włośnica ^{UE}					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE/20}	ogółem	9	9,9	8	8,8
116	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu	1	1,1	1	1,1
117	A40.3		posocznica	7	7,7	7	7,7
118	B95.3/(...)		inna określona i nie określona	2	2,2		
119	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE/21}					
120	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 22}	ogółem	3	3,3		
121	B96.3/G04.2;G00.0		zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu				
122	A41.3		posocznica				
123	B96.3/(...)		inna określona i nie określona	3	3,3		
124	G01;G04.2;G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ^{/23}				
125	G00.2-8;G04.2		inne określone				
126	G00.9;G04.2		inne, nie określone				

127	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		5	5,5	7	7,7
128	G04.0,8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone					
129	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PI 24}					
130	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	7	7,7	7	7,7
131			u dzieci w wieku 0-14 lat	4	31,7	6	6,6
132	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
133	P35.8		Choroba wywołana przez wirus Zika				
134	P35.1-9		inne określone i nie określone				
135	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
136	P37.2		listerioza ^{UE}				
137	P37.3-9		inne określone i nie określone				
138	U04	SARS-Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE/24}					
139	T60	Zatrucia pestycydami - ostre ²⁵					
140	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²⁵	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
141	T62.0		grzyby				
142	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
143	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵	mikotoksyny				
144	—		dioksyny				
145	—		polichlorowane bifenyle				
Suma kontrolna				759	834,8	707	774,3

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych uległa poprawie. W roku 2019 odnotowano 707 zachorowań, współczynnik zapadalności zgłoszonych chorób zakaźnych na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 774,3. Natomiast w roku poprzednim zachorowało 759 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 834,8.

I.2.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- duru brzuszego,
- duru rzekomego,
- czerwionki bakteryjnej,
- zatruc enterotoksyną gronkowcową,
- zatruc toksyną botulinową,
- zatruc grzybami,
- jersiniozy.

Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella*

Sytuacja epidemiologiczna w roku sprawozdawczym w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2018 zachorowały cztery osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Natomiast w roku 2019 odnotowano 6 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 6,6. Zachorowały 3 kobiety i 3 mężczyzn, 3 osoby mieszkały na wsi, a 3 mieszkały w mieście. Zachorowania u 5 osób były sporadyczne, natomiast 1 osoba pochodziła z ogniska, które wystąpiło na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim. Objawy chorobowe wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – u 2 osób,
- 5 – 9 lat – u 2 osób,
- 10 – 19 lat – u 1 osoby,
- 20 – 29 lat – u 1 osoby.

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

Biegunki u dzieci do lat 2

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2018 zgłoszono 69 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3662,4. Natomiast w roku 2019 odnotowano 107 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 6885,5. Z powodu biegunki hospitalizowano 84 dzieci, a 23 dzieci były leczone ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 84 dzieci, u których wykryto:

- Wirusy Rota – u 41 dzieci,
- Wirusy Rota + Adenowirusy – u 3 dzieci,
- *Campylobacter* – u 1 dziecka (brak izolacji, badanie zostało wykonane testem).

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W 2019 roku sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2018 zachorowały 2 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Natomiast w roku sprawozdawczym zachorowały 3 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. W 1 przypadku nie udało się ustalić nośnika zakażenia,

natomiast 2 osoby były powiązane ze sobą, zachorowania wystąpiły w ognisku rodzinnym. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że nośnikiem zakażenia nie był produkt spożywczy, do zakażenia doszło poprzez kontakt z osobą chorą. Osoby chore mieszkały na wsi, zachorowała 1 kobieta i 2 mężczyzn, w grupie wiekowej od 5 – 9 lat. Chorzy byli poddani hospitalizacji, zachorowania były potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu A była zaszczepiona 1 osoba, 1 dawką.

I.2.2. Ogniska zachorowań.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zbiorowych zatruc pokarmowych uległa pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego. W roku 2018 do organu sanitarnego nie zgłoszono ogniska, natomiast w roku 2019 wystąpiło 1 ognisko. Czynnikiem etiologicznym ogniska o charakterze rodzinnym był wirus zapalenia wątroby typu A – Hepatitis HAV. Zachorowały 2 osoby, 1 mężczyzna i 1 kobieta, mieszkające na wsi, które hospitalizowano. Do zakażenia doszło poprzez kontakt z osobą chorą. Zachorowania były potwierdzone badaniami laboratoryjnymi. Przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu A była zaszczepiona 1 osoba, 1 dawką, 2 dni przed wystąpieniem objawów chorobowych. Zachorowania wystąpiły w grupie wiekowej od 5 – 9 lat.

Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową)

W 2019 roku odnotowano ogniska zachorowań wywołane przez wirus ospy wietrznej.

Tabela 3. Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2019 r.

Czynnik etiologiczny		Miejsce wystąpienia ogniska	Liczba			
			zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1.	wirus ospy wietrznej	mieszkanie prywatne	34	0	33	0
Razem			34	0	33	0

I.2.3. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

- krztusiec
- odrę,
- nagminne porażenie dziecięce,

- tężec.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B w roku 2019 uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2018 odnotowano 5 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 5,5. Natomiast w roku 2019 zgłoszono 7 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,7. Zachorowały 3 kobiety i 4 mężczyzn, w następujących grupach wiekowych

- 20 – 29 lat – 2 przypadki,
- 40 – 49 lat – 3 przypadki,
- 50 – 59 lat – 2 przypadki.

W mieście mieszkały 4 osoby, a na wsi 3 osoby. Zachorowania nie były wynikiem ekspozycji zawodowej. Przeciwno tej chorobie nie były zaszczepione 2 osoby, 1 osoba nie miała pełnego uodpornienia, natomiast 4 osoby były uodpornione przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B. Od zaszczepienia do zachorowania upłynęło: 6 lat, 9 lat, 10 lat oraz 11 lat.

Nagminne zapalenie przyusznicy

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na świnkę uległa poprawie w stosunku do roku poprzedniego. W roku 2018 odnotowano 7 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,7. Natomiast w roku 2019 zachorowały 4 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Zachorowały 3 kobiety i 1 mężczyzna, w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – 1 osoba,
- 5 – 9 lat – 1 osoba,
- 10 – 19 lat – 1 osoba,
- 30 – 39 lat – 1 osoba.

Szczepienia przeciwko tej chorobie miały wykonane 3 osoby, 2 osoby miały podane 2 dawki szczepionki, natomiast 1 osoba tylko 1 dawkę szczepionki. Od zaszczepienia do zachorowania upłynął następujący czas:

- 0 lat u 1 osoby,
- 1 rok u 1 osoby,
- 5 lat u 1 osoby.

I.2.4. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

W roku 2019 do organu sanitarnego zgłoszono 9 przypadków zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych oraz 7 przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*.

- zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone: zachorowało 7 osób, 3 kobiety i 4 mężczyzn, 5 osób mieszkało w mieście i 2 osoby na wsi, zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych
 - ✓ 0 – 4 lata – u 3 osób,
 - ✓ 10 – 19 lat u 1 osoby,
 - ✓ 44 – 49 lat u 1 osoby,
 - ✓ 60 lat u 2 osób.
- wirusowe zapalenie opon mózgowych – enterowirusowe, zachorowała kobieta, lat 7, mieszkająca w mieście,
- inwazyjna choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*:
 - posocznica, zachorowało 7 osób; 5 mężczyzn i 2 kobiety, w następujących grupach wiekowych:
 - ✓ 0 – 4 lata – 1 osoba,
 - ✓ 50 – 59 lat – 1 osoba,
 - ✓ > 60 lat – 5 osób,
- zapalenie opon mózgowych wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*: zachorowała kobieta, lat 65, mieszkająca na wsi.

I.2.5. Choroby odzwierzęce.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

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

I.2.6. Inne choroby zakaźne.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano salmonelozy pozajelitowej.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Sytuacja epidemiologiczna w okresie sprawozdawczym w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2018 odnotowano 13 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14,3. Natomiast w roku 2019 do organu sanitarnego zgłoszono 8 przypadków. Współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców 8,8. Zachorowała 1 kobieta i 7 mężczyzn, w mieście mieszkało 6 osób, a na wsi 2. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 30 – 39 lat – u 5 osób,
- 40 – 49 lat – u 3 osób.

Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W 2018 roku odnotowano 10 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 11,0. Natomiast w roku 2019 do organu sanitarnego zgłoszono 15 przypadków boreliozy, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Zachorowało 10 kobiet i 5 mężczyzn, w mieście mieszkało 9 osób, a na wsi mieszkało 6 osób. Do ekspozycji na kleszcze doszło na terenie powiatu szamotulskiego u 4 osób, powiatu międzychodzkiego u 1 osoby, czarnkowsko-trzcianeckiego u 1 osoby. Natomiast 9 osób nie pamięta faktu ukąszenia przez kleszcza. Do populacji kluczowych należą 4 osoby (rolnicy, działkowcy, leśnik). Osoby chore były leczone ambulatoryjnie. Zachorowania rozpoznano w pierwszym stadium choroby, na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia.

Grypa

W roku 2019 nastąpił spadek zachorowań na grypę, odnotowano 13.533 zachorowań i podejrzeń o zachorowania na grypę, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14822,1. Natomiast w roku poprzednim do organu sanitarnego zgłoszono 14.728 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16198,9.

W roku 2019 objawy grypy wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – u 2116 osób,
- 5 – 14 lat – u 3042 osób,
- 15- 64 lata - u 6561 osób,
- 65 lat i więcej – u 1814 osób.

Zachorowania wystąpiły w miesiącach:

- w styczniu – u 662 osób,
- w lutym – u 3670 osób,
- w marcu – u 1658 osób,
- w kwietniu – u 1949 osób,
- w maju – u 842 osób,
- w czerwcu – u 288 osób
- w lipcu – u 541 osób,
- w sierpniu – u 376 osób,
- we wrześniu – u 876 osób,
- w październiku – u 1603 osób,
- w listopadzie – u 322 osób,
- w grudniu – u 746 osób.

Zachorowania na grypę potwierdzono badaniami wirusologicznymi u 1 osoby dorosłej i 6 dzieci. Wykryto wirus grypy typu A. U jednej osoby dorosłej choroba zakończyła się zgonem.

Przeciwno grypie w roku 2019 zaszczepiło się 2370 osób, tj. 2,59% populacji, natomiast w roku 2018 szczepienia przeciwko grypie miało wykonane 2392 osoby, tj. 2,63% populacji.

Program „SENTINEL”

Na terenie powiatu szamotulskiego jest realizowany program „Sentinel” polegający na wirusologicznym i epidemiologicznym nadzorze nad grypą. Do tego programu w roku 2019 przystąpiła Przychodnia Lekarska „Medicus”, ul. Kopernika 3 w Szamotułach – 2 lekarzy.

Lekarze z ww. placówki POZ realizowali zadania programu, zbierali dane epidemiologiczne, które były wysyłane w raportach tygodniowych.

I.2.7. Zapobieganie wściekliznie.

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

Tabela 4. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2019 r.

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

*- proszę podać nazwę zwierzęcia

Tabela 5. Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2019 r.

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

* - proszę podać nazwę zwierzęcia

I.2.8. Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Tabela 6. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

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

Niepożądane odczyny poszczeniowe

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

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

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

** W stosunku do zakwalifikowanych jako NOP.

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

PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	ACT-HIB	DTP	ENGERIX B	EUVAX B 0,5	BEXERO	DT	STAMARIL	EUVAX 1,0 ml
Szamotuły								
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	IMOVAX POLIO	INFANRIX DTPa	INFANRIX HEXA	INFANRIX-IPV-HIB	ROTARIX	NEISVAC-C	M-M-R vax pro	Infanrix IPV
Szamotuły	1	1	2				1	
Szczepionka, po której wystąpił odczyn*								

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

I.2.9. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

W roku sprawozdawczym w 2 placówkach POZ stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego na skutek awarii urządzeń chłodniczych służących do przechowywania preparatów szczepionkowych ze skutkiem zniszczenia, utratę skuteczności terapeutycznej i bezpieczeństwa ich stosowania. Spowodowało to straty finansowe na łączną wartość 11.687,74 zł. Szczepionki przekazywane do placówek POZ były transportowane w termotorbach wyposażonych w termometr i wkłady chłodzące lub z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Szczepionki znajdujące się na stanie placówek POZ posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w 2 termometry. Temperatura w urządzeniach chłodniczych była sprawdzana i odnotowywana w karcie monitorowania temperatury przez 7 dni w tygodniu, 11 placówek POZ posiada elektroniczny monitoring urządzenia chłodniczego z powiadomieniem przez sms na telefon komórkowy, z możliwością elektronicznego zapisu, wygenerowania i wydruku danych.

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

Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Tabela 9. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2019 r.

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		52
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		33
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		115
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		36
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne (wykazane w tab.5)	0
	w ogniskach zatruc pokarmowych (wykazane w tab.4)	1
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu B oraz osobami z wykrytym antygenem HBS	7
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	26
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tężcem	0
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami eksponowanymi na choroby odzwierzęce	0
	w środowisku nosicieli duru brzuszego	2
	w podmiotach leczniczych	0
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatkich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		55

Działalność kontrolna

Tabela 10. Liczba przeprowadzonych kontroli w 2019 r.

Rodzaj kontroli		Liczba kontroli *	
		Współdział w kontrolach wykazywanych przez pozostałe pionu PIS (np. HK, HŻiŻ)	Samodzielne pionu epidemiologii
Kontrole sanitarne w ramach nadzoru bieżącego		17	52
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	0	0
	lecznictwa otwartego	17	52
Kontrole tematyczne		0	0
W tym:	pionów położniczo - noworodkowych	0	0
	stacji dializ	0	0
	zgłaszalności chorób zakaźnych	0	0
	w trakcie dochodzeń epidemiologicznych*	0	0
Kontrole sanitarne dokumentacji i wykonawstwa szczepień		0	25
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	0	1
	lecznictwa otwartego	0	24
Kontrole interwencyjne		0	1
Kontrole sprawdzające		0	0
Wizje / odbiory		1	0

* Zgodnie ze sprawozdaniem z działalności kontrolno - represyjnej pionu epidemiologii

I.3.1. Współpraca z innymi jednostkami.

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

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

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



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2019 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 4 inne podmioty wykorzystujące wodę z własnych ujęć lokalnych (w 2019 r. przybyły 2 obiekty wykorzystujące wodę z własnego ujęcia). Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia w wodę ludności powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2019 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Jeden z wodociągów publicznych został oceniony jako wodociąg produkujący wodę odpowiadającą warunkowo wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.) ze względu na podwyższone stężenie manganu. Na koniec 2019 r. zarządzający wodociągiem publicznym doprowadził wodę do obowiązujących norm sanitarnych, co zostało potwierdzone badaniami wykonanymi w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej. Pozostałe wodociągi zostały ocenione jako wodociągi produkujące wodę odpowiadającą wymaganiom ww. rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

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

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

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

Lp.	wodociąg	Gmina	administrator
1	Szamotuły		
2	Kąsinowo		
3	Krzeszkowice	Gmina	Zakład Gospodarki Komunalnej
4	Koźle	Szamotuły	w Szamotułach Sp. z o.o.
5	Piotrkówko		
6	Wronki	Gmina Wronki	Przedsiębiorstwo Komunalne

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

Podczas przeprowadzanych kontroli dokonuje się sprawdzenia stanu sanitarno-technicznego ujęć wody oraz wizji stacji uzdatniania wody. W 2019 r. przeprowadzono 28 kontroli urządzeń wodnych – w ramach monitoringu i nadzoru. Kontrole dodatkowe przeprowadzono w związku z pogorszeniem składu bakteriologicznego wody na terenie Gminy Obrzycko, a także w związku z niewłaściwym stanem sanitarno - technicznym stacji uzdatniania wody w jednym z wodociągów w grupie obiektów inne podmioty wykorzystujące wodę z własnych ujęć lokalnych na terenie Gminy Kaźmierz. Studnie na ujęciach głębinowych kontrolowanych wodociągów były właściwie zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych, ogrodzone i prawidłowo oznakowane. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2019 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad

jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobrano 221 próbek wody (miasto 76, wieś 145) oraz dodatkowo pobrano próby ze stacji dializ i na obecność Legionella.

Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Gleby Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.) próby wody w 2019 r. pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości wody oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych. Celem tych badań było regularne dostarczanie informacji o organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej jakości wody dostarczanej konsumentom, a także informacji o efektywności uzdatniania wody. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej. W 3 przypadkach wydano komunikaty o pogorszeniu jakości wody zweryfikowane przez WSSE w Poznaniu (2 razy ze względu na pogorszenie składu bakteriologicznego wody - dla wodociągów na terenie Gminy Obrzycko i 1 raz ze względu na zwiększone stężenie manganu dla wodociągu na terenie Miasta i Gminy Ostroróg). Wdrożone działania naprawcze (naprawa chloratora, dezynfekcja wody, płukanie sieci wodociągowej, napowietrzanie wody) prowadzone przez zarządzających wodociągami doprowadziły do poprawy jakości dostarczanej wody konsumentom. Badania wody wykonane po działaniach naprawczych przez zarządzających wodociągami nie wykazały przekroczeń, jednak w celu wydania oceny jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach kontroli urzędowej pobrał kolejne próbki wody. Sprawozdania z badań wykazały, że jakość wody w zakresie przebadanych parametrów spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.). Wydano komunikaty w sprawie poprawy jakości wody. Ponadto zdarzały się chwilowe, kilkudniowe odchylenia od składu bakteriologicznego i fizykochemicznego, najczęściej punktowe, związane z prawdopodobnym brakiem rygoru

sanitarnego przy prowadzonych pracach konserwacyjnych. Nie wydano komunikatu, gdyż natychmiastowo wdrażano działania naprawcze (w tym płukanie sieci) i badania po działaniach naprawczych nie wykazywały przekroczeń. Pogorszenia punktowe nie wpłynęły na jakość wody w całym wodociągu. W jednym z wodociągów publicznych powiatu szamotulskiego odnotowano powtarzające się odchylenia od obowiązujących norm w zakresie zawartości jonu amonowego w wodzie na stacji uzdatniania wody. Kilkukrotne pobory próbek wody w różnych miejscach na sieci wodociągowej nie wykazywały niepokojących zmian. W związku z powyższym nie wydawano komunikatu dla ludności. W I kwartale 2019 r. wydano 8 obszarowych ocen jakości wody pochodzącej od producentów zaopatrujących ludność powiatu szamotulskiego (za 2018 r.), które zawierały m.in. informacje: o wielkości produkcji wody dostarczanej na danym obszarze od poszczególnych producentów, o liczbie zaopatrywanej ludności, o prowadzonych działaniach naprawczych jeśli takie występowały, a przede wszystkim o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wskazane wyżej oceny przekazano do wójtów/burmistrzów oraz starosty. Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał (wójtom, burmistrzom) okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powyższe oceny okresowe zostały wydane po analizie sprawozdań z badań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej oraz po analizie podejmowanych działań naprawczych i w ramach prowadzonego nadzoru.

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

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

Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe, o dobowej produkcji wody 101-1000m³/dobę. Cztery wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m³/dobę. Natomiast cztery największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy i Sarbia produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m³/dobę. Na koniec 2019 r. wodociąg publiczny Nowa Wieś został przeniesiony z grupy obiektów raportowanych do UE do obiektów produkujących wodę od

101-1000m³/d ze względu na przełączenie kilku miejscowości pod zasilanie innych wodociągów(Wróblewo i Chojno).

Tabela 12. Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody

rodzaj wodociągu		ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
Wodociągi publiczne zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m ³ /dobę]	≤100	4	Koźle Piotrkówko Pożarowo Brączewo	1,333 tys.
	101-1000	16	Ostroróg Obrzycko Kąsinowo Krzeszkowice Nowa Wieś Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Kaźmierz Gaj Wielki Piersko Duszniki Kunowo Dobrojewo	36,799 tys.
	1001-10000	4	Szamotuły Wronki Pniewy Sarbia	47,884 tys.
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		4	Zakład Karny Wronki Zakład Produkcyjny ŚSM „Jana” w Kaźmierzu Hochland Sp. z o.o w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o.	-

W 2019 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 4 próby ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej placówki oświatowo-wychowawczej funkcjonującej na terenie powiatu. Oznaczona ilość bakterii *Legionella* sp. nie wykazała przekroczeń od obowiązujących norm.

Wydano 1 pozytywną ocenę higieniczną na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Dodatkowo przekazywano także w systemie comiesięcznym sprawozdania z zaplanowanych na 2019 r. harmonogramów pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi jak i inne podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.



III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

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

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

W 2019 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowało się 255 obiektów użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 53 kontrole w tej grupie obiektów.

III.1. Baseny kąpielowe

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

Aktualnie wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016).

Zakres i częstotliwość badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody basenowej stanowi podstawę zapewnienia odpowiedniej jakości wody, właściwych warunków sanitarnych w obiektach basenowych i bezpieczeństwa dla zdrowia ich użytkowników. Nadzorowana jest jakość wody w niecce basenowej, jakość wody wprowadzonej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji (obiegu wewnętrznego wody poddawanej uzdatnianiu), jakość wody doprowadzanej na pływalnię. Kontrolowana jest skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązane są do dokonania zbiorczej rocznej oceny jakości wody, poprzez analizę parametrów jakości wody na pływalni, wyników badań wody wykonywanych przez zarządzającego pływalnią i częstotliwości wykonywanych badań oraz stosowania metod referencyjnych analiz jak również wyników badań na pływalni wykonywanych w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Woda wykorzystywana do kąpieli podlegała ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

III.1.1. Kryta Pływalnia

Kryta Pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. W 2019 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. W dniach od 19.08 2019 r. do 01.09.2019 r. miała miejsce przerwa technologiczna w działaniu obiektu, w trakcie której wypuszczono wodę z niecek basenowych, dokonano czyszczenia dna niecek basenowych i otoczenia, wypełniono niecki basenowe nową wodą i przeprowadzono badania kontrolne wody.

Kryta pływalnia w Szamotułach dla osób kąpiących się udostępniała 5 niecek basenowych tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294 ze zm.).

Łącznie w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 264 oznaczenia bakteriologiczne (wliczono także badania w kierunku Legionella) i 226 oznaczeń fizykochemicznych.

Tabela 13. Ilość próbek pobranych w 2019 r. z niecek basenowych Pływalni Krytej

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	66*	22	88
kontrola wewnętrzna	198*	204	402
Suma	264*	226	490

*wliczono także badania w kierunku Legionella

Próby wody do badań laboratoryjnych pobierane były systematycznie w ramach nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej i w ramach kontroli wewnętrznej zarządcy pływalni zgodnie z zatwierdzonymi harmonogramami na 2019 r. Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię.

Badania bakteriologiczne stanowiły oznaczenia parametrów takich jak *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* i ogólna liczba mikroorganizmów w $36^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}$ po 48h w 1 ml wody oraz bakterii *Legionella sp.* w 100 ml w nieckach basenowych w sytuacji, gdy temp. wody wynosiła $\geq 30^{\circ}\text{C}$. Badania fizykochemiczne prowadzono w zakresie mętności, chloroformu, azotanów, utlenialności, chloru wolnego, chloru związanego i ΣTHM . Ponadto zgodnie z ww. rozporządzeniem zarządzający basenem prowadził systematyczny i udokumentowany nadzór pracy urządzeń oraz prowadził rejestr pomiaru jakości wody w zakresie parametrów takich jak: pH wody, potencjał redoks, stężenie chloru wolnego i chloru związanego oraz temperatury wody. Ponadto zarządzający pływalnią pobierał próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie *Legionella sp.* – wyniki prawidłowe.

W dniu 26.08.2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach dokonał zbiorczej rocznej oceny wody na pływalni za okres od 02.06.2018 r. do 01.06.2019 r. - obiekt został oceniony jako dobry, odpowiadający wymaganiom rozporządzenia. Przekroczenia norm mikrobiologicznych w nieckach basenowych występowały incydentalnie, a kontrolne wyniki badań po działaniach naprawczych spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. 2015, poz. 2016). Zdarzały się również incydentalnie problemy z uzyskaniem wymaganej wartości dla parametrów fizykochemicznych tj. np. chloru wolnego czy chloroformu. Zarządzający obiektem każdorazowo stosował natychmiastowe działania

naprawcze a chwilowe odchylenia od obowiązujących norm nie stanowiły zagrożenia dla osób kąpiących się.

III.1.2. Basen Letni (odkryty)

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2019 funkcjonował od 01.07.2019 r. do 31.08.2019 r. Zarządzany był w 2019 r. przez Miasto i Gminę Szamotuły. Użytkownicy korzystali z głównej niecki basenowej oraz brodzika do zabaw dla dzieci. Przed rozpoczęciem sezonu letniego dokonano remontu dna niecki basenowej.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 24 oznaczenia bakteriologiczne i 18 oznaczeń fizykochemicznych.

Tabela 14. Ilość próbek pobranych w 2019 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	9	8	17
kontrola wewnętrzna	15	10	25
Suma	24	18	42

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach po zapoznaniu się z wynikami badań wody Basenu Letniego (odkrytego), ul. Targowa 2, 64-500 Szamotuły dokonał rocznej oceny jakości wody do kąpielii po zakończeniu sezonu letniego za okres od 01.07.2019 r. – 31.08.2019 r. stwierdzając w tym okresie przydatność wody do kąpielii. Skład bakteriologiczny nie budził zastrzeżeń, natomiast skład fizykochemiczny (chloroform, suma THM) wskazuje na potrzebę wyregulowania parametrów uzdatniania. Zarządca basenu podejmował działania naprawcze mające dążyć do zachowania wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016). Każdorazowo po badaniu prób wody dokonywano oceny jakości wody i informację przekazywano pisemnie do zarządzającego.

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

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej (nie uwzględniając placówek medycznych, wodociągów, kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli). W 2019 r. zaobserwowano wzrost liczby obiektów fryzjerskich i kosmetycznych.

Przeprowadzone w 2019 r. kontrole sanitarne w zakładach fryzjerskich, nie wykazały nieprawidłowości. Wszystkie skontrolowane zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a gospodarka ściekowa prowadzona była w sposób prawidłowy. W większości zakładów stosowane były wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. W zakładach kosmetycznych podczas świadczonych usług zauważono tendencję wzrostową wykorzystywania narzędzi jednorazowego użycia. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Właściciele gabinetów kosmetycznych posiadali dodatkowo podpisane umowy na sterylizację narzędzi powodujących naruszenie ciągłości tkanki oraz umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji o aktualnych datach ważności, stosowane zgodnie z załączonymi instrukcjami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje o tym zostały zamieszczone w widocznym miejscu.

III.3. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W skład znajdujących się w ewidencji PSSE w Szamotułach obiektów świadczących usługi hotelarskie wchodzi hotele, pola biwakowe i inne obiekty noclegowe. Grupa ta obejmowała obiekty znacznie zróżnicowane biorąc pod uwagę warunki zarówno techniczne i standard wyposażenia, jak i zakres świadczonych usług. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Pokoje mieszkalne wyposażone były w sprzęt o dobrym stanie technicznym, budynki były zadbane a ich otoczenie uporządkowane. Obiekty noclegowe zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji. Pranie bielizny pościelowej

i ręczników odbywało się na ogół w pralniach zewnętrznych z zachowaniem rozdziału dróg białizny brudnej od czystej podczas transportu w obiektach. Warunki noclegowe w tych obiektach były bardzo zróżnicowane, a właściciele obiektów oferowali swoim gościom usługi o coraz wyższym standardzie. Podczas przeprowadzanych kontroli przypominano właścicielom obiektów o konieczności wykonywania badania wody z instalacji wewnętrznej budynków w kierunku Legionella zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ponadto w okresie letnim w 2019 r. przeprowadzono wspólną kontrolę z komórką Higieny Dzieci i Młodzieży na jednym z obozów harcerskich. Za brak bieżącej czystości nałożono mandat karny w kwocie 200 zł. Kontrola sprawdzająca nie wykazała nieprawidłowości.

III.4. Ustępy publiczne

W grupie obiektów - ustępy publiczne - w 2019 r. skontrolowano 2 obiekty tj. szalet publiczny Szamotuły oraz szalet publiczny Wronki. Każdy z obiektów podłączony był do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno - porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana.

Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne - w jednym z obiektów podczas kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości sanitarne (miejscowo odklejone płytki ścienne, odpady tynku, zacieki i zawilgocenia). Wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Zarządzający obiektem wykonał zalecenia pokontrolne i kontrola sprawdzająca nie wykazała nieprawidłowości. W związku z powyższym postępowanie administracyjne umorzono. W drugim obiekcie w związku z przeprowadzoną kontrolą wyegzekwowano zamontowanie elektrycznego podgrzewacza do wody przy umywalce do rąk.

III.5. Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszej jednostki sanitarnej znajdowały się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W 2019 r. przeprowadzono 1 kontrolę Dworca PKP w Szamotułach. W budynku dworca wydzielono część na poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenie dla kasy biletowej i pomieszczenia dla baru. W poczekalni oraz na zewnątrz budynku ustawione były ławeczki dla podróżnych oraz kosze na odpady komunalne. Dla podróżnych udostępniana była toaleta przenośna typu toy-toy (wyposażona w pojemnik z wodą, pojemnik z mydłem w płynie, papier toaletowy i ręczniki jednorazowe).

Przy budynku dworca od strony wejścia umiejscowiony został podjazd dla osób niepełnosprawnych. W obiekcie w widocznych miejscach wywieszono informacje o zakazie palenia (informacja słowna i graficzna).

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

W tej grupie obiektów przeprowadzane były kontrole planowane i wizje lokalne (podczas ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich) oraz kontrole dodatkowe pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich w związku z prośbą o wydanie opinii sanitarnej.

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

Kontrola sanitarna cmentarza oraz wizja lokalna podczas przebiegu ekshumacji nie wykazały nieprawidłowości. Pod nadzorem tutejszej jednostki znajduje się również jeden dom przedpogrzebowy. Budynek zabezpieczony jest przed dostępem osób nieupoważnionych. W obiekcie wydzielono: salę pożegnań, toaletę dla gości pogrzebowych przystosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, pomieszczenia biurowe, pomieszczenie przeznaczone na wystawę trumien i akcesoriów pogrzebowych, hol główny, pomieszczenie przygotowywania zwłok do pochówku, pomieszczenie chłodnicze z możliwością umieszczenia zwłok w trumnach i pomieszczenie magazynowe, a także dodatkowe pomieszczenia pomocnicze. Posadzki i ściany w chłodni i pomieszczeniu do przygotowywania zwłok do pochówku wykonane są z gładkich nienasiąkliwych materiałów. W zakładzie znajdowała się odpowiednia ilość prawidłowo wyposażonych umywalek z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Do dezynfekcji używane były specjalistyczne środki dezynfekcyjne. Pomieszczenie chłodni posiada system stałego pomiaru temperatury. Zapewniona była odpowiednia wentylacja pomieszczeń. Ponadto na wyposażeniu zakładu znajduje się skrzynia ekshumacyjna wyłożona blachą, w której można transportować trumny

na znaczne odległości. Zakład posiada procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

W 2019 roku wydano 47 decyzji administracyjnych zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków, 5 postanowień opiniujących pozytywnie wnioski Starosty Szamotulskiego w sprawie sprowadzenia do Polski zwłok osoby zmarłej poza granicami kraju oraz 2 decyzje zezwalające na przewóz zwłok.

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

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

W 2019 r. do Działu Higieny Komunalnej wpłynęły 4 zażalenia od osób osadzonych dotyczące warunków bytowych i przypadków pokąsania przez pluskwy. W celu ustalenia zasadności zażaleń przeprowadzono dodatkowo 2 kontrole sanitarne. Kontrole przeprowadzane w celu sprawdzenia zasadności przedstawianych zażaleń nie wykazywały nieprawidłowości. Natomiast Areszt Śledczy został włączony w struktury Zakładu Karnego we Wronkach jako oddział zewnętrzny tej jednostki. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Oba obiekty od 2010 r. znajdują się pod nadzorem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2019 r. znajdowały się 2 placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. Jeden z tych obiektów zmienił właściciela i został skontrolowany po wznowieniu działalności. Kontrola obiektu nie wykazała nieprawidłowości. Węzły sanitarno – higieniczne były prawidłowo wyposażone w środki czystościowe i higieniczne. Odpady komunalne gromadzone prawidłowo. Teren wokół obiektu ogrodzony, uporządkowany i zamykany na klucz.

III.9. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej

W tej grupie obiektów znajdują się różnorodne obiekty np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających, a także przebywających w ich sąsiedztwie. Ponadto stan sanitarny obiektów takich jak pralnie ma także bezpośredni wpływ na bezpieczne i higieniczne funkcjonowanie w innych grupach nadzorowanych placówek, np. hoteli, restauracji czy innych zakładów usługowych. Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2019 r. w tej grupie obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Wszystkie obiekty podłączone są do wodociągów publicznych a nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych, kinach czy bibliotekach, zapewnione były odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty. Kontrole obiektów sportowych nie wykazały uchybień sanitarno-higienicznych. Zapewniona była odpowiednia ilość pojemników na odpady komunalne.

W związku z organizowaniem imprez masowych w obiektach takich jak np. hala sportowa lub w plenerze, na wniosek organizatorów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach po stwierdzeniu spełnienia wymogów sanitarnych wydał w 2019 r. 11 pozytywnych opinii, które były niezbędne do ubiegania się o zgodę na organizację imprezy u właściwych wójtów/burmistrzów. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały uchybień sanitarnych.



IV. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

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

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

Kąpieliska w Pniewach, Zajączkowie i Zamorzu były czynne od 29.06.2019 r. do 30.08.2019 r. a kąpieliska w Chojnie, Wartosławiu, Pamiątkowie i Kąpielisko nad Jeziorem Mormin od 01.07.2019 r. do 31.08.2019 r.

Ponadto od 01.08.2019 r. funkcjonowało na terenie powiatu 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli w miejscowości Komorowo w gm. Kaźmierz, zarządzane przez firmę P.H.U. Jankowski Robert. Miejsce to było czynne do 30.08.2019 r.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 24.06.2019 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym w załączniku Nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U.2019.255). W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2019 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.



V. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2019 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach figurowało 186 jednostek prowadzących działalność leczniczą, w tym 71 jednostek wykonywanych przez podmioty lecznicze oraz 115 jednostek wykonywanych w ramach praktyki zawodowej.

Tabela 15. Liczba poszczególnych placówek medycznych zewidencjonowanych w wykazie nadzorowanych obiektów - działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze

Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	
ogółem w ewidencji za 2019 r.	71
przychodnie, ośrodki zdrowia, ambulatoria	55
zakłady badań diagnostycznych, laboratoria diagnostyczne	9
zakłady rehabilitacji leczniczej	3
Inne	4

Tabela 16. Liczba poszczególnych placówek medycznych zewidencjonowanych w wykazie nadzorowanych obiektów - działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	
ogółem w ewidencji za 2019 r.	115
indywidualne praktyki lekarskie ogółem	77
w tym lekarzy dentystów	26
indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem	21
w tym lekarzy dentystów	5
indywidualne praktyki pielęgniarek	2
Inne	15
Grupowe praktyki pielęgniarek	10

Kontrole obiektów przeprowadzane były w 2019 r. przez pracowników Higieny Komunalnej oraz Epidemiologii i Szczepień Ochronnych.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdowały się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne.

W jednym przypadku stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno - techniczny gabinetu w stosunku do którego wszczęto postępowanie administracyjne. Stan sanitarno- techniczny pozostałych podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2019 r. oceniono pozytywnie. Zapewniona była wystarczająca ilość środków czystości i dezynfekcyjnych, we wszystkich obiektach wydzielono odpowiednie pomieszczenia bądź miejsca do ich przechowywania. Właściciele podmiotów medycznych zapewniali odbiór odpadów komunalnych i odbiór odpadów medycznych. Pojemniki na odpady komunalne znajdujące się przy skontrolowanych obiektach były odpowiednio zabezpieczone i we właściwym stanie technicznym. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Odpady medyczne o ostrych krawędziach, najczęściej igły, gromadzone były w oznakowanych pojemnikach o twardych ścianach z tworzyw sztucznych. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. Wszystkie odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Żadna z tych firm nie posiadała siedziby na terenie powiatu szamotulskiego, działalność firm odbierających i utylizujących odpady medyczne kontrolowana była przez właściwych państwowych inspektorów sanitarnych zgodnie z właściwością terenową siedziby firmy.

W pomieszczeniach przychodni i gabinetów prowadzona była dezynfekcja powierzchni takich jak powierzchnie podłóg czy mebli. Używane do tego celu były ogólnodostępne w handlu środki do dezynfekcji o działaniu zwalczającym wirusy, bakterie i grzyby. Podczas kontroli zwracano uwagę na stosowanie wyżej wymienionych preparatów o aktualnych terminach ważności zgodnie z załączoną instrukcją stosowania. Ponadto

personel placówek stosował odpowiednie środki do dezynfekcji rąk, umieszczone w dozownikach przy umywalkach. Skontrolowane placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane było zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. We wszystkich placówkach obowiązek wynikający z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie zakresu, sposobu i częstotliwości kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (Dz.U.2010.100.646) wykonywany był prawidłowo.

Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane były w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach (Szpital) od 2010 r. znajduje się pod nadzorem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach w ramach współpracy z Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu regularnie (zgodnie z harmonogramem) pobierali próbki wody do badań laboratoryjnych z własnego lokalnego ujęcia placówki i zapewniali transport tych próbek do Laboratorium Badania Wody i Gleby, po czym dalsze postępowanie administracyjne prowadzone było przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

VI.1. Struktura zatrudnienia

W roku 2019 w ewidencji stacji było 228 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 15.449 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników. Skontrolowano 95 zakładów pracy, które zatrudniały 8 338 pracowników. Przeprowadzono 102 kontrole.

Tabela 17. Struktura zakładów pracy

Liczba zakładów w:		
Zatrudnionych pracowników w zakładach	ewidencji	skontrolowanych w roku 2019
do 9 pracowników	87	25
10 – 49	103	46
50 – 249	29	18
250 i więcej	8	6

VI.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

Pojęcie czynników szkodliwych obejmuje fizyczne i chemiczne warunki środowiska materialnego, w którym jest prowadzony proces pracy. Ich źródłem są stosowane w przemyśle procesy technologiczne przetwarzające materiały i surowce. Czynniki te mogą niekorzystnie wpływać na zdrowie pracownika, a długotrwała ekspozycja może prowadzić do schorzeń i powstania choroby zawodowej. Wieloletnie badania prowadzone w celu wyeliminowania tego ryzyka doprowadziły do określenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych, które są wartościami ustalonymi dla 8 – godzinnej ekspozycji.

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

W roku sprawozdawczym w 28 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN.

W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy pracowało 1731 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne (mangan i jego związki organiczne, ditlenek siarki, kwas fosforowy) - 22 pracowników,
- pyły przemysłowe (pył mąki, pyły nieklasyfikowane ze względu na toksyczność, pył drewna) - 71 pracowników,
- hałas - 1704 pracowników,
- hałas ultradźwiękowy – 6 pracowników,
- drgania działające na organizm przez kończyny górne - 40 pracowników,
- drgania o działaniu ogólnym na organizm człowieka – 15 pracowników,
- mikroklimat gorący - 12 pracowników,
- mikroklimat umiarkowany – 85 pracowników.

Tabela 18. Liczba pracowników narażonych

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2019	Liczba pracowników narażonych w roku 2018
Czynniki chemiczne	22	22
Pyły przemysłowe	71	71
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	40	38
Drgania o działaniu ogólnym na organizm człowieka	15	14
Mikroklimat gorący	12	25
Mikroklimat umiarkowany	85	85
Hałas	1704	1757

VI.3. Kontrole w ramach nadzoru

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy przez pracodawców. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady pracy, w których występowały czynniki szkodliwe o wartościach ponadnormatywnych, w drugiej wynikające z zasadniczych zamierzeń i wytycznych Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i Głównego Inspektora Sanitarnego.

Skontrolowano ogółem 95 zakładów pracy zwracając szczególną uwagę na:

- ocenę ryzyka zawodowego pracowników,
- pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (czy obejmują wszystkie czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy oraz czy są aktualne i wykonywane przez laboratorium uprawnione),
- rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- orzeczenia lekarskie,
- karty charakterystyki,
- system pierwszej pomocy,
- program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- odzież roboczą, obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej, pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 11 decyzji administracyjnych, które zawierały 22 nakazy dot. wykonania:

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 6,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 2,
- oceny ryzyka zawodowego pracowników - 5,
- zapewnienia właściwego stanu zaplecza higieniczno - sanitarnego – 4,
- systemu pierwszej pomocy – 1,
- rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym– 1,
- rejestru pracowników, którzy są narażeni na działanie substancji o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - 1,
- nie przekazania informacji o substancji o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego – 1,
- wyposażenia pracowników w odzież roboczą, obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej -1.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 15 decyzji płatniczych.

VI.4. Czynniki rakotwórcze / mutagenne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 17 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 319 pracowników ogółem, w tym 115 kobiet a narażonych było 26 pracowników.

W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze:

- pył drewna: dąb i buk (5 zakładów),
- benzen (8 zakładów),
- benzyna ekstrakcyjna, benzyna do lakierów (1 zakład),
- formaldehyd (1 zakład),
- bezwodnik chromowy, tiomocznik, siarczan niklu, chlorek niklu, nikiel (1 zakład),
- dichromian potasu, chromian potasu, benzen, butadien (1 zakład).

Przeprowadzono 18 kontroli. Stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, rejestru pracowników, którzy są narażeni na działanie substancji o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz nie przekazanie przez pracodawcę informacji o substancji o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

VI.5. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego to:

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

Do prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych należą:

- prace w zakładach produkujących żywność,
- prace w rolnictwie,
- prace, podczas których dochodzi do kontaktu ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego,
- prace w jednostkach służby zdrowia,
- prace w laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych lub diagnostycznych,
- prace w zakładach gospodarki odpadami,

- prace w oczyszczalni ścieków,
- inne prace, podczas których potwierdzone są narażenia na działanie czynników biologicznych.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi skontrolowano 23 zakłady pracy, stwierdzono, że ekspozycjach na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 711 pracowników, w tym na **grupę 2 zagrożenia** – 711 pracowników (grupa 2 zagrożenia – są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na **grupę 3 zagrożenia** – 79 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia).

Przeprowadzono 23 kontrole. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

VI.6. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami



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

Skontrolowano 10 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 41 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej.

Razem skontrolowano 51 podmiotów gospodarczych zwracając szczególną uwagę na:

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

Przeprowadzono 51 kontroli. Stwierdzono nieprawidłowości - niezgodne z prawem: oznakowanie mieszaniny i karta charakterystyki.

Szczegółowym nadzorem w roku 2019 objęto podmioty gospodarcze wprowadzające do obrotu produkty zawierające metanol – płyny do spryskiwaczy i odmrażacze do szyb. Przeprowadzono 5 kontroli zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Podczas kontroli stwierdzono niezgodności dotyczące oznakowania Zimowego Płynu do spryskiwaczy -22⁰C. Produkt wycofano z obrotu.

Ponadto Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazał informację o nieprawidłowym wprowadzaniu do obrotu za pośrednictwem sprzedaży internetowej chemikaliów (na stronie internetowej umieszczono zdjęcia produktów, które zawierały nieprawidłowe oznakowanie opakowania – piktogram niezgodny z prawem). Przeprowadzono 2 kontrole – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Produkty biobójcze

W roku 2019 r. nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze.

Skontrolowano 5 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie produktu biobójczego do obrotu w tym 1 podmiot gospodarczy zobowiązany do uzyskania pozwolenia na obrót produktem biobójczym oraz 4 podmiotów gospodarczych, które stosowały produkty biobójcze.

Skontrolowano razem 9 podmiotów gospodarczych zwracając szczególną uwagę na:

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

Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym 1 kontrolę podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego i 4 kontrole w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zrealizował projekt BPR-EN-FORCE-1 (BEF-1) w siedzibie podmiotu gospodarczego odpowiedzialnego za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych (kwestionariusz – część główna zawierała informacje na temat kontrolowanego podmiotu, część 2 zawierała pytania dot. kontrolowanego wyrobu poddanego działaniu produktów biobójczych). Głównym celem projektu była ocena świadomości i kompetencji grup docelowych w zakresie wymogów dot. wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i ocena zgodności z wytycznymi rozporządzenia (WE) nr 528/2012.

VI.7. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej.

VI.8. Środki zastępcze

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

VI.9. Działania oświatowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach realizacji zadań oświatowych nawiązał współpracę z przedstawicielami służby BHP, którym przedstawiono zagrożenia zawodowe w środowisku pracy, aspekty prawne związane z używaniem wyrobów tytoniowych i paleniem e-papierosów. Przeprowadził szkolenie, którego tematem był szkodliwy czynnik biologiczny w środowisku pracy i projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem”. Podczas szkolenia omówiono zagadnienia związane z występowaniem w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych i przedstawiono prezentację multimedialną „Mały kleszcz – duży problem”, która uwzględniała: występowanie kleszcza, cykl rozwojowy, rodzaje, sposób zarażenia, zapobiegania – sposób ubioru, usuwania kleszcza, repelenty.

Podsumowanie:

- Liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe.

Nastąpił spadek liczby pracowników narażonych na mikroklimat gorący, natomiast liczba pracowników narażonych na czynniki – substancje chemiczne, pyły przemysłowe, drgania mechaniczne, hałas pozostaje na tym samym lub podobnym poziomie.

- Kontynuowano nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawcy realizują nałożone na nich obowiązki, wprowadzane do obrotu i stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były klasyfikowane i oznakowane zgodnie z Rozporządzenie (WE) 1272/2008 CLP.

- Szczególnym nadzorem w roku 2019 objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzają do obrotu produkty zawierające metanol – płyny do spryskiwaczy i odmrażacze do szyb (od dnia 09 maja 2019 w produktach przeznaczonych do powszechnej sprzedaży zawartość metanolu nie może przekraczać 0,6%).



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

VII.1. Informacje ogólne

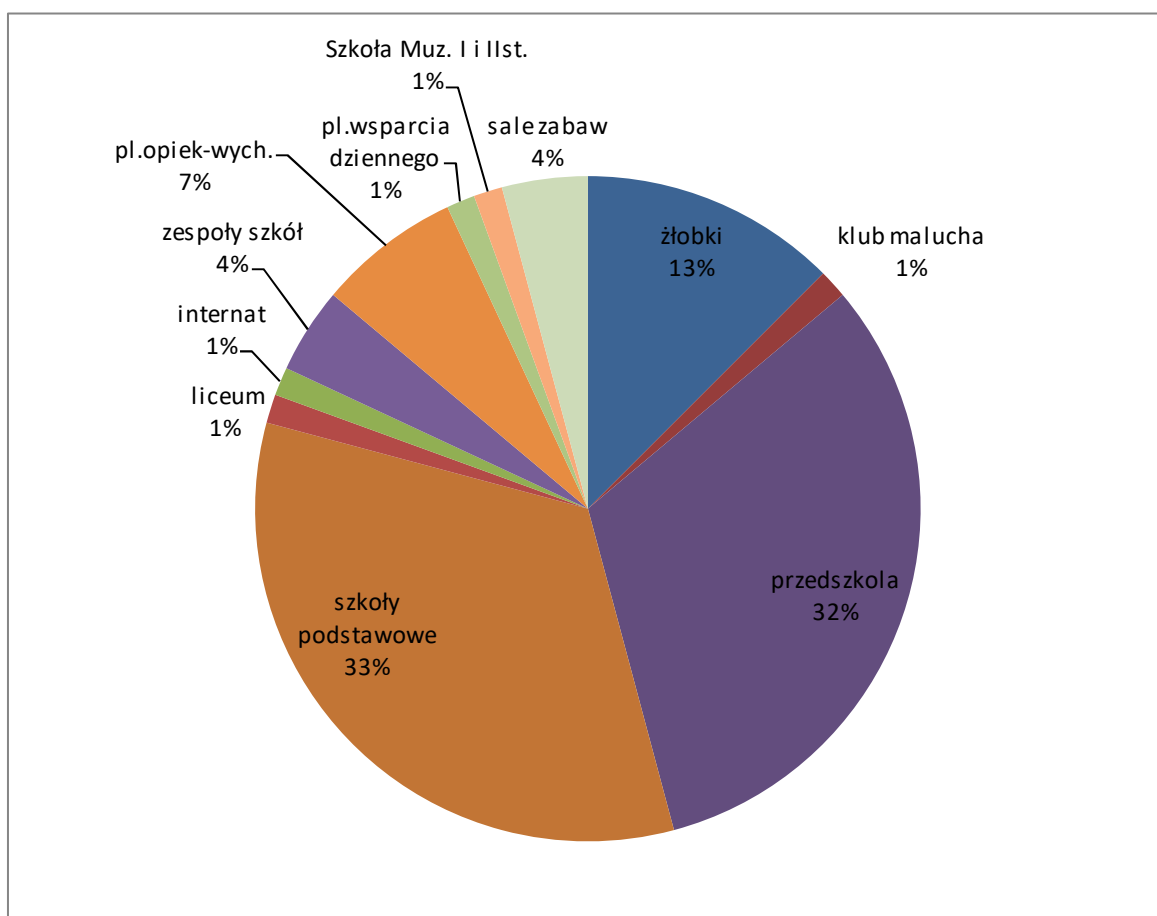
W minionym roku przeprowadzono 122 kontrole placówek stałych, w których przebywało 13927 dzieci. Oceniono 5 turnusów wypoczynku zimowego i 10 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 15 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objęli 72 placówki stałe, do których należą: (stan na 31.12.2019r):

- 23 przedszkola,
- 24 szkoły podstawowe ,
- 1 internat,
- 3 zespoły szkół, w tym 2 zespoły szkół ponadpodstawowych,
- 5 placówek opiekuńczo- wychowawczych,
- 3 inne placówki (sale zabaw),
- 1 pozaszkolna placówka specjalistyczna (Szkoła Muzyczna I i II st.),
- 1 placówka wsparcia dziennego,
- 9 żłobków,
- 1 klub dziecięcy.

W 2019 roku pion Higieny Dzieci i Młodzieży obejmował swym nadzorem następujące placówki oświatowo – wychowawcze na terenie powiatu szamotulskiego.

Wykres 1. Placówki oświatowo – wychowawcze na terenie powiatu szamotulskiego



VII.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków

W 2019 roku na terenie gminy Kaźmierz oddano do użytku 1 przedszkole i 1 żłobek w nowo powstałym budynku oraz uczestniczyliśmy w odbiorze nowo dobudowanej części szkoły podstawowej w Szamotułach.

VII.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej

Placówki działające na terenie Powiatowej Stacji w Szamotułach są zwodociągowane. 69 z nadzorowanych placówek podłączonych jest do centralnej sieci kanalizacyjnej, 3 korzystają ze zbiorników bezodpływowych. Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie.

VII.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe

Z natrysków po lekcjach wychowania fizycznego korzysta znikoma część placówek ze względu na krótkie przerwy. Natryski wykorzystywane są najczęściej po dodatkowych zajęciach sportowych.

Nadal część placówek zajęcia z wychowania fizycznego przeprowadza na salkach zastępczych - za małych, za niskich, często w pomieszczeniach przyziemia budynków bez skutecznej wentylacji. Zajęcia prowadzone są także na korytarzach szkolnych. W wielu obiektach szkolnych posiadających podstawową infrastrukturę sportową dzieci i młodzież ma możliwość korzystania z basenu, miejskich hal sportowych.

W niektórych placówkach brak jest odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak korzystają one z powstających tzw. „Orlików” i boisk wiejskich. Część szkół dowozi dzieci jeden raz w tygodniu do gminnych sal gimnastycznych.

Corocznie ocenie poddawane jest wyposażenie zaplecza sportowego. Na 51 skontrolowanych placówek tylko 27 posiadało sprzęt w dobrym stanie technicznym, z certyfikatami bądź atestami - bez zmian z rokiem ubiegłym.

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

Higiena Dzieci i Młodzieży kontroluje warunki pracy uczniów, w tym oświetlenie stanowisk pracy. Stwierdzono, że w 2019 roku znikoma część placówek ma aktualne pomiary oświetlenia sztucznego na stanowisku pracy ucznia. Podczas kontroli sanitarnej sprawdzano oznakowanie mebli oraz ich prawidłowe zestawienie (stolik, krzesło), stan techniczny i posiadanie certyfikatów. Pod względem ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych skontrolowano 8 placówek. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 placówkach w 9 oddziałach szkół. Liczba szkół, które zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie i przy zespołach szkół. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 11 szkołach, jest to więcej placówek niż w roku ubiegłym. Nadal odnotowuje się zagęszczenie w klasach, szczególnie dzieci młodszych i w placówkach przedszkolnych. Organizacja dowozów dzieci w roku sprawozdawczym jest opracowana prawidłowo. Nie

uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Prowadzona analiza wykazała, że nieznacznym procentem pomieszczeń nie posiada żadnej wentylacji, co związane jest z budynkami, które są pod nadzorem konserwatora zabytków i gdzie nie ma możliwości wyprowadzenia wentylacji na zewnątrz budynku. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. Z roku na rok odnotowuje się **wzrost przypadków wszawicy**.

W 2019 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego i dwudaniowego, z których korzystało 3066 dzieci, porównując z rokiem ubiegłym liczba korzystających jest o 205 dzieci mniejsza. Napój podawany był we wszystkich szkołach podstawowych i 3 zespołach szkół. Minimalnie zmniejszyła się liczba dzieci korzystających z posiłków refundowanych. W 2019 roku liczba dzieci i młodzieży korzystających z dofinansowania wynosiła 303, a dla porównania w 2018 liczba ta miała wartość 415. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szkłanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Stwierdza się, że część placówek wprowadziła podawanie posiłków w formie pełnego cateringu, ale pozostają placówki, w których dzieci w oddziałach przedszkolnych przy szkole podstawowej przynoszą własne wyżywienie, podawany jest tylko ciepły napój. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli tych placówek o celowości wprowadzenia dożywiania oraz uświadomić im jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych.

Pion Higieny Dzieci i Młodzieży wydał 3 decyzje administracyjne, które dotyczyły złego stanu technicznego placówek:

I. Szkoła Podstawowa nr 1, ul. Staszica 1, 64-500 Szamotuły- w kwietniu 2019 roku wydano decyzję o przedłużeniu terminu wykonania obowiązku dotyczącego zapewnienia prawidłowego stanu sanitarnego ścian i sufitu oraz zapewnienia prawidłowego stanu technicznego wykładziny podłogowej w 2 klasach – decyzję wykonano. W miesiącu listopadzie 2019 roku wydano kolejną decyzję, w której wykazano uchybienia między innymi w sanitariacie na piętrze budynku, zacieki na suficie oraz odpadającą farbę i tynk w magazynku sprzętu sportowego przy sali gimnastycznej, a w 3 klasach zniszczoną wykładzinę podłogową. W klasach stwierdzono, że meble uczniowskie są w złym stanie technicznym. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do końca lutego 2020 roku i na zapewnienie prawidłowego stanu technicznego wykładzin podłogowych w 3 klasach do końca sierpnia 2021 roku.

II. Szkoła Podstawowa nr 2, ul. Kapłańska 18, 64-500 Szamotuły - w jednej z sal i w szatni chłopców stwierdzono zacieki na sufitach, odpadającą farbę i tynk oraz meble edukacyjne w złym stanie technicznym. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do końca sierpnia 2019 roku.

III. Przedszkole „Krasnal Hałabała”, ul. Nowowiejska 23, 64-530 Kaźmierz - w pomieszczeniach sanitarnych dla dzieci stwierdzono zacieki na sufitach oraz odpadającą farbę i tynk. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do końca sierpnia 2019 roku.

Przed rozpoczęciem roku szkolnego 2019/2020 przeprowadzono 4 kontrole problemowe mające na celu sprawdzenie stanu przygotowania placówek do przyjęcia dzieci. Z 18 placówek uzyskano informacje drogą elektroniczną. Analizując dane wszystkie szkoły zostały przygotowane na rozpoczęcie roku szkolnego.

VII.6. Opieka medyczna

Pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży znajduje się tylko jeden gabinet profilaktyki zdrowotnej. Oprócz przedszkoli we wszystkich placówkach szkolnych opieka medyczna jest zapewniona przez spółki medyczne. W poszczególnych placówkach higienistka czy pielęgniarka bywa czasami tylko raz w miesiącu lub rzadziej, co **jest niewystarczające do potrzeb.**

VII.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2019 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 10 turnusów. Przeprowadzono w tym okresie 5 kontroli. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 173, jest to mniej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 53 turnusy. Przeprowadzono 10 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 344 uczestników - mniej niż w roku ubiegłym. Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży nie budziły zastrzeżeń, oprócz obozu harcerskiego pod namiotami zorganizowanego nad jeziorem Psarskim.

Podsumowanie:

- Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów w wielu przypadkach było wynikiem zarówno nieprawidłowego rozsadzenia dzieci w ławkach przez wychowawców klas (nieprzestrzeganie przepisów), jak i braku ciągłego nadzoru nad uczniami.
- Zebrane informacje w placówkach wykazały, że występuje problem z wyposażeniem w meble i sprzęt sportowy certyfikowany.
- Na terenie powiatu stwierdza się przepełnienia w placówkach przedszkolnych oraz w szkołach podstawowych szczególnie w klasach od „0” do 3.
- Brak odpowiedniej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego oraz brak placów zabaw przy szkołach dla dzieci młodszych.
- Placówki wypoczynku dla dzieci i młodzieży zostały zorganizowane prawidłowo.
- Niewystarczająca opieka zdrowotna w placówkach oświatowo-wychowawczych.



VIII. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia

VIII.1. Ogólna interpretacja danych

W 2019 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1.489 zakładów żywnościowo-żywieniowych (dla porównania w roku 2018 – 1.461), w tym (wykres 2):

- 52 obiekty produkcji żywności, tj. 5 wytwórni lodów, 6 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 9 piekarni, 11 ciastkarni, 1 przetwórnia owocowo-warzywna, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety, 16 innych wytwórni żywności,
- 1158 obiektów obrotu żywnością, tj. 313 sklepów spożywczych, 9 kiosków, 19 magazynów hurtowych, 65 obiektów ruchomych i tymczasowych, 752 innych obiektów obrotu żywnością,
- 129 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 31 restauracji, 98 zakładów małej gastronomii,
- 91 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego tj. 1 stołówka pracownicza, 2 bufety przy zakładach pracy, 1 stołówka w domu wczasowym, 4 stołówki w żłobkach, 20 stołówek szkolnych, w tym 8 z żywieniem cateringowym, 2 stołówki w bursach i internatach, 6 stołówek na koloniach i obozach, 24 stołówki w przedszkolach, w tym 6 z żywieniem w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 14 zakładów usług cateringowych, 12 innych zakładów żywienia,
- 25 środków transportu żywności,
- 21 miejsc obrotu materiałami do kontaktu z żywnością,
- 3 zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki,
- 10 miejsc obrotu kosmetykami.

Wykres 2. Struktura obiektów w 2019 r.



Liczba ewidencjonowanych obiektów w 2019 r. zwiększyła się w stosunku do 2018 r. o 28 zakładów (2%).

Zgodnie z „Harmonogramem nadzoru nad obiektami” na 2019 r. zaplanowano do kontroli 193 obiekty. Plan kontroli został zrealizowany w 100 %. Ponadto przeprowadzono 346 kontroli dodatkowych.

Ogółem w 2019 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 539 kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym 38 kontroli interwencyjnych:

- 18 kontroli w ramach systemu RASFF,
- 20 kontroli dotyczących zażaleń.

Wydano 91 decyzji administracyjnych, w tym:

- 17 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 6 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- 68 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wydano 117 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w 2018 r. wydano również 117 decyzji).

Wydano 34 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami podmiotów produkcji pierwotnej (22 zaświadczenia), środki transportu (8 zaświadczeń), obiekty ruchome i tymczasowe (2 zaświadczenia), inne obiekty obrotu (2 zaświadczenia).

Wydano 81 decyzji płatniczych na sumę 6.705,00 zł.

Winnych zaniedbań ukarano 19 mandatami na łączną kwotę 6.000,00 zł (w roku 2018 nałożono 32 mandaty na sumę 9.900,00 zł),

Wydano 1 tytuł wykonawczy oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.

Ogółem w 2019 r. rozpatrzono 20 zażaleń.

Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarnego, oferowania do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- nieprawidłowej jakości środków spożywczych (kebab, kurczak z różną, twaróg półtłusty Krajanka, metka cebulowa),
- nieswoistego zapachu ryb w sklepie,
- obecności pleśni w mleku w opakowaniu kartonowym,
- obecności larw szkodników w cukierkach „Michałki z Wawelu białe” oraz „Opolanki galaretki w czekoladzie”,
- niewłaściwej jakości przygotowywanych i wydawanych posiłków osadzonym w Zakładzie Karnym we Wronkach,
- niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz oferowania do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w Kantynie w Zakładzie Karnym we Wronkach,
- oferowania do sprzedaży warzyw i owoców na starganie, narażonych na zanieczyszczenia zewnętrzne,
- niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych,
- obecności gryzoni w restauracji.

W roku 2019 dokonano analizy ryzyka zgodnie z Arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Dokonano oceny zagrożenia w 206 obiektach, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 5 obiektach.

Stan sanitarny obiektów w latach 2018 - 2019 w podziale na grupy przedstawiono w tabeli nr 19.

Tabela 19. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2018-2019

Rodzaj danych	2018	2019
Liczba obiektów wg ewidencji	1.461	1.489
Liczba obiektów skontrolowanych	382	356
Liczba kontroli i rekontroli	665	539
Liczba decyzji administracyjnych	94	91
Liczba mandatów	32	19
Wysokość średniego mandatu /zł /	309	316
Odsetek obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości	3,4	2,4
Liczba pobranych próbek żywności	176	189
Odsetek próbek kwestionowanych	0	0

W 2019 r. pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 189 próbek. Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W sprawozdaniach z badań zawarto dodatkowe informacje dotyczące nieprawidłowości w oznakowaniu. Uwagi dotyczyły 3 zbadanych próbek. Zgodnie z planem pobierania próbek pobrano 189 próbek, w tym 3 próbki kosmetyków w ramach urzędowej kontroli oraz 11 próbek dodatkowych. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 167 próbek, w ramach monitoringu 22 próbki. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 114 próbek, w kierunku badań chemicznych 75 próbek. W 2019 r. nie zakwestionowano próbek żywności oraz próbek kosmetyków.

W roku 2019 nie dokonywano kontroli granicznej żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami produkcji i obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych oraz w miejscowościach wypoczynkowych. Przeprowadzono 66 kontroli sanitarnych, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 6 mandatów karnych na sumę 1.900,00 zł.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych, magazynowych oraz zmywalni naczyń,
- brudne urządzenia chłodnicze, półki, regały, lady sprzedaży, posadzki, zlewozmywaki, sprzęt kuchenny i podręczny,
- nieprawidłowy stan techniczny ścian, sufitów, podłóg w pomieszczeniach obiektów,
- nieprawidłowe przechowywanie naczyń jednorazowego użytku,
- brak do wglądu dokumentacji zdrowia,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej, brak segregacji,
- brudny, zniszczony sprzęt porządkowy,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- uszkodzona instalacja wodna przy zlewozmywaku,
- brak wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych,
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk w toalecie dla personelu,
- zalegające śmieci, makulatura, zepsute warzywa, przeterminowane środki spożywcze w otoczeniu restauracji,
- obecność padłych owadów,
- brak dokumentacji GMP/GHP,
- brak zabezpieczenia obiektów przed dostępem owadów,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (poza urządzeniami chłodniczymi, obok sprzętu porządkowego).

W porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się liczba obiektów, w których stwierdzono uchybienia. Stan sanitarno-techniczny nie uległ pogorszeniu. Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2018 – 2019 przedstawiono w tabeli nr 20.

Tabela 20. Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2018 - 2019

Nadzór nad obiektami w okresie letnim	2018 r.	2019 r.
Liczba kontroli	74	66
Liczba mandatów i kwota	6 / 1.900,00 zł	6 / 1.900,00 zł
Liczba decyzji	0	1
Wnioski o ukaranie	0	0

W okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym wzmożono nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych i sprzedażą ryb żywych. Przeprowadzono kontrole w marketach, sklepach spożywczych oraz na placach targowych. Przeprowadzono ogółem 9 kontroli dotyczących sprzedaży grzybów suszonych (patrz VIII.9. Informacja dotycząca grzybów.)

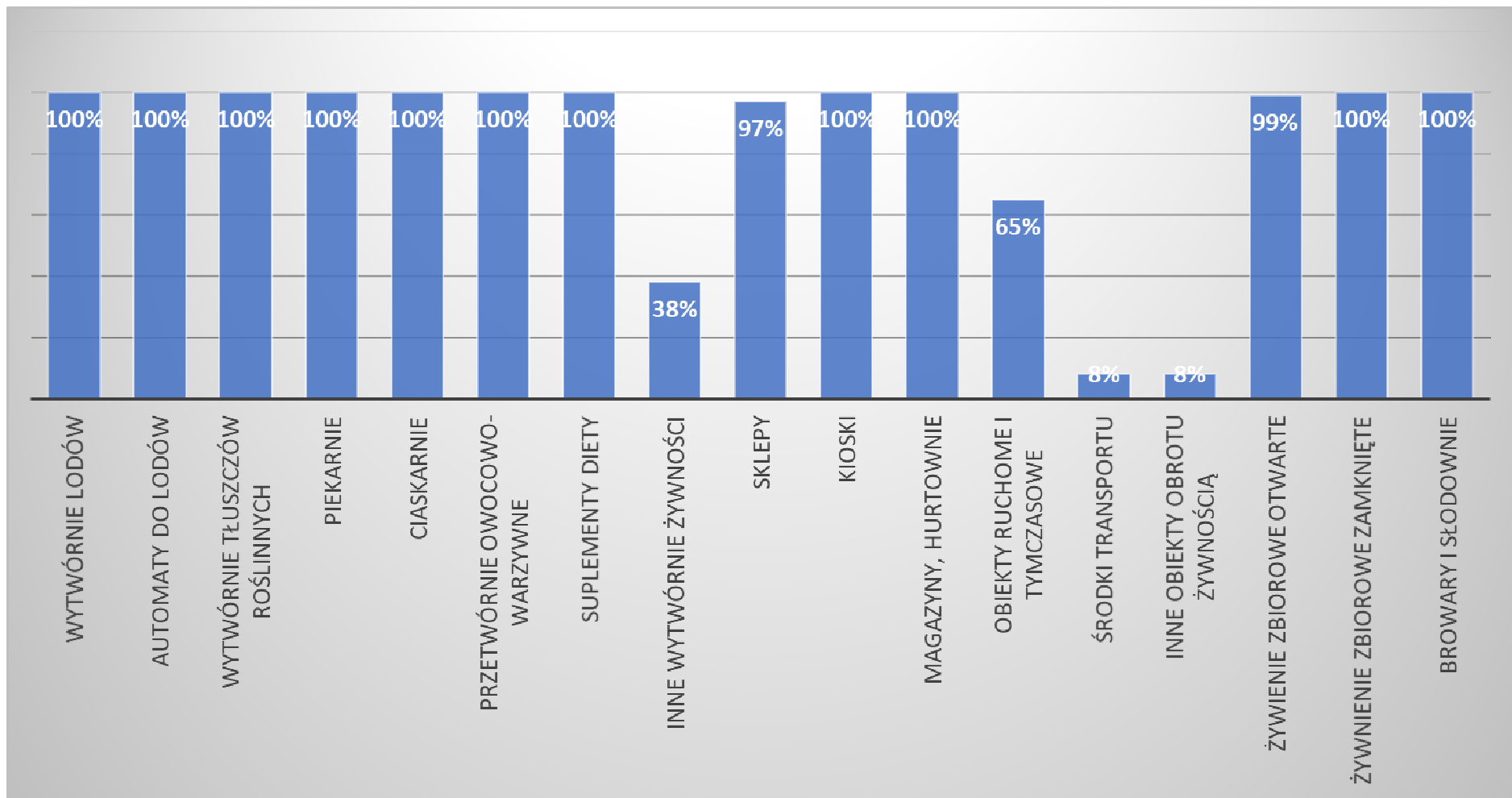
Poziom wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP.

W skali powiatu zasady GMP i GHP wdrożyły 723 zakłady, co stanowi 48,5% (tabela nr 20, wykres 3) nadzorowanych obiektów żywności i żywienia, natomiast system HACCP został wdrożony w 113 obiektach, co stanowi 8 % (tabela nr 21, wykres 4). Większość zakładów posiada opracowane i wdrożone instrukcje GMP i GHP. Jednak w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, że dokumentacja prowadzona jest niesystematycznie, nieczytelnie lub w niektórych przypadkach zaprzestano jej prowadzenia. Wobec osób odpowiedzialnych za stwierdzone uchybienia zostały nałożone mandaty karne.

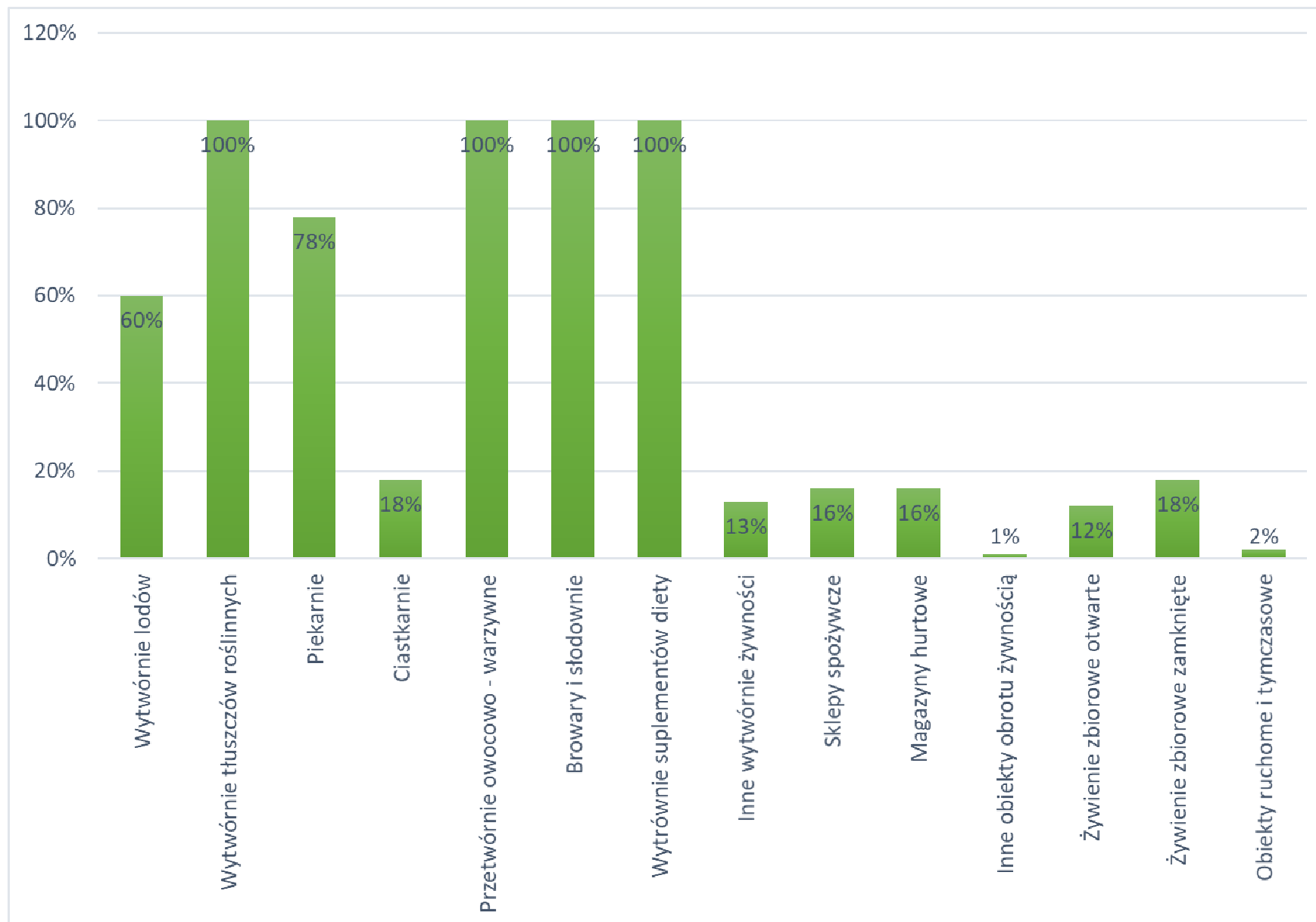
Tabela 21. Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2018 - 2019

	2018		2019	
	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami
Zasady GMP i GHP	713	48,8	723	48,5
System HACCP	117	8	113	8

Wykres 3. % obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2019 r.



Wykres 4. % obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2019 r.



Przedstawienie stanu sanitarnego grup obiektów (wyrażone w % obiektów „niezgodnych”) w latach 2018-2019.

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2018 – 2019 przedstawia tabela nr 22.

Tabela 22. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2018 – 2019.

L.p.	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym w latach		Ocena stanu sanitarnego
		2018	2019	
1.	Inne obiekty obrotu żywnością	33	11	Stan sanitarny uległ poprawie
2	Sklepy spożywcze	7	3,9	Stan sanitarny uległ poprawie
3	Mała gastronomia	0	3	Stan sanitarny uległ pogorszeniu

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

Inne obiekty obrotu żywnością

W 2019 r. w ewidencji znajdowało się 752 „Innych obiektów obrotu żywnością” (produkcja pierwotna, sklepy na stacjach paliw, apteki, saloniki prasowe, punkty sprzedaży w urzędach pocztowych, sklepy sportowe, punkty sprzedaży suplementów diety w klubach fitness, punkty sprzedaży środków spożywczych w studiach kosmetycznych, punkt sprzedaży środków spożywczych w kinie, punkty sprzedaży żywności w drogeriach).

Skontrolowano 15 obiektów (co stanowi 2 % obiektów zewidencjonowanych). Oceniono na podstawie arkusza oceny 9 obiektów. W grupie „Inne obiekty obrotu żywnością” przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne. Wydano 1 decyzję administracyjną oraz 3 decyzje o zatwierdzeniu zakładu.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 2 mandaty karne na sumę 600,00 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki żywności. Wyniki badań – niekwestionowane.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- brak porządku i czystości na zapleczu obiektu (brudna lodówka, brudny zlewozmywak, brudne posadzki, lada sprzedaży),
- brak porządku w szafkach do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, odzież przechowywana w przypadkowych miejscach,
- niedostateczny stopień utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, brak systematycznych zapisów w rejestrach,
- nieprawidłowe przechowywanie naczyń jednorazowego użytku,
- brudny, zniszczony sprzęt porządkowy,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych,
- brudne ściany, sufity, posadzka w pomieszczeniach,
- brak możliwości korzystania z toalety dla personelu,
- zbędny sprzęt w pomieszczeniach,
- uszkodzona bateria przy zlewozmywaku w sali sprzedaży,
- brak do wglądu aktualnej dokumentacji zdrowia.

Sklepy spożywcze

W 2019 r. w ewidencji znajdowało się 313 sklepów spożywczych, z których skontrolowano 134 (co stanowi 43 % obiektów zewidencjonowanych).

W ciągu roku w sklepach spożywczych przeprowadzono 210 kontroli sanitarnych, w tym 24 kontrole interwencyjne w związku ze złożonymi zażaleniami oraz działaniami związanymi z funkcjonowaniem systemu RASFF.

Ponadto w ramach sprawowanego nadzoru w miejscach obrotu żywnością zwracano szczególną uwagę na stan sanitarny i techniczny wózków i koszyków dla klientów oraz skuteczność opracowanych procedur w tym zakresie.

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

W związku z pismem WPWIS z dnia 07.12.2017 r. Nr DN-HŻ.9011.561.2017 w sprawie konieczności wzmocnienia nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w zakresie przekazywania

informacji nt. składu (w tym alergenów) żywności nieopakowanej, które określa art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. kontrolowano dokumentację dotyczącą wykazu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Sklepy spożywcze” wydano 44 decyzje administracyjne oraz 38 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dokonano oceny ryzyka w 77 obiektach, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 3 obiektach. Za nieprzebranie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 12 mandatów na sumę 3.800,00 zł.

Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy sklepów spożywczych był bardzo zróżnicowany.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (zawilgocone ściany i sufity, łuszcząca się farba, zaciek, ubytki tynku, zniszczone posadzki),
- obecność padłych owadów (much, moli) i oprzędów oraz żywych larw szkodników w cukierkach,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych (poza urządzeniami chłodniczymi),
- brak zabezpieczenia środków spożywczych nieopakowanych przed bezpośrednim kontaktem z klientem (wyroby cukiernicze i piekarnicze),
- oferowanie do sprzedaży warzyw i owoców z oznakami zepsucia,
- brak należytej czystości i porządku w pomieszczeniach (brudne posadzki, regały, drzwi, urządzenia chłodnicze, brudne umywalki, lampy, opakowania transportowe do pieczywa),
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu porządkowego,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych oraz rozmrożonych lodów,
- brudne boksy do transportu środków spożywczych wymagających przewozu w warunkach chłodniczych,
- brudne, zakurzone stanowiska kasowe w markecie,
- nieszczelny syfon przy umywalce do mycia rąk na stoisku cukierniczym,
- brak porządku i czystości na stoisku cukierniczym,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniu do przechowywania odpadów kategorii 3 oraz niesprawne urządzenie chłodnicze,

- odpady kategorii 3 pochodzenia zwierzęcego (wędliny) przechowywane w ladzie chłodniczej w sali sprzedaży,
- brak czystości w pojemniku do przechowywania pieczywa, dostarczanego podczas ранnej dostawy,
- środki spożywcze po upływie terminu ważności, zepsute i zapleśniałe przechowywane w sąsiedztwie środków spożywczych oferowanych do sprzedaży,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej (w przypadkowych miejscach, brak szafek na odzież), personel bez odzieży ochronnej,
- ślady gryzoni w szafce pod zlewozmywakiem na zapleczu sklepu,
- brak ręczników jednorazowego użytku przy umywalce do mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych,
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- zniszczone urządzenia chłodnicze,
- brak wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych,
- brak porządku i czystości w szafce do przechowywania sprzętu porządkowego, środków myjących i dezynfekcyjnych,
- niedostateczny stopień utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, brak systematycznych zapisów w rejestrach,
- brak dostępu do umywalki w sali sprzedaży oraz zlewozmywaków na zapleczu sklepu,
- niewłaściwe przechowywanie opakowań jednorazowego użytku oraz papieru pakowego,
- brak wydzielonego i oznakowanego miejsca na zapleczu sklepu do przechowywania środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brudne koszyki zakupowe dla klientów.

Do badań laboratoryjnych w grupie „Sklepy spożywcze” w 2019 r. pobrano 158 próbek żywności. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

Zakłady małej gastronomii

W 2019 r. w ewidencji znajdowało się 98 zakładów małej gastronomii. Skontrolowano 54 zakłady (co stanowi 55 % obiektów zewidencjonowanych). Oceniono na podstawie arkusza oceny 32 zakłady. W grupie „Zakłady małej gastronomii” przeprowadzono ogółem 65 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 27 decyzji administracyjnych oraz 28 decyzji o zatwierdzeniu zakładu. Za nieprzestrzeżenie wymagań dotyczących zachowania

czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 3 mandaty karne na sumę 800,00 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki żywności. Wyniki badań – niekwestionowane.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- brak porządku i czystości w przyczepie gastronomicznej (brudny sprzęt porządkowy, brudna szafka pod zlewozmywakiem oraz brudne pojemniki do przechowywania wody czystej i brudnej),
- brak porządku w szafkach do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej,
- uszkodzona instalacja wodna przy zlewozmywaku,
- brak wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych,
- niedostateczny stopień utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, brak systematycznych zapisów w rejestrach,
- brak zabezpieczenia obiektu przed dostępem owadów (siatki w oknach),
- uszkodzony podgrzewacz do wody przy umywalce w toalecie dla personelu,
- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- brak segregacji w szafce na odzież do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniu kuchennym, bufecie, pomieszczeniu magazynowym oraz w toalecie dla personelu,
- brak możliwości korzystania z umywalki do mycia rąk w toalecie dla personelu,
- zbędne przedmioty oraz sprzęt w pomieszczeniach,
- zalegające śmieci, makulatura, zepsute warzywa, przeterminowane środki spożywcze w otoczeniu obiektu,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych.

VIII. 3. Stan sanitarny środków transportu żywności

Tabela 23. Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2019 r.

<u>PSSE</u>	W ewidencji ogółem w 2019 r.	Ilość skontrolowanych osóbk	Ilość kontroli ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Stwierdzone nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu	Decyzje merytoryczne	Decyzje zatwierdzające/warunkowe	Środki transportu (2019r.) zatwierdzone/warunkowo	GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją
Szamotuły	25	25	25	8	-	-	12/z	12/z	25

W 2019 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 25 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 25 kontroli.

W związku ze złożonymi wnioskami wydano 12 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 8 zaświadczeń o wpisie do rejestru oraz 2 decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów.

Dokonano kontroli:

- samochodów służących do przewozu środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych nie wymagających warunków chłodniczych,
- samochodów dostawczych służących do przewozu środków spożywczych wymagających transportu w warunkach chłodniczych (mięsa, wędlin),
- samochodów dostawczych służących do przewozu dań w ramach usług cateringowych,
- samochodów dostawczych służących do przewozu pieczywa oraz wyrobów cukierniczych,
- cystern służących do przewozu olejów jadalnych.

Dokonywano również kontroli środków transportu będących na wyposażeniu zakładów produkujących żywność.

Stan sanitarno – techniczny środków transportu nie budził zastrzeżeń. Kierowcy-dostawcy prowadzili zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji komór ładunkowych, posiadali aktualną dokumentację zdrowia oraz prawidłową odzież ochronną. Komory chłodnicze środków transportu posiadały sprawne agregaty, co zapewniało prawidłową temperaturę przewozu

środków spożywczych wymagających chłodzenia. Przedstawiano do wglądu wydruki elektroniczne pomiaru temperatury podczas przewozu asortymentu, a także zapisy temperatur w prowadzonych rejestrach.

Przeprowadzono łącznie 25 kontroli następujących środków transportu:

- będących własnością firm transportowych - ogółem 11 kontroli,
- będących na wyposażeniu zakładów żywnościowo-żywnościowych – ogółem 5 kontroli samochodów dostawczych,
- będących na wyposażeniu zakładów produkcji żywności – ogółem 3 kontrole,
- będących na wyposażeniu zakładów obrotu żywnością - ogółem 4 kontrole,
- będących na wyposażeniu zakładów usług cateringowych - ogółem 2 kontrole.

VIII.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2019 r. pobrano ogółem 189 próbek do badań laboratoryjnych, w tym:

- 3 próbki produktów kosmetycznych,
- 186 próbek żywności, w tym 11 próbek dodatkowych tj.:
- 4 próbki w związku z interwencją konsumencką na jakość środka spożywczego, w tym: 3 próbki - „Mleko UHT zawartość tłuszczu 3,2 %”, próbki krajowe, urzędowe, kierunek badań mikrobiologia oraz 1 próbkę „Twaróg półtłusty krajanka”, próbka krajowa, urzędowa, kierunek badań organoleptyka,
- 5 próbek w związku z przekazaniem przez PPIS w Wolsztynie sprawozdaniem z badań dot. przekroczenia liczby Enterobacteriaceae w próbkach pn. „Lody z bakaliami”, próbki krajowe, urzędowe, kierunek badań mikrobiologia,
- 2 próbki dodatkowe na zawartość tłuszczu „Kaszka mleczna manna po 4 miesiącu” i „Kaszka mleczno-zbożowa 4 owoce po 8 miesiącu”, próbki krajowe, urzędowe + monitoring, kierunek badań chemia – znakowanie – zawartość tłuszczu.

W 2019 r. zbadane próbki nie zostały zakwestionowane, natomiast w 3 zbadanych próbkach stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu oraz w 5 próbkach stwierdzono obecność bakterii *Bacillus cereus*:

1. „Calcium z witaminą C Supplement diety” - 24 tabletki o smaku cytrynowym.

W sprawozdaniu z badań próbki pobranej w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w dniu 02.09.2019 r. w Sklepie w Dusznikach zwrócono uwagę na nieprawidłowości w oznakowaniu. W oznakowaniu zbadanej próbki suplementu diety, w wykazie składników, producent umieścił alkohole wielowodorotlenowe (sorbitole), których zawartość może przekraczać 10%.

Znakowanie środka spożywczego określone jest w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...)(Dz.U.UE L304 z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.) Ponadto ww. suplement diety nie figurował w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zgodnie z wymaganiami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi zbadanej próbki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał wyniki badań próbek do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku, ul. Warszawska 57A, 15-062 Białystok, pod nadzorem którego znajduje się producent suplementu diety, celem podjęcia działań. Powiadomiono również właściciela obiektu, w którym pobrano próbki o zaistniałych nieprawidłowościach.

2. „Kaszka mleczna manna, po 4 miesiącu” i „Kaszka mleczno-zbożowa 4 owoce, po 8 miesiącu”

Próbki pobrano w dniu 04.10.2019 r. w markecie w Szamotułach w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. W zbadanych próbkach kaszek stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu. W oznakowaniu zbadanych próbek kaszek, w składnikach, producent zadeklarował użycie dodatków do żywności: lecytyna sojowa bez określenia nazwy kategorii składnika. Znakowanie środka spożywczego określone jest w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...)(Dz.U.UE L304 z dnia 22.11.2011r. z późn. zm.)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał sprawozdanie z badań ww. próbek do organu właściwego w przedmiotowej sprawie tj. Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Warszawie ze względu na siedzibę producenta w Warszawie. Powiadomiono również właściciela obiektu, w którym pobrano próbki o zaistniałych nieprawidłowościach.

3. „Kostka mango z bitą śmietaną”

W sprawozdaniu z badań próbek pobranych zgodnie z planem w ramach kontroli urzędowej i monitoringu w sklepie piekarniczo-cukiernicznym w Szamotułach stwierdzono obecność bakterii Bacillus cereus.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał sprawozdanie z badań ww. próbek do organu właściwego w przedmiotowej sprawie oraz do producenta kostki mango.

VIII.4. Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

Prowadzono nadzór nad 21 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 6 hurtowniami i 15 sklepami). Obiekty posiadają zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach. W obiektach tych prowadzona jest działalność obejmująca magazynowanie i sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz artykułów przemysłowych (chemia gospodarcza).

W 2019 r. przeprowadzono ogółem 5 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 4 kontrole w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym stwierdzenia migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. Łyżka kuchenna „Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej, kraj pochodzenia Chiny. Skontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w obrocie, zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach produkcyjnych (np. sztucce, mieszadełka, kubeczki papierowe, papier pakowy, woreczki hdpe, rękawiczki jednorazowego użytku, folie do pakowania, folia aluminiowa, pojemniki, kubki jednorazowe polistyrenowe, talerze białe polistyrenowe na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadają prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania wyrobów do kontaktu z żywnością. Informacje są widoczne, czytelne i nieusuwalne. Dokonano kontroli informacji zawartych w deklaracjach zgodności na zgodność z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zgodnie z Planem pobierania próbek na rok 2019 nie zaplanowano do poboru próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli.

VIII.5. Ocena sposobu żywienia

W 2019 r. nadzorowi podlegało 91 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w tym 3 kontrole interwencyjne. W 39 obiektach dokonano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji. Wynik oceny – ryzyko niskie. Dokonano zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów 15 obiektów. Żywnienie

dzieci i młodzieży prowadzone jest w 20 stołówkach szkolnych, w tym w 8 punktach wydawania posiłków w systemie cateringowym, w 24 stołówkach przedszkolnych, w tym w 6 punktach wydawania posiłków w systemie cateringowym oraz w 4 żłobkach. Obiady dostarczane w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek: Szkoły Podstawowej Nr 1 w Szamotułach, Zespołu Szkół im. E. Sczanieckiej w Pniewach, Szkoły Podstawowej Nr 3 we Wronkach, Restauracji w Kaźmierzu, Restauracji „Olympic” we Wronkach oraz Przedszkoli Nr 3,4,5 w Szamotułach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. Szkoły uczestniczą w „Programach dla szkół”, w ramach których dzieci z klas 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne.

W 2019 roku dokonano 31 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w 31 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W badaniach nad sposobem żywienia główny nacisk położono na żywienie dzieci i młodzieży. W 14 ocenionych jadłospisach stwierdzono wady.

Najczęściej występujące uchybienia w zakresie sporządzania jadłospisów to:

- w posiłkach nie uwzględniono porcji warzyw lub owoców,
- nie podawano co najmniej raz w tygodniu porcji ryby,
- nie podawano co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych.

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

W związku z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań.

W czasie wycieczki letniej oraz zimowej dzieci korzystały z żywienia w stołówkach szkolnych i internatach oraz w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzono ogółem 7 kontroli i rekontroli w 6 obiektach. Kontrolowane były bloki żywieniowe pod względem spełnienia wymogów sanitarno-higienicznych:

- obozy sportowe - Gmina Pniewy Zespół Szkół im. Emilii Sczanieckiej, ul. Wolności 10, Pniewy,

- obóz sportowy - zimowy - w Internacie Zespołu Szkół Nr 1 we Wronkach im. Powstańców Wlkp., ul. Leśna 17,
- obóz sportowy -Hotel i Restauracja „Olympic” we Wronkach, ul. Leśna 15a,
- obóz sportowy - letni -Stołówka w Zespole Szkół Nr 1, ul. Mickiewicza 9 w Szamotułach,
- obóz harcerski nad jeziorem Psarskie.

W związku z odbywającym się wypoczynkiem dzieci i młodzieży pobrano do oceny 8 jadłospisów dekadowych. Wśród ocenionych 8 jadłospisów w 1 stwierdzono nieprawidłowości (w posiłkach nie uwzględniono potraw z ryb, nie określono rodzaju podawanych warzyw, dżemów, serów, wędlin, nie podawano warzyw we wszystkich posiłkach, nie określano na bazie jakich produktów przygotowywane są kanapki). W wyniku przeprowadzonych kontroli związanych z wypoczynkiem letnim i zimowym dzieci i młodzieży w 1 z obiektów stwierdzono nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w miejscach wyznaczonych jako kuchnia, przygotowalnia posiłków, zmywalnia naczyń kuchennych i menażek,
- brak zabezpieczenia sprzętu i urządzeń kuchennych, półek, regałów przed zanieczyszczeniem (kurz, piasek),
- brak utwardzonej podłogi w kuchni i w pomieszczeniu do przygotowywania posiłków,
- brak oznakowania desek służących do krojenia i przygotowywania posiłków,
- brudny sprzęt i urządzenia kuchenne,
- brak wystarczającej ilości ciepłej wody do mycia sprzętu kuchennego oraz rąk personelu przygotowującego posiłki,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych w magazynie (brak segregacji produktów, brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, brak zachowania łańcucha chłodniczego, opakowania produktów otwarte z poprzedniego dnia, obecność mrówek w otwartym pasztecie).
- nieprawidłowa temperatura przechowywania środków spożywczych w ziemiance,
- dostawa towaru niedostosowana do wielkości powierzchni magazynowej.

Na osobę winną zaniedbań nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 300,00 zł oraz wydano szereg doraźnych zaleceń pokontrolnych.

Tabela 24. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2019 r.

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	7	2	2	2	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	20	7	8	8	3	3	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
3)	Stołówki w przedszkolach	24	13	13	13	7	7	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
4)	Stołówki w bursach i internatach	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

VIII.6. Żywnienie pacjentów w Szpitalu w Szamotułach

W 2019 r. nadzór nad blokami żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Szamotułach pełniła Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu. Żywnienie pacjentów w szpitalu odbywa się w systemie cateringowym. Firma cateringowa dostarczająca posiłki do szpitala w Szamotułach nie znajduje się na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach.

VIII.7. Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej

W 2019 r. nadzór nad blokami żywienia: w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, gmina Wronki oraz w Domu Pomocy Społecznej w Chojnie, gm. Wronki, pełniła Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu.

VIII.8. Zatrucia pokarmowe

W 2019 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

VIII.9. Informacja dotycząca grzybów

W Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2019 r. wystawiono ogółem 3 atesty na grzyby suszone: 2 atesty - na grzyby z gatunku podgrzybek brunatny w postaci krajanki oraz 1 atest na grzyby z gatunku borowik szlachetny w postaci krajanki. Udzielono 12 porad grzybowych. W 10 poradach określono gatunek grzybów jadalnych: borowik ceglastopory, borowik szlachetny, koźlarz babka, maślak ziarnisty, maślak sitarz, czubajka kania, podgrzybek zajęczek, podgrzybek brunatny, podgrzybek złotawy. W dwóch przypadkach stwierdzono gatunek grzybów trujących: lisówka pomarańczowa i mleczaj płowy.

Wzmógł nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych w okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym. Ogółem w 2019 r. przeprowadzono 9 kontroli związanych ze sprzedażą grzybów suszonych. Kontrole przeprowadzono w obiektach: sklepach spożywczych i marketach. W czasie czynności kontrolnych zwracano uwagę na prawidłowość oznakowania opakowań jednostkowych, numery atestów i grzyboznawców, terminy ważności oraz właściwości organoleptyczne oferowanych do sprzedaży grzybów. W miejscach obrotu nie stwierdzono nieprawidłowości w sprzedaży grzybów suszonych.

Ponadto w ramach urzędowej kontroli zgodnie z „Harmonogramem Poboru Próbek w 2019 r.” pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę grzybów z grupy 12 – Grzyby, ze

szczególным uwzględnieniem pieczarek marynowanych (w occie) w ramach urzędowej kontroli żywności producenta krajowego. Próbkę pn. „Pieczarki marynowane” pobrano w obiekcie obrotu żywnością w kierunku zawartości substancji dodatkowych (badania organoleptyczne i badania fizykochemiczne na zawartość dwutlenku siarki). Otrzymany wynik badań – niekwestionowany.

Na terenie działania stacji nie występują przetwórczo warzywno-grzybowe.

W 2019 r. żadna osoba nie uległa zatruciu grzybami.

VIII.10. Ocena spraw rozpatrywanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF

W przypadku otrzymania wyników badań zakwestionowanych próbek uznanych przez zespół RASFF jako niezgodne z wymaganiami następuje identyfikowanie i szacowanie ryzyka zgodnie z algorytmami postępowania dotyczącego kwestionowanych próbek żywności lub materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W dniu 01.04.2019 r. przesłano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego pismo zawierające aktualną listę osób odpowiedzialnych za przekazywanie i zbieranie informacji w ramach systemu RASFF oraz listę ekspertów dokonujących charakterystyki ryzyka na potrzeby systemu RASFF. Po otrzymaniu powiadomienia alarmowego lub informacyjnego w systemie RASFF niezwłocznie podejmowane są działania w celu wyeliminowania z rynku produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podejmowano następujące działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych mogących znajdować się w obrocie:

- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym Nr 2018.04 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Płatki owsiane błyskawiczne”, 500g, data minimalnej trwałości: 23.05.2019 r., nr partii: 23.05.2019.1. przeprowadzono działania wobec kontrahenta znajdującego się na liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, uzyskano informację, że zakwestionowany środek spożywczy został zakupiony przez firmę we Wronkach. Produkt został w całości sprzedany konsumentom w okresie letnim.
- w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym Nr 2019.1 dotyczącym niedeklarowanego napromieniania suplementu diety pn. „Moja wątroba”, masa netto: 92 g, około 120 tabletek, nr partii: 31072020, data minimalnej trwałości 31.07.2020 r.

W dniu 24.01.2019 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (tematyczną) w obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej: gabinecie terapeutycznym w Szamotułach. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że w dniu 14.01.2019 r. dostawca poinformował drogą e-mail odbiorcę o konieczności wycofania z obrotu kwestionowanego produktu. Gabinet terapeutyczny zgodnie z listą dystrybucyjną otrzymał 7 sztuk suplementu diety „Moja wątroba”, z czego 4 opakowania zostały sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji, natomiast pozostałe 3 opakowania zostały wycofane ze sprzedaży i zostały zwrócone do dostawcy.

- w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym stwierdzenia przekroczenia NDP dla benz(a)pirenu i sumy WWA w suplementie diety pn. Propolis Forte o smaku mentolowym x 30 tabletek, oznaczonego nr partii: 84505 oraz datą minimalnej trwałości 04.04.2021 r., producent: Zakład Produkcyjny w województwie małopolskim.

W dniu 04.02.2019 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (tematyczną) w obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej w aptece w Szamotułach. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że apteka otrzymała drogą e-mail z GIF informację o konieczności wycofania z obrotu kwestionowanego suplementu diety. Apteka zgodnie z listą dystrybucyjną otrzymała 4 sztuki suplementu diety „Propolis Forte” o smaku mentolowym, z czego 1 opakowanie zostało sprzedane klientowi indywidualnemu bez możliwości dalszej identyfikacji, natomiast pozostałe 3 opakowania po otrzymaniu informacji z GIF zostały wycofane ze sprzedaży i zwrócone do Hurtowni Farmaceutycznej. Przedstawiono do wglądu dokumenty „Wycofanie z Obrotu” z dnia 23.01.2019 r. dotyczące wycofania 3 opakowań suplementów diety.

- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2019.01 z dnia 27.02.2019 zgłoszonego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy dotyczącego wykrycia bakterii Salmonella Anatum w produkcie pn.: „Mleko w proszku pełne” zawartość tłuszczu 26%, 400g, skontrolowano załączoną do powiadomienia listę dystrybucyjną. W dniu 05.03.2019 r. poinformowano WPWIS, że na liście tej nie znajdowały się obiekty będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach.
- w związku z doniesieniami o skażeniu glikolem etylenowym owoców sprzedawanych w sieci marketów, przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że w dniu 13.05.2019 r. funkcjonariusze policji poinformowali kierownika marketu w Szamotułach i we Wronkach o otrzymaniu anonimowej informacji dot. skażenia glikolem etylenowym owoców i warzyw oferowanych do sprzedaży w sieci sklepów. Nie podjęto decyzji o konieczności wycofania owoców z obrotu.

- w związku z powiadomieniem informacyjnym Nr 2019.6 z dnia 18.06.2019 r. zgłoszonym przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącego stwierdzenia obecności bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek produktu pn.: „Woda źródłana niegazowana”, pojemność 1,5 l, nr partii: 08:37 9071894261, data minimalnej trwałości: 03.2021 r., producent: Zakład Produkcyjny z województwa lubelskiego. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej: marketów w Kaźmierzu i w Szamotułach.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, uzyskano informację, że sklepy otrzymały w dniu 24.06.2019 r. drogą e-mail wiadomość z Magazynu Centralnego o konieczności wycofaniu ww. wody niegazowanej. Według oświadczenia kierowników w chwili otrzymania powiadomienia, sklepy nie posiadały w obrocie zakwestionowanej partii produktu.

- w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2019.10 z dnia 02.07.2019 r. dotyczącym stwierdzenia migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. Łyżka kuchenna „Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej nr partii OD 1503, kraj pochodzenia Chiny, dystrybutor w Polsce. W dniu 09.07.2019 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej:
 1. Sklep spożywczy w Obrzycku. W dniu 09.07.2019 r. przeprowadzono rozmowę telefoniczną z przedstawicielem obiektu w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej uzyskano informację, że na stanie sklepu znajduje się 1 sztuka zakwestionowanego produktu. Łyżka została wycofana z obrotu, umieszczona w wydzielonym miejscu na zapleczu i zwrócona do dystrybutora.
 2. Sklep budowlany we Wronkach. W dniu 09.07.2019 r. przeprowadzono rozmowę telefoniczną z właścicielem obiektu w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej uzyskano informację, że na stanie sklepu znajduje się 1 sztuka zakwestionowanego produktu, która została

wycofana z obrotu, umieszczona w wydzielonym miejscu na zapleczu i zwrócona do dystrybutora.

3. Sklep przemysłowy we Wronkach. W dniu 09.07.2019 r. przeprowadzono rozmowę telefoniczną z właścicielem obiektu w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej uzyskano informację, że na stanie sklepu nie znajdowała się zakwestionowana partia produktu. Łyżki zostały sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji.
4. Sklep z AGD w Szamotułach. W dniu 09.07.2019 r. w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym przeprowadzono kontrolę, w wyniku której stwierdzono, że w obrocie znajduje się 5 sztuk łyżek będących przedmiotem powiadomienia alarmowego. Właściciel obiektu wycofał ze sprzedaży kwestionowany produkt w ilości 5 sztuk, który został umieszczony na zapleczu sklepu i zwrócony dystrybutorowi.
 - w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym Nr 2019.2339 - fup 3 dotyczącym przekroczenia dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy wielopierścienicznych węglowodorów aromatycznych w oleju z konopii producent z Republiki Czeskiej.

W dniu 09.08.2019 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej: Apteka w Pniewach. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, iż zakwestionowany produkt pn. olej konopny o pojemności 250 ml, data minimalnej trwałości 30.06.2020 r. nie znajdował się w sprzedaży w aptece w Pniewach. Po dokładnej weryfikacji przez kierownika apteki, ustalono, iż zakwestionowany produkt znajdował się wyłącznie w aptece w Poznaniu. Zgodnie z listą dystrybucyjną odbiorców hurtowych oleju konopnego zakupiła łącznie 4 sztuki, z czego dwie sztuki zostały sprzedane w dniu 26.06.2019 r. Pozostałe dwie sztuki zostały wycofane ze sprzedaży i zwrócone do dostawcy.

- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym Nr 2019.3096 (RASFF 403048) w sprawie wykrycia obecności pałeczek Salmonella Enteritidis w produkcie pn. „Mrożony filet z kurczaka” Nr palety: 25, data produkcji: 23/07/2019, data minimalnej trwałości: 23/01/2021 pochodzącym z Polski. W dniu 09.09.2019 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec właściciela obiektu gastronomicznego w Dusznikach, który znalazł się na liście dystrybucyjnej odbiorców zakwestionowanej partii produktu. Uzyskano informację, iż w dniu 22.07.2019 r. do

obiekty dostarczono 20 kg zakwestionowanej partii fileta z kurczaka. Został on w całości zużyty podczas organizowania przyjęcia okolicznościowego,

- w związku z powiadomieniem alarmowym Litwy Nr 2019.3310-fup1 (iRASFF 405932) z dnia 18.09.2019 r. przesłanym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego, w sprawie przekroczenia poziomu Ochratoksyny A na poziomie 31/7µg/kg, w rodzynekach 250 g, wyprodukowanym przez litewską firmę.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej:

1. Sklep w Pniewach.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, że w dniu 03.10.2019 r. sklep otrzymał informację z działu sieci sklepów o konieczności wycofania produktu. W chwili otrzymania informacji w sprzedaży znajdowało się 15 sztuk zakwestionowanego środka spożywczego, który został natychmiast wycofany z obrotu i zwrócony do magazynu centralnego.

2. Sklep w Szamotułach.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, że w dniu 03.10.2019 r. sklep otrzymał informację z działu sieci sklepów o konieczności wycofania ww. produktu. Według oświadczenia kierownika sklepu w chwili otrzymania informacji o konieczności wycofania rodzynek, w sprzedaży nie znajdował się zakwestionowany środek spożywczy. Całość partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji.

- w związku z powiadomieniem alarmowym Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 14.10.2019 r. dotyczącym stwierdzenia obecności pleśni na powierzchni produktu pn. Biszkopty z nadzieniem morelowym i polewą kakaową, masa netto 205g, Produkt krajowy, o następujących nr partii i terminach przydatności do spożycia objętych nakazem wycofania: 191612A- 15.12.2019r., 191812A–29.12.2019r., 191613A-15.12.2019r., 191813A–29.12.2019r., 191621A–16.12.2019r., 191821A–30.12.2019r., 191622A-16.12.2019r. -191822A-30.12.2019r., 191623A-16.12.2019r., 191823A–30.12.2019r.

W dniu 07.11.2019 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej zakwestionowanego wyrobu:

1. Sklep ogólnospożywczy w gminie Wronki. Uzyskano informację, że sklep nie posiadał już na stanie zakwestionowanych Biszkoptów z nadzieniem morelowym i polewą

kakaową o wymienionych w piśmie nr partii. Całość partii została sprzedana. Na stanie sklepu znajdowały się ww. ciastka o innym nr partii: 193913 A - nie objętych powiadomieniem alarmowym.

2. Sklep spożywczy (1) we Wronkach. Sklep we Wronkach nie posiadał na stanie zakwestionowanego produktu. Całość partii dostarczonej do sklepu została sprzedana. Właściciel obu sklepów oświadczył, że w dniu 24.10.2019 r. otrzymał z centrali hurtowni komunikat o wycofaniu produktu o określonych nr partii i terminie przydatności do spożycia.
3. Sklep spożywczo – przemysłowy (2) we Wronkach. Uzyskano informację od właściciela obiektu, że na stanie sklepu nie znajdował się produkt pn. Biskopity z nadzieniem morelowym i polewą kakaową o wymienionych nr partii.
4. Sklep spożywczo–przemysłowy (3) we Wronkach. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej z zastępcą kierownika sklepu uzyskano informację, że w sprzedaży nie występują ciastka Biskopity z nadzieniem morelowym i polewą kakaową. Zakwestionowana partia produktu została sprzedana indywidualnym klientom.
 - w związku z powiadomieniem informacyjnym Nr 2019.23 z dnia 29.11.2019 r. zgłoszonym przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczące stwierdzenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu - linuronu w produkcie pn. Seler korzeniowy, nr partii: R0022/2809T/KAL 8-12, data dostawy 07.11.2019 r., przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, uzyskano informację, że w dniu 04.12.2019 r. sklep spożywczy w Szamotułach otrzymał drogą e-mail informację z magazynu Centralnego o konieczności wycofania ze sprzedaży produktu będącego przedmiotem powiadomienia. Według oświadczenia kierownika, w chwili otrzymania informacji, sklep nie posiadał w obrocie zakwestionowanego produktu. Całość partii została sprzedana klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z władzami poszczególnych Miast i Gmin oraz ze Starostą Powiatowym. Na bieżąco przekazywane są informacje o nieprawidłowościach występujących w zakresie obrotu

i produkcji żywności. Corocznie sporządzana jest ocena stanu sanitarno – epidemiologicznego powiatu szamotulskiego, która w formie papierowej jest przekazywana do Starostwa Powiatowego i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach zawartego porozumienia prowadzi stałą współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach. W dniu 15.11.2018 r. zostało zawarte nowe Porozumienie pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej. Obie inspekcje przekazują na bieżąco wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach oraz wyniki badań zakwestionowanych próbek żywności wyprodukowanych przez zakłady będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu zbadanych próbek poinformował zgodnie z właściwością terenową Powiatowego Lekarza Weterynarii w Warszawie, pod nadzorem którego znajdują się producenci środków spożywczych, celem podjęcia dalszych działań. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach wraz z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szamotułach w zakresie wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa i zagospodarowaniem odpadów pochodzenia zwierzęcego przeprowadzali na placach targowych powiatu szamotulskiego wspólne kontrole dotyczące występowania przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). W wyniku podjętych działań kontrolnych nie stwierdzono nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa wieprzowego niewiadomego pochodzenia.

W okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Szamotułach wspólne kontrole punktów sprzedaży ryb żywych na placach targowych w Szamotułach, Pniewach i Wronkach. Skontrolowano stoiska ze sprzedażą żywych karpia, amurów, tołpyg, linów, karasi i szczupaków. Ogółem przeprowadzono 8 kontroli stoisk z rybami żywymi na placach. Przedmiotem kontroli były m.in. warunki przechowywania i sprzedaży ryb, dokumentacja dotycząca pochodzenia ryb, wyniki ich badania, a także warunki uśmiercania ryb oraz ich transport przez konsumentów finalnych. W wyniku przeprowadzonych

kontroli stwierdzono, że transport ryb po dokonaniu zakupu przez klienta odbywał się w sposób prawidłowy, uwzględniając dobrostan zwierząt i wykluczając narażenie ich na niepotrzebne cierpienie. Ryby przechowywane były w szczelnych basenach, w odpowiednim zagęszczeniu, bez widocznych uszkodzeń i ran. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracował z **Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska w Poznaniu** w związku z koniecznością przeprowadzenia kontroli dotyczących współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2019 r.

- W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 20.01.2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska i ustaleniem szczegółowego planu wspólnych kontroli w woj. wielkopolskim w 2019 r. przeprowadzono **1 kontrolę** w gospodarstwie rolnym zajmującym się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego wraz z przedstawicielem **Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Poznaniu** oraz **1 kontrolę** z przedstawicielami **Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa** w gospodarstwie sadowniczym. W trakcie czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki, w tym 1 próbkę warzyw i 1 próbkę owoców miękkich. Wyniki badań próbek – niekwestionowane.

- W związku z zawartym porozumieniem z dnia 22 października 2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu i **Wielkopolskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym** o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w województwie wielkopolskim w 2019 r. przeprowadzono **ogółem 3 kontrole w aptekach**, w tym: 2 kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w oleju z konopi Extra Virgin oraz przekroczenia NDP dla benz(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety pn. Propolis Forte o smaku mentolowym,

- 1 kontrolę związaną z poborem próbek do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego. Wynik badania – niekwestionowany.

- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi, informuje o ważnych wydarzeniach związanych z działalnością Inspekcji Sanitarnej.

W ramach **współpracy z mediami** zostały opublikowane następujące artykuły:

- Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 23.07.2019 r. – Artykuł: „Kryteria oceny podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego”.

- Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 19.11.2019 r. – Artykuł: „Informacja dla importerów żywności”.

- Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 25.11.2019 r. – Artykuł: „Aktualizacja wniosków w zakresie higieny żywności i żywienia”.

- Strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 25.11.2019 r. – Artykuł: „Informacja dot. możliwości kupowania żywności do własnych opakowań przyniesionych przez klientów”.

- „Gazeta Szamotulska” z dnia 09.12.2019 r. Artykuł: „Szamotulski sanepid o kupowaniu do pudełka”.



IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W roku 2019 pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

- realizował 10 programów profilaktycznych,
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia, Światowy Dzień AIDS),
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 7 konkursów (2 ogólnopolskie, 3 wojewódzkie, 2 powiatowe),
- przeprowadził 5 kampanii społecznych (Europejski Tydzień Szczepień, Europejski Tydzień Testowania, kampanię „Zaszczep się wiedzą”, „ Mały kleszcz – duży problem” , „ Jasne jak słońce”),
- uczestniczył w 2 imprezach środowiskowych,
- zorganizował 4 akcje informacyjno – edukacyjne (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczne wakacje, profilaktyka wszawicy, Dopalacze kradną życie),
- przeprowadził 7 szkoleń dla różnych grup odbiorców z zakresu profilaktyki uzależnień, profilaktyki chorób zakaźnych oraz promocji zdrowego stylu życia,
- uczestniczył w 55 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych,
- Wspomagał placówki szkolne w dążeniu do uzyskania certyfikatu „ Szkół Promujących Zdrowie”.



Narodowy Program Zdrowia - Ograniczanie Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Realizacja Programu jest wypełnieniem zobowiązań wynikających z treści art. 4 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r.

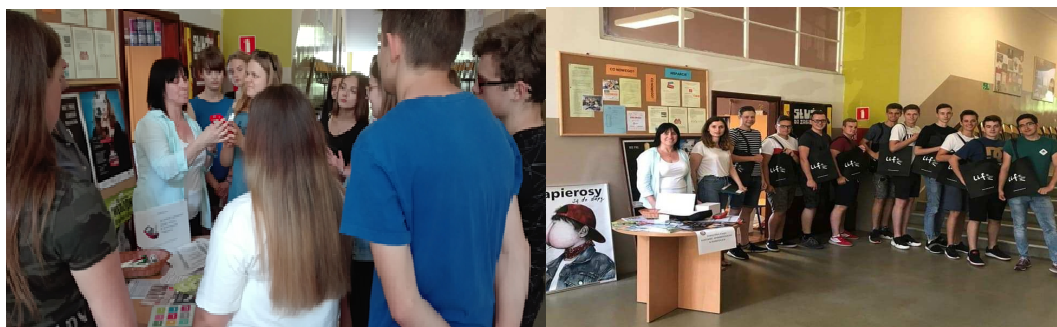
Nr 10, poz. 55 z późn. zm.).

W 2019 roku szczególny nacisk profilaktyczny położono na ograniczenie zdrowotnych następstw wynikających z korzystania z e-papierosów.

W ramach programu:

- Realizowano 2 kampanie tytoniowe:
 - Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2019 r. (impreza środowiskowa na terenie Zespołu Szkół nr 1 we Wronkach, akcja informacyjna w mediach),

- Światowy Dzień Rzucania Palenia – 21.11.2019 r. (akcja informacyjna w mediach, dystrybucja materiałów edukacyjnych).



Zdjęcie 1 - 2 Światowy Dzień bez Tytoniu – impreza środowiskowa w Zespole Szkół nr 1 we Wronkach

- Realizowano konkurs „*Palić, nie palić – oto jest pytanie*” dla uczniów klas V szkół podstawowych,
- Realizowano konkurs na film pt. „*Tytoń – od leku po truciznę*” dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych,
- Przeprowadzono szkolenie „*Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra Tytoń*” dla uczniów szkoły podstawowej,
- Przekazano do placówek szkolnych opracowany przez MEN i GIS materiał informacyjny dla kadry pedagogicznej szkół, rodziców i uczniów przestrzegający przed potencjalnymi zagrożeniami związanymi z elektronicznymi papierosami,
- Wspólnie z Policją przeprowadzono na terenie Zespołu Szkół w Pniewach 2 spotkania na temat szkodliwości palenia tytoniu ze szczególnym uwzględnieniem nowego zjawiska nagminnego użytkowania przez młodzież e-papierosów,
- Włączono tematykę antytytoniową do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych oraz stronę internetową PSSE w Szamotułach.



Program „Czyste powietrze wokół nas”

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

Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione.

- W roku szkolnym 2018/2019 program realizowało 14 placówek szkolnych. W zajęciach uczestniczyło 353 dzieci i 219 rodziców,
- Program był realizowany na terenie powiatu szamotulskiego w 64% szkół podstawowych z oddziałami przedszkolnymi. Dyrektorzy przedszkoli odstępowali od jego realizacji z uwagi na udział dzieci 6 i 5 letnich w poprzedniej edycji programu.



Program „Mamo, Tato – co wy na to ?”

Z inicjatywy Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy współpracy z UAM w Poznaniu i UM w Poznaniu opracowano nowy program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim rodzicom.

- W roku szkolnym 2018/2019 program realizowany był pilotażowo w wybranych placówkach przedszkolnych.
- Do programu zaproszono nauczycieli z 12 placówek przedszkolnych. Przedszkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu przygotowanym przez PSSE oraz Poradnię Pedagogiczno – Psychologiczną w Szamotułach.
- Działaniami edukacyjnymi objęto 570 dzieci i 209 rodziców.



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

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

- W roku szkolnym 2018/2019 odbywała się III edycja programu, w której uczestniczyło 17 szkół podstawowych powiatu szamotulskiego.
- Działaniami edukacyjnymi objęto 878 uczniów klas IV szkół podstawowych oraz 508 rodziców.



Program „Trzymaj Formę”

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

- W roku szkolnym 2018/2019 realizowano XIII edycję ogólnopolskiego programu edukacyjnego. Na terenie powiatu szamotulskiego program wdrożono w 12 placówkach, a działaniami edukacyjnymi objęto 1250 uczniów oraz 258 rodziców.
- Wzmocnieniem realizacji programu był ogłoszony przez organizatorów Ogólnopolski Konkurs Wiedzy o zdrowym stylu życia. Regulamin konkursu skierowano do szkół podstawowych i gimnazjalnych. Przebieg konkursu odbywał się na internetowej Platformie Konkursowej.



Program „ARS czyli jak dbać o miłość?”

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

W roku szkolnym 2018/2019 program realizowany był w 3 placówkach szkolnych wśród uczniów klas I, II i III. Łącznie w programie uczestniczyło 179 uczniów oraz 52 rodziców. Dodatkowo realizacja programu wzbogacona została o udział młodzieży w ogólnopolskim konkursie pt. „*Szkoła wolna od używek*”.



Program „Wybierz życie – pierwszy krok”

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

- Program w roku szkolnym 2018/2019 realizowany był w 6 placówkach szkolnych.
- Działania edukacyjne przeprowadzono wśród 574 dziewcząt – uczennic klas I, II i III szkół ponadgimnazjalnych.



Wielkopolski Program Profilaktyczny „Wiem, nie biorę. Jestem bezpieczny!”

Na terenie powiatu szamotulskiego program realizowany jest przez Inspekcję Sanitarną oraz Komendę Powiatową Policji w Szamotułach. Celem programu jest kształtowanie bezpiecznych postaw i zachowań młodzieży szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych poprzez uświadomienie zagrożeń związanych z przyjmowaniem środków psychoaktywnych.

W ramach programu:

- Współuczestniczono w organizacji dwóch powiatowych konkursów pt „ ***Dopalacze kradną życie***”.
- Nadzorowano realizację programu edukacyjnego pt. „***Smak życia czyli debata o dopalaczach***”. Program realizowały 2 placówki szkolne.
- Przeprowadzono przy współpracy z KPP w Szamotułach szkolenia dla młodzieży Zespołu Szkół w Pniewach i uczniów Szkoły Podstawowej w Nowej Wsi . Szkolenia połączone były z badaniami ankietowymi.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2019 realizowano następujące przedsięwzięcia:

- Akcja „Bezpieczne Walentynki” (spotkanie edukacyjne z młodzieżą Zespołu Szkół nr 2 w Szamotułach, dystrybucja materiałów edukacyjnych w lokalach gastronomicznych oraz w Bibliotece Publicznej w Szamotułach).
- Projekt edukacji rówieśniczej „***Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV***” szkolenie młodzieży uczęszczającej do Zespołu Szkół nr 3 w Szamotułach.
- Konkurs na mem internetowy dla młodzieży szkół ponadpodstawowych pt. „ ***Nie daj szansy AIDS*** ”

- Akcja informacyjna skierowana do lekarzy POZ, pielęgniarek środowiskowych, młodzieży i ogółu społeczeństwa w zakresie promocji badań testowych w kierunku HIV w okresie trwania Europejskiego Tygodnia Testowania.
- Światowy Dzień AIDS – organizacja wykładu dla 60 uczniów Zespołu Szkół nr 3 w Szamotułach, przekazanie pakietów informacyjnych do lokalnych mass mediów i samorządów terytorialnych.
- Stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście.



***Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania
uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków
psychoaktywnych***

Celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym tj. między 15 a 49 rokiem życia.

- W roku 2019 podejmowano działania mające na celu podtrzymanie efektów programu. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wydanych do kampanii społecznej „*Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu*” wśród młodych rodziców na terenie przedszkoli lub podczas festynów rodzinnych.
- Współpracowano z trzema „Szkołami Rodzenia” w zakresie włączenia tematyki przeciwdziałania uzależnieniom od tytoniu, alkoholu i innych środków psychoaktywnych do programu Szkoły oraz wyposażono je w materiały informacyjno – edukacyjne.

Dodatkowo odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- W ramach profilaktyki nowotworowej :
 - Przeprowadzono dystrybucję materiałów otrzymanych w ramach Narodowego Programu Zwalczenia Chorób Nowotworowych do 15 placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej oraz SP ZOZ-u.
 - Włączono się do Ogólnopolskiego Programu Profilaktyki Nowotworów Skóry poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych na terenie placówek oświatowych i zakładów pracy.

- Realizowano kampanię pt. „*Jasne jak słońce*” poprzez wyposażenie kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli w plakaty, a także przekazano materiały kampanijne organizatorom letniego wypoczynku. Kampania prowadzona była podczas fali upałów oraz sezonu urlopowego.
- W ramach promocji szczepień ochronnych - prowadzono kampanię edukacyjną „*Zaszczep się wiedzą*” wraz z przeprowadzeniem konkursu na scenariusze zajęć lekcyjnych dla nauczycieli wszystkich szczebli nauczania oraz promocję szczepień p/grypie.
- W ramach akcji letniej - współpracowano z instytucjami oraz organizatorami letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „*Bezpieczne wakacje*”.
- „*Dopalacze niszczą życie*” – włączono się do akcji informacyjnej wśród młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej koordynowanej przez Komendę Powiatową Policji w Szamotułach, jak również poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach.
- Realizacji projektu pt. „*Mały kleszcz – duży problem*” – poprzez organizację i przeprowadzenie szkolenia dla pracowników ZGK w Szamotułach, dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek handlowych zaopatrzenia ogrodniczo – rolnego i sklepów zoologicznych oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach.
- Racjonalnego żywienia seniorów – przeprowadzono pogadanki w dwóch Klubach Seniora.
- Profilaktyki wszawicy – włączenie tematyki do programu szkolenia koordynatorów programu „Mamo, Tato – co wy na to ?”, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych do placówek oświatowo – wychowawczych, akcja informacyjna w trakcie zimowego i letniego wypoczynku.

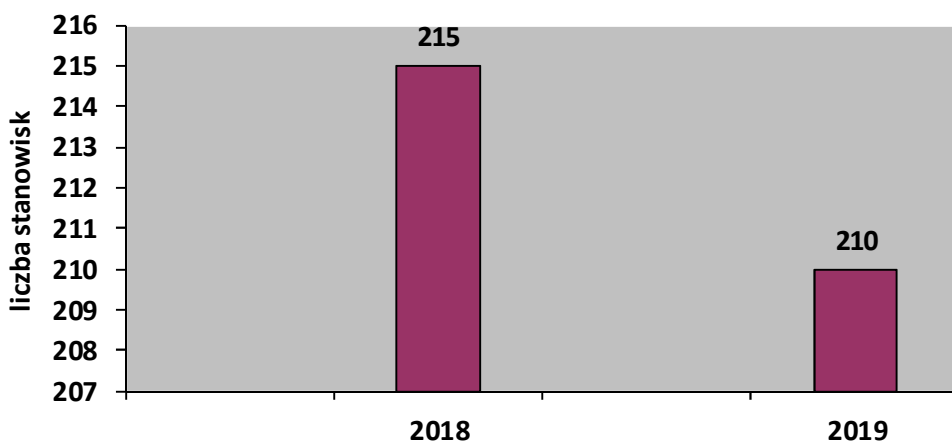


X. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

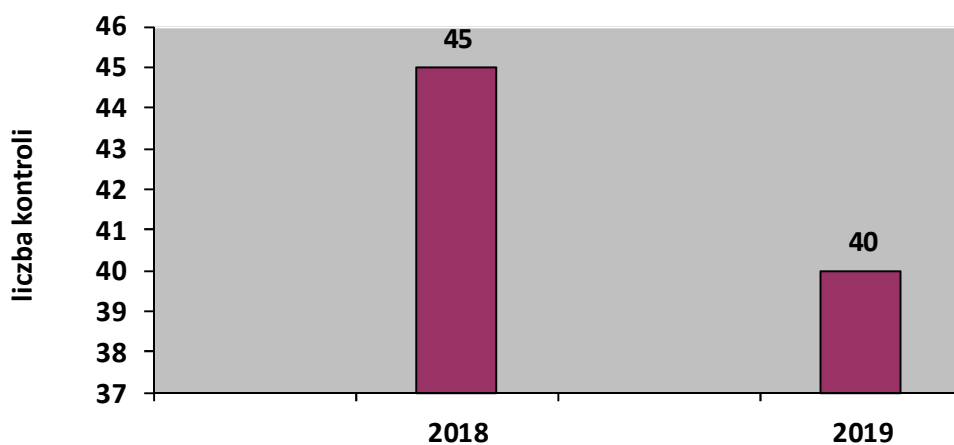
Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego, projektowania i realizacji inwestycji optymalnych warunków higienicznych i zdrowotnych w miejscach pobytu i pracy ludzi tj. w zakładach produkcyjnych i usługowych, w placówkach oświatowych i wychowawczych, w obiektach służby zdrowia, w miejscach odpoczynku, w budynkach magazynowania i dystrybucji środków spożywczych. Działania te wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019r. poz. 59 t.j.) i przekładają się bezpośrednio na poprawę stanu sanitarno - higienicznego powiatu.

W roku sprawozdawczym 2019 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 210 sprawach (w 2018r. - 215) oraz przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych (w 2018r. - 45).

Wykres 5. Liczba stanowisk zajętych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2018 – 2019.



Wykres 6. Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2018 – 2019.



Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotulach w 2019 r. rozpatrując wnioski wydał 210 rozstrzygnięć (w 2018 r. - 215), w tym: 53 decyzje płatnicze, 139 opinii sanitarnych, 14 pism, 4 postanowienia oraz przeprowadził 40 kontroli (tab. 1).

Tabela 25. Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2018 – 2019.

	2018r.	2019r.
opinie sanitarne i pisma	147	153
postanowienia	9	4
decyzje merytoryczne	1	0
decyzje płatnicze	58	53
SUMA zajętych stanowisk	215	210
kontrole	45	40

Działalność w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko obejmowała uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Organ PIS pow. szamotulskiego w 2019 r. zajął łącznie 30 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2018r. - 40). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów 6 gmin powiatu szamotulskiego. W trakcie opiniowania projektów w/w dokumentów szczególną uwagę zwracano na sposób zaopatrzenia w wodę do picia, gospodarkę ściekową, sposób zaopatrzenia w ciepło, zagospodarowanie odpadów komunalnych. Najczęściej opiniowane i uzgadniane dokumenty w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko to miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego dotyczące gmin: Pniewy (6 opinii) i Kaźmierz (6 opinii) oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Kaźmierz (2 opinie).

Działalność w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko to wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. W 2019 r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 43 (w 2018 r. - 48). Podczas opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko szczególną uwagę zwracano na ewentualne, negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko pod kątem oddziaływania na zdrowie i warunki życia ludzi, które wiąże się z emisją hałasu i zanieczyszczeniem powietrza (w tym z emisją odorów).

Tabela 26. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2018 i 2019.

Jednostka organizacyjna	Liczba spraw w 2018 r.	Liczba spraw w 2019 r.
Gmina Duszniki	10	9
Gmina Kaźmierz	2	8
Miasto Obrzycko	0	1
Gmina Obrzycko	8	0
Miasto i Gmina Ostroróg	2	2
Miasto i Gmina Pniewy	11	5
Miasto i Gmina Szamotuły	12	10
Miasto i Gmina Wronki	7	11

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zgodnie z art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r. poz. 59 t.j.) dokonał w 2019 r. uzgodnienia 12 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2018r. - 13).

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2019 r. przeprowadził 40 kontroli obiektów (w 2018 r. - 45), w tym 17 kontroli przeprowadzono na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2019 r. poz. 1186 ze zm.) w związku z art. 3 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r. poz. 59 t.j.) oraz 23 inne kontrole. Uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych w szczególności budynków podmiotów wykonujących działalność leczniczą (gabinet stomatologiczny, rehabilitacja), oświaty (przedszkole, żłobek, szkoła podstawowa), obiektów usługowych (kantyna, agroturystyka) oraz zakładów produkcyjnych (hala produkcyjna, budynek produkcyjno - magazynowy).

Tabela 27. Ilość obiektów dopuszczonych do użytkowania pod względem sanitarno-higienicznym przekazanych do kontroli komórkom nadzoru bieżącego PSSE w Szamotułach w roku 2019.

Komórka organizacyjna PSSE w Szamotułach	Liczba obiektów
Oddział Nadzoru – Stanowisko Pracy d/s Higieny Żywności i Żywienia	13
Oddział Nadzoru – Stanowisko Pracy d/s Higieny Komunalnej	16
Oddział Nadzoru – Stanowisko Pracy d/s Higieny Pracy	4
Oddział Nadzoru – Stanowisko Pracy d/s Higieny Dzieci i Młodzieży	5
Oddział Nadzoru – Stanowisko Pracy d/s Epidemiologii i Szczepień Ochronnych	2

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. 2019 r. poz. 2010 ze zm.) w 2019 r. zaopiniował 14 projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego.

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

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

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

Podsumowanie

1. Realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2019 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 210 sprawach.
2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach ogółem w roku 2019 wydał 153 opinie/pisma i 4 postanowienia.
3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach uzgodnił 12 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych.
4. Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2019 r. przeprowadził 40 kontroli obiektów.



ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2019 było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Zadania powyższe wynikają z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r. poz. 59 t.j.).

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

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

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

1. Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucja szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
2. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

3. Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi.
4. Eliminowanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanego przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi, a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.
5. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
6. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
7. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawaniu chorób.
8. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
9. Podnoszenie kwalifikacji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykaz tabel:

Tab. 1	Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2019 r.	5
Tab. 2	Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2018-2019	5
Tab. 3	Ogniska zachorowań (inne niż choroby przenoszone drogą pokarmową w 2019 r.	11
Tab. 4	Szczepienia przeciwko wścieklicznie (Z 20.3/Z 24.2) w 2019 r.	16
Tab. 5	Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2019 r.	16
Tab. 6	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne	16
Tab. 7	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG według zakwalifikowania w 2019 r.	17
Tab. 8	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po innych szczepionkach niż BCG według szczepionki, po której wystąpił odczyn	17
Tab. 9	Działalność nadzorcza w zakresie chorób zakaźnych w 2019 r.	19
Tab. 10	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2019 r.	20
Tab. 11	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	21
Tab. 12	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	25
Tab. 13	Ilość próbek pobranych w 2019 r. z niecek basenowych Pływalni Krytej	29
Tab. 14	Ilość próbek pobranych w 2019 r. z niecek basenowych z Basenu Letniego	30
Tab.15	Liczba poszczególnych placówek medycznych zewidencjonowanych w wykazie nadzorowanych obiektów - działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	37
Tab.16	Liczba poszczególnych placówek medycznych zewidencjonowanych w wykazie nadzorowanych obiektów – działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	37
Tab. 17	Struktura zakładów pracy	40

Tab. 18	Liczba pracowników narażonych	41
Tab. 19	Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2018-2019	57
Tab. 20	Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2018-2019	59
Tab. 21	Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2018-2019	59
Tab. 22	Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w latach 2018-2019	62
Tab. 23	Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2019 r.	67
Tab. 24	Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2019 r.	73
Tab. 25	Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2018 – 2019.	92
Tab.26	Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2018 i 2019.	94
Tab. 27	Ilość obiektów dopuszczonych do użytkowania pod względem sanitarno-higienicznym przekazanych do kontroli komórkom nadzoru bieżącego PSSE w Szamotułach w roku 2019.	95

Wykaz wykresów:

Wykres 1. Placówki oświatowo – wychowawcze na terenie powiatu szamotulskiego	49
Wykres 2. Struktura obiektów w 2019 r.	55
Wykres 3. % obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2019 r.	60
Wykres 4. % obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2019 r.	61
Wykres 5. Liczba załatwionych spraw ogółem w komórce ZNS w latach 2018-2019	91
Wykres 6. Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2018 – 2019.	92

Wykaz map:

Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

3

Wykaz zdjęć:

Zdjęcie 1-2 Światowy Dzień bez tytoniu – impreza środowiskowa
w Zespole Szkół nr 1 we Wronkach

85

Treść merytoryczna:

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