

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Grodzisku Wielkopolskim

The logo is circular with a blue outer ring containing the text 'PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA' in white. The center features a red circle with a white shield containing a black eagle with spread wings.

**OCENA STANU SANITARNEGO  
POWIATU GRODZISKIEGO  
ZA 2021 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – luty 2022

## SPIS TREŚCI

	<b>Wstęp</b>	<b>4</b>
1.	<b>Sytuacja demograficzna</b>	<b>5</b>
2	<b>Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka</b>	<b>5</b>
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.1.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	6
2.1.2.	Kąpieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	7
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie, kosmetyczne odnowy biologicznej)	7
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	7
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	7
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	12
2.1.8.	Interwencje	12
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	12
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	12
3.	<b>Obiekty żywnościowo-żywniowe</b>	<b>14</b>
3.1.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	28
3.1.1.	Krajowe środki spożywcze	28
3.1.2.	Ocena sposobu żywienia	29
3.1.3.	Nadzór nad przedmiotami użytku	32
4.	<b>Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy</b>	<b>36</b>
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	36
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	36
4.3.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	37
4.4.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	37
4.5.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	38
4.6.	Czynniki biologiczne	39
4.7.	Choroby zawodowe	39
4.8.	Promocja zdrowia w zakładach	40

4.9.	Kontrole tzw. covidowe	40
<b>5.</b>	<b>Obiekty nauczania i wychowania</b>	<b>41</b>
5.1.	Stan techniczny obiektów	41
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	42
5.3.	Badania problemowe	43
5.4.	Inne przedsięwzięcia	45
5.5.	Wypoczynek	45
5.6.	Warunki sanitarne	46
<b>6.</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna</b>	<b>48</b>
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	48
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	49
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	50
6.4.	Choroby odzwierzęce	50
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	51
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	52
<b>7.</b>	<b>Działalność oświatowo-promocyjna</b>	<b>53</b>
7.1.	Interwencje programowe	53
7.2.	Interwencje nieprogramowe	59
7.3.	Interwencje nieprogramowe realizowane na szczeblu powiatowym i lokalnie	60
7.4.	Przekazywanie informacji do mediów	61
7.5.	Podsumowanie	61
<b>8.</b>	<b>Działalność opiniotwórczo - nadzorowa</b>	<b>62</b>
<b>9.</b>	<b>Wnioski końcowe</b>	<b>64</b>

## WSTĘP

Rok 2021 był dwudziestym drugim rokiem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim, w którym realizowano zadania określone w Ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Ustawie o finansach publicznych.

Celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim było promowanie zdrowego stylu życia, czuwaniem nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej. W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. jest wdrożony system zarządzania w działalności nadzorowej oparty na wymaganiach normy EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności – Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolski w 2021 roku współpracował ze Starostą Powiatowym, Burmistrzami i Wójtami gmin, Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektoratem Weterynaryjnym, Państwowym Inspektoratem Nadzoru Budowlanego, Nadleśnictwem Grodzisk, Komendą Powiatową Państwowej Straży oraz Powiatową i Miejsko – Gminną Biblioteką Publiczną.

## 1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,72 km<sup>2</sup> i zajmuje pod tym względem 26 miejsce w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2021r. wynosi 50735. Znaczna część mieszkańców (31217) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

**Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania**

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	50735	19518	31217

\* wg stanu na dzień 31.12.2021r.

## 2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

### 2.1. Obiekty komunalne

#### 2.1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

##### 2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

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

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

Woda z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2020.

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

Liczba urządzeń w stosunku do 2020r. nie uległa zmianie.

##### 2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 13 wodociągów wiejskich

- 1 wodociąg zakładowy

Jakość wody we wszystkich wodociągach nie budziła zastrzeżeń - bez zmian w stosunku do 2020r.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

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

Ocenę stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody dokonano na podstawie przeprowadzonych kontroli oraz analiz fizyko – chemicznych i bakteriologicznych wody.

Ocenę stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody dokonano na podstawie przeprowadzonych kontroli oraz analiz fizyko – chemicznych i bakteriologicznych wody.

W roku 2021 pobrano 97 prób wody w ramach kontroli urzędowej i 99 prób w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 4 prób w kierunku bakterii Legionella).

### **2.1.2. Kąpieliska i baseny**

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

W roku 2021 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdował się 1 basen – pływalnia kryta czynna cały rok.

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

#### **1) basen kąpielowy kryty -pływalnia Grodzisk Wielkopolski**

- 1) basen główny
- 2) whirlpool

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej z niecek basenowych oraz wody doprowadzanej do niecek basenowych i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu

Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach ( Dz. U. z 2015r. poz. 2016).

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii basen był nieczynny w okresie od 19 marca do 9 kwietnia 2021r.

### **2.1.3. Ustępy publiczne**

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekty nie skontrolowane.

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

W ewidencji PSSE znajdują się: 37 zakładów fryzjerskich , 16 innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług, 5 zakładów odnowy biologicznej oraz 1 zakład tatuażu. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekty kontrolowane były również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

### **2.1.5. Zakłady kosmetyczne.**

W ewidencji PSSE znajdują się 35 zakłady kosmetyczne.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekty kontrolowane były również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

### **2.1.6. Obiekty hotelarskie**

W ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 2 hotele, 2 motele, 1 kemping , 1 pole biwakowe oraz 14 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie ( w tym 2 obiekty agroturystyki).

#### **a) Hotel „, RODAN GROKLIN” Grodzisk Wlkp.**

Hotel kat.\*\*\*\*\* - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Budynek jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych (windy oraz sanitariaty dla osób niepełnosprawnych). Składa się z: 29 pokoi dwuosobowych, 3 apartamentów dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, holu z recepcją, sali bowlingu, zespołu sal wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, odnowy biologicznej.

Obiekt nieskontrolowany ze względu na wydzierżawienie stadionu wraz z Hotelem Rodan-Groclin przez Klub sportowy Warta Poznań , który rozgrywa mecze piłki nożnej.

#### **b) Hotel PW „Behapowiec” Grodzisk Wlkp.**

Hotel kat.\*\*\* - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 32 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 8 pokoi czteroosobowych, 4 apartamenty dwuosobowe, 1 pokój studio dwuosobowy, holu z recepcją, zespołem sal wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, basenu, sauny, whirlpoolu. Ponadto w obiekcie świadczone są usługi w zakresie fitness oraz siłownia.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt, a także fitness oraz siłownia kontrolowane były również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

#### **c) „LEOBUS” Motel XXI wieku Grodzisk Wlkp.**

Motel kat.\*\*\* - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Składa się z: 45 pokoi dwuosobowych, 20 pokoi trzyosobowych, 2 apartamentów z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 1 pokojem jednoosobowym, 1 pokojem siedmioosobowym, 1 pokojem pięćoosobowym, 2 pokojami czteroosobowymi, holu z recepcją, sali konferencyjnej, sauny, solarium .

Goście korzystają też sauny znajdujących się na terenie obiektu.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **d) Motel PW „Duet” Granowo**

Motel kat.\*\*\* Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 3 pokoi dwuosobowych i 9 pokoi jednoosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, sali konferencyjnej, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **e) Pole kempingowe w Januszewicach**

Obiekt sezonowy położony na polanie , nad jeziorem strykowskim. Teren kempingu jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór , oraz wyodrębniony parking dla samochodów

Liczba stanowisk do obozowania -20 . Bielizna pościelowa własna klientów. Zaopatrzenie w wodę wodociągu wiejskiego Januszewice z wodą o dobrej jakości. Nieczystości płynne



odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **f) Pole biwakowe w Kuźnicy Zbąskiej**

Obiekt sezonowy położony w lesie. Teren pola biwakowego jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór. Zaopatrzenie w z wodociągu sieciowego w miejscowości Tuchorza gm. Siedlec z wodą przydatną do spożycia. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **g) Pokoje noclegowe przy Restauracji „Leśna” Grodzisk Wlkp.**

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, jednokondygnacyjny.

Obiekt składa się z: 16 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **h) Pokoje noclegowe przy Gminnym Centrum Pomocy Środowiskowej w Grodzisku Wlkp.**

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny.

Pomieszczenia na drugiej i trzeciej kondygnacji, w tym; 1 pokój czteroosobowy, 3 pokoje trzyosobowe oraz 5 pokoi dwuosobowych, wykorzystywane jako pokoje gościnne głównie dla potrzeb gminy podczas obecności przedstawicieli innych samorządów lub delegacji z miast partnerskich przebywających na terenie gminy. Obiekt posiada 23 miejsca noclegowe z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **i) Pokoje do wynajęcia przy Centrum Medycznym w Rakoniewicach**

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny.

Obiekt składa się z: 7 pokoi jednoosobowych, 12 pokoi dwuosobowych, 1 pokój trzyosobowy, każdy z zespołami higieniczno-sanitarnymi- głównie przeznaczony dla osób i pacjentów po zabiegach wykonanych w CM w Rakoniewicach.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **j) Ośrodek Wypoczynkowy „OAZA” Kuźnica Zbąska**

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, sezonowy, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 8 pokoi dwuosobowych w tym 1 z zespołem higieniczno-sanitarnym, 4 pokoje trzyosobowe, 1 pokój czteroosobowy, 3 pokoje pięcioosobowe, węzeł sanitarny osobno dla kobiet i mężczyzn, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **k) Motel „MDS” Restauracja, Motel Wielichowo Wieś**

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z 6 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **l) Gościniec „ U Michała” Drzymałowo**

Budynek murowany, wolnostojący, całoroczny, wielokondygnacyjny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 10 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi oraz 2 domków typu „Brda” sześćoosobowych, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

#### **l) Zajazd „ U Bogdana” Rakoniewice Wieś**

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 13 pokoi dwuosobowych , 1 pokoju trzyosobowego i 1 pokoju czteroosobowego z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

**m) „Pałac Szczepowice” w Szczepowicach**

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 15 pokoi dwuosobowych , 3 pokoi jednoosobowych i 1 apartamentu dwuosobowego z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

**n) Zajazd „W Białej”, Biała Wieś 27**

Jest to budynek nowopowstały, murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 24 pokoi dwuosobowych, 11 pokoi jednoosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, recepcji, sal szkoleniowych, , magazynku na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

**o) Dwór Niemierzyce**

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 9 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, salki konferencyjnej , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych.

**p) Pokoje noclegowe przy Restauracji „Prowincja” Plastowo, gm. Kamieniec**

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania.

Obiekt składa się z: 14 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

**r) Gospodarstwo agroturystyczne Jabłonna**

**s) Zagroda „Pod Lipami” Błońsko**

### **2.1.7. Dworce i stacje kolejowe**

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

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekty nie skontrolowane

### **2.1.8. Interwencje**

W 2021r. wpłynęły 2 interwencje dotyczące:

1. Nieprawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi powstającymi w wyniku prowadzonej działalności Restauracji W Grodzisku Wielkopolskim. Przeprowadzona kontrola nie wykazała uchybień .
2. Niewłaściwego usuwania odpadów, wód opadowych poza teren fermy, do rowu przy drodze powiatowej Wioska- Gnin, jak również na sąsiednie działki przez Fermę Drobiu,, Woźniak” Interwencję przekazano do WIOŚ

### **Działalność kontrolno-represyjna**

1. Liczba przeprowadzonych kontroli – 41
2. Liczba wydanych decyzji ogółem –32
  - merytoryczne- 32( dot. ekshumacji zwłok)
  - opłatowe – 0
3. Liczba postanowień – 1
  - 1 dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy
4. Liczba tytułów wykonawczych - 0
5. Liczba postanowień - grzywna / wartość / - 0
6. Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o IS – 0
7. Liczba nałożonych mandatów ogółem – 0
8. Liczba wydanych opinii- 5
9. Liczba wydanych upomnień -0

### **2.1.9. Obiekty lecznictwa zamkniętego**

W ewidencji stacji znajdują się 2 szpitale tj. SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim oraz szpital jednodniowy Centrum Medyczne sp. z o.o sp. k. w Rakoniewicach.

Kontrolą objęto szpital jednodniowy Centrum Medyczne sp. z o.o sp. k. w Rakoniewicach.

### **2.1.10. Obiekty lecznictwa otwartego**

W ewidencji stacji znajduje się 7 obiektów lecznictwa o działalności ambulatoryjnej w mieście oraz 3 na terenach wiejskich.

Skontrolowano 7 obiektów.

Ponadto, skontrolowano 2 gabinety medycyny szkolnej oraz 1 gabinet lekarski w zakresie kompetencji lekarza rodzinnego.

W stosunku do roku 2020 ubyły 2 obiekty – zlikwidowane.

W skontrolowanych obiektach lecznictwa zamkniętego i otwartego podmioty jako wytwarzający odpady posiadają numer rejestrowy w systemie bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO). Skontrolowano potwierdzenie wystawienia kart przekazania odpadów w systemie BDO. Zużyte materiały opatrunkowe oraz sprzęt jednorazowego użytku gromadzony jest w pojemnikach plastikowych odpornych na przekłucie oraz w workach dostosowanych do tego celu i oznakowanych, przechowywany w temp. poniżej 10°C w urządzeniach chłodniczych. Czas przechowywania od 14 do 30 dni. Zachowany jest kod kolorów. Wszystkie placówki mają podpisaną umowę na wywóz odpadów medycznych. Stan techniczny budynków i bazy lokalowej obiektów nie budził zastrzeżeń. Decyzja wydana w roku 2020 na 1 obiekt lecznictwa otwartego została w całości wykonana – ściany i sufity zostały doprowadzone do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego.

### 3. OBIEKTY ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2021 nadzorem objęto 1015 obiektów żywności i żywienia oraz wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (dodatkowo pięć obiektów związanych z produkcją i obrotem kosmetykami), zatwierdzonych zostało 68 obiektów, a skontrolowano 316 obiektów (w tym dwa obiekty związane z produkcją i obrotem kosmetykami). Do końca 2021r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 499 producentów pierwotnych ( w tym 1 podmiot zajmujący się Rolniczym Handlem Detalicznym polegającym na uprawie i wstępnej obróbce czosnku; 100 podmiotów, którzy jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 398 podmiotów zajmujących się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



Zdjęcie nr 1,2,3: kontrola przy uprawach truskawek – autor Jagoda Jurga

W nadzorowanych obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 390 kontroli i rekontroli sanitarnych (w tym dwie kontrole w obiektach związanych z produkcją, konfekcjonowanie i obrotem kosmetykami oraz jedna kontrola przeprowadzona przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy), w tym 20 kontroli interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. jakości sprzedawanych środków spożywczych m.in. środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak bieżącego porządku w punkcie handlowym,

nieprawidłowego znakowania środków spożywczych), a także w ramach działania systemu RASFF dot.:

- powiadomienie alarmowe w związku z wykryciem pałeczek *Salmonelli Enteritidis* w próbkach kału pobranych w fermie drobiu;
- powiadomienie w sprawie stwierdzenia obecności niezadeklarowanej substancji – syldenafilu w produkcie pn. Total Men;
- dot. produktów marki Monster i Burn, z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520);
- dot. stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w urzędowych próbkach skór z szyi kurczaka;
- powiadomienia o niezgodnościach nr AA21.1166 w sprawie wykrycia haloksyfopu na poziomie 0,39 mg/kg w czarnym kminie;
- powiadomienia informacyjnego w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu metylowego w produkcie pn. Grejpfрут, odmiana Rio Red;
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. „Chochła Florina”;
- powiadomienia informacyjnego dot. produktu Altom Design, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml.
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie stwierdzenia obecności syldenafilu i cyprofloksacyny w próbce suplementu diety pn.: Japan Tengsu;
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Typhimurium* w produkcie pn. Turkey fresh meat;
- powiadomienia alarmowego RASFF dot. stwierdzenia obecności pałeczek *Listeria monocytogenes* w 1 na 5 próbek kielbasy polskiej wędzonej;
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie stwierdzenia ETO w węglanie wapnia pochodzącym z Niemiec;
- powiadomienia informacyjnego RASFF w sprawie wykryci obecności *Listerii Monocytogenes* w produkcie pn. Shimeji white transparent;
- powiadomienia alarmowego RASFF dot. stwierdzenia *Listeria monocytogenes* w 2 z 5 próbek w produkcie pn. „Ogonówka wędzona”;
- powiadomienia alarmowego RASFF dot. stwierdzenia *Listeria monocytogenes* w 25g w 1 z 5 próbek w produkcie pn. „Metka cebulowa”;

- powiadomienia alarmowego RASFF w związku ze stwierdzeniem Salmonella Enteritidis w próbach środowiskowych;
- stwierdzenia Salmonelli spp. w 1 z 5 próbek produktu pn. Ziele angielskie,
- wykrycia pozostałości tiofanatu metylowego w truskawkach pochodzących z Polski;
- powiadomienia alarmowego w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. T-nylon spaghetti scoop;
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu w produkcie pn. Mąka jagłana;
- powiadomienia alarmowego RASFF dot. stwierdzenia obecności Listeria monocytogenes w 2 z 5 próbek kiełbasy polskiej wędzonej;
- stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - chlorotalonilu (0,49 +/- 0,25 mg/kg) w produkcie pn. Bazylia, EDAL, pochodzącym z Egiptu.

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

W związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-Co-V-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a tym samym wprowadzeniem Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - przeprowadzono również 205 kontroli z zakresu tematycznego dot. przestrzegania w/w rozporządzenia oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Kontrole były przeprowadzane w różnych grupach obiektów tj. obiektach handlowych (sklepach, stacjach paliw, hurtowniach, sklepach z art. przemysłowymi, odzieżowymi, kwiaciarniach, punktach usługowych itp.), zakładach gastronomicznych (zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym małych gastronomiach i zamknięte) oraz zakładach produkcyjnych. Dodatkowo nałożono 19 mandatów na sumę 900 zł w związku z nieprzebrzeganiem przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.



## **„Ocena nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych”.**

W 2021r. przeprowadzono 14 kontroli w związku z przedsięwzięciem: „Ocena nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych”. W związku z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, małych gastronomiach, sklepach spożywczych oraz obiektach sezonowych, nałożono dwa mandaty na kwotę 300zł oraz wydano jedną decyzję merytoryczną w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały:

- Środki spożywcze będące w asortymencie sklepu po upływie daty minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.
- Brak utrzymanej należytej czystości i porządku w pomieszczeniu kuchni (część przygotowawcza) oraz urządzeniach chłodniczych będących na wyposażeniu lokalu gastronomicznego
- Nieprawidłowy stan techniczny i sanitarno-higieniczny obiektu m.in. brak dostępu do ciepłej bieżącej wody w jednej z dostępnych umywalek w obiekcie.

W 2021r. sporządzono 353 protokołów z kontroli sanitarnych (w tym 3 protokoły z kontroli obiektów produkcji i obrotu kosmetykami).

Sklasyfikowano 211 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – załącznik nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01, w tym zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do:

- kategorii niskiego ryzyka (N) – 91 zakładów/obiektów;
- kategorii średniego ryzyka (S) – 99 obiektów/zakładów
- kategorii wysokiego ryzyka (W) – 21 obiektów/zakładów.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 43 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

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

- w piekarniach - sześć decyzji
- w ciastkarniach – jedna decyzja
- w przetwórnich owocowo – warzywnych i grzybowych – jedna decyzja
- w innych wytwórniach żywności – dwie decyzje

- w sklepach spożywczych 23 decyzje, w tym jedna w supermarketach
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano 6 decyzji - wszystkie w zakładach małej gastronomii inne niż w wierszu 39.2 MZ-48
- w innych zakładach żywienia – jedna decyzja
- w zakładach usług cateringowych – trzy decyzje

W 2021r. wydano w sumie 304 decyzji: 122 decyzji merytorycznych: w tym 68 decyzji zatwierdzających, 43 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 11 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 182 decyzji płatniczych.

Nałożono dwadzieścia pięć mandatów na sumę 4950 zł. Wydano także dwa postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków oraz jedno postanowienie umarzające grzywnę w celu przymuszenia z uwagi na wykonanie wymaganych zobowiązań.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 18 mandatów na kwotę 3400 zł, w tym dwa mandaty na sumę 200 zł w supermarketach
- piekarnie – jeden mandat w wysokości 300 zł
- zakłady żywienia zbiorowego otwarte – jeden mandat na kwotę 100 zł  
- dot. zakładów małej gastronomii inne niż w wierszu 39.2 MZ-48 - cztery mandaty na kwotę 950 zł
- w automatach do lodów – jeden mandat w wysokości 200 zł

Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2020 – 2021 przedstawia poniższa tabela (tabela uwzględnia również nadzór nad obiektami przedmiotów użytku i kosmetykami):

**Tabela nr 2**

<b>Rodzaj danych</b>	<b>2020r.</b>	<b>2021r.</b>
<b>Liczba obiektów wg rejestru zakładów</b>	<b>996</b>	<b>1020</b>
<b>Liczba obiektów skontrolowanych</b>	<b>173</b>	<b>316</b>
<b>Liczba obiektów sklasyfikowanych</b>	<b>125</b>	<b>211</b>
<b>Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych</b>	<b>245</b>	<b>390</b>
<b>Liczba decyzji administracyjnych</b>	<b>29</b>	<b>43</b>

<b>Liczba mandatów</b>	<b>11</b>	<b>25</b>
<b>Suma nałożonych mandatów</b>	<b>2250zł</b>	<b>4950 zł</b>
<b>Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku</b>	<b>108</b>	<b>118</b>
<b>Liczba próbek kwestionowanych</b>	<b>5</b>	<b>0</b>

*Źródło: opracowanie własne*

Przedsiębiorcy branży spożywczej zobowiązani są do wdrożenia i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz wprowadzenia zasad systemu HACCP.

Poniższa tabela przedstawia liczbę obiektów z wdrożonymi powyżej systemami w odniesieniu do liczby obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku:

**Tabela Nr 3**

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Liczba obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku</b>	<b>Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP</b>	<b>Liczba obiektów z wdrożonymi systemem HACCP</b>
<b>Zakłady Produkcji Żywności</b>	38	38	36
<b>Producenci pierwotni/RHD, dostawcy bezpośredni/produccenci kielków/warunki domowe/inne wytwórnie żywności</b>	510	16	12
<b>Zakłady Obrotu Żywnością</b>	337	308	184
<b>Zakłady Żywienia Zbiorowego typu Otwartego, w tym zakłady małej gastronomii, zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych</b>	81	81	57
<b>Zakłady Żywienia Zbiorowego typu Zamkniętego</b>	38	38	26
<b>Wytwórnie materiałów i wyrobów</b>	2	2	1

<b>przeznaczonych do kontaktu z żywnością</b>			
<b>Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością</b>	9	0	0
<b>Suma</b>	<b>1015</b>	<b>483</b>	<b>316</b>

*Źródło: opracowanie własne*

Do badań pobrano ogółem 118 próby żywności.

**Z 118 pobranych prób żadna z prób nie została zakwestionowana.**

W 2021r. wydano 227 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 103 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Czterdzieści dwa świadectwa wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory – Turcja oraz Pringles Salt&Vinegar - słona przekąska o aromacie soli i octu i Kellog's zestaw płatków śniadaniowych 8-pak), jedno świadectwo dot. materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (Miska ze stali nierdzewnej - Wielka Brytania) - pozostałe 184 świadectw wydano na wniosek jednego zakładu produkcyjnego, które wysyłały swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Meksyk, Maroko, Kolumbia, USA, Japonia, Tunezja, Macedonia, RPA) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz Suszone pomidory w oleju z ziołami w słoikach).

**Stan sanitarny grup obiektów (wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych”) w 2021r.**

Przeprowadzono 211 ocen stanu sanitarnego zakładów zgodnie z załącznikiem numer 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Dwadzieścia pięć obiektów zakwalifikowano jako obiekty tzw. „niezgodne”. Uchybienia powodujące, że obiekty zakwalifikowane zostały jako „niezgodne”, to głównie, nieprawidłowe warunki magazynowania i sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, w tym także niezachowanie prawidłowego „łańcucha chłodniczego”, brak bieżącej czystości pomieszczeń handlowych i gastronomicznych z

niezachowaniem właściwych procesów mycia i dezynfekcji stanowisk pracy czy pomieszczeń oraz brak aktualnych zaświadczeń personelu dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- Sklepy spożywcze – 18 obiekty w tym dwa supermarkety
- Piekarnie – jeden obiekt
- Automat do lodów - jeden obiekt
- Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – pięć obiektów, w tym 4 dot. zakłady małej gastronomii

Stan sanitarny wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych” w 2021r., przedstawia tabela Nr 4.

<b>Rodzaje obiektów</b>	<b>2021r.</b>
<b>Sklepy spożywcze w tym supermarkety</b>	<b>9,04 %</b>
<b>Piekarnie</b>	<b>11,1%</b>
<b>Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w tym zakłady małej gastronomii</b>	<b>6,17%</b>
<b>Automat do lodów</b>	<b>16,6%</b>

*Źródło: opracowanie własne*

**Opis grup obiektów w kolejności od tych o najgorszym stanie sanitarnym przedstawiono poniżej:**

➤ **Automaty do lodów**

W 2021r. nadzorem objęto 6 automatów do lodów. Skontrolowano i sklasyfikowano wszystkie obiekty. Jeden automat do lodów oceniono jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono 6 kontroli i rekontroli. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono jeden mandat na kwotę 200 zł oraz wydano decyzję opłatową za przeprowadzoną kontrolę z nieprawidłowościami.

Do stwierdzonych nieprawidłowości należały:

1. Brak do wglądu podczas kontroli dokumentacji zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

2. Niezachowana czystość bieżąca w obiekcie - widoczne zastoiny wody, niesprawny automat do produkcji lodów włoskich,
3. Nieczystości i odpady przechowywane w kartonie – brak zamykanego/szczelnego pojemnika,
4. Nieodpowiedni stan techniczny i sanitarno - higieniczny szafek będących na wyposażeniu obiektu.

➤ **Piekarnie**

W 2021r. nadzorem objęto 9 piekarni. Skontrolowano sześć zakładów, a sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego również sześć piekarni, jeden zakład oceniono jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono 7 kontroli i rekontroli. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 6 decyzji merytorycznych i nałożono jeden mandat na kwotę 300 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należały:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych - widoczne wykwity pleśni, wilgoci i przebarwień na ścianach i sufitach, widoczna łuszcząca się farba na powierzchniach, brak płytek ściennych oraz ubytki w powierzchniach przy stanowiskach pracy (zdjęcie nr 4, 5),
2. Nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higienicznym sprzętu, wyposażenia oraz urządzeń mających kontakt z żywnością dot. blach, foremek, blaszek, regałów przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych (dot. chłodni, pomieszczeń magazynowych) – widoczne zabrudzenia, osady poprodukcyjne, brak gładkich, łatwozmywalnych powierzchni, powierzchnie uszkodzone
3. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych zakładów - płytki podłogowe popękane, ubytki w powierzchniach płytek, brak gładkich, łatwozmywalnych powierzchni (zdjęcie nr 6),
4. Nieodpowiedni stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych - ościeżnice przy drzwiach uszkodzone, ubytki w powierzchniach farby na ościeżnicach drzwi, widoczne wykwity rdzy na powierzchniach drzwi wraz z ościeżnicami.
5. Nieodpowiedni stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny wewnętrznych powierzchni futryn okiennych - widoczne zabrudzenia, wykwity pleśni.

6. Brak bieżącej czystości w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych – widoczne brudne powierzchnie przy maszynach produkcyjnych, odpady i nieczystości na podłodze w pomieszczeniu magazynowym i produkcyjnym.



**Zdjęcie 4: wykwity pleśni i wilgoci w pomieszczeniu magazynowym piekarni – autor Jagoda Jurga**



**Zdjęcie 5: wykwity pleśni i wilgoci w pomieszczeniu produkcyjnym piekarni – autor Jagoda Jurga**



**Zdjęcie 6: uszkodzone powierzchnie podłóg w magazynie piekarni – autor Jagoda Jurga**

### ➤ **Sklepy spożywcze w tym supermarkety**

W 2021r. nadzorem objęto 199 sklepów spożywczych, w tym 20 supermarketów. Zatwierdzone zostały 13 obiektów w tym 1 supermarket. Skontrolowano 146 obiektów w tym 19 supermarketów, w których dokonano 107 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. Po przeprowadzonej ocenie obiektów osiemnaście obiektów sklasyfikowano jako „niezgodny” w tym dwa supermarkety. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 167 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 23 decyzji administracyjnych, w tym jedną w supermarkecie. Nałożono podczas kontroli 18 mandatów na kwotę 3400 zł w tym dwa w supermarkecie na kwotę 200 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należały:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach zarówno sali sprzedaży, magazynowych oraz zapleczu – widoczne zabrudzenia, pęknięcia powierzchni ścian i sufitów,
2. Nieodpowiedni stan techniczny stanowisk pracy m.in. na stanowisku przeznaczonym do dzielenia/krojenia/mielenia mięsa oraz wyrobów mięsno – wędliniarskich - uszkodzone powierzchnie blatów – brak gładkiej, łatwozmywalnej powierzchni, widoczne ubytki w powierzchniach,
3. Brak zachowanej bieżącej czystości i porządku w obiekcie,
4. Nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny lady chłodniczej – uszkodzone powierzchnie regałów, widoczne wykwity rdzy, brak gładkiej i łatwozmywalnej powierzchni, widoczne wykwity rdzy na powierzchni półek ażurowych,



5. Brak dostępu do ciepłej bieżącej wody w jednej z dostępnych umywalek w obiekcie - brak sprawnego podgrzewacza do wody,
6. Brak prawidłowego wyznaczonego miejsca (szafka, pomieszczenie) przeznaczonego do przechowywania środków myjących, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach w obiekcie,
7. Brak do wglądu podczas kontroli dokumentacji zasad GHP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP i systemu HACCP,
8. Sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
9. Nieodpowiedni stan techniczny ościeżnic wraz z drzwiami na zapleczu sklepu - powierzchnie uszkodzone, brak gładkich powierzchni,
10. Brak etykiet w języku polskim na środkach spożywczych będących w asortymencie sklepu,
11. Brak do wglądu aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.

➤ **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w tym zakłady małej gastronomii**

W 2021r. nadzorem objęto 81 obiektów, w tym 42 zakłady małej gastronomii oraz 19 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Zatwierdzonych zostało 9 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 4 zakładów małej gastronomii oraz 5 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, skontrolowano 42 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 20 zakładów małej gastronomii i 7 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. W 2021 dokonano oceny na podstawie arkusza oceny zakładu 32 obiekty, w tym 16 zakładów małej gastronomii oraz 2 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Pięć obiektów oceniono jako tzw. „niezgodny” w tym cztery zakłady małej gastronomii. W sumie przeprowadzono 52 kontroli i rekontroli, w tym jedna kontrola interwencyjna.

W 2021r. wydano 6 decyzji administracyjnych, wszystkie wydane decyzje dotyczyły zakładów małej gastronomii. Nałożono pięć mandatów na sumę 1050 zł.

***Najczęściej stwierdzone uchybienia to:***

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach zakładów (zaplecze socjalne, pomieszczenie magazynowe oraz kuchnia) – brudne, widoczne osady tłuszczu, uszkodzenia powierzchni - pęknięcia powierzchni, ubytki oraz widoczne odpryski z powierzchni ścian.

2. Nieodpowiedni stan techniczny stanowisk pracy m.in. na stanowisku pracy do obróbki wstępnej mięsa – brak gładkich, łatwozmywalnych powierzchni wykonane z materiału nasiąkliwego,
3. Nieodpowiedni stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny sprzętu wykorzystywanego do przygotowywania posiłków m.in. patelnie, „woki” - brudne, zatłuszczony, przepalone urządzenia.
4. Brak zachowanego bieżącego porządku (czystości) w lokalu (w części produkcyjnej, zaplecza, zmywalni naczyń oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej) – nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń.
5. Brak do wglądu aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.
6. Sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości dot. napojów bezalkoholowych,
7. Brak do wglądu podczas wykonywania czynności kontrolnych dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP,
8. Personel nie posiada prawidłowo wyznaczonego zaplecza socjalnego – w zapleczu zgromadzone zbędne przedmioty – brak wyznaczonej szafki na odzież wierzchnią i ochronną oraz brak wyznaczonego miejsca na właściwe przechowywanie środków myjąco – dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego,
9. Nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych – środki przechowywane w części zaplecza socjalnego lokalu.

Stwierdzono także nieprawidłowości w innych grupach obiektów, w których do najczęściej występujących nieprawidłowości należały:

### **Ciastkarnie**

1. Nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno - higieniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu zakładu produkcyjnego oraz pomieszczeniu przechowywania i obróbki wstępnej jaj - widoczne zawilgocenia na powierzchniach oraz liczne przebarwienia powierzchni.

### **Inne wytwórnie żywności**

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu - widoczne przebarwienia oraz plamy na powierzchniach sufitów.
2. Nieprawidłowy stan techniczny drzwi w części magazynowej zakładu - uszkodzone drzwi do chłodni, widoczne uszkodzenia powierzchni uszczelek, widoczne wykwity rdzy.

### **Zakład usług cateringowych**

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu kuchni, zmywalni naczyń oraz w części zaplecza socjalnego – powierzchnie brudne, uszkodzone, widoczne zacieki oraz zawilgocenia w zmywalni naczyń, sufit w pomieszczeniu kuchni brudny, widoczne zanieczyszczenia powierzchni.
2. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie dot. pomieszczenia magazynowego oraz pomieszczenia kuchennego – uszkodzone, widoczne ubytki w powierzchniach podłogi widoczne pęknięcia powierzchni płytek oraz brak płytek w częściach podłogi.
3. Siatka zabezpieczające przed dostępem szkodników w części pomieszczenia kuchennego (produkcja) uszkodzone, brudne
4. Brak prawidłowych, łatwozmywalnych i nienasiąkliwych szafek na odzież ochronną i wierzchnią – odzież przechowywana poza szafkami dot. odzieży i butów wierzchnich.
5. Nieprawidłowy stan techniczny drzwi w części magazynowej zakładu - uszkodzone drzwi do chłodni, widoczne uszkodzenia powierzchni, odpadająca farba, widoczne wykwity rdzy.

### **Stan sanitarny środków transportu żywności.**

W 2021r. nadzorem objęto 35 środków transportu, z których 35 zostały zatwierdzone. Skontrolowanych zostało również 35 środków transportu. W nadzorowanych środkach transportu w 2021r. przeprowadzono 35 kontroli i rekontroli sanitarnych. Nie wydano żadnych decyzji nakazowych mających na celu poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów.

Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur. Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2021r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów

z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części załadunkowej pojazdów. Zatwierdzone środki transportu posiadały elektroniczny pomiar i odczyt temperatury przewożonych środków spożywczych, a także możliwość wydruku z monitoringu temperatury wewnątrz części załadunkowej.

Personel (kierowcy) posiadali aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych oraz dostępną odzież ochronną – jeśli wymagał od nich także kontrahent wożonych środków spożywczych. Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź książkach środków transportu. Zachowana jest segregacja przewożonych środków spożywczych. Wnętrza środków transportu wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, gładkich, nienasiąkliwych, posiadających odpowiednie dokumenty stwierdzające możliwość dopuszczenia materiałów wykończeniowych wewnątrz środków transportu do kontaktu z żywnością.



**Zdjęcie 7, 8: wnętrze naczepy/pojazdu z agregatem chłodniczym – autor Jagoda Jurga**

### **3.1. Jakość zdrowotna środków spożywczych**

#### **3.1.1. Krajowe środki spożywcze**

W 2021r. zaplanowano do badań zgodnie z planem pobierania próbek 118 prób żywności.

Do badań zaplanowano 84 prób badanych pod względem parametrów mikrobiologicznych oraz 34 prób badanych pod względem parametrów fizykochemicznych – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2021r. Jedna próba - Jarmuż [kod: A00GL] badanie w kierunku pestycydów została pobrana przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Poznaniu.

Jedną próbę pobrano dodatkowo tj.

- prób - ziarno żyta (UE) – badania pozostałości pestycydów w żywności importowanej w laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach – pobór zgodnie z pismem z dnia 25.10.2021r. znak DN-HŻ.0432.1.2021

Z 118 pobranych prób żadna nie została zakwestionowana pod względem parametrów mikrobiologicznych jak i fizykochemicznych.

### **Ocena jakości zdrowotnej**

W 2021r. żadna z prób pobranych nie została zakwestionowana pod względem parametrów mikrobiologicznych jak i fizykochemicznych.

#### **3.1.2. Ocena sposobu żywienia.**

W 2021 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 15 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. Oceny dokonano w sześciu stołówkach szkolnych, sześciu stołówkach przedszkolnych, w tym w trzech z żywieniem w systemie cateringowym, w jednej stołówce w żłobku i domach małego dziecka, w jednej stołówce w zakładach specjalnych i wychowawczych i jednym zakładzie usług cateringowym.

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

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

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

- zbyt mało porcji mleko lub przetworów mlecznych

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

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

Poza w/w opisanymi przypadkami wydanych zaleceń dot. poprawy jadłospisów, w pozostałych ocenianych jadłospisach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Wykazano dostateczną ilość białka zwierzęcego, ryb, sera, jaj, mleka i napojów mlecznych. Posiłki były

urozmaicone zarówno w doborze produktów jak i kolorystyki, a także udziału warzyw i owoców oraz razowego pieczywa, przestrzegane są również zapisy z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. W ocenianych jadłospisach umieszczane są także informacje o zawartości składników alergennych w przygotowywanych posiłkach.

Szkoły oraz przedszkola biorą udział w programach propagujących prawidłowe zasady żywienia m.in. „Szkłanka mleka” - program dot. mleka i produktów mlecznych (mleko, jogurty itp.).

Dokonano także oceny jadłospisu w zakładzie specjalnym i wychowawczym – na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Z dokonanej oceny przekazano osobie odpowiedzialnej zalecenia dot. zwiększenia ilości porcji roślin strączkowych suchych, liczbę porcji mleka lub przetworów mlecznych oraz warzyw i owoców (jadłospis przygotowywany dla osób w wieku 16 – 21 lat)

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy PIS w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty przedstawia tabela:

**Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej  
w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty**

**Tabela nr 5**

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę
		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	8	2	2	2	0	0	0	0	0	0
2)	Stołówki szkolne	16	8	8	6	0	0	0	0	0	0
3)	Stołówki w przedszkolach	14	6	6	6	0	0	0	0	0	0
4)	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0

### 3.1. 3. Nadzór nad przedmiotami użytku

W 2021r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto także dziewięć sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wytwórnie zostały ocenione zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – załącznik nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

Nadzorem objęto następujące wytwórnie:

- MAXIM CERAMICS Sp. z o.o., Sp. K., Maksymilianowo 40, 64-060 Wolkowo – zakład zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – kubki, filiżanki ceramiczne i porcelanowe – działalność polega na nadruku/malowaniu w/w wyrobów – kubki/filiżanki pochodzą głównie z zakładów produkcyjnych z Chin oraz Zakładu Porcelany Stołowej LUBIANA S.A. W zakładzie opracowano i wdrożono dokumentację GMP - Dobrej Praktyki Produkcyjnej (instrukcje stanowiskowe). Personel posiada dostęp do instrukcji z zasad utrzymania higieny i czystości na stanowiskach pracy. Szkolenia z zasad utrzymania higieny i czystości oraz instrukcji stanowiskowych przeprowadzane wewnętrznie zgodnie z harmonogramem wewnętrznym. Podczas kontroli wypełniono załącznik numer 9 F/PK/BŻ/01/05 „Lista pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych”
- KRUS Sp. z o.o., Sp. K., ul. Poznańska 74, 62-066 Granowo – zakład zajmuje się m.in. produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – worki foliowe do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego – pochodzenie granulatu – Polska – produkcja worków do kontaktu z żywnością stanowi około 10% całej produkcji. W zakładzie opracowano i wdrożono Procedurę Higieny – opracowano Harmonogram Czyszczenia z określonymi obszarami i częstotliwością przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji, przedstawiono procedurę szkoleń wewnętrznych – harmonogram – szkolenia raz na rok – zapisy prowadzone na bieżąco, bez uwag. Zapisy prowadzone w zakresie: codzienna/tygodniowa/miesięczny rejestr czyszczenia pomieszczeń, monitoring środowiska produkcyjnego dot. zapisów z zakresu pomiaru temperatury i wilgotności. Opracowano instrukcje zasad postępowania podczas przyjęcia osób z zewnątrz, postępowanie w przypadku skaleczenia oraz zanieczyszczenia krwią i wydzielinami fizjologicznymi, instrukcja mycia i czyszczenia pomieszczeń oraz raz w roku dokonywana jest symulacja testu identyfikacyjnego użytych surowców w wyrobie gotowym. Zakład w trakcie wdrażania i przygotowywania systemu BRC.



Podczas kontroli wypełniono listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością – załącznik nr 8 F/PK/BŻ/01/04

Nieprawidłowości podczas przeprowadzonych kontroli w w/w zakładach nie stwierdzono.

Do badań nie pobrano w 2021r. żadnych próby przedmiotów użytku.

### **SUPLEMENTY DIETY**

W 2021r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór nad suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Skontrolowano 65 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania. Prowadzony jest również nadzór nad suplementami diety sprzedawanymi na portalach internetowych – dokonano oceny 24 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości – wszystkie oceniane suplementy diety znajdowały się w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu prowadzonym przez GIS. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2021r. pobrano do badań suplementy diety z zakresu:

- Pięć prób z grupy - Suplementy diety i podobne preparaty A03SJ, suplementy zawierające składniki pochodzenia zwierzęcego tj. colostrum, kolagen, białka serwatkowe, które stanowią główny składnik suplementu diety; suplementy diety zawierające w swoim składzie bakterie probiotyczne. Badanie mikrobiologiczne pod względem obecności Salmonelli w 25g oraz liczny Listerii monocytogenes w jtk/g, K

### **KOSMETYKI**

W 2021r. w ewidencji obiektów znajdowały się cztery obiekty obrotu kosmetykami, jedna hurtownia oraz jeden zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki. Przeprowadzono trzy kontrole i rekontrole w dwóch obiektach ( w tym jedna kontrola przeprowadzona przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy). W 2021r. do badań nie pobrano próby wyrobów kosmetyków.

W zakładzie produkującym i konfekcjonującym kosmetyki przeprowadzono dwie kontrole (w tym jedna przeprowadzona przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy). Zakład GARCHEM Garczarek spółka jawna., Kąkolewo 68A, 62-066 Granowo, zajmuje się produkcją oraz konfekcjonowaniem mydeł w płynie, płynów do kąpieli, szamponów, co stanowi 10% produkcji, pozostałą część

stanowią produkty chemii gospodarczej: płyny do zmywania, płyny do prania, a także papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku - papierowe.

Podczas kontroli dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących w przepisach prawnych zgodnie z Załącznik I do procedury ZF/PK/BŻ/02/01/01 „lista pytań kontrolnych dotycząca oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”.

Oceniono dwa produkty z kategorii:

- środki do kąpieli i pod prysznic: „Mydło w płynie TOPSELLER o zapachu konwaliowym”
- środki do kąpieli i pod prysznic: żel pod prysznic SHOWER GEL – 4U

Dokonano również oceny zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa zgodnie z załącznikiem II do procedury ZF/PK/BŻ/02/01/02 – dokonano oceny wyrobu kosmetycznego z kategorii środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia - „Mydło w płynie TOPSELLER o zapachu brzoskwiniowym”

Stanowisko pracy ds. Higieny Pracy przeprowadził kontrolę dodatkową w zakładzie GARCHEM GARCZAREK Sp.J., Kąkolewo 68A, 62-066 Granowo w związku z pismem PPIS w Chorzowie dot. produktu pn. „Płyn do kąpieli 4U o zapachu konwalii” – interwencja klienta dot. niepożądanego reakcji alergicznej po zastosowaniu w/w kosmetyku. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono, wobec powyższego żadnych działań administracyjno – egzekucyjnych nie podjęto.

Podczas oceny oznakowania produktów jak i dokumentacji wyrobów kosmetycznych nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

### **Wnioski:**

- W 2021 roku stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w stosunku do 2020r. pogorszył się. W 2021r. dwadzieścia pięć zakładów/obiektów sklasyfikowano jako obiekty „niezgodne”, natomiast w 2020r. tylko pięć obiektów zakwalifikowano do tej grupy. Było to spowodowane z pewnością mniejszą ilością przeprowadzonych kontroli sanitarnych z oceną obiektów zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego w 2020r. Mniejszy odsetek w/w kontroli spowodowany był w głównej mierze ograniczeniami wynikającymi z obowiązującego stanu epidemii na terytorium RP i zwiększoną ilością kontroli dotyczących przestrzegania zapisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.
- W związku z zaistniałą sytuacją, należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności.

Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.

- W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
  - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się, w tym również przestrzeganie przez przedsiębiorców terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości oferowanych do sprzedaży środków spożywczych
  - zachowania właściwej higieny osobistej i higieny miejsca pracy,
  - właściwego opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji mających za zadania prawidłowego zabezpieczenia obiektów kontrolowanych przed dostępem szkodników
  - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją), identyfikowalności surowców i produktów,
  - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji.

#### **4. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY**

W roku 2021 roku stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. objętych zostało nadzorem 273 zakłady pracy, w których zatrudnionych było ogółem 6190 osób. Zdecydowaną większość stanowiły zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2021 kontrolą objęto 83 zakłady pracy, ogółem przeprowadzono 84 kontroli.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

- przegląd i ocenę warunków pracy oraz zaplecza sanitarno-technicznego,
- produkcję, stosowanie, wprowadzanie do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi,
- działania związane z nadzorem nad produktami biobójczymi,
- działania związane z nadzorem nad prekursorami,
- ewidencjonowanie substancji i procesów rakotwórczych występujących w środowisku pracy,
- nadzór nad środkami zastępczymi
- kontrole tzw. covidowe zgodnie z obostrzeniami dot. wprowadzenia stanu epidemii na terenie Polski

##### **4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy**

Z ewidencji wynika, że przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 22 zakładach pracy. W 2021 roku skontrolowano 4 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2021 roku wynosi 302 osoby. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu i pyłu.

W zakładach, w których stwierdzono przekroczenia NDN hałasu pracodawcy posiadają opracowane „Programy działań organizacyjno - technicznych zmierzające do ograniczenia natężenia hałasu”. Podczas kontroli zwracano uwagę, czy ujęte w w/w programach działania zostają wdrażane celem eliminacji narażenia pracowników na hałas.

##### **4.2 Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi**

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 68 kontroli w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Kontroле te dotyczyły :

- producentów
- stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne
- dystrybutorów substancji i mieszanin chemicznych

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

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły :

- brak rejestru czynników szkodliwych (2 zakłady)
  - brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych (2 zakłady)

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

#### **4.3. Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii**

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

W 2021 roku w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 2 kontrole- 1 u stosującego i 1 u wprowadzającego do obrotu. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W 2021 roku nie została przeprowadzona żadna kontrola na prośbę Inspektora ds. Spraw Substancji Chemicznych. W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) i nowymi substancjami psychoaktywnymi została podjęta współpraca z Powiatową Komendą Policji. W 2021 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2021r. żaden podmiot prowadzący działalność leczniczą nie zgłosił przypadku wystąpienia zatrucia środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi.

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

#### **4.4. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy**

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

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

W roku 2021 kontrolą objęto 6 zakładów pracy, w których w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało 70 osób. W 2021 roku skontrolowano zakład produkcji parkietu (pył) oraz zakład dokonujący demontażu wyrobów zawierających azbest (eternit) i 4 stacje paliw (benzen). Przeprowadzono 1 kontrolę podczas prac usuwania eternitu. Prace te były wykonywane przez firmę Logistyka Odpadów Sp. z o. o., ul. Szklana 20, 43-300 Bielsko-Biała. Kontrolę przeprowadzono na podstawie zgłoszenia do tut. organu przez w/w firmę faktu wykonywania prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest wyposażeni byli w odzież ochronną tj. kombinezony jednoczęściowe z kapturem firmy RAYTEX, maski na twarz i nos z zaworkiem FFP3, buty robocze, rękawice ochronne, kaski, szelki bezpieczeństwa, link. Zdemontowane płyty były magazynowane na paletach i zabezpieczone folią budowlaną i folią stretch w sposób uniemożliwiający przypadkowe otwarcie. Zdemontowane i ofoliowane wyroby były oznakowane etykietą Uwaga-Azbest. Po zakończeniu prac rozbiórkowych wykonawca pozostawił oświadczenie stwierdzające rzetelność wykonania prac i oczyszczenia terenu z azbestu. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest, posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania prac na stanowisku zatrudnienia.

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

- ograniczanie do niezbędnego minimum liczby pracowników mających kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi;
- zapoznanie z kartami charakterystyki substancji lub preparatów rakotwórczych lub mutagennych stosowanych w działalności zawodowej;
- zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku pracy;
- zapewnienie prawidłowego oznakowania stanowisk pracy, na których występuje kontakt z czynnikami.

W roku sprawozdawczym 2021 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

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

Na terenie powiatu grodziskiego 1 zakład produkuje produkty biobójcze – żele i płyny do dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji powierzchni. Wprowadzane do obrotu produkty biobójcze posiadają pozwolenie ministra zdrowia na obrót.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzano kontrolę u producenta oraz u dystrybutorów i stosujących. Sprawdzano czy będące w sprzedaży oraz w stosowaniu produkty

biobójcze posiadają aktualne zezwolenia na obrót oraz czy zawarte w nich substancje czynne nie figurują w spisach wydanych w Decyzjach Komisji Europejskiej i opublikowanych w Komunikacie Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

#### **4.6. Czynniki biologiczne**

W roku 2021 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 9 zakładów. Wśród tych obiektów były:

- 6 podmiotów leczniczych
- 1 zakład leśnictwa
- 2 zakłady usług pogrzebowych

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2021 r. pracowało 205 osób.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub zminimalizowanie kontaktu ze szkodliwym czynnikiem biologicznym w miejscu pracy (Służba Zdrowia). Prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników (w sposób niezamierzony). Rejestry te zawierają informacje wymagane obecnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się prawidłowe warunki pracy: właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy, zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z niezamierzonym uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego. Pracownikom zapewnia się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne.

W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

#### **4.7. Choroby zawodowe**

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2021 roku do tutejszego organu wpłynęły 3 orzeczenie lekarskie w tym 1 orzeczenie

o rozpoznaniu choroby zawodowej u nauczyciela oraz 2 orzeczenia o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej u nauczycieli.

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 1 decyzję w sprawie chorób zawodowych o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 2 decyzje o braku podstaw do rozpoznania chorób zawodowych oraz 3 postanowienia o zawieszeniu postępowania w związku z odwołaniem od orzeczeń lekarskich.

#### **4.8. Promocja zdrowia w zakładach**

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

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

Podczas kontroli zakładów pracy wypełniono 84 kwestionariusze. W skontrolowanych zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu oznakowany zgodnie z przepisami prawnymi. Powyższe działania odnotowywano w protokołach kontroli.

#### **4.9. Kontrole tzw. covidowe**

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



## 5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży pod nadzorem sanitarnym w 2021r. objęło **52 placówki stałe**, w tym: żłobek, 12 przedszkoli ( w skład jednego przedszkola gminnego wchodzi 3 oddziały przedszkolne), 16 szkół podstawowych, 8 zespołów szkół, liceum ogólnokształcące, policealna szkoła kosmetyczna, zakład poprawczy wraz z warsztatami, 9 świetlic środowiskowych, 2 warsztaty terapii zajęciowej, poradnia psychologiczno - pedagogiczna oraz **5 placówek sezonowych** zgłoszonych w bazie MEN.

W 2021 roku tylko w **38 placówkach** przeprowadzono 61 kontroli podczas, których dokonano między innymi:

- oceny warunków stanu sanitarnego placówek systemu oświaty, placówek opiekuńczo - wychowawczych
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin w placówkach
- oceny stanu sanitarnego wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania
- oceny stanu sanitarnego z przygotowania placówek do nowego roku szkolnego pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej w nadzorowanych placówkach oświatowych na terenie powiatu grodziskiego

Dodatkowo przeprowadzano kontrole tematyczne związane z przestrzeganiem przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2021 r. poz. 861 z późn. zm.) i wytycznych przeciwepidemicznych COVID – 19.

### 5. 1. STAN TECHNICZNY OBIEKTÓW

Tabela Nr 6. Liczba wydanych decyzji dotyczących warunków w jakich przebywają dzieci młodzieży

		Liczba placówek w ewidencji	Liczba decyzji wydanych w 2021 roku	Liczba wykonanych decyzji (zrealizowanych)	Liczba wystąpień pokontrolnych	Liczba wykonanych zaleceń pokontrolnych
		1	2	3	4	5
Żłobek	1.	1	0	0	0	0
Przedszkola	2.	12	2	0	1	0
Szkoły podstawowe	3.	16	2	1	0	0
Liceum Ogólnokształcące	4.	1	0	0	0	0

Zespoły szkół	5.	8	0	2	0	0
Szkoły Policealne	6.	1	0	0	0	0
Pozostałe placówki	7.	12	0	0	0	0
<b>ogółem</b>	8.	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek systemu oświaty w 2021 roku wydano 4 decyzje administracyjne, w tym decyzję administracyjną z zawartymi nakazami, decyzję zatwierdzającą, 2 decyzje zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. Stwierdzonymi nieprawidłowościami zawartymi w decyzjach administracyjnych były : widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły; przy schodach znajdujących się w łączniku między dwoma budynkami (szkoła podstawowa – hala sportowa) brak poręczy dostosowanej do odpowiedniej wysokości dzieci, poręcz niezabezpieczona przed zsuwaniem się po nich dzieci; w pomieszczeniach sanitarnych przy umywalkach niesprawne krany, niesprawna spłuczka w kabinie ustępowej. Popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach: w salach dydaktycznych, w korytarzach szkolnych, na klatce schodowej w budynku szkoły.

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

### **5.2.1. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego**

Na 21 skontrolowanych placówek oświatowo – wychowawczych:

- 5 z nich nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- 6 placówek posiada warunki niewystarczające do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego,
- 10 placówek posiada wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Dodatkowo w 2 placówki systemu oświaty uczniowie korzystają z infrastruktury do WF poza placówką, w tym: 1 placówka z hali sportowej w swoim mieście, 1 placówka z dodatkowych boisk sportowych/stadionów sportowych.

W placówkach, które nie mają odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w okresie jesienno – zimowym kiedy występują niekorzystne warunki atmosferyczne uczniowie ćwiczą na korytarzach, w salach zabaw, w salach lekcyjnych oraz w salach wiejskich. Są to przede wszystkim ćwiczenia rozgrzewające ponadto gry planszowe, tenis stołowy.

### **5.2.3. Zmianowości w szkołach :**

Wszystkie skontrolowane placówki prowadzą zajęcia lekcyjne w systemie jednozmianowym.

#### **5.2.4. Mikroklimat w pomieszczeniach**

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

#### **5.2.5. Zapewnienie w szkołach miejsca na podręczniki i przybory szkolne**

Na 22 skontrolowane placówki wszystkie zapewnią uczniom miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN:

- 13 placówek zapewnia uczniom szafki indywidualne,
- 5 placówek zapewnia wyznaczone miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych

Natomiast 4 placówki zapewniają indywidualne szafki (przeważnie dla klas IV – VIII) i miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych (dla klas I – III)

### **5.3. BADANIA PROBLEMOWE**

#### **1. Zbieranie informacji dot. Przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r.**

**z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych ( Dz. U. z 2021, poz. 276)** w powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży. Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

#### **2. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2021/2022 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych**

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

### 3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w nadzorowanych placówkach oświatowych na terenie powiatu grodziskiego.

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 4 kontrole placówek oświatowych dot. warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Podczas kontroli stwierdzono właściwy stan sanitarno – higieniczny oraz właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

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

Od stycznia do grudnia w 35 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli oraz w 34 placówkach posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami. Mimo wielu zmian są także takie placówki, które mają jeszcze na swoim stanie meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.

**Tabela Nr 7 Meble z certyfikatami**

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Meblesie nie posiadające certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek mebli z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	12	12	0	0	0	1	11
Szkoły Podstawowe	16	15	0	0	0	5	10
Licea Ogólnokształcące	1	0	0	0	0	0	0
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	8	8	0	1	2	2	3
<b>RAZEM</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>24</b>

Źródło: opracowanie własne - Katarzyna Łamaszewska

**Tabela Nr 8 Urządzenie i sprzęt sportowy z certyfikatami**

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Urząd i sprzęt sportowy nie posiadający certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami			
				wynosi			
			do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%	
Przedszkola	12	12	0	0	0	1	11
Szkoły Podstawowe	16	15	0	0	3	6	6
Licea Ogólnokształcące	1	0	0	0	0	0	0
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	8	7	1	0	2	3	1
<b>RAZEM</b>	<b>38</b>	<b>34</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>18</b>

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

## 5.4. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

### 5.4.1. Kontrole – COVID-19

W obiektach pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z występowaniem stanu epidemii, a także przestrzeganie wytycznych epidemicznych. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają opracowane procedury i instrukcje przeciwepidemiczne sporządzone na podstawie wytycznych GIS, MZ, MEN, które są stosowane i przestrzegane.

## 5.5. WYPOCZYNEK

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono kontrolę placówki zimowego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 22 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego terenu wokół budynków, sal zajęć, boisk sportowych, sal gimnastycznych, sanitariatów. Pracownik sprawdził także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 5.6. WRUNKI SANITARNE

Pod nadzorem sanitarnym w 2021 roku znajdowało się 57 placówek, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych oraz technicznych przeprowadzono w:

a/ obiekty stałe - 37

b/ obiekty sezonowe – 1

**Tabela Nr 9 Stan sanitarny**

Wyszczególnienie		Liczba placówek	Odsetek w % do obiektów skontrolowanych
Nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny		3	7,89 %
Warunki do utrzymywania higieny	ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na:	Umywalkę (dziewczyнки)	5,26 %
		urządzenie ustępowe (dziewczyнки)	2,63 %
		Pisuar	2,63%

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

### Wnioski

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 61 kontroli oceny warunków sanitarno – higienicznych placówek. Trudna sytuacja finansowa nie pozwoliła na zrealizowanie wszystkich nakazów zawartych w decyzjach PPIS, dlatego na wniosek Organów prowadzących w 2021 roku wydano 2 decyzje zmieniające termin realizacji nakazów. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, na podstawie, których wydano decyzję administracyjną. Na wniosek właściciela przedszkola wydano decyzję stwierdzającą, iż warunki sanitarno – higieniczne spełniają wymagania pozwalające na utworzenie oraz prowadzenie Przedszkola.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim w wydanych decyzjach administracyjnych nakazał : doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego ściany i sufit w salach lekcyjnych, korytarzach szkolnych, pomieszczeniach sanitarnych; doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego schody znajdujące się na zewnątrz prowadzące do budynku szkoły; zapewnić w pełnej sprawności technicznej urządzenia higieniczno – sanitarne w pomieszczeniu sanitarnym dla dziewczynek oraz w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców; dostosować do odpowiedniej wysokości poręcz dla dzieci przedszkolnych znajdującą się w łączniku , odpowiednio zabezpieczyć poręcz przed zsuwaniem się po nich dzieci

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

Należy jednak zauważyć, iż dyrektorzy placówek systemu oświaty oraz opiekuńczo – wychowawczych w ramach pozyskiwanych środków finansowych starają się sami poprawiać warunki techniczne i sanitarne budynków, pomieszczeń, urządzeń oraz terenu wokół placówek.

## 6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2021 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się dynamicznie, co w dużej mierze związane było z pojawianiem się zachorowań na kolejne warianty SARS-CoV-2. Szczyt zachorowań oraz zgonów zaobserwowano w IV kwartale 2021 r.

Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 335 zachorowań (wsp. zap. 584,13), w roku ubiegłym zanotowano 34 zachorowania (wsp. zap. 66,71). Podobnie jak w roku minionym, w roku 2021 nie zarejestrowano zachorowań na odrę. W roku 2021 nie zanotowano zachorowań na krztusiec, w roku minionym zanotowano jedno zachorowanie na tę jednostkę chorobową. Zmniejszeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 7 przypadków (wsp. zap. 12,2), w roku poprzednim zanotowano 10 przypadków (wsp. zap. 19,62). Nastąpił spadek zachorowań na płonicę, w 2021 roku wykazano 5 przypadków (wsp. zap. 12,2), natomiast w 2020 roku 7 (wsp. zap. 13,74). Wykazano 3 przypadki zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella (wsp. zap. 5,23), w 2020 r. zanotowano 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,96). Zanotowano wzrost zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile, zarejestrowano 9 zachorowań, w ubiegłym roku zarejestrowano jedno zachorowanie na tę jednostkę chorobową.

W roku 2021 zanotowane jedno zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat (opv) oraz jedno zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Yersinia enterocolitica, w roku 2020 nie zanotowano zachorowań na te jednostki chorobowe.

### 6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

W roku 2021 zanotowano 3 zatrucia pokarmowe, dwa wywołane przez pałeczki Salmonella enteritidis u dziecka rocznego oraz 5-letniego oraz jedno wywołane przez pałeczki Salmonella spp. u dziecka 2-letniego, w roku ubiegłym zarejestrowano 1 zachorowanie.

W roku 2021 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zanotowano 14 zachorowań na biegunki A09 u dzieci do lat 2, w roku ubiegłym zanotowano 12 zachorowań.



Zarejestrowano 4 zachorowania na niezbyt jelitowy wywołany przez rotawirusy, z czego 3 dzieci do lat 2. 3 dzieci hospitalizowano.

Zanotowano wzrost zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 9 zachorowań (wsp.zap. 15,69), w ubiegłym roku zarejestrowano jedno zachorowanie na tą jednostkę chorobową.

W roku 2021 zanotowano jedno zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica* (wsp. zap. 1.74), w roku 2020 nie zanotowano zachorowań.

**Tabela nr. 10 - Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w powiecie grodziskim**

Jednostka chorobowa		2020		2021	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe <sup>UE</sup>	1	1,96	3	1,96
	posocznica <sup>PL</sup>	1	1,96	0	0
	zakażenia pozajelitowe <sup>PL</sup>	1	1,96	0	0
Czerwonka bakteryjna (szigelozja) <sup>UE</sup>		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		12	23,54	14	24,41
Botulizm <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Krzusiec <sup>UE</sup>		1	1,96	0	0
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień <sup>/11</sup>		2	3,92	7	12,2
Odra <sup>UE</sup>		-	-	-	-
Różyczka <sup>UE</sup>		-	-	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>	-	-	-	-
	typu B - ostre <sup>UE</sup>	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe <sup>/15</sup>	0	0	2	3,48
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	6	11,77	2	3,48
	typu B+C (zakażenie mieszane) <sup>/18</sup>	-	-	-	-
	inne i nieokreślone	-	-	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) <sup>UE</sup>		-	-	-	-
Borelioza z Lyme <sup>PL</sup>	ogółem	10	19,62	7	12,2
	neuroborelioza	-	-	-	-
Włośnica <sup>UE</sup>		-	-	-	-

Źródło: opracowanie własne

## 6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2021 roku nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym. Zanotowano 2 zachorowania na przewlekłe WZW typu B, Zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby typu B (przewlekłe i BNO) była większa w porównaniu z rokiem

ubiegłym (3,48). Liczba zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO) w roku 2021 wyniosła 2, w roku ubiegłym wykazano natomiast 6 zachorowań

Nie zarejestrowano żadnego zachorowania na WZW typu B+C - zakażenie mieszane i zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre oraz na wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre, podobnie jak w roku poprzednim. Tab. 10.

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

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: różyczkę, błonicę, tężec, odrę. W roku 2021 podobnie jak w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na odrę. Nie zarejestrowano zachorowań na krztusiec, w roku ubiegłym zarejestrowano jedno zachorowanie na krztusiec. Tab.10.

W roku 2021 nie zarejestrowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka).

Zanotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 335 zachorowań (wsp. zap. 584,13), w roku ubiegłym zanotowano 34 zachorowania (wsp. zap. 66,71), najwięcej zachorowań zanotowano w I kwartale 2021 r.- 221, w grupie wiekowej 1-4- 191. Spośród 335 osób, nikt nie był szczepiony p/ospie.

W porównaniu z rokiem poprzednim zarejestrowano jedno zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat u dziecka 6-letniego w postaci niedowładu kończyn dolnych, w roku 2020 nie zanotowano zachorowań.

### 6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 52 pokąsania. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 7 osób, w roku poprzednim 2. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. Tab. nr 11

Tab. nr 11 Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2021r.

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	2	2	2	3	0	4	0	0	0	0	0	3	1	0	0
≥ 20	2	1	2	1	0	3	0	0	0	0	0	0	2	0	0

<b>SUMA</b>	4	3	4	4	0	7	0	0	0	0	0	3	3	0	1 (nietoperz)
<b>Razem</b>	7		7		7			0				7			

Zmniejszeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 7 przypadków (wsp. zap. 12,2), w roku poprzednim zanotowano 10 przypadków (wsp. zap. 19,62)

W roku sprawozdawczym 2021, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę.

W roku 2021 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, podobnie jak w roku ubiegłym.

### 6.5. Realizacja szczepień ochronnych

W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek nieprawidłowości nie stwierdzono. Brak środka transportu w PSSE w Grodzisku Wielkopolskim utrudnia w sposób znaczny wykonywanie zadań na terenie powiatu przez pracowników Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii, w tym dystrybucję szczepionek i przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych.

Szczepienia ochronne na terenie powiatu wykonywano w 11 placówkach medycznych, w których wystąpiło pięć NOP (niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym), 5 łagodnych:

- łagodny NOP po szczepionce Infanrix IPV, u dziecka 5 letniego w postaci obrzęku lewego ramienia o szerokości ok. 10 cm wokół wkłucia, zmiana cieplejsza niż reszta skóry, dzień po szczepieniu
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Act-HIB, Imovax Polio, Synflorix, u dziecka 10 letniego w postaci kataru, pokaśływania, obfitej wydzieliny w nosie, cztery dni po szczepieniu
- łagodny NOP po szczepionce MMR I, Synflorix u dziecka wieku 1 rok i 3 miesiące w postaci utyknięcia na prawą kończynę dolną, tydzień po szczepieniu.
- łagodny NOP po szczepionce Tertraxim, MMR II u dziecka 5 letniego w postaci wysypki o charakterze pokrzywki, odropodobnej, plamistej na kończynach górnych i tułowiu, 5 dni po szczepieniu
- łagodny NOP po szczepionce MMR II, Synflorix u dziecka w wieku 1 rok i 2 miesiące w postaci temperatury 40 °C, ropnego zapalenia migdałów (prawdopodobnie koincydencja zdarzeń), nielicznych wykwitów białoróżowych na skórze klatki piersiowej, 8 dni po szczepieniu.

Na terenie powiatu grodziskiego wystąpiło 16 NOP po szczepieniu przeciw COVID (niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym)- 10 łagodnych, 3 poważne, 3 ciężkie.

## 6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczbę przeprowadzonych w 2021 roku wywiadów oraz dochodzeń epidemiologicznych związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne ujęto w Tab. nr 12.

**Tabela nr 12 - Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2021 r.**

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		<b>3249</b>
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		<b>11</b>
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		<b>52</b>
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		<b>4</b>
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne	<b>0</b>
	w ogniskach zatruc pokarmowych	<b>0</b>
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu B oraz przypadkami antygenemii HBS	<b>2</b>
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	<b>2</b>
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tężcem	<b>0</b>
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami eksponowanymi na choroby odzwierzęce	<b>0</b>
	w środowisku nosicieli duru brzusznego	<b>0</b>
	w zakładach opieki zdrowotnej	<b>0</b>
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatkich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		<b>35</b>

źródło – opracowanie własne

## 7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

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

W roku 2021 realizowano:

### 7.1 Interwencje programowe

1. Program „Trzymaj Formę” - celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin. Program obejmuje promocję zdrowego stylu życia poprzez zwiększenie aktywności fizycznej i poprawę sposobu żywienia i jakości zdrowotnej żywności. [www.trzymajforme.pl](http://www.trzymajforme.pl)

W roku szkolnym 2020/2021 program realizowało 6 szkół powiatu:

1. SP im. Polskich Noblistów w Wielichowie
2. SP im. Marcina Rożka w Jabłonie
3. SP w Grąblewie
4. SP nr 2 im. Powstańców Wielkopolskich w Grodzisku Wlkp.
5. SP nr 1 im. Polskich Olimpijczyków w Grodzisku Wlkp.
6. SP im. Gen. J.H. Dąbrowskiego w Parzęczewie

Liczba klas biorących udział w programie: 52

Liczba uczniów: 881

Liczba szkolnych realizatorów: 24

Inicjatywa programu „Trzymaj Formę” zaowocowała wzbogaceniem tematyki zajęć poruszanych z uczniami propagująca zdrowy styl życia o unikalnym dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. Aktywność fizyczna jest podstawą zdrowego stylu życia i dzięki ciekawym scenariuszom i przeprowadzanym projektem uczniowie mogli świadomie podejść do zagospodarowania swojego czasu wolnego mimo trudnej sytuacji i trwającej pandemii.

To był wyjątkowo trudny rok dla nas wszystkich. Ograniczenia, które zostały wprowadzone spowodowały trudności w komunikowaniu się i działaniu. Większość działań realizowana była poprzez platformę teams i koncentrowała się na uświadomieniu wszystkim jak szczególnie mocno trzeba dbać o zdrowie swoje i najbliższych w czasach pandemii. Wsparciem w realizacji byli też specjaliści pedagodzy i psycholodzy, którzy służyli pomocą w trudnych chwilach.

Kampania informacyjna „WYBIERAJ ZDROWĄ ŻYWNOŚĆ”

W ramach kampanii informacyjnej „WYBIERAJ ZDROWĄ ŻYWNOŚĆ”, pracownicy PSSE w Grodzisku Wlkp. przeprowadzili informacyjne spotkanie tematyczne.

Celem kampanii jest:

- zwiększenie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności,
- zachęcenie społeczeństwa do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.

Aby w pełni delektować się jedzeniem, musisz mieć pewność, że jest ono bezpieczne. A dzięki nauce możesz! Żywność dostępna na polskim rynku jest bezpieczna. Są produkty bardziej i mniej wartościowe pod względem odżywczym, ale wszystkie są bezpieczne.

To od nas zależy co, ile i jak jemy.

Dlatego:

- czytaj etykiety
- przechowuj i przyrządzaj produkt zgodnie z zaleceniem producenta
- dbaj o higienę

Państwowa Inspekcja Sanitarna i inne organy państwowe, dbają o to, by żywność była bezpieczna do momentu zakupu jej przez klienta, co robić, jak z nią postępować, by po zakupie nadal była bezpieczna?

Więcej:

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



Zdjęcie nr 9, 10, 11, 12

## 2. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS.

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

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

Akcja „Bezpieczne Walentynki” 2021

Akcja „Bezpieczne Walentynki 2021”, ze względu na sytuację epidemiologiczną, została przeprowadzona jedynie w formie elektronicznej na stronach internetowych i profilach FB. Zostały zamieszczone aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat

HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową,. Materiały przesłano do szkół i do lokalnych mediów.

Projekt Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra HIV

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

W roku 2021 w Szkole Podstawowej nr 4 przeprowadzono 1 szkolenie dla 20 uczniów.

Kampania informacyjna HIV/AIDS „Mam czas rozmawiać”

Kampania profilaktyczna HIV/AIDS pod hasłem „Czy wiesz, że...”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wlkp. Wlkp. informuje, że Krajowe Centrum ds. AIDS realizuje kolejną edycję działań edukacyjno-informacyjnych pod hasłem „Czy wiesz, że...”, będących kontynuacją kampanii profilaktycznej HIV/AIDS z 2020 r. Kampania została przygotowana w oparciu o wyniki badań społecznych dotyczących wiedzy na temat HIV/AIDS w Polsce oraz informacje przekazane przez konsultantów z Poradni Internetowej HIV/AIDS oraz z Telefonu Zaufania HIV/ AIDS. Badania wykazały, że nastąpił spadek poziomu wiedzy oraz powielane są różne mity i przesady na temat HIV i AIDS. Grupą docelową kampanii jest ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem osób z grup wiekowych 18 - 34 lata oraz 35 – 49 lat. Kampania ma na celu:

1. Podniesienie poziomu wiedzy, odczarowanie mitów i przybliżenie faktów na temat wirusa HIV, choroby AIDS oraz innych STIs:

NIE ma ryzyka zakażenia HIV podczas pływania w basenie.

NIE ma ryzyka zakażenia HIV drogą kropelkową, np. przez kaszel lub kichanie.

NIE ma ryzyka zakażenia HIV ani przez ukąszenie, ani przez rozgniecenie na sobie, ani nawet przez połknięcie komara.

HIV przenosi się głównie podczas niezabezpieczonych kontaktów seksualnych.

Do zakażenia kiłą, rzeżączką, HPV i innymi STIs dochodzi w podobny sposób jak do zakażenia HIV.

2. Zwiększenie wśród grupy docelowej świadomości, że istnieje możliwość szybkiej diagnostyki:

Wykonanie testu jest jedyną metodą rozpoznania zakażenia HIV i innych STIs.

Test na HIV – bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania – można wykonać w jednym z punktów konsultacyjno-diagnostycznych (PKD) <https://aids.gov.pl/pkd/>

3. Rozpropagowanie informacji o miejscach, gdzie można uzyskać fachową wiedzę i pomoc w temacie HIV/AIDS oraz innych STIs:

strona Krajowego Centrum ds. AIDS

Poradnia Internetowa HIV/AIDS: [poradnia@aids.gov.pl](mailto:poradnia@aids.gov.pl)

bezpłatny Telefonie Zaufania HIV/AIDS: 800 888 448.

## Materiały

strona Krajowego Centrum ds. AIDS

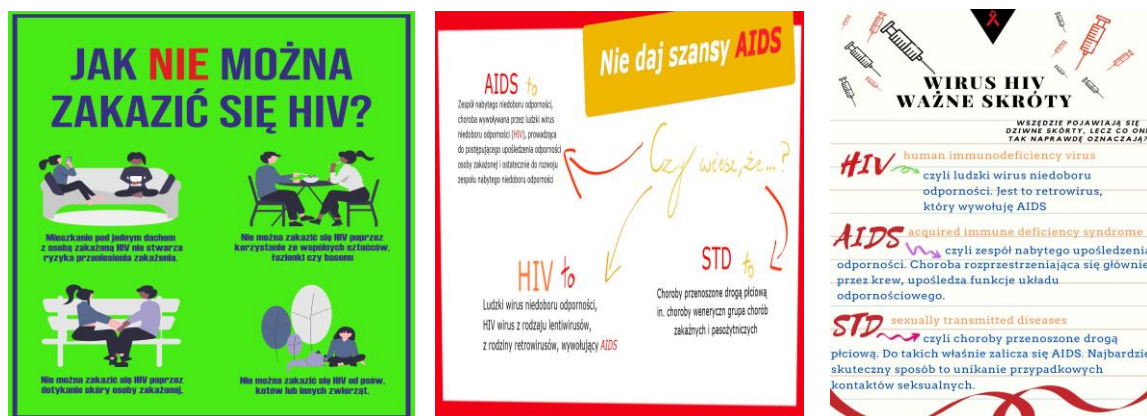
Na stronie psse FB zamieszczono informacje tematyczne – liczba odsłon 248.

## Obchody Światowego Dnia AIDS

W ramach obchodów przeprowadzono: 4 narady, 2 konkursy wiedzy dla uczniów szkół ponadpodstawowych, liczba uczestników: 46

11 uczniów Zespołu Szkół Technicznych przygotowało film tematyczny, który zamieszczono na stronie psse FB i Zespołu Szkół Technicznych.

## PRACE KONKURSOWE I,II,III MIEJSCE



Na stronie internetowej i Facebooku zamieszczono 6 artykułów.

### 3. Programy antynikotynowe

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

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

Celem głównym programu jest :

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

„Czyste powietrze wokół nas” – realizowało 8 Szkół Podstawowych i 3 Przedszkola wśród 643 dzieci i 420 rodziców.

Wnioski:

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

### 4. Program „Bieg po zdrowie”

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

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



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

W roku szkolnym 2020/2021 program realizowały 7 szkół – liczba uczniów – 237, liczba rodziców – 118 osób.

Program „Bieg po zdrowie” był realizowany w ramach godzin z wychowawcą oraz na zebraniach z rodzicami. Uczniowie podczas zajęć mieli możliwość dzielenia się swoimi spostrzeżeniami, obserwacjami. Przeprowadzali wywiad z osobami niepalącymi, liczyli koszty palenia papierosów.

Rodzice uczniów pozytywnie ocenili to, że program zachęcał rodziców do pomagania dzieciom w wykonywaniu niektórych zadań. Uważają, że takie lekcje są potrzebne oraz, że pomogą ich dzieciom w podejmowaniu dobrych decyzji w dorosłym życiu.

## **5. W ramach Krajowego Programu przeciwdziałania nowotworom realizujemy**

### **Program Profilaktyki Raka Piersi i Raka Szyjki Macicy „Wybierz życie – pierwszy krok”**

Celem nadrzędnym programu jest:

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

Cele szczegółowe programu to:

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

W szkołach ponadpodstawowych nie realizowano programu z uwagi na epidemię COVID – 19. Do konkursu nie przystąpiła żadna z 3 szkół powiatu.

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

Celem programu jest:

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

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

Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.

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

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

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

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

Liczba placówek realizujących program – 14, liczba dzieci objętych programem 695, liczba rodziców - 620.

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

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

W roku szkolnym 2020/2021 na terenie powiatu grodziskiego nie realizowano programu ARS w związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju.

### **8. Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”**

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

W roku szkolnym 2020/2021 na terenie powiatu grodziskiego nie realizowano programu w związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju.

### **9. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

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

Główne założenia programu:

zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,

kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,

propagowanie zdrowego stylu życia,

zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

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

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

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

Program przeprowadziły 4 Przedszkola – liczba uczestników 151 dzieci i 134 osób dorosłych.

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

## **7.2 Interwencje nieprogramowe**

### **Profilaktyka palenia tytoniu**

31 maja 2021 obchodzony był **Światowy Dzień bez Tytoniu**.

Światowa Organizacja Zdrowia rozpoczęła całoroczną globalną kampanię z okazji Światowego Dnia Bez Tytoniu 2021 - „Deklaruję – nie palę!”, która ma na celu wsparcie 100 milionów ludzi na całym świecie w ich próbach rzucenia palenia poprzez różne inicjatywy i rozwiązania cyfrowe. Pomoże stworzyć zdrowsze środowisko sprzyjające rzucaniu palenia poprzez:

- opowiadanie się za zdecydowaną polityką zaprzestania palenia tytoniu,
- promowanie zwiększonego dostępu do usług w zakresie rzucania palenia,
- podnoszenie świadomości na temat taktyk przemysłu tytoniowego,
- umożliwienie użytkownikom tytoniu podejmowania skutecznych prób rzucenia palenia poprzez inicjatywy „rzuć i wygraj”.

Na stronie psse FB zamieszczano cyklicznie artykuły i ulotki dotyczące szkodliwości palenia tytoniu.

W Zespole Szkół Technicznych przeprowadzono konkurs wiedzy o szkodliwości palenia tytoniu – 25 uczestników klas I.

Na stronie internetowej psse i FB cyklicznie zamieszczano informacje o szkodliwości palenia tytoniu i **Światowym Dniu Rzucania Palenia**.

W ramach obchodów przeprowadzono:

**Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia - Kontra Tytoń 2021** – w SP Nr 4 – zorganizowano i przeprowadzono szkolenie i badania ankietowe dla 20 uczniów.

### **Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie?”**

Organizatorem konkursu jest Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

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

Partnerzy: Kuratorium Oświaty w Poznaniu i Wielkopolskie Centrum Onkologii.

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

Do konkursu przystąpiło do konkursu przystąpiło 8 szkół, nadesłano 8 prac.

### **Światowy Dzień Zdrowia 2021 – na Facebooku zamieszczono informacje o Światowym Dniu Zdrowia.**

Informacje o Światowym Dniu Zdrowia zamieszczono również na stronie [www.psse-grodzisk.pl](http://www.psse-grodzisk.pl)

### **Promocja szczepień ochronnych**

Szczepienia stanowią jedno z najważniejszych odkryć medycyny. Pozwoliły uchronić miliony ludzi przed śmiercią i trwałą utratą zdrowia. Światowa Organizacja Zdrowia podaje, iż dzięki szczepieniom przeciwko odrze od 2000 roku uratowano ponad 17 milionów ludzi. Eradykację ospy prawdziwej oraz polio typu drugiego również zawdzięczamy szczepieniom. Naukowcy nie mają wątpliwości, że szczepienia są procedurą bezpieczną oraz przynoszącą korzyść nie tylko jednostce, ale również, poprzez tak zwaną odporność środowiskową, całemu społeczeństwu, doceniając ogromne znaczenie szczepień kampania informacyjna „Zaszczep się wiedzą”, której celem jest obiektywne, oparte na rzetelnej wiedzy medycznej informowanie o szczepieniach, serdecznie zaprasza nauczycieli wszystkich typów szkół do pokazania korzyści wynikających ze szczepień, ich znaczenia w wymiarze Polski oraz świata, poruszenia zagadnień z dziedziny biologii, historii, geografii, wiedzy o społeczeństwie, życia w rodzinie a także profilaktyki chorób zakaźnych.

W ramach kampanii **Szczepimy się** w roku 2021 zamieszczono 195 informacji, reklam, filmów, ulotek w celu popularyzacji szczepień przeciw COVID -19.

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

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

### **7.3 Interwencje nieprogramowe realizowane na szczeblu powiatowym i lokalnie**

Ratujemy i uczymy ratować - w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki.

Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia od 20 lat organizuje konkursy ze znajomości grzybów i zapobiegania zatruciom pokarmowym "Grzybobranie och wspaniale ale...".

W roku 2021 w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki.

#### **7.4 Przekazywanie informacji do mediów**

Na stronie Internetowej PSSE i Facebooku zamieszczono 405 postów, zasięg - 2276.

#### **7.5 Podsumowanie**

Programy profilaktyczne są dostosowane do potrzeb rozwojowych uczniów i potrzeb środowiska lokalnego. Realizacja programów odbywa się w ramach zajęć dydaktyczno – wychowawczych prowadzonych w szkołach podczas godzin wychowawczych przez wychowawców, pedagoga, spotkań z przedstawicielami służby zdrowia, pracownikiem PSSE – OZ, przedstawicielami policji mającymi na celu informowanie uczniów o szkodliwości używek i zachowań ryzykownych.

Popularyzacja zdrowego i aktywnego stylu życia zaowocowała wieloma imprezami i działaniami, które na stałe wpisały się w harmonogramy działań szkół.

Praca na stanowisku pracy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2021 została ograniczona na terenie placówek w związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą COVID – 19.

## 8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

Realizacja zadań:

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowania projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 48 ust. 1, art. 53 w związku z art. 58, ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021r., poz. 2373 z późn. zm.).

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu, uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 77 ust. 1 pkt. 2, art. 173 ust. 2 pkt. 1 i 2, art. 78 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2021 r. poz. 2373 z późn. zm.).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy na podstawie art. 3 pkt 1a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195) oraz §1-331 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065)

Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2020r., poz. 1333) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065).

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

w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065).

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

W podsumowanym roku 2021 wydano ogółem :

28 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

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

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

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

40 – opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (w tym 3 opinie stwierdzające konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z określeniem zakresu raportu).

11 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

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

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

### **Wnioski:**

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo w sposób właściwy. Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego. Dodatkowo przeprowadzano kontrole tematyczne związane z przestrzeganiem przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2021 r. poz. 861 z późn. zm.) i wytycznych przeciwepidemicznych COVID – 19.

## **9. WNIOSKI KOŃCOWE**

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

p.o. Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego  
w Grodzisku Wielkopolskim

mgr inż. Walerian Silski