

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA
EPIDEMIOLOGICZNA MIASTA KONINA
I POWIATU KONIŃSKIEGO
ZA ROK 2022**

Opracował:

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

Zatwierdził:

KONIN 2023

Spis treści

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	13
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	24
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	41
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	56
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	68
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	81
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	117
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	141
X. Oddział laboratoryjny.....	145
XI. Zakończenie	147

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu konińskiego w 2022 r. było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia. W celu realizacji powyższych zadań z zakresu zdrowia publicznego dalsze doskonalenie nadzoru z wykorzystaniem usług cyfrowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2022. W ramach tych przedsięwzięć podjęto następujące działania:

1. Ograniczanie zagrożeń dla zdrowia publicznego związanych z COVID-19.
2. Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
3. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
4. Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi.
5. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
6. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
7. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
8. Prowadzenie działalności edukacyjno-informacyjnej w zakresie zagadnień pozostających w kompetencjach PIS, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, obowiązującą wiedzą oraz wytycznymi Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
9. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
10. Przekazywanie do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informacji dotyczących sytuacji kryzysowych i zdarzeń nadzwyczajnych niezbędnych do

koordynowania i sprawowania nadzoru nad działalnością jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej miasta Konina i powiatu konińskiego za rok 2022” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koninie.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

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

Niniejszej analizie dokonano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatkowych wyników badań laboratoryjnych przekazane przez zakłady opieki zdrowotnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2022 r. poz. 1657 z późn. zm..))

I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2021 - 2022

Lp.	Jednostka chorobowa	Rok 2021		Rok 2022	
		Liczba zachorowań	Wsp. zap.	Liczba zachorowań	Wsp. zap.
1.	Dur brzuszny	0	0	0	0
2.	Czerwonka	0	0	0	0
3.	Zatrucia pokarmowe Salmonellozy	43	21,31	62	31,4
4.	Zatrucia grzybami	0	0	0	0
5.	Botulizm	0	0	0	0
6.	Biegunka u dzieci do lat 2:	120	2180,23	97	1762,35
7.	Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym:	39		37	
	WZW A			4	2,02
	WZW B przewlekłe	25	12,39	20	10,1
	WZW B ostre	1	0,50		
	WZW C	13	6,44	13	6,6
	WZW B + C				
	inne i nieokreślone				
8.	Krztusiec	1	0,50	2	1,0
9.	Odra				
10.	Różyczka				
11.	Nagminne zapalenie przyusznic	2	0,99	3	1,5
12.	AIDS				
13.	Borelioza	24	11,90	29	14,6

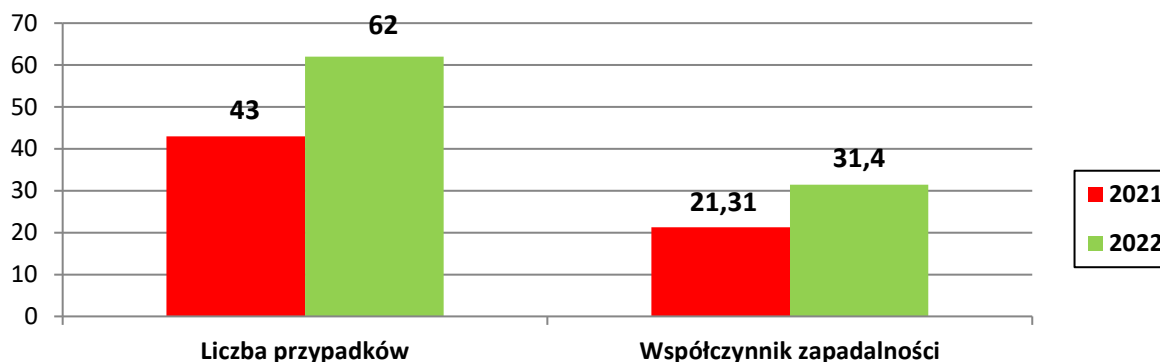
I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2022 nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, zatrucia wywołane enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami. W drugiej połowie roku 2022 z rejestru skreślonych zostało 2 nosiciele duru brzuszego – zgony z powodu chorób współistniejących.

Zwiększyła się liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella - w roku 2021 zarejestrowano 43 przypadki (wsk. zap. 21,31), natomiast w 2022 zarejestrowano 62 przypadki (wsk. zap. 31,4), wszystkie przypadki zostały potwierdzone laboratoryjnie. Spośród czynników bakteryjnych przeważała Salmonella Enteritidis - 47 przypadków, Salmonella Typhimurium – 4 przypadki, Salmonelle z grupy D - 9 przypadków, Salmonella Enterica - 1 przypadek, oraz 1 Salmonella spp. Wśród zachorowań na salmonellę nie odnotowano zgonów.

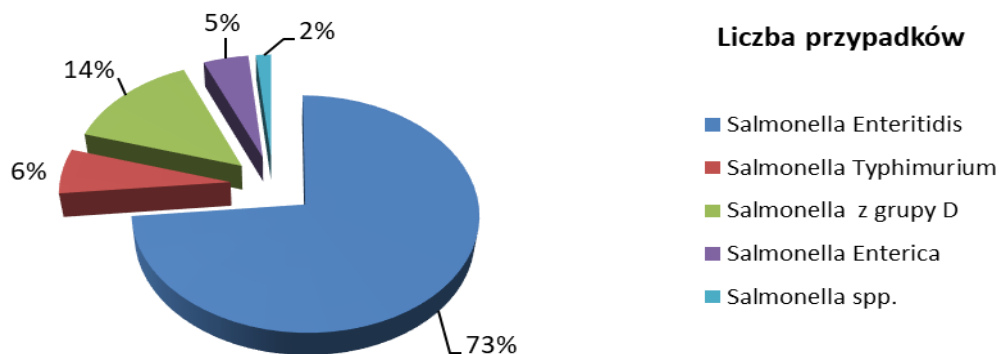
Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2021-2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Rys.2 Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2021-2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

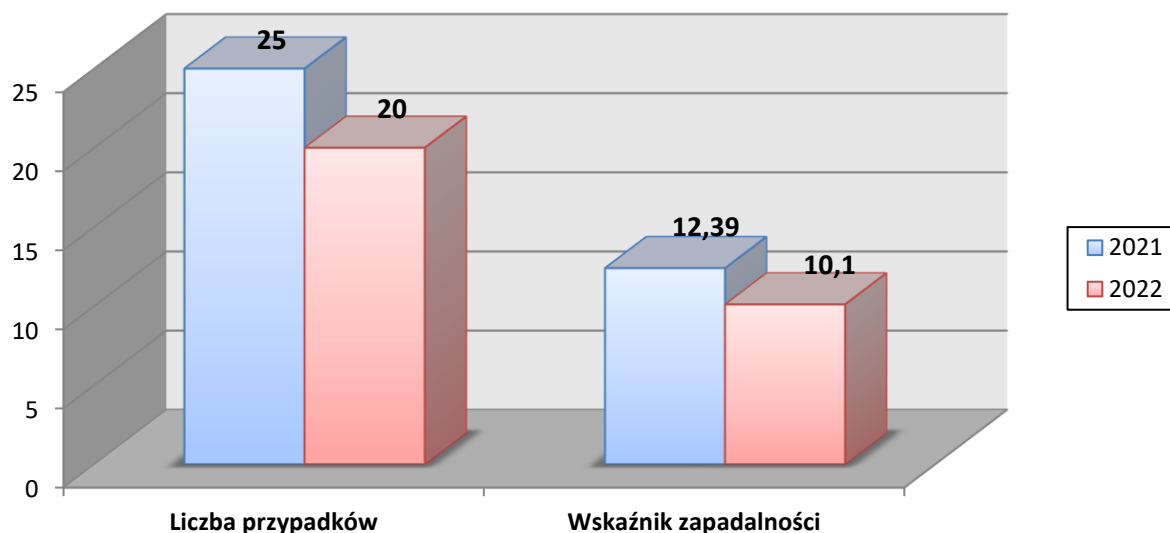
W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na WZW „A” wynosiła 4 zachorowania (wsk. zap. 2,02); wystąpiły one zarówno wśród mężczyzn i kobiet – po 2 przypadki. Kobiety w wieku 16 i 30 lat, natomiast mężczyźni 30 i 64 lata. W roku 2021 nie odnotowano żadnego przypadku WZW „A”.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w roku 2022 wyniosła 20 przypadków WZW B - przewlekłe (wsk. zap. 10,1). natomiast w roku 2021 zarejestrowano 25 przypadków WZW B – przewlekłe (wsk. zap. 12,39) i jedno WZW B ostre.

W grupie wiekowej 20-29 lat zarejestrowano 1 zachorowanie - osoba nie szczepiona; w grupie wiekowej 30-39 lat zarejestrowano 11 zachorowań - 5 osób otrzymało wcześniej pełne szczepienie; pozostałe 6 osób były nieszczepione. W grupie wiekowej 40-49 lat zarejestrowano 1 zachorowanie; osoba nie była uodporniona p/WZW „B”. W grupie wiekowej 50-59 lat zarejestrowano 7 zachorowań - 3 osoby miały podane pełne szczepienie; pozostałe 4 nie były szczepione p/WZW”B”. U osób powyżej 60 roku życia nie odnotowano zachorowań na WZW „B”.

Rys. 3. Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2021-2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



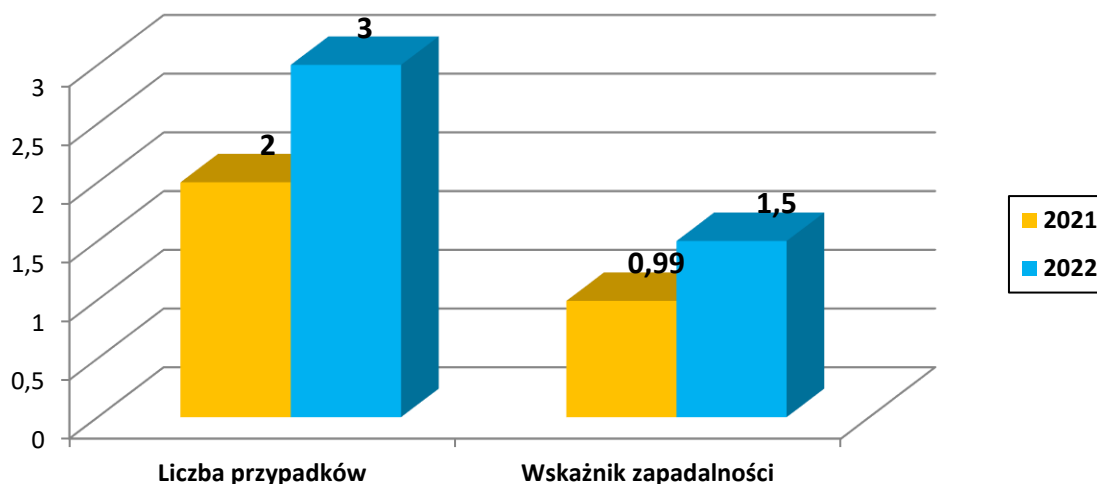
I.1.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono przypadków ostrych porażek wiotkich u dzieci w wieku 0-14 lat, zachorowania na tężec oraz na nagminne porażenie dziecięce.

Odnotowano 3 przypadki zachorowania dzieci na **nagminne zapalenie przyusznic**. 2 w przedziale wiekowym 10-14 i jedno 15-19. Zachorowania dotyczyły chłopców; wszyscy zostali zaszczepieni dwoma dawkami.

Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2021 - 2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców

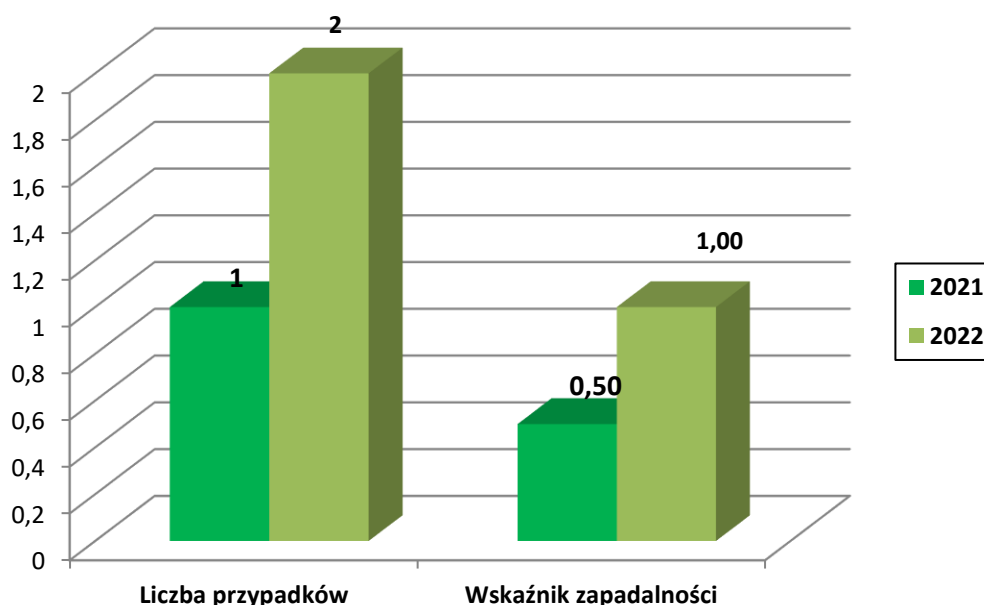


W roku sprawozdawczym zgłoszono 3 **podejrzenia zachorowania na odrę**, wszystkie w miesiącu grudniu. Badania laboratoryjne nie potwierdziły obecności przeciwciał w klasie IgM. Podejrzenie dotyczyło chłopców w przedziale wiekowym 0-4 oraz 5-9 lat oraz dziewczynki w przedziale wiekowym 10-14. Zachorowania dotyczyły dzieci - uchodźcy z Ukrainy, które zamieszkiwały teren wiejski; dzieci nie podlegały hospitalizacji.

W roku sprawozdawczym odnotowano podobną ilość zachorowań na **krztusiec**. W roku 2021 odnotowano 1 przypadek (wsk. zap. 0,50) natomiast w 2022 roku - 2 przypadki (wsk. zap. 1). W grupie wiekowej 30-39 zachorowała jedna kobieta w wieku 36 lat (uodporniona pięcioma dawkami szczepionki) - osoba ta nie była hospitalizowana. W grupie wiekowej powyżej 60 lat odnotowano jedno zachorowanie kobiety w wieku 66 lat – brak informacji o zaszczepieniu; osoba była hospitalizowana. Wszystkie zachorowania zostały potwierdzone laboratoryjnie.

Rys. 4. Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2021 - 2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



I.2. Inne choroby

Liczba zachorowań na **zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych** o etiologii bakteryjnej utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2021 zarejestrowano po 3 przypadki (wsk. zap. 1,47) natomiast w roku sprawozdawczym 4 przypadki (wsk. zap. 2,02).

Dwa zachorowania dotyczyło chłopców w przedziale wiekowym 1m. - 1 rok. Posiew płynu mózgowo-rdzeniowego u jednego z chłopców dał wynik ujemny a u drugiego dodatni. Zachorowania zakończone wyzdrowieniem.

Jedno zachorowanie dotyczyło chłopca w wieku 2 lat, u którego badanie płynu mózgowo-rdzeniowego dało ujemny; zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

W przedziale wiekowym 15-19 odnotowano dwa zachorowania (wsk. zap. 0,98). Wykonano badania płynu mózgowo-rdzeniowego - posiewy ujemne; zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych w roku 2022 zachorowała jedna osoba w wieku 31 lat. Nie wyizolowano wirusa w badaniu płynu mózgowo-rdzeniowego; zejściem choroby było wyzdrowienie.

Nie odnotowano przypadków choroby wywołanej **Haemophilus influenzae**.

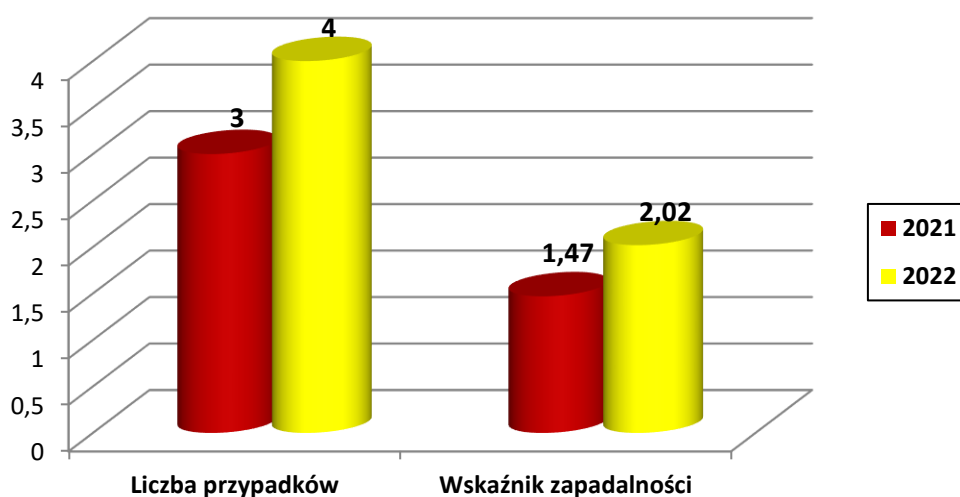
W roku sprawozdawczym zachorowania wywołane **Streptococcus pneumoniae** zachorowało 12 osób (wsk. zap. 6,07) a w 2021 roku wystąpiło 9 zachorowań (wsk. zap. 4,46). Jedno zachorowanie miało postać zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych (kobieta 57 lat - zachorowanie zakończone zgonem). Wszystkie pozostałe zachorowania miały postać posocznicy.

W grupie wiekowej powyżej 60 lat wystąpiły najwięcej zachorowań - 7. W przedziale wiekowym 0-4 wystąpiły 2 zachorowania. W pozostałych grupach wiekowych: 30-39, 40-49 oraz 50-59 po jednym zachorowaniu. Odnotowano dwa zgony; jeden mężczyzna 45 lat i jeden kobieta 89 lat. W pozostałych przypadkach zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

W roku 2022 odnotowano dwa zachorowania na **Neisseria meningitidis**. Pierwszy przypadek dotyczył dwuletniego chłopca – zachorowanie zakończone wyzdrowieniem. Chemioprophylaktyką objęto 8 osób (2 osoby z otoczenia domowego i 6 osób z personelu medycznego, które również zaszczepiono przeciw meningokokom). Drugi przypadek to zachorowanie u kobiety 61 lat obciążonej chorobami współistniejącymi - zachorowanie zakończyło się zgonem. Chemioprophylaktyką objęto wyłącznie personel z dwóch oddziałów szpitalnych (łącznie 21 osób), kontaktów rodzinnych brak – osoba samotna. Badania mikrobiologiczne w obu przypadkach potwierdziły obecność *Neisseria meningitidis*, materiał biologiczny przesłano w celu potwierdzenia do KORUN.

Rys. 6. Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych - zachorowalność w latach: 2021 - 2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.3. Choroby odzwierzęce

W roku 2022 odnotowano 2 przypadki **malarii** u osób powracających z RPA - kobieta w wieku 38 lat i mężczyzna 45 lat. Obie osoby były hospitalizowane. W obu tych przypadkach zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

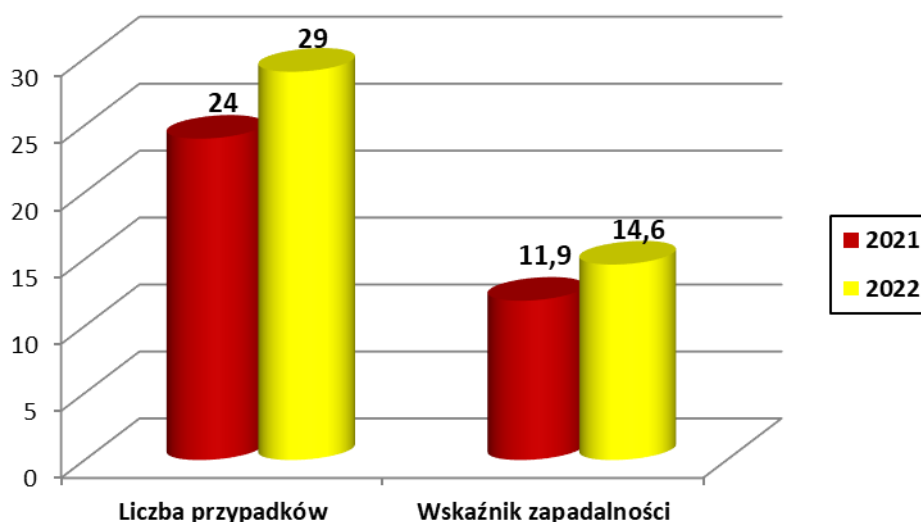
W roku 2022 na terenie miasta i powiatu konińskiego podjęto szczepienia przeciwko **wścieklicznie** u 23 osób - w 2021 roku podjęto szczepienia u 9 osób. Większość pokąsań miała miejsce na terenach wiejskich. Jedna osoba przyjęła 1 dawkę szczepionki, jedna osoba przyjęła 2

dawki, dwie osoby 3 dawki, pozostałe otrzymały pełną ilość dawek (4 lub 5 w zależności od schematu szczepienia). W większości sprawcami pokąsań były psy – 16 przypadków, pozostałe to: koty - 4, przez bobra - 1, nietoperza - 1 oraz szczura - 1. Zdecydowana większość pokąsanych to osoby powyżej 20 roku życia – 18 przypadków. Nie odnotowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny. W maju 2022 roku wznowiła działalność poradnia GEMINI w Żychlinie kwalifikująca i wykonująca szczepienia p/wściekliznie.

W roku sprawozdawczym nieco zwiększyła się liczba zachorowań na **boreliozę**. W roku 2021 zarejestrowano 24 przypadki (wsk. zap. 11,9) a w 2022 zarejestrowano 29 przypadków (wsk. zap. 14,6). Do zachorowania doszło u 15 mężczyzn i 14 kobiet. Najwięcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich - 21, z miasta - 8. Liczba osób należących do populacji kluczowych wynosiła 1 (rolnik). Jedna osoba w wieku 11 lat to uchodźca z Ukrainy, mieszkający na terenie ośrodka letniskowego, znajdującego się na terenie leśnym. Odnotowano jedno zachorowanie na **neuroboreliozę** u kobiety 66 lat - osoba z terenu wiejskiego. W roku sprawozdawczym nie odnotowano hospitalizacji z powodu zachorowania na boreliozę.

Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2021 - 2022

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.4. Realizacja szczepień ochronnych

Nadzorem objęto 46 podmiotów wykonujących szczepienia: 1 oddział noworodkowy, 37 gabinetów szczepień lekarzy rodzinnych oraz 8 innych (tj: gabinety szczepień zalecanych, inne oddziały szpitalne).

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

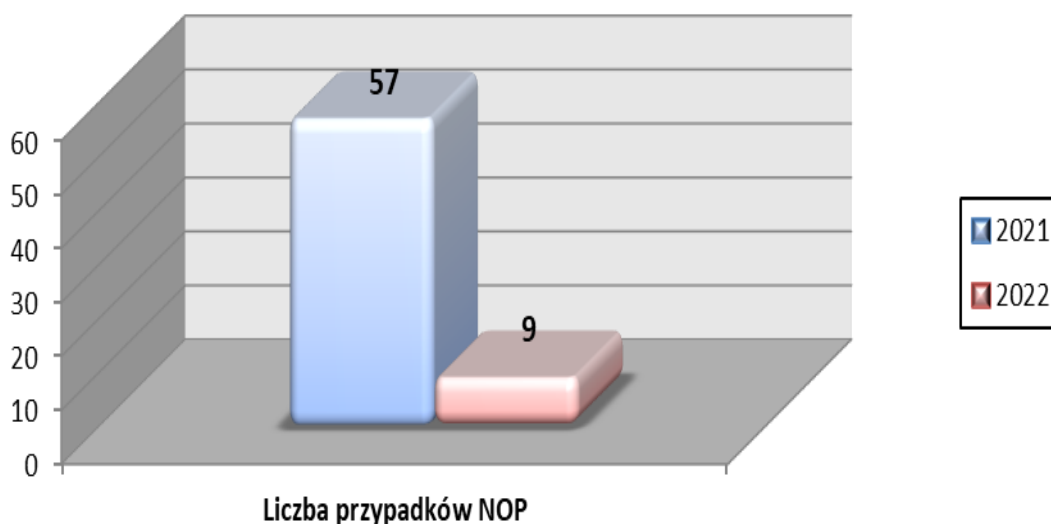
W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie preparaty szczepionkowe przechowywane są w pomieszczeniu chłodniczym wyposażonym w elektroniczny system monitorowania temperatury, połączony z systemem alarmowym. Ponadto chłodnia wyposażona jest w dodatkowe źródło zasilania energetycznego - automatyczny agregat prądowłórczy. Jeden raz

w roku dokonuje się pomiaru temperatury w chłodni termometrem wzorcowym. W roku 2021 odchylen w pomiarze temperatury nie odnotowano.

Podmioty wykonujące szczepienia odbierają szczepionki z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie w wyznaczonym dniu lub po wcześniejszym uzgodnieniu. Preparaty szczepionkowe transportowane są w termotorbach wyposażonych we wkłady lodowe, termometry oraz zeszyty do odnotowywania pomiaru temperatury w termotorbie podczas transportu. Wszystkie placówki wykonujące szczepienia posiadają lodówki wyposażone w termometry oraz prowadzą rejestr temperatur we wszystkie dni tygodnia.

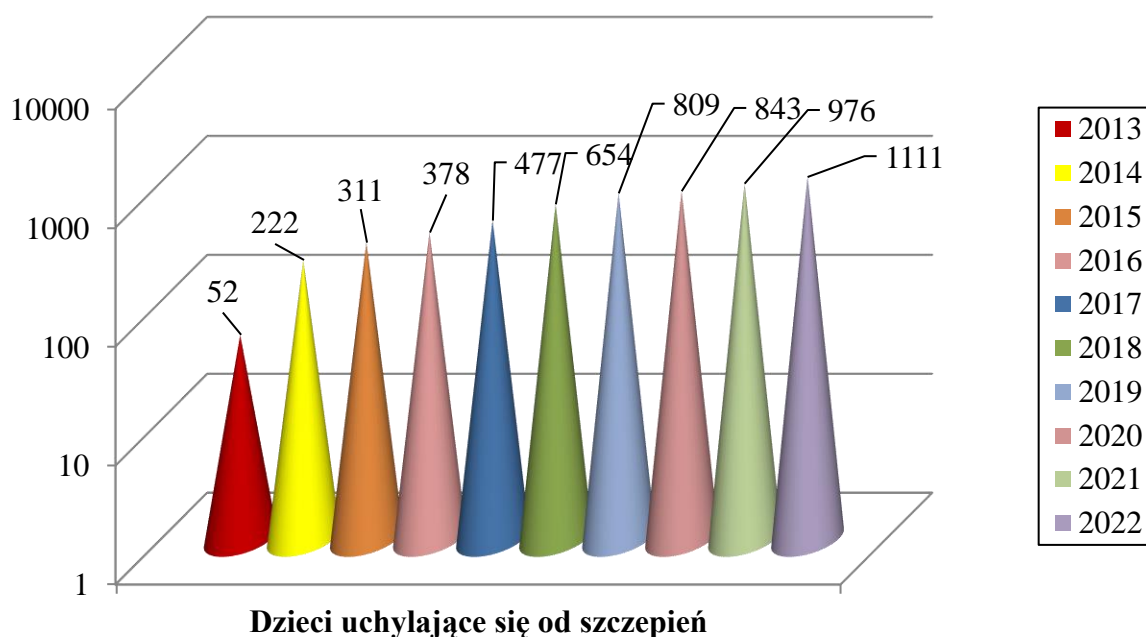
Część placówek posiada urządzenia monitorujące temperaturę przez całą dobę. Wszystkie placówki posiadają procedury postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych lub awarii prądu, a także procedury transportu szczepionek z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

W roku sprawozdawczym 2022 zgłoszono znacznie mniej niepożądanych odczynów poszczepiennych (**NOP**) niż w roku poprzednim. W roku 2021 zgłoszono 57 niepożądanych odczynów poszczepiennych, natomiast w roku sprawozdawczym zgłoszono 9 niepożądanych odczynów poszczepiennych.



W roku sprawozdawczym odnotowano odczyny poszczepienne: łagodne - 7, poważny - 1, ciężki -1. Wśród zgłoszonych odczynów: 5 wystąpiło po podaniu szczepionek p/covid (w tym 3 osoby hospitalizowane), 1 po podaniu szczepionek: DTP,ActHib, Synflorix, Rotateq,Immovax Polio; 1 po podaniu szczepionki Rotateq (NOP ciężki, dziecko hospitalizowane), 1 po podaniu szczepionki Bexero (NOP poważny, dziecko hospitalizowane), 1 po podaniu szczepionki BCG (dziecko hospitalizowane). Ogólnie hospitalizowano 6 osób. Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie - liczba dzieci uchylających się od szczepień na koniec 2022 roku wynosiła 1111.



Podsumowanie

1. W roku 2022 znacznie zwiększyła się liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe salmonellozowe oraz wirusowe zapalenie wątroby typ A.
2. Zmniejszyła się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 w stosunku do roku ubiegłego.
3. W roku sprawozdawczym zgłoszono znacznie więcej odczynów poszczepiennych niż w roku poprzednim .
4. Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku 2013 uchylało się 52 dzieci. Liczba dzieci uchylających się w roku 2022 przekroczyła tysiąc i wyniosła 1111.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338) oraz w oparciu o ustawę z dnia 7 marca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028, z późn. zm.), a także o rozporządzenie Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

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

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

Monitoring parametrów, grupy B stanowi rozszerzenie monitoringu kontrolnego i służy dostarczeniu informacji niezbędnych do oceny, czy są przestrzegane wymagania określone w rozporządzeniu. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2022 roku nadzorem objęto 63 urządzenia do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 49 (46 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego zasilane są z ujęć głębinowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizykochemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej występujące przekroczenia wartości parametrycznych dotyczą związków żelaza i manganu. Parametry te, w niewielkich przekroczeniach, nie mają znaczenia zdrowotnego i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi. Mogą natomiast powodować zmiany organoleptyczne wody takie jak brunatne zabarwienie, zmętnienie, co w konsekwencji może być nie do zaakceptowania przez konsumentów.

W ramach nadzoru nad jakością wody w 2022 r. kontrolowane były obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji, obowiązek realizacji kontroli wewnętrznej a także ujęcia wody. W zakresie zabezpieczenia ujęć wody nie stwierdzano nieprawidłowości. W większości studnie na ujęciach wodociągowych były prawidłowo oznakowane, właściwie zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki (tj. obudowy studni) utrzymane czysto, włazy zamknięte, obudowy szczelne, kominki wentylacyjne studzienek zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom. W 2 przypadkach podczas kontroli stwierdzono nieszczelności studni, w 1 przypadku brak oznakowania numeracją wynikającą z aktualnego pozwolenia wodno-prawnego. PPIS w Koninie wystosował 2 zawiadomienia pokontrolne do administratorów omawianych wodociągów obligując ich m.in. do opisanie studni, określenia przyczyny nieszczelności studni oraz przedstawienia wyników badania wody surowej w ujęciu wody pod kątem mikrobiologicznym w celu określenia wpływu nieszczelności studni na jakość wody. Dodatkowo PPIS w Koninie wystosował również 2 pisma do

Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie Zarząd Zlewni w Kole celem wykorzystania służbowego ww. ustaleń pokontrolnych.

Prowadzony był systematyczny, zgodny z harmonogramem i aktualnymi potrzebami bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia w wodociągach publicznych tj. produkujących wodę przeznaczoną do zbiorowego zaopatrzenia ludności oraz w wodociągach lokalnych produkujących wodę do spożycia przez mniejsze grupy ludności (pracowników i do celów komercyjnych np. produkcyjnych).

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi skontrolowano 63 wodociągi (co stanowi 100% wszystkich zewidencjonowanych). Pobrano do badań w ramach obu monitoringów - 333 próby wody (270 w monitoringu kontrolnym, 63 w monitoringu przeglądowym) oraz 86 prób w ramach nadzoru sanitarnego.

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

I.1. Ocena jakości wody produkowanej przez urządzenia zaopatrzące w wodę

a. Wodociągi o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/dobę

W 2022 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/d nadzorem objęto 2 wodociągi publiczne na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 wodociągi publiczne na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2022 r. a produkowana przez wodociągi publiczne Konin-Kurów, Ślesin oraz Kramsk woda odpowiadała na koniec 2022 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci większości urządzeń wodociągowych (awarie w ciągu roku 2022 zgłaszane były jedynie przez administratora wodociągu publicznego Konin-Kurów, który zgłosił 79 awarii sieci wodociągowej miasta Konina, które nie miały wpływu na pogorszenie jakości produkowanej wody).

Wodociąg publiczny Żychlin: w terminie od 02.03.2022 r. do 05.06.2022 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczenie dopuszczalnego stężenia manganu (przekroczenie trwało 96 dni), które powtórzyło się w terminie od 23.11.2022 r. do 11.12.2022 r. (przekroczenie trwało 19 dni). Wodociąg publiczny w Żychlinie, gm. Stare

Miasto dysponował warunkową przydatnością wody do spożycia zezwalającą na produkcję wody z zawartością manganu nie przekraczającą 70 µg/l określoną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie, której termin warunkowej przydatności obowiązywał do dnia 31.12.2022 r.

Wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 m³/dobę

W 2022 r. w grupie tej zewidencjonowano razem 51 wodociągów (5 wodociągów publicznych miejskich, 41 wodociągów publicznych wiejskich, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2022 r. a produkowana przez większość wodociągów tej grupy odpowiadała na koniec 2022 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych. Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 1 wodociągu miejskim: Rychwał oraz 6 wodociągach wiejskich: Głodowo, Węglew, Łagiewniki, Kazimierz Biskupi, ul. Bielawy, Kamienica, Kalinowiec.

Wodociąg publiczny Rychwał: w dniach od 21.11.2022 r. do 04.12.2022 r. stwierdzono przekroczone stężenie manganu (przekroczenie trwało 14 dni). W związku z powyższym przedsiębiorca podjął działania naprawcze polegające na intensywnym płukaniu sieci, co ostatecznie skutkowało doprowadzeniem jakości wody w sieci do wymagań rozporządzenia.

Wodociąg publiczny Głodowo: w dniach od 08.08.2022 r. do 22.08.2022 r. stwierdzono ponadnormatywną mętność w stosunku do wartości zalecanej (przekroczenie trwało 15 dni). W dniu 18.08.2022 r. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań oraz przekazania sprawozdań z badań potwierdzających ich skuteczność. Pismem z dnia 24.08.2022 r. Zakład Usług Wodnych Sp. z o.o. poinformował, że pogorszenie jakości wody w ww. zakresie nastąpiło w wyniku płukania sieci czego skutkiem było zerwanie błony na ścianach wewnętrznych rur. Sieć została dokładnie wypłukana, pobrano próby wody i przekazano pozytywne sprawozdania z badań.

Wodociąg publiczny Węglew: od 05.07.2022 r. do 31.12.2022 r. przeprowadzane badania jakości wody wykazały przekroczone dopuszczalne stężenie manganu (przekroczenie trwało 180 dni). Do dnia 30.06.2022 r. obowiązywała decyzja PPIS zezwalająca na warunkową produkcję wody z zawartością manganu nie przekraczającą 160 µg/l. Zakład Usług Wodnych Sp. z o. o. jako administrator przedmiotowego wodociągu pismem z dnia 12.07.2022 r. wystąpił do PPIS o przedłużenie terminu obowiązywania decyzji z uwagi na konieczność wpracowania się nowych złóż po zakończonej modernizacji SUW. PPIS uwzględnił proponowany przez przedsiębiorcę czas warunkowej eksploatacji ujęcia wody i przedłużył termin obowiązywania decyzji do 31.12.2022 r.

Wodociąg publiczny Łagiewniki: w dniach od 11.04.2022 r. do 21.04.2022 r. badania jakości wody wykazały zawyżoną zawartość żelaza (przekroczenie trwało 11 dni). Administrator

podjął działania naprawcze polegające na intensywnym płukaniu sieci wodociągowej, filtrów w SUW oraz instalacji sieci wewnętrznej, które przyniosły poprawę, ponowny pobór nie wykazał przekroczeń.

Wodociąg publiczny Kazimierz Biskupi, ul. Bielawy: w terminie od 07.03.2022 r. do 20.03.2022 r. stwierdzono przekroczone dopuszczalne stężenie manganu (przekroczenie trwało 14 dni). Pismem z dnia 16.03.2022 r. administrator przedmiotowego wodociągu poinformował o podjętych działaniach naprawczych polegających na płukaniu sieci wodociągu oraz przeglądzie filtrów. Pobór próbek wody w dniu 21.03.2022 r. nie wykazał kolejnych przekroczeń.

Wodociąg publiczny Kamienica: w terminie od 04.04.2022 r. do 11.05.2022 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczenie parametru chloroform (przekroczenie trwało 38 dni). W dniu 06.05.2022 r. PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o nieodpowiedniej jakości wody w zakresie chloroformu oraz zobowiązał przedsiębiorcę do podjęcia skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań. Administrator przedmiotowego wodociągu poinformował pisemnie o podjęciu działań naprawczych polegających na płukaniu sieci i ograniczeniu podawania do wody podchlorynu sodu co przyniosło pożądany rezultat – kolejny pobór nie wykazał przekroczeń. W dniu 24.05.2022 r. wydano komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

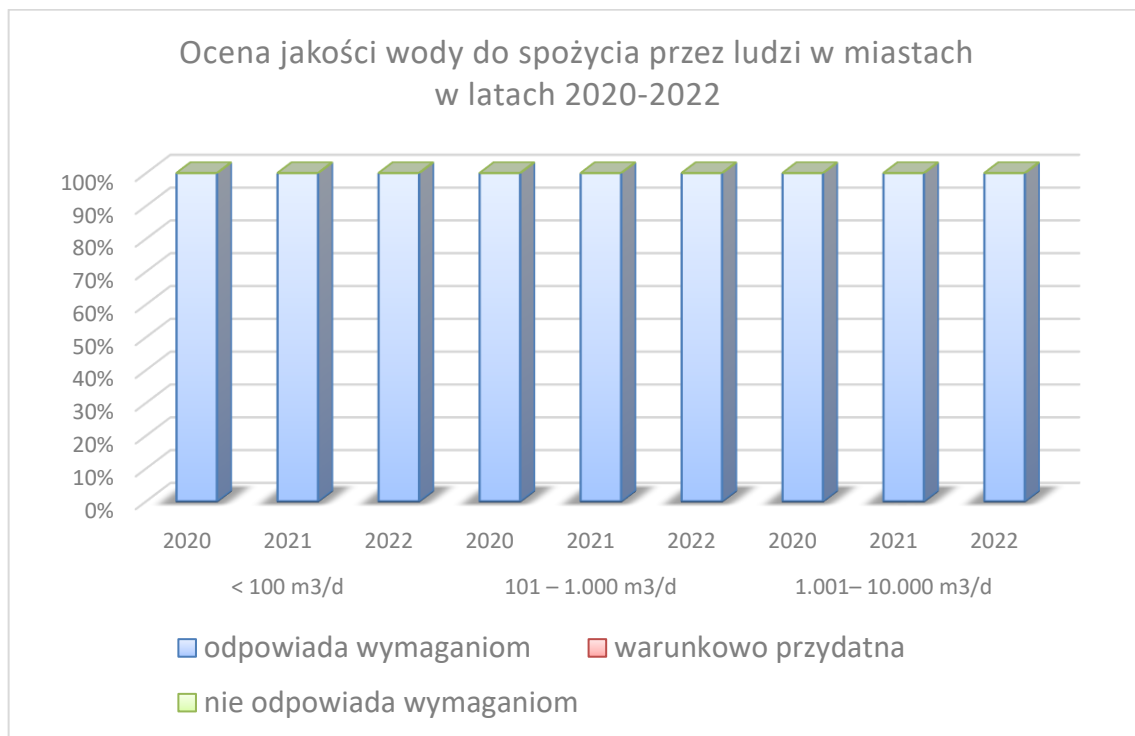
Wodociąg publiczny Kalinowiec: w terminie od 26.07.2022 r. do 02.08.2022 r. badania jakości wody wykazały przekroczenie liczby bakterii grupy coli (przekroczenie trwało 8 dni). Administrator podejmował działania naprawcze polegające na wzmożonym chlorowaniu, które ostatecznie skutkowały doprowadzeniem jakości wody w zakresie liczby bakterii grupy coli do obowiązujących wymagań. W terminie 12.09.2022 r. do 27.09.2022 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały zawyżone stężenie chloroformu w stosunku do wartości określonej w rozporządzeniu (przekroczenie trwało 16 dni). Pismem z dnia 21.09.2022 r. PPIS w Koninie zawiadomił administratora o konieczności podjęcia działań naprawczych oraz przedstawienia wyników badania wody potwierdzających skuteczność ww. działań. Administrator poinformował pisemnie o podjętych działaniach naprawczych polegających na intensywnym płukaniu sieci oraz zredukowaniu ilości dezynfekanta bezpośrednio w SUW. Pobrane próby wody nie wykazały przekroczeń.

b. Wodociągi o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$

Grupa ta zawiera 8 wodociągów (3 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach). Pobory prób wody odbywały się zgodnie z opracowanymi harmonogramami poborów prób wody na 2022 r. a produkowana przez wszystkie wodociągi tej grupy woda odpowiadała na koniec 2022 r. wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. Nie odnotowywano niedoborów wody, ani awarii sieci wodociągowych.

Tab. 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach 2020-2022

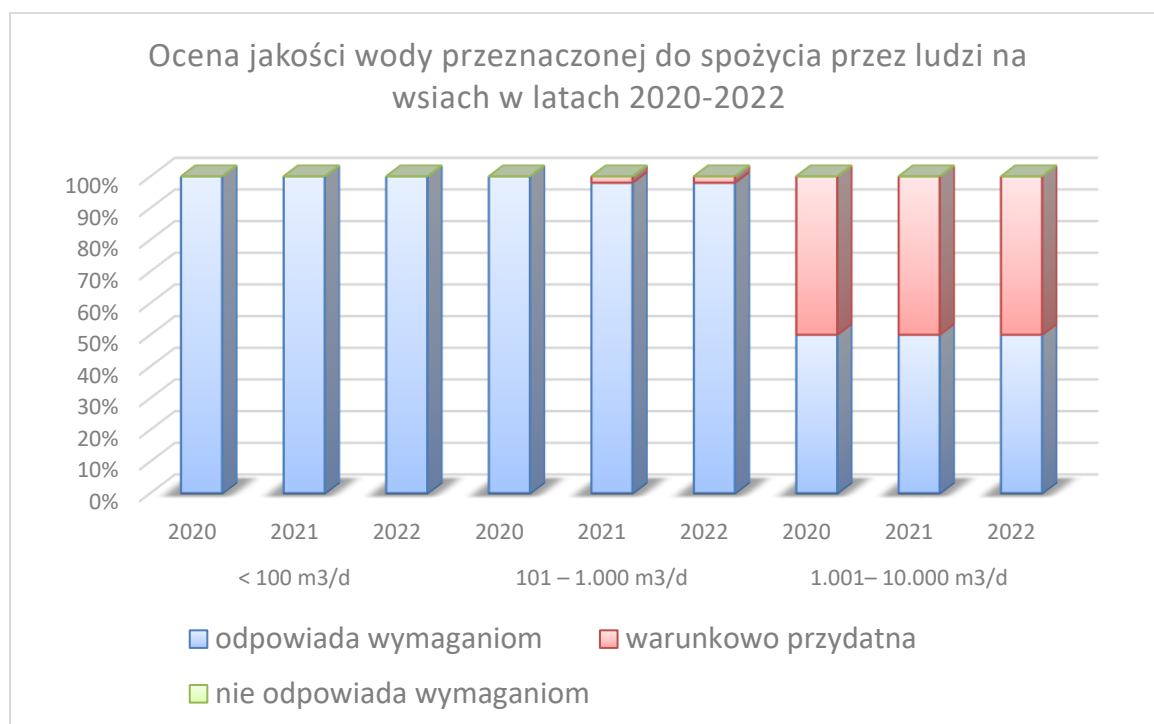
Rodzaj urzędzenia		Rok	MIASTO						
			Liczba urzędzeń w ewidencji	Liczba urzędzeń dostarczających wodę konsumentom					
				odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%	nie odpowiada wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	< 100	2020	3	0	100	0	0	0	0
		2021	3	3	100	0	0	0	0
		2022	3	3	100	0	0	0	0
	101 – 1.000	2020	10	10	100	0	0	0	0
		2021	9	9	100	0	0	0	0
		2022	9	9	100	0	0	0	0
	1.001 – 10.000	2020	1	1	100	0	0	0	0
		2021	2	2	100	0	0	0	0
		2022	2	2	100	0	0	0	0

Wykres 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2020-2021

Tab. 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2020-2022

Rodzaj urządzenia		Rok	WIEŚ						
			Liczba urządzeń w ewidencji	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom					
				odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%	nie odpowiada wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	< 100	2020	5	5	100	0	0	0	0
		2021	5	5	100	0	0	0	0
		2022	5	5	100	0	0	0	0
	101 – 1.000	2020	42	42	100	0	0	0	0
		2021	42	41	98	1	2	0	0
		2022	42	41	98	1	2	0	0
	1.001 – 10.000	2020	2	1	50	1	50	0	0
		2021	2	1	50	1	50	0	0
		2022	2	1	50	1	50	0	0

Wykres 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2020-2021



I.2. Stan sanitarno-techniczny urządzeń do zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu konińskiego

a. Urządzenia do zaopatrzenia w wodę w miastach

W miastach w 2022 r. nadzorem objęto **14** wodociągów. W grupie tej znajdują się 2 wodociągi publiczne o produkcji 1001 – 10000 m³/d, 5 wodociągów publicznych i 4 wodociągi lokalne o produkcji wody 101 – 1000 m³/d oraz 3 wodociągi lokalne o produkcji wody ≤ 100 m³/d. Wszystkie wodociągi miejskie zostały skontrolowane.

Wykres 3. Liczba wodociągów skontrolowanych w 2022 r. w miastach w podziale na produkcję wody



Wodociąg publiczny Konin-Kurów

Największym wodociągiem miejskim zarówno pod względem długości sieci jak i liczby zaopatrywanej ludności, będącym pod nadzorem PPIS w Koninie, jest wodociąg publiczny Konin – Kurów, zaopatrujący w wodę mieszkańców miasta Konina. Długość sieci wodociągowej wynosi ponad 235,2 km, średnia dobowa produkcja wody w roku 2022 wyniosła ok. 9283 m³/dobę dla 69,884 tys. mieszkańców miasta.

W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę ujęcia wody dla miasta Konina. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano. Sposób uzdatniania obejmuje napowietrzanie 6 kaskadami napowietrzającymi zamkniętymi, komory reakcji, filtrację w układzie 6 filtrów otwartych wypełnionych piaskiem kwarcowym, ciągłą dezynfekcję podchlorynem sodu oraz dodatkowo lampą UV. SUW posiada także układ ciągłej kontroli jakości wody uzdatnionej (przefiltrowanej), wykorzystujący system biomonitoringu SYMBIO – oparty o organizmy wskaźnikowe (małże słodkowodne), których naturalną reakcją na nagłą zmianę parametrów środowiska jest zamykanie muszli). Na ujęciu stosowane są zabezpieczenia elektryczne, sygnalizacja otwarcia studni, całodobowy monitoring oraz całodobowa obsługa.

Pozostałe wodociągi publiczne miejskie

Pozostałe 6 wodociągów publicznych miejskich (Ślesin, Golina, Kleczew I, Kleczew II, Rychwał, OSiR Ślesin) to wodociągi zaopatrujące głównie mieszkańców miast: Goliny, Kleczewa, Rychwała i Ślesina. Długości sieci wodociągowych wynoszą od 15,34 km w najkrótszym (Kleczew II) do 150,7 km w najbardziej rozbudowanym (Rychwał). Wielkość dobowej produkcji wody mieści się od 129,6 m³/d (OSiR Ślesin) do 1055,9 m³/d (Ślesin). Sposób uzdatniania wody w wodociągach publicznych miejskich obejmuje aerację, filtrację

(filtry zamknięte w 5 stacjach uzdatniania wody i otwarte w 1 stacji, tj. Golinie) i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały.

W 2022 r. przeprowadzono 6 kontroli w ww. wodociągach publicznych. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano.

Widoczne jest postępujące zużycie zarówno pomieszczeń SUW jak i urządzeń wodociągu publicznego w Rychwale. Podczas kontroli uzyskano informację, iż w 2023 r. planowane są prace remontowe.

Pozostałych wodociągów nie modernizowano ani nie remontowano.

Pozostałe wodociągi lokalne miejskie

W ewidencji PSSE w Koninie w 2022 r. znajdowało się 7 wodociągów lokalnych miejskich produkujących wodę w celach produkcyjnych (VIN-KON, KON-BET, Jesiotr, Elektrowni Konin, Elektrowni Pądnów, Gränges S.A., OSM Koło, Oddział Konin). Sposób uzdatniania wody w wodociągach lokalnych miejskich obejmuje podobnie jak w wodociągach publicznych aerację, filtrację i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały bądź okresowy.

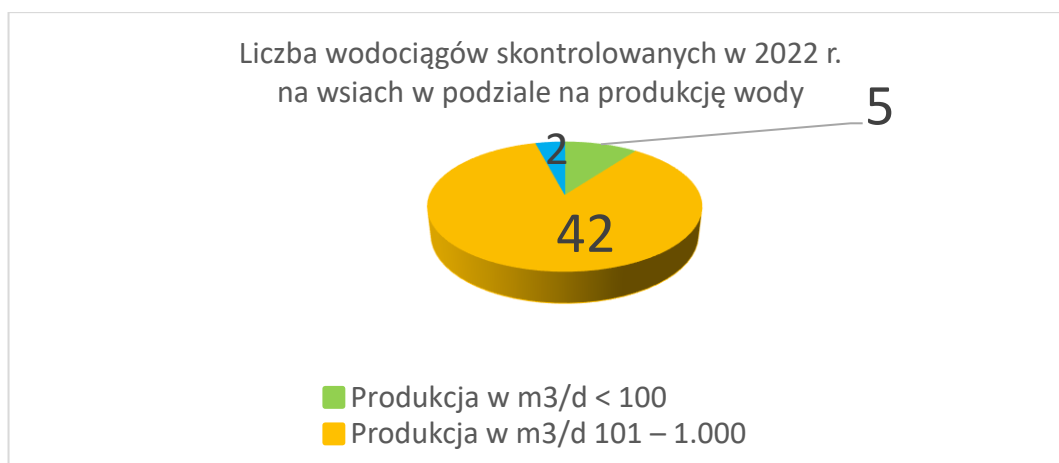
Przeprowadzono łącznie 7 kontroli ww. wodociągów. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano, żadnego również nie modernizowano ani nie remontowano.

b. Urządzenia do zaopatrywania w wodę na wsiach

Na wsiach w 2022 r. nadzorem objęto 49 wodociągów. W grupie tej znajdują się 2 wodociągi publiczne o produkcji 1001 – 10000 m³/d, 41 wodociągów publicznych i 1 wodociąg lokalny o produkcji wody 101 – 1000 m³/d oraz 3 wodociągi publiczne i 2 wodociągi lokalne o produkcji wody ≤ 100 m³/d.

Wszystkie wodociągi wiejskie zostały skontrolowane.

Wykres 4. Liczba wodociągów skontrolowanych w 2022 r. na wsiach w podziale na produkcję wody



Wodociąg publiczny Żychlin

Największym wodociągiem wiejskim pod względem długości sieci będącym pod nadzorem PPIS w Koninie jest wodociąg publiczny Żychlin zaopatrujący w wodę mieszkańców miejscowości: Żychlin, Stare Miasto, Janowice, Barczygłów, Karsy, Kragoła, Modła Kolonia, Modła Królewska, Trójka, Modła Księża i Modła Holendry. Długość sieci wodociągowej wynosi ok. 162,30 km, średnia dobowo produkcja wody w roku 2022 wyniosła ok. 1285 m³/dobę dla 8,159 tys. mieszkańców ww. miejscowości.

W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę przedmiotowego ujęcia wody. Obiekt wyposażony jest w 2 filtry zamknięte odmanganiające oraz 2 chloratory. Teren wokół obiektu jest trwale ogrodzony, zamknięty na kłódki oraz umieszczone są tablice informujące o ujęciu wody i zakazie wstępu osób nieupoważnionych. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano.

Pozostałe wodociągi publiczne wiejskie

Pozostałe 45 wodociągów publicznych wiejskich to wodociągi zaopatrujące mieszkańców pozostałej części powiatu konińskiego. Długości sieci wodociągowych wynoszą od 10,1 km w najmniejszym wodociągu (Honoratka) do 194,19 km w najbardziej rozbudowanym (Sławsk). Wielkość dobowej produkcji wody mieści się od 41,62 m³/d (Gawrony) do 1255 m³/d (Kramsk).

W 2022 r. przeprowadzono 45 kontroli w ww. wodociągach publicznych. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano.

W 5 wodociągach tj. Łagiewniki, Wielkopole, Gawrony, Kolonia Warzymowska, Skulsk widoczne jest postępujące zużycie zarówno pomieszczeń SUW (brudne ściany, ubytki tynku, zacieki z rdzy) jak i urządzeń uzdatniających (skorodowana armatura, łuszcząca się farba). Podczas kontroli uzyskano informacje, iż w 2023 r. planowane są modernizacje SUW w Łagiewnikach oraz Wielkopolu.

W gminie Skulsk powodem nie wykonania żadnych prac modernizacyjnych w Gawronach, Kolonii Warzymowskiej i Skulsku był brak funduszy remontowych.

Trwa realizacja zadania „Rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Honoratka”. W dniu kontroli sanitarnej przeprowadzonej w marcu 2022 r. w budynku suw zdemontowano instalację technologiczną wraz z urządzeniami pomiarowymi i armaturą, usunięto stolarkę okienną i drzwiową, trwało zbrojenie i wylewanie posadzek. Zapewniono tymczasowy układ uzdatniania wody i zasilania sieci wodociągu w czasie rozbudowy i modernizacji w postaci stacji kontenerowej, posiadający ocenę higieniczną wydaną przez PPIS.

W 2022 r. zakończono: modernizację i rozbudowę SUW w Węglewie, budowę nowej stacji uzdatniania wody w miejscowości Żdźary oraz zrealizowano zadanie: „Przebudowa i Rozbudowa SUW w m. Góry”.

Pozostałych wodociągów nie modernizowano, w niektórych prowadzono drobne naprawy i prace malarskie.

Sposób uzdatniania wody w omawianych wodociągach obejmuje aerację, filtrację (filtry zamknięte w 42 stacjach uzdatniania wody i otwarte w 3 stacji, tj. Brzeźnie, Sławsku, Kalinowcu) i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały.

Pozostałe wodociągi lokalne wiejskie

W ewidencji PSSE w Koninie w 2022 r. znajdowały się 3 wodociągi lokalne wiejskie produkujące wodę w celach produkcyjnych. Przeprowadzono łącznie 3 kontrole ww. wodociągów. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano, żadnego również nie modernizowano ani nie remontowano.

Sposób uzdatniania wody w wodociągach lokalnych miejskich obejmuje podobnie jak w wodociągach publicznych aerację, filtrację i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały bądź okresowy.

PPIS w Koninie w 2022 roku wydał 130 decyzji związanych z nadzorem nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi. Wystosował 5 pism do administratorów wodociągów z żadaniami wyjaśnień i podjęcia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody.

Podsumowanie

1. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter, po podejmowaniu przez przedsiębiorców działań naprawczych polegających głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci jakość wody doprowadzana była do obowiązujących norm.
2. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a zatem i nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować nieakceptowalność wody przez odbiorców.
3. W roku 2022 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. Dla 2 wodociągów publicznych (Żychlin i Węglew) w 2022 r. obowiązywała decyzja PPIS zezwalająca na warunkową produkcję wody przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l (Żychlin) oraz przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 160 µg/l (Węglew) w terminie do dnia 31.12.2022 r..
5. W 2022 r. zmniejszyła się liczba wodociągów, w których okresowo występowały przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w porównaniu do roku ubiegłego (w 2021 r. w 18 wodociągach stwierdzono okresowo przekroczenia, w 2022 r. w 8 wodociągach).
6. Prowadzone są inwestycje mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W 2022 r. zakończono: modernizację i rozbudowę SUW w Węglewie, budowę nowej stacji uzdatniania wody w miejscowości Żdźary oraz zrealizowano zadanie: „Przebudowa i Rozbudowa SUW w m. Góry”. Trwa realizacja zadania „Rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Honoratka”. Są jednak gminy w których brak funduszy przeznaczanych na ww. cel (np. w gminie Skulsk) skutkuje z roku na rok pogarszającym się stanem technicznym pomieszczeń stacji uzdatniania wody ale przede wszystkim urządzeń wodociągowych, co w przyszłości może

stanowiąc zagrożenie występowania awarii, wpływać na ciągłość i niezawodność dostarczanej wody a w konsekwencji na pogorszenie jej jakości.

7. Prowadzony w 2022 r. nadzór nad obiektami wodnymi wykazał trudności we współpracy z niektórymi przedsiębiorstwami.

Głównym problemem był brak osób zajmujących się wyłącznie tematem zapewnienia odpowiedniej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, znających przepisy obowiązującego rozporządzenia w sprawie jakości wody. W większości problemem tym zajmują się pracownicy, którzy często powierzone zadania wykonują dodatkowo (np. są to pracownicy administracji, księgowi).

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.

1. Obiekty hotelarskie (hotele, motele, pensjonaty, pola biwakowe).

1.1. Hotele

Pod nadzorem znajdowało się 12 hoteli (5 w miastach i 7 w gminach). Kontrolą objęto 6 obiektów (4 w mieście, 2 w gminach). Hotele podłączone były do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacyjnej.

Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie w pralniach zewnętrznych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, w niektórych wydzielono pomieszczenia do palenia.

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

W czerwcu 2022 r. wystosowano pisma do obiektów hotelarskich przypominających o obowiązku przeprowadzania badania jakości ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp. wykonywanych w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody.

W 2022 roku wszystkie hotele oceniono jako dobre.

1.2. Motele

Pod nadzorem znajdował się 1 motel. Motel podłączony jest do wodociągu publicznego oraz do sieci kanalizacji.

Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralni zewnętrznej i odbywała się przynajmniej raz na rok.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie w pralni zewnętrznej;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, w niektórych wydzielono pomieszczenia do palenia.

Nie stwierdzono uchybień co do stanu sanitarno- technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz otoczenia obiektu.

1.3. Pensjonaty

Nadzorem objęto 3 pensjonaty. W 2022 roku przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Przedmiotowe pensjonaty korzystały z wody z wodociągów publicznych. Jeden obiekt podłączony jest do zbiornika bezodpływowego, drugi do sieci kanalizacyjnej.

Obiekty posiadał:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie i dezynfekcję w pralni zewnętrznej;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

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

Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok.

W 2022 roku pensjonaty oceniono jako dobre.

1.4. Pola biwakowe

Nadzorem objęte są 2 pola namiotowe (1 w mieście, 1 w gminie). W 2022 roku pole namiotowe „Duży Bór” w Głębockiem w 2022 r. zawiesił działalność.

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

W kategorii tej ujęto m.in. sezonowe ośrodki wypoczynkowe, agroturystykę i pokoje gościnne. W 2022 roku objęto ogółem nadzorem 86 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzono 19 kontroli w 19 obiektach (5 w mieście i 14 w gminach). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów nie uległa zmianie. Wszystkie obiekty podłączone były do wodociągów publicznych, 12 do sieci kanalizacji, 2 do zbiorników bezodpływowych, 5 do biologicznych oczyszczalni ścieków. Pranie bielizny oraz dezynfekcja kołder i poduszek w 12 obiektach odbywała się w pralniach zewnętrznych, 7 obiektów prało bieliznę we własnym zakresie w wydzielonych pomieszczeniach w preparatach piorąco-dezynfekcyjnych.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie i dezynfekcję w pralniach zewnętrznych;

- dowody potwierdzające przeprowadzanie dezynfekcji bielizny pranej we własnym zakresie;
- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz otoczenia obiektów.

W 2022 roku wszystkie „inne obiekty” w których przeprowadzono kontrole oceniono jako dobre.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 388 obiekty wg poniższej tabeli:

Typ zakłady	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Fryzjerskie	197	31	15,7
Kosmetyczne	134	7	5,2
Tatuażu	5	2	40
Odnowy biologicznej	15	2	13,3
Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	45	1	2,2
Razem	396	43	10,9

3.1. Zakłady fryzjerskie

W 2022 r. pod nadzorem znajdowało się 197 zakładów fryzjerskich, w których wykonywane są jedynie usługi fryzjerskie bez perukarstwa i bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 31 kontroli w 31 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 obiekt (przybyło 6, a 5 uległo likwidacji). Wszystkie obiekty podłączone były do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji. Wszystkie obiekty wyposażone były w wentylację grawitacyjną (w 10 obiektach zamontowane były klimatyzatory ścienna typu split). Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu, umów z wyspecjalizowanymi firmami lub złożonych deklaracji do urzędu miasta;
- odpady niebezpieczne (pojemniki pod ciśnieniem, po farbach i środkach dezynfekcyjnych) w 18 przypadkach odwożone były przez właścicieli zakładów fryzjerskich do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie, właściciele okazali się kartami przekazania odpadów lub fakturami;
- w skontrolowanych 12 zakładach stosowana była wyłącznie bielizna jednorazowa, w pozostałych bielizna jednorazowa oraz wielorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Zużyta bielizna jednorazowa wyrzucana była do odpadów komunalnych, natomiast brudna bielizna

wielorazowego użycia gromadzona była w pojemnikach przeznaczonych do tego celu lub usuwana na bieżąco z zakładów. W większości przypadków pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w środkiem o właściwościach dezynfekcyjnych;

- sprzątnięciem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności;
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydano zaleceń pokontrolnych.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja. Osoba składająca interwencję zgłosiła prowadzenie nielegalnej działalności fryzjerskiej z dojazdem do klienta przez osobę która jest zatrudniona w stacjonarnym Salonie Fryzjerskim, a nielegalne usługi fryzjerskie świadczy po godzinach pracy tj. po godz. 18:00. PPIS w Koninie przekazał pismem sprawę do Urzędu Skarbowego jako organu właściwego do rozpoznania i rozpatrzenia ww. interwencji.

Na koniec 2022 roku zakłady fryzjerskie oceniono jako dobre.

3.2. Zakłady kosmetyczne

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 134 zakłady kosmetyczne, w których wykonywane były wyłącznie usługi kosmetyczne bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 7 kontroli w 7 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 6 obiekty (przybyło 7 a 1 uległ likwidacji). Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną (w 3 obiektach zamontowany był klimatyzator ścienny typu split). Ponadto w przedmiotowych obiektach stwierdzono, że:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu, umów z wyspecjalizowanymi firmami lub złożonych deklaracji do urzędu miasta;
- odpady morfologicznie odpowiadające odpadom medycznym niebezpiecznym zakaźnym (o kodzie 18 01 03*) w obiektach, w których wykonywane były zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, gromadzono w specjalnych czerwonych pojemnikach oznaczonych nazwą wytwórcy, nr REGON, kodem odpadu, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika i wywożono do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11, właściciele okazali się kartami przekazania odpadów lub fakturami. W zakresie gospodarowania odpadami w 2 przypadkach poinformowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- w 1 obiekcie stosowana była wyłącznie bielizna jednorazowa, w pozostałych obiektach bielizna jednorazowa oraz wielorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych

warunkach w wydzielonych miejscach. Brudna gromadzona była w pojemnikach do tego celu przeznaczonych lub usuwana na bieżąco z zakładu. Pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w środku o właściwościach dezynfekcyjnych;

- sprzątnięciem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności;
- sterylizacja narzędzi: 4 obiekty wyposażone były w autoklawy klasy B, 3 posiadały umowę z firmą zewnętrzną świadczącą usługi w tym zakresie;
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniła się informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości.

W przypadku 2 obiektów wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco,
- wykonywania kontroli skuteczności procesu sterylizacji testem mikrobiologicznym.

Wydane zalecenia zostały wykonane.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja. Osoba składająca interwencję skarżyła się, że pod wskazanym adresem świadczone są usługi kosmetyczne bez przestrzegania norm sanitarnych. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

3.3. Zakłady tatuażu

W 2022 r. w rejestrach PSSE znajdowało się 5 zakładów tatuażu. Przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 obiekt. Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną.

Ponadto w przedmiotowych obiektach stwierdzono:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu, umów z wyspecjalizowanymi firmami lub złożonych deklaracji do urzędu miasta;
- odpady morfologicznie odpowiadające odpadom medycznym niebezpiecznym zakaźnym (o kodzie 18 01 03*) w obiektach, w których wykonywane były zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, gromadzono w specjalnych czerwonych pojemnikach oznaczonych nazwą wytwórcy, nr REGON, kodem odpadu, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika i wywożono do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11, właściciele okazali się kartami przekazania odpadów, fakturami;
- w obiektach stosowana była wyłącznie bielizna jednorazowa;
- do wykonywania usług stosowane były sterylne materiały i sprzęt jednorazowego użycia;

- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydano zaleceń pokontrolnych.

3.4. Zakłady odnowy biologicznej

Pod nadzorem znajdowało się 15 zakładów odnowy biologicznej (4 solaria, 4 gabinety masażu, 2 kluby fitness, 4 siłownie, 1 inny salon odnowy z zabiegami upiększającymi i kosmetycznymi). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 2. Przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach, które podłączone były do wodociągów publicznych, do sieci kanalizacji. Solaria wyposażone były w łózka lub kabiny do opalania z wentylacją nawiewno-wywiewną z regulacją jej parametrów. Kontrole wykazały, że:

- pomieszczenia i urządzenia utrzymane są w dobrym stanie-sanitarnym i technicznym;
- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- stosowana była bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonym miejscu.
- sprzątaniami pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniu gospodarczym lub socjalnym z zachowaniem aktualnych terminów ważności,
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

W ramach przestrzegania zapisów ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (poz. 2111) stwierdzono, iż:

- solarium nie było udostępniane osobom małoletnim (wg. oświadczenia właścicieli) – w przypadku wątpliwości co do pełnoletności osoby zamierzającej skorzystać z solarium pracownicy żądali okazania przez tę osobę dokumentu potwierdzającego jej wiek, w przypadku braku bądź odmowy jego okazania, osobie tej solarium nie było udostępnione;
- w trakcie kontroli nie stwierdzono udostępniania solarium osobom małoletnim;
- umieszczona była informacja dotycząca zakazu udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia, zgodnie ze wzorem i treścią określoną w załączniku rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium (poz. 275);
- w obiektach nie było treści reklamowych i promocyjnych.

3.5. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

Nadzorem objęto 47 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne oraz odnowy biologicznej (w tym solarium). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 obiekt (przybyło 3 a 2 uległy likwidacji). Przeprowadzono 4 kontrole w 3 obiektach (w tym: w 1 obiekcie, w którym świadczone były również usługi z zakresu solarium, w pozostałych świadczone tylko usługi fryzjersko-kosmetyczne). Kontrole wykazały że:

- obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich;
- wyposażone były w wentylację grawitacyjną oraz klimatyzatory ściennie typu split;
- solarium wyposażone było w łóżko do opalania z wentylacją nawiewno-wywiewną, z regulacją jej parametrów;
- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- podczas wykonywania zabiegów nie doszło do przerwania ciągłości tkanki i wytworzenia odpadów niebezpiecznych zakaźnych, morfologicznie podobnych do odpadów medycznych (o kodzie 18 01 03*). W zakresie gospodarowania odpadami informowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- w skontrolowanych zakładach stosowana była zarówno bielizna jednorazowego użytku, jak i wielorazowa. Czysta przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Brudną gromadzono w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Pranie odbywało się w jednym przypadku poza obiektem, w warunkach domowych, w drugim na miejscu w obiekcie, w środku o właściwościach dezynfekcyjnych;
- sprzątnięciem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra) i środkami myjącymi oraz dezynfekcyjnymi przechowywanych w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem aktualnych terminów ważności i wystarczającej ilości;
- przedmiotowe gabinety wyposażone były w autoklawy klasy B (wydano zalecenia pokontrolne opisane poniżej);
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Przeprowadzone w roku sprawozdawczym kontrole wykazały w 1 obiekcie nieprawidłowość tj. w pomieszczeniach, w których wykonywane są zabiegi stwierdzono brak wdrożenia procedury mycia i dezynfekcji rąk z uwagi na brak stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk. W związku z powyższym na właścicielkę zakładu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. Wydano zalecenie dotyczące wdrożenia i stosowania procedury mycia i dezynfekcji rąk. Przedsiębiorca

pismem poinformował PPIS w Koninie o usunięciu ww. uchybienia co potwierdzono podczas ponownych czynności kontrolnych. Za kwestionowany obszar kontroli nałożono decyzję opłatową.

Ponadto, w dwóch przypadkach wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco (dot. 1 obiektu);
- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego) (dot. 2 obiektów);
- opisywania sterylnych pakietów datami ważności (dot. 2 obiektów);
- dokumentowania procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację (dot. 1 obiektu);
- przeprowadzać okresową kontrolę sprawności urządzenia do sterylizacji nie rzadziej niż 1 raz w roku (o ile wytwórca urządzenia nie zaleca inaczej), a zapisy umieszczać w dokumentacji urządzenia (dot. 2 obiektów);
- systematycznego badania procesów sterylizacji za pomocą testów biologicznych, których stosowanie jest skuteczną metodą kontroli sterylizacji, zapewniającą bezpieczeństwo klientom korzystającym z usług kosmetycznych (dot. 1 obiektu).

Wydane zalecenia zostały wykonane.

4. Obiekty komunikacji

4.1. Dworce autobusowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się 1 obiekt: Dworzec PKS w Sompolnie. Obiekt zaopatrzonej jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną oraz w wentylację grawitacyjną. Ogrzewanie budynku zapewniono z kotłowni Urzędu Miejskiego w Sompolnie. Obiekt czynny całodobowo - nie posiada stałej obsługi. Budynek nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach. W obiekcie zapewniono apteczkę I pomocy wyposażoną w materiały opatrunkowe.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

W budynku dworca PKS wyodrębniono następujące pomieszczenia: poczekalnię z miejscami siedzącymi, toalety ogólnodostępne damskie i męskie, pomieszczenie porządkowe. W toaletach zapewniono środki higieny: mydło w płynie, papier toaletowy. Posadzki wykonane z materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych. Stan sanitarno-techniczny toalet oceniono na dostateczny z uwagi na widoczne zużycie techniczne oraz znaczne wyeksploatowanie urządzeń sanitarnych. Kontroli poddano również otoczenie obiektu: powierzchnia wokół dworca utwardzona, rozstawione kosze na

odpady – stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Wg informacji uzyskanych podczas kontroli budynek dworca ma zostać przekazany częściowo na potrzeby Komisariatu Policji w Sompólnie.

4.2. Dworce i stacje kolejowe

W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę obiektu tj. dworzec kolejowy w Koninie. Obecnie dworzec jest w trakcie przebudowy - na budynku umieszczona jest tablica informacyjna o treści "Uwaga przebudowa. Budowa nowego dworca kolejowego PKP Konin". Planowany czas realizacji zakończenia budowy - wrzesień 2023 r.

W budynku dworca wydzielono tymczasowe pomieszczenia: poczekalnię z miejscami siedzącymi wyposażoną w krzesła plastikowe, toalety ogólnodostępne damską i męską zlokalizowane w piwnicy bez stałej obsługi - wejście przez płatomat. Zapewniono środki higieny: ręczniki jednorazowe, papier toaletowy, mydło w płynie. W toaletach zapewniono dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej. Kasy biletowe (1 należąca do PKP i 3 należące do PKS) oraz biletomat (polregio).

W dniu wizji stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Powierzchnia wokół dworca utwardzona, rozstawione kosze na odpady – stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Część terenu wokół budynku będąca w trakcie prac remontowych została zabezpieczona ogrodzeniem.

4.3. Przystanie jednostek pływających, statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 obiekt: Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę.

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

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz otoczenie obiektu w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń.

Przeprowadzono 2 kontrole obiektów pływających tj. Statek pasażerski „Pawełek” oraz Tramwaj wodny „Pociejewo”.

Statek pasażerski zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. Zarządzany jest przez Gminę Ślesin.

Tramwaj wodny „Pociejewo” przycumowany jest do jednego z pomostów żeglarskich na terenie Ośrodka Wypoczynkowy „Przystań Gosławice” w Koninie.

Rejsy obiektami pływającymi odbywają się sezonowo od maja do końca września.

Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątnięcia i środków czystości dostępnych na rynku w aktualnych terminach ważności;
- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno - technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz nie wydawano zaleceń.

5. Samochody do przewozu chorych i bielizny

5.1. Samochody do przewozu chorych

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

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

Przewozem osób dializowanych odbywa się zgodnie umową z zawartą z prywatną firmą transportową. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług przewozu osób dializowanych z domu do stacji dializ i z powrotem, pomoc we wsiadaniu i wysiadaniu oraz przewóz pacjentów do ośrodków transplantacyjnych na terenie całego kraju. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę pojazdu podczas kontroli kompleksowej szpitala w Koninie. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

5.2. Samochody do przewozu bielizny

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

Podczas kontroli kompleksowej szpitala sprawdzono także bieżący stan sanitarny samochodu przeznaczonego do transportu bielizny szpitalnej należącej do firmy zewnętrznej. W trakcie kontroli w samochodzie znajdowało się 12 wózków z bielizną brudną (wózki zabezpieczone pokrowcami materiałowymi). Pracownik firmy piorącej zaopatrzone był w środki dezynfekcyjne i środki ochrony indywidualnej. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

5.3. Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji. Podczas kontroli zakładów pogrzebowych ocenie poddano 5 samochodów przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Pojazdy były trwale oznakowane w sposób wskazujący na

jego przeznaczenie, z wpisem w dowodzie rejestracyjnym o jego przeznaczeniu. Wnętra samochodów utrzymane w dobrym stanie porządkowo-sanitarnym. Kabiny kierowcy odizolowane od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Samochody posiadały zabezpieczenia przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. Podłoga w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie wyłożona materiałem łatwo zmywalnym i odpornym na działanie środków dezynfekujących. Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

5.4. Inne środki transportu

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji. W roku sprawozdawczym w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie przeprowadzono 1 kontrolę środka transportu do przewozu materiałów do/z sterylizacji w szpitalu oraz 1 kontrolę przeprowadzoną na wniosek przedsiębiorcy w celu wydania opinii sanitarnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.s

6. Ustępy publiczne

W 2022 r. przeprowadzono 9 kontroli w 9 obiektach tej grupy funkcjonujących podczas okresu sprawozdawczego. Osiem obiektów podłączonych było do wodociągów publicznych, trzy do wodociągu lokalnego. Siedem ustępów podłączonych do sieci kanalizacji, trzy do biologicznej oczyszczalni ścieków. Sześć ustępów przystosowano dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach. Objęte nadzorem ustępy wyposażone były w wentylację grawitacyjną, w dwóch dodatkowo zapewniono wentylację mechaniczną.

Obiekty posiadały:

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

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

Ustępy ogólnodostępne nie stanowią grupy samodzielnie funkcjonujących obiektów.

Wszystkie obiekty skontrolowane w 2022 roku zostały ocenione jako dobre.

7. Cmentarze, domy przedpogrzebowe

7.1. Cmentarze

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 46 cmentarzy. W 2022 roku przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach (Cmentarz Parafialny w Kleczewie, Cmentarz Parafialny w Starym Mieście). Nadzorem nad funkcjonowaniem, administracją i zarządzaniem cmentarzy zajmują się Parafie Rzymskokatolickie. Tereny cmentarzy były ogrodzone, a ogrodzenia wykonane z materiału trwałego, główne aleje utwardzone. Na terenie obiektów znajdowały się wydzielone kwatery

głównie z grobami ziemnymi. Zapewniono dostęp do wody poprzez zorganizowanie punktów ujęć wody do celów porządkowych i kanalizacyjną (nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacji). Wytwarzane odpady komunalne gromadzone były w wydzielonych pojemnikach i kontenerach zlokalizowanych na terenie cmentarzy i wywożone przez wyspecjalizowane firmy. Na terenie kontrolowanych obiektów nie stwierdzono domu przedpogrzebowego ani kostnicy służących do przechowywania zwłok przed pochówkiem.

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

7.2. Domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdują się 1 obiekt. W 2022 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2022).

8. Tereny rekreacyjne

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 5 parków. W 2022 roku skontrolowano 3 obiekty z tej grupy: park w Koninie, park w Ślesinie i w Sompolnie. W obiektach zapewniono ławki, kosze na odpady, toalety ogólnodostępne. Tereny parków były oświetlone, zaopatrzone w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Otoczenie parku to teren trawiasty z licznymi nasadzeniami krzewów i drzew, z utwardzonymi alejkami, ławkami oraz koszami na odpady. Przy parku zapewniono miejsca parkingowe. Obiekty posiadały:

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

9. Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej kategorii ujęto m.in. obiekty kulturalne i widowiskowe, sportowe, stacje paliw, pralnie, magle, zakłady pogrzebowe, przystanki autobusowe. W roku sprawozdawczym zarejestrowano 63 obiekty. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 16. Przeprowadzono łącznie 23 kontrole w 23 obiektach.

Obiekty kulturalne i widowiskowe

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 9 obiektów tej grupy. W 2022 roku przeprowadzono kontrolę w 1 obiekcie: Domu Kultury Oskard, który jest częścią marszałkowskiego Centrum Kultury i Sztuki. Obiekt po całkowitej modernizacji, oddany do użytkowania w czerwcu 2021 r. Obiekt jest nowoczesny i funkcjonalny. Cały obiekt został wyposażony w nowoczesną infrastrukturę w postaci sprzętu i urządzeń dostosowanych do obowiązujących standardów w instytucjach kultury, w tym dla osób z niepełnosprawnościami (m.in. windy, podnośnik dla osób z niepełnosprawnościami, pętla indukcyjna, system audiodeskrypcji, tablica tyflograficzna). Dobudowano nowe pomieszczenia, salę kinową na 48 miejsc, salę wielofunkcyjną dla 100 osób, klubokawiarnię dla 150 osób.

Obiekt podłączony do wodociągu publicznego oraz do sieci kanalizacji. Wyposażony w wentylację grawitacyjną, mechaniczną oraz klimatyzację.

Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę,
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

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

Obiekty sportowe

W 2022 roku pod nadzorem znajdowało się 17 obiektów tej grupy; przeprowadzono 4 kontrole (Stadiony Sportowe przy ul. Dmowskiego 4 i ul. Podwale 1 w Koninie, Stadion Sportowy w Ślesinie, Hala Szymiercza w Koninie przy ul. Dworcowej 2A). Obiekty podłączone były do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji. W skład stadionów sportowych wchodziły: boiska meczowo-treningowe, zaplecze higieniczno-sanitarne ogólnodostępne (toalety), budynki z zapleczem szatniowo-administracyjnym oraz przylegająca infrastruktura (tereny zielone, skate park, parkingi).

W Hali Szymierczej prowadzone są treningi szermiercze oraz odbywają się zawody o randze europejskiej, ogólnopolskiej i lokalnej. Obiekt wyposażony w osiem plansz szermierczych, sprzęt sportowy i ławeczki, zapewniono wentylację mechaniczną, pomieszczenia socjalne trenerów, pomieszczenia magazynowe i porządkowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne, szatnie.

Obiekty posiadały:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy utrzymany bez uwag.

Skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

Stacje paliw

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdowało się 14 stacji paliw (10 w miastach , 4 w gminach). W roku 2022 przybyło 12 obiektów. Przeprowadzono łącznie 12 kontroli w 12 obiektach w tym 6 kontroli tematycznych w zakresie art. 23 r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne oraz 6 kontroli w pełnym zakresie. Obiekty wyposażone w instalację wodociągową, 2 obiekty podłączone do zbiornika bezodpływowego, 4 do sieci kanalizacyjnej. W budynkach zapewniono wentylację mechaniczną i klimatyzację. Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w terminach ważności;

- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej; w obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

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

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

Pralnie

Nadzorem objęto 5 obiektów tej grupy. W 2022 roku obiekty nie zostały skontrolowane (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2022).

Magle

Pod nadzorem znajduje się 1 obiekt tej grupy. W 2022 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2022).

Zakłady pogrzebowe

W ewidencji tutejszej Stacji znajduje się 12 obiektów tej grupy. W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach. Przedmiotowe obiekty świadczą usługi pogrzebowe w zakresie transportu zwłok lub szczątków ludzkich na terenie kraju lub/i za granicę, kompleksowej obsługi pogrzebów, sprzedaży trumien, urn kremacyjnych i innych utensylii, ekshumacji zwłok oraz w jednym przypadku zakład posiada umowę zawartą z Prokuraturą Okręgową w Koninie, przedmiotem której jest świadczenie usług przewozu zwłok ludzkich w ramach zleceń otrzymywanych z Prokuratury Rejonowej w Koninie.

Obiekty posiadały:

umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;

- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych w aktualnych terminach ważności;
- procedury regulujące sposób postępowania ze zwłokami osoby zmarłej na chorobę wysoce zakaźną;
- plany higieny;
- umowy na kompleksowe usługi mycia i dezynfekcji pojazdów specjalistycznych, karawanów pogrzebowych.

Postępowanie ze zwłokami

Zakłady nie posiadają własnej chłodni oraz nie prowadzą wynajmu tego typu pomieszczeń. Zwłoki odbierane są już przygotowane do pochówku i umieszczane w trumnach. W zależności od decyzji rodziny przewożone są do kaplic zlokalizowanych przy kościołach, domu przedpogrzebowego bądź do krematoriów celem spopielenia.

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

Ponadto przeprowadzono 10 kontroli zakładów pogrzebowych w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2022 roku skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Przystanki autobusowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 przystanek autobusowy w miejscowości Skulsk. Obiekt murowany, wyposażony w miejsca odpoczynku dla podróżujących - ławki, kosze na odpady. Stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany. Pomimo braku w ewidencji PSSE w Koninie innych przystanków, w trakcie wyjazdów terenowych do innych obiektów skontrolowano 21 przystanków autobusowych. Stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń, teren wokół przystanków był utwardzony, wiaty utrzymane były w czystości, rozstawiono kosze na odpady komunalne.

Obiekty wchodzące w skład „Innych obiektów użyteczności publicznej”

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

10. Kąpieliska, miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli i baseny kąpielowe

W 2022 r. nadzorem objęto 9 kąpielisk, 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli oraz 7 basenów kąpielowych. Dla wszystkich kąpielisk i miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli wydawano bieżące oceny jakości wody opracowywane na podstawie sprawozdań z badań prób wody przeznaczonej do kąpeli, pobieranych zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie harmonogramem poboru prób wody na 2022 r.

10.1. Kąpieliska

Na terenie powiatu konińskiego zostało ogłoszonych uchwałami Rad Miast i Gmin 9 kąpielisk: Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie, Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesieńskiego w Parku Miejskim w Ślesinie, Kąpielisko na terenie Jeziora Licheńskiego przy plaży w Licheniu Starym, Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty, Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym

Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wilczynie, Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych.

Przeprowadzono 9 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami oraz spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. poz. 2476) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U. poz. 255) nie stwierdzając w większości kąpielisk nieprawidłowości.

W 1 kąpielisku podczas kontroli stwierdzono brak tablicy informacyjnej służącej do oznakowania kąpieliska, jednak w trybie natychmiastowym nieprawidłowość została usunięta.

Większość kąpielisk funkcjonowała przez cały okres sezonu kąpielowego, w terminach określonych w ww. uchwałach, w 1 przypadku z powodu braku ratowników w terminie od 19.07.2022 r. do 31.08.2022 r. zawieszono jego funkcjonowanie. W sezonie kąpielowym 2022 nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca jakości wody w kąpieliskach.

Obiekty posiadały: uchwały Rad Gmin i Miast określające wykaz kąpielisk oraz sezon kąpielowy na ich terenach w sezonie 2022 r., umowy na odbiór odpadów komunalnych i wywóz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy, dokumentacje prowadzonej przez organizatorów kontroli wewnętrznej jakości wody, odpowiednie oznakowanie.

10.2. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu konińskiego zostało utworzone uchwałą Rady Miejskiej Gminy Ślesin jedno (1) miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli: nad Jeziorem Mikorzyńskim w miejscowości Półwiosek Stary 43.

Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami oraz spełnienia wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. poz. 2476) oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru na jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. poz. 255) nie stwierdzając nieprawidłowości. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli funkcjonowało w terminie określonym w ww. uchwale. W sezonie kąpielowym 2022 nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca jakości wody w ww. miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli.

Obiekt posiadał: uchwałą Rady Miejskiej Gminy wyrażającą zgodę na utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli wraz z uzasadnieniem oraz określającą sezon kąpielowy, umowę na odbiór odpadów komunalnych i wywóz nieczystości płynnych przez wyspecjalizowane firmy.

10.3. Baseny kąpielowe

W 2022 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe. Sprawowany przez PPIS w Koninie nadzór nad jakością wody w basenach kąpielowych odbywał się zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

Przeprowadzono 7 kontroli w zakresie ocena stanu sanitarnego pomieszczeń basenu, procesu uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, gospodarki odpadami, ocena prowadzonych zapisów pracy urządzeń i obserwacji parametrów jakości wody w nieckach basenowych. Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru prób na 2022 r. w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej we wszystkich basenach przeprowadzono łącznie 1026 badań jakości wody, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów, m. in.: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C, chloroformu, Σ THM, azotanów, mętności oraz utlenialności.

W wyniku wystosowanych przez PPIS w Koninie 17 wystąpień dotyczących podjęcia skutecznych działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody, podejmowane działania przez zarządzających pływalniami w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody.

W 3 pływalniach podejmowane w 2022 r. przez zarządzających działania naprawcze przynosiły jedynie okresową i krótkotrwałą poprawę jakości wody. PPIS w Koninie wezwał zarządców do ustalenia przyczyn niewłaściwej jakości wody oraz podjęcia skutecznych i dających długotrwałe efekty działań naprawczych oraz poinformował, iż w przypadku braku ich podjęcia w celu wyegzekwowania odpowiedniej jakości wody zostanie wszczęte postępowanie administracyjne.

Dodatkowo wykonano 151 badań w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w nieckach basenowych oraz natryskach, które nie wykazały przekroczeń.

W 2022 r. niektórzy administratorzy wprowadzali przerwy technologiczne lub wakacyjne w funkcjonowaniu pływalni a także okresowo unieruchamiali niecki z uwagi na przekroczone liczby bakterii chorobotwórczych w przeprowadzonych badaniach jakości wody. Podejmowane działania naprawcze doprowadzały do poprawy jakości wody w wyniku czego niecki zostawały ponownie otwierane.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego znajdowały się 593 podmioty wykonujące działalność leczniczą: 9 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 584 placówki lecznictwa otwartego (w tym 184 podmioty lecznicze i 409 praktyk zawodowych).

W roku 2022 przeprowadzono kontrole w 41 obiektach w tym: wojewódzki szpital zespólny, hospicjum, przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, gabinety medycyny szkolnej, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarские oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne. Przeprowadzono ogółem w tych placówkach 50 kontroli.

1. Informacja dotycząca aktualnego stanu dostosowań placówek służby zdrowia:

Podmioty wykonujące działalność leczniczą	Szpitale	Zakłady opiekuńcze wg druku Mz 46	Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną
Liczba placówek dostosowanych do wymogów rozporządzenia MZ	7	1	176
Liczba placówek niedostosowanych do wymogów rozporządzenia MZ	1	0	0
Liczba placówek posiadających Program Dostosowawczy*	1	0	0

1.1 Wojewódzki Szpital Zespólny w Koninie

W związku z niedostosowaniem do wymogów rozporządzenia obowiązuje decyzja PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym 2018 (terminy wykonania: do 31.12.2027, 30.06.2025 31.12.2023, 15.12.2023, 15.12.2025, 15.12.2027).

W roku sprawozdawczym w szpitalu nie przeprowadzono prac dostosowawczych. Wojewódzki Szpital Zespólny w Koninie pismami zwrócił się z prośbą o przedłużenie terminów wykonania zarządzeń zawartych w ww. decyzji PPIS w Koninie.

Wykonanie zarządzeń wymienionych ww. decyzji ujęte są w planie realizacji dostosowania szpitala do przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą na lata 2021-2027 w zakresie zadań niezrealizowanych (aktualizacja z dnia 27.01.2021 r.). Dostosowanie Oddziału Onkologicznego z Pododdziałem Hematologii zostało zaplanowane na lata 2021-2023 (II etap), natomiast Oddziału Noworodkowego, Oddziału Położniczego oraz Oddziału Ginekologicznego na lata 2021-2025.

Obecnie opracowywana jest dokumentacja projektowa dla potrzeb nowego budynku łóżkowego przy ul. Szpitalnej, celem przeniesienia Oddziału Ginekologiczno-Położniczego wraz z Oddziałem

Noworodkowym z budynku przy ul. Kard. Stanisława Wyszyńskiego 1. Planowany termin zakończenia inwestycji to 30.06.2025 r.

Dostosowanie Oddziału Wewnętrznego z Pododdziałem Gastroenterologii w planie realizacji dostosowania zostało zaplanowane na lata 2022-2023, natomiast Oddziału Dziecięcego na lata 2026-2027.

W przypadku Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego WSZ w Koninie wniósł prośbę o przedłużenie terminu wykonania ww. zarządzenia do dnia 31.12.2023 r. uzasadniając to przyczyną braku otrzymania środków finansowych na przebudowę Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego. Jednocześnie wskazano, iż Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy nie został ujęty w uchwale budżetowej Urzędu Marszałkowskiego na rok 2022 r. W związku z powyższym szpital nadal zabiega o pozyskanie środków finansowych na realizację inwestycji.

Ponadto w roku sprawozdawczym pismami z dnia: 29.12.2021 r., 05.01.2022 r., 13.06.2022 r., 26.01.2022 r., 14.12.2022 r. Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie zwrócił się z prośbą o przedłużenie terminów wykonania zarządzeń zawartych w decyzjach PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. i nr M/ON.HK/252/21 z dnia 28 grudnia 2021 r. a dotyczących:

- zapewnienia w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnienia dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- zapewnienia dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Dziecięcym,
- wyposażenia brudownika w płuczkę-dezynfektor w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnienia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego wyposażonego dodatkowo w natrysk przystosowane dla osób niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich w Oddziale Onkologicznym z Pododdziałem Hematologii,
- zapewnienia dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Ginekologicznym,
- zapewnienia pokoi łóżkowych w systemie „matka z dzieckiem” przeznaczone maksymalnie dla 2 matek i 2 noworodków z możliwością wstawienia 3 łóżeczka dla noworodka - dotyczy sal nr 4, 5, 10, 11 w Oddziale Położniczym,
- zapewnienia szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Położniczym,
- zapewnienia szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Noworodkowym,
 - wyposażenia pokoi dla noworodków w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację noworodka w Oddziale Położniczym,
 - zapewnienia śluzy umywalkowo-fartuchowej w izolatce w Oddziale Noworodkowym,
 - zapewnienia gabinetu diagnostyczno-zabiegowego w Oddziale Noworodkowym,
 - urządzić zgodnie z obowiązującymi przepisami wentylację w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego 1.
 - doprowadzenia do właściwego stanu technicznego stoły sekcyjne w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego 1.

PPIS w Koninie rozpatrzył pozytywnie powyższe wnioski i wydał decyzje przedłużające terminy wykonania zarządzeń ww. decyzji.

Aktualnie w stosunku do kontrolowanego podmiotu toczy się postępowanie administracyjne wszczęte decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie o numerze:

- M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym (terminy wykonania: 15.12.2023, 31.12.2023, 15.12.2025, 15.12.2027, 31.12.2027).
- M/ON.HK/252/21 z dnia 28 grudnia 2021 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym (terminy wykonania: 15.12.2027).
- Nr M/ON.HK/212/2022 z dnia 14 grudnia 2022 r. wydana po kontroli kompleksowej obiektu w roku sprawozdawczym (terminy wykonania: 30.06.2023 r., 31.12.2024 r.).

1.2. Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną.

Brak w tej grupie obiektów niespełniających wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

2. Krótka charakterystyka stanu technicznego, funkcjonalnego i wyposażenia obiektów

Ocena porównawcza szpitala w stosunku do stanu technicznego i funkcjonalności w poprzednim roku.

W roku sprawozdawczym 2022 przeprowadzono kontrolę kompleksową szpitala planowaną na miesiąc wrzesień-październik. Po kontroli kompleksowej wydano decyzję z zarządzeniami dot.:

w budynku przy ul. Kard. S. Wyszyńskiego 1:

- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami wentylację w pomieszczeniu pracy dietetyka w Dziale Żywieniowym oraz pomieszczeniu biurowym w magazynie,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami szatnie dla pracowników medycznych,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami zaplecze higieniczno-sanitarne dla pracowników magazynu,
- urządzić zgodnie z obowiązującymi przepisami ustępy dla pracowników zatrudnionych: na parterze Szpitala np. rejestracji, działu statystyki, w części administracyjnej budynku, w którym znajdują się również warsztaty,
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę we wszystkich pomieszczeniach magazynowych,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego ściany we wszystkich pomieszczeniach magazynowych,
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę w korytarzu dla pracowników biurowych w budynku, w którym znajdują się również warsztaty,
- zapewnić zgodną z obowiązującymi przepisami nawierzchnię placu znajdującego się przed magazynem i drogi, którą pracownicy przewożą wózkami ręcznymi zamówiony towar do budynku szpitala,
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego drzwi wejściowe do magazynu,

w budynku przy ul. Szpitalnej 45:

- zapewnić zgodne z obowiązującymi przepisami krzesła i kanapy w pomieszczeniach socjalnych Zakładu Diagnostyki Laboratoryjnej,

- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę w piwnicy budynku D w: korytarzu, szatni numer 1, szatni numer 2,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego ściany w budynku D w: korytarzu, szatni numer 1, szatni numer 2,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego urządzenia higieniczno-sanitarne w budynku D w łazienkach: szatni nr 1, szatni nr 2,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami wentylację w pomieszczeniu łazienki przy szatni numer 2.

Wojewódzki Szpital Zespolony im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie pismem informował PPIS o zmianach funkcjonalności pomieszczeń lub przebudowie pomieszczeń.

W roku sprawozdawczym w budynku przy ul. Wyszyńskiego uruchomiono w strukturach oddziału położniczo-ginekologicznego szkołę rodzenia pod nazwą Family Care.

Pralnictwo i gospodarka bielizną szpitalną

W ramach przeprowadzonej w 2022 r. kontroli kompleksowej szpitala nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną szpitalną czystą i brudną.

Powyższa ocena nie dotyczyła postępowania z odzieżą ochronną pracowników w związku toczącym się postępowaniem egzekucyjnym z uwagi na nie wykonanie obowiązku zawartego w decyzji PPIS w Koninie nr M/ON.HK/252/21 z dnia 28 grudnia 2021 r. dotyczącej wdrożenia i stosowania obowiązującej w szpitalu procedury postępowania z odzieżą ochronną personelu.

Prowadzona jest dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej w zakresie oceny czystości mikrobiologicznej wypranej bielizny.

Usługi pralnicze w 2022 r. dla szpitala świadczyła pralnia komercyjna: Hollywood Textile Service Sp. z o. o. ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc. Przedmiotowa pralnia znajduje się pod stałym nadzorem PPIS w Gostyniu. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie bieżącego stanu sanitarnego środków transportu samochodu do przewozu bielizny szpitalnej. Do przewozu bielizny wyznaczony jest specjalistyczny samochód. Wykonawca posiada decyzje PPIS spełnienia wymagań dotyczących środków transportu zewnętrznego bielizny szpitalnej z zachowaniem bariery higienicznej. Transport wewnętrzny bielizny szpitalnej odbywa się zgodnie z procedurą szpitala, za stosowanie której odpowiedzialny jest pracownik firmy Hollywood Textile Service Sp. z o. o.

Utrzymanie czystości i dezynfekcja powierzchni pomieszczeń szpitala.

Usługę sprzątania w WSZ wykonują 2 zewnętrzne firmy:

- a) konsorcjum firm IZAN + Sp. z o. o. z siedzibą w Krakowie przy ul. Żabiniec 46, 31-215 Kraków, NAPRZÓD SERVICE Sp. z o. o., ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź, NAPRZÓD HOSPITAL Sp. z o. o. ul. Żabiniec 46, 31-215 Kraków, NAPRZÓD Marketing Sp. z o. o. ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- b) konsorcjum firm: Impel SYSTEM Sp. z o. o. z siedzibą we Wrocławiu ul. Ślężna 118, IMPEL FACILITY SERVICE Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 53-111 Wrocław, ul. Ślężna 118, ARS MEDICA Sp. z o. o. ul. Ślężna 118 Wrocław, HOSPITAL SERVICE „COMPANY” Sp. z o. o. Spółka Komandytowa ul. Ślężna 118, Wrocław w budynku przy ul. Szpitalnej 45.

Podczas kontroli kompleksowej przedłożono umowy z ww. firmami w zakresie świadczenia usług polegających na sprzątanii i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów.

W trakcie kontroli kompleksowej przeprowadzono dodatkowo 1 kontrolę tematyczną ww. firmy sprzątającej w zakresie świadczenia kompleksowych usług utrzymania czystości w pomieszczeniach Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie.

Od 04.10.2022 r. z powodu braku rozstrzygnięcia przetargu na kompleksowe usługi sprzątania i dezynfekcji Szpitala w Koninie utrzymanie czystości prowadzone było przez personel szpitala (salowe) oraz przez osoby zatrudnione przez szpital na umowę-zlecenie, które dotychczas sprzątały szpital jako pracownicy firmy sprzątającej. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę w zakresie realizacji procedury sprzątania pomieszczeń w budynkach WSZ przy ul. Wyszyńskiego 1 i ul. Szpitalnej 45. Nadzór nad procesem sprzątania i dezynfekcji prowadzi kierownik Działu Higieny. Kontrolę bezpieczeństwa epidemiologicznego w zakresie sprzątania i dezynfekcji prowadzi Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem oraz w każdym przypadku powstania nieprawidłowości.

Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Postępowanie z odpadami medycznymi

W szpitalu obowiązuje procedura „Postępowanie z odpadami w Wojewódzkim Szpitalu Zespołowym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie” wprowadzona Zarządzeniem nr 282 Dyrektora WSZ z dnia 31.12.2021 r. Zarządzenie nr 282 Dyrektora WSZ im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie z dnia 31 grudnia 2021 r. (ósme wydanie) i obowiązuje od 15.03.2022 r. wraz z załącznikami.

Wojewódzki Szpital Zespołowy w Koninie wytwarza odpady medyczne o kodach 18 01 01, 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, 18 01 82. W szpitalu obowiązuje stosowanie ustalonych rodzajów i kolorów opakowań do zbierania i przechowywania odpadów szpitalnych (worki w kolorze czerwonym, niebieskim, żółtym, czarnym oraz sztywne pojemniki na przedmioty o ostrych końcach i krawędziach – w kolorze czerwonym oraz specjalne żółte pojemniki na odpady o kodzie 180106), oznaczone prawidłowo zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Odpady o kodach 180103 i 180104 wytwarzane w oddziałach szpitalnych w budynkach przy ul. Szpitalnej 45 składowane są w brudownikach a następnie w pomieszczeniach gospodarczych znajdujących się przed oddziałami (na 6 piętrach). Odpady gromadzone są w plastikowych pojemnikach z pokrywą o pojemności 600 l (100 jezdnych, wymiennych pojemników z pokrywą – 50 pojemników do odbioru i 50 pojemników do ustawienia w oddziałach) przeznaczonych do ustawienia na oddziałach w celu gromadzenia odpadów transportowania ich do zakładu unieszkodliwienia. Z pomieszczeń gospodarczych wywożone są przez pracowników WSZ dwa razy dziennie wg harmonogramów (załączniki nr 2 i 3 do procedury) do pomieszczenia magazynowego znajdującego się piwnicy. Pomieszczenia gospodarcze wyposażone są w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku, ponadto dokonywane są zapisy z codziennych czynności mycia i dezynfekcji tych pomieszczeń przez pracowników firmy sprzątającej. Odpady transportowane są do miejsca składowania wytyczonymi trasami (wyznaczona winda E9). Winda transportowa, którą

wożone są odpady, poddawana jest dezynfekcji przez osoby odpowiedzialne za sprzątanie wind. Każda dezynfekcja windy potwierdzona jest w karcie wykonanych czynności; dokonano wglądu do kart – wpisy aktualne.

W budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 odpady medyczne o kodach 180103 i 180104 w oddziałach szpitalnych składowane są w pojemnikach zamykanych 30 szt. o poj. 120 l i 9 szt. o poj. 240 l, które znajdują się w brudownikach. Ponadto zapewniono 28 jezdnych pojemników z pokrywą o poj. 600 l do ustawienia w celu gromadzenia odpadów i transportowania do zakładu unieszkodliwiania (14 pojemników do odbioru i 14 pojemników do ustawienia na oddziałach). Z pomieszczeń tzw. brudowników wywożone są dwa razy dziennie wg harmonogramu bezpośrednio do pomieszczenia magazynowego w oddzielnym budynku. Pracownik Działu Higieny przekłada odpady w szczelnie zamkniętych workach do zbiorczego wózka pozostawiając opróżnione pojemniki pracownikowi firmy sprzątającej do dezynfekcji. W dniu kontroli pracownik Działu Higieny przy załadunku, transporcie i rozładowywaniu odpadów medycznych miał założone specjalne, odporne na przekłucia rękawice oraz odzież roboczą.

Skontrolowano magazyny do przechowywania odpadów medycznych zlokalizowanych przy ul. Wyszyńskiego 1 i ul. Szpitalnej 45. W pomieszczeniach znajdują się stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku. W magazynach odpady przechowywane są w zamykanych, plastikowych kontenerach opisanych kodem odpadów.

Podczas kontroli przedłożono umowę nr 39/21/2022 z dnia 08.02.2022 r. z Zakładem Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. z siedzibą w Koninie przy ul. Sulańskiej 11 w zakresie odbioru, transportu i unieszkodliwiania odpadów medycznych wytworzonych w WSZ o kodach: 180102, 180103, 180104, 180106, 180108, 18010, 180182 z terminem wykonywania usługi 12 m-cy od 12.02.2022 r.

Odbiór odpadów z ul. Szpitalnej 45 o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 82 odbywa się pięć razy w tygodniu, tj. pon., wt., śr., czw., pt. w godzinach 7.00-15.00, z ul. Wyszyńskiego 1 o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 08, 18 01 82 odbywa się trzy razy w tygodniu, tj. pon., śr., pt. w godzinach 7.00-15.00. Odbiór odpadów o kodzie 18 01 06 odbywa się jeden raz w tygodniu, kodu 18 01 09 w dzień roboczy po zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym z jednodniowym wyprzedzeniem. W przypadku nagromadzenia większej ilości odpadów w inny dzień niż ustalony wykonawca w ramach umowy zobowiązany jest do odbioru odpadów po zgłoszeniu telefonicznym lub mailowym w ciągu 8 godzin roboczych. Podczas wizji strona przedłożyła do wglądu karty zbiorcze przekazania odpadów o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04, 18 01 06, 18 01 08, 18 01 09, 18 01 82 oraz faktury za wykonanie usługi spalania ww. odpadów.

Dezynfekcję wózków zbiorczych zapewniła firma utylizująca odpady medyczne. Odpady transportowane były do miejsca składowania wytyczonymi trasami. Winda transportowa, którą wożone są odpady, poddawana była dezynfekcji przez osoby odpowiedzialne za sprzątanie wind. Każda dezynfekcja windy potwierdzona była w karcie wykonanych czynności zgodnie z opracowanymi procedurami.

Odpady magazynowane były w magazynie odpadów niebezpiecznych znajdującym się w pomieszczeniach piwnicznych przy ul. Szpitalnej 45. Natomiast w budynku przy

ul. Wyszyńskiego 1 wyznaczono pomieszczenia w oddzielnym budynku. Odpady magazynowano do czasu odbioru przez firmy zewnętrzne.

W pomieszczeniach znajdują się stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w zlewy i punkty poboru wody bieżącej, dozowniki na środki myjące i dezynfekcyjne do rąk oraz pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku. W magazynach odpady przechowywane są w zamykanych, plastikowych kontenerach opisanych kodem odpadów. Pomieszczenia wyposażone w klimatyzatory.

Transport zewnętrzny- odpady medyczne odbierał Zakład Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11 własnym transportem.

Unieszkodliwianie odpadów - unieszkodliwianie odpadów medycznych odbywa się w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11. Wytworzone odpady unieszkodliwiane były metodą spalania.

W roku 2022 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie magazynowania odpadów medycznych w ww. placówce.

Prosektoria i kostnice

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie funkcjonuje 1 Zakład Patomorfologii, który zlokalizowany jest w dwóch obiektach.

W szpitalu obowiązuje procedura „Postępowanie ze zwłokami osób zmarłych w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie” – zarządzenie nr 34 Dyrektora WSZ z dnia 14 lutego 2013 r., wprowadzona do stosowania z dniem 28 lutego 2013 r. Ordynatorzy oddziałów oraz pielęgniarki i położne oddziałowe zobowiązani są do stosowania wymagań w procedurze ww. i zapoznania z nią podległych pracowników i szczegółowego nadzoru nad jej przestrzeganiem. Ponadto zgodnie z zawartymi umowami firmy sprząające w zakresie świadczonych usług zobowiązane są do wykonywania transportu zwłok z oddziałów szpitalnych do miejsca przechowywania. W związku z powyższym firmy posiadają opracowane instrukcje transportu:

- „Procedura transportu zwłok” firmy IZAN+ Sp. z o. o. przy ul. Wyszyńskiego 1.
- „Instrukcja przewożenia zwłok na terenie szpitala” firmy Impel SYSTEM Sp. z o. o. w budynku przy ul. Szpitalnej 45.

Od dnia 04.10.2022 r. z powodu braku rozstrzygnięcia przetargu na kompleksowe usługi w tym w zakresie transportem zwłok z oddziałów szpitalnych do miejsca przechowywania zajmował się personel Szpitala.

W roku sprawozdawczym w trakcie kontroli kompleksowej dokonano kontroli stanu technicznego pomieszczeń w Zakładzie Patomorfologii zlokalizowanym w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1 i ul. Szpitalnej 45.

Nadal pomieszczenia, urządzenia i wyposażenie Zakładu Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego są w znacznym stopniu zniszczone i wyeksploatowane. Budynek wymaga całkowitej modernizacji, przebudowy. W Szpitalu obowiązuje decyzja z 2018 r. dotycząca zapewnienia śluzy szatniowej w proseksturze w Zakładzie Patomorfologii z terminem wykonania do dnia 15.12.2027 r. oraz decyzja z 2021 r. z terminami wykonania do dnia 15.12.2027 r. dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu technicznego: stoły sekcyjne, okna, posadzkę, ściany w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii.

Zakład Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego 1 posiada na wyposażeniu 8 lodówek pojedynczych i 2 lodówki podwójne (tj. 4 stanowiska) do przechowywania zwłok. Ponadto skontrolowano pomieszczenia „pro-morte” przy oddziałach: zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, oddziale wewnętrznym z pododdziałem gastroenterologii, nie stwierdzając nieprawidłowości. W pozostałych oddziałach nie ma wydzielonych odrębnych pomieszczeń „pro-morte”. Po zgonie pacjenta zwłoki przechowywane są na sali do 2 godzin po zgonie.

Zakład Patomorfologii przy ul. Szpitalnej 45 posiada na wyposażeniu 12 chłodzi i 2 zamrażarki do przechowywania zwłok. Ponadto skontrolowano 7 pomieszczeń „pro-morte” przeznaczonych dla następujących oddziałów: udarowy, diagnostyczno-internistyczny, neurologii, okulistyki, ortopedii i traumatologii narządu ruchu, neurochirurgii, chirurgii ogólnej i chirurgii onkologicznej, kardiologii, laryngologii, urologii, chirurgii dziecięcej, SOR, OIOM, oddział chorób nerek.

W roku 2022 nie stwierdzono nieprawidłowości w związku z kontrolą kompleksową w Zakładzie Patomorfologii. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu ze zwłokami.

Pod nadzorem PPIS w Koninie w 2022 r. znajdowały się 2 hospicja, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz 7 szpitali jednodniowych:

- Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Licheń z Oddziałem Hospicjum im. bł. Stanisław Papczyńskiego (hospicjum stacjonarne) w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4.
- Zakład Opieki Zdrowotnej i Medycyny Pracy „MED-ALKO” Sp. z o. o. – Szpitalny Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Gajowej 7,
- NZOZ EUROMED - Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1,
- Lekarska Poradnia Specjalistyczna ESKULAP - Oddział Chirurgii Jednego Dnia ESKULAP w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1,
- „MEDYK” Jankowska, Kielek Spółka Jawna – Oddział Gastroenterologii Jednodniowej „MEDYK” Konin w Koninie przy ul. Szpitalnej 43.
- Przychodnia Onkologiczna „ONKO – MED” A&M Rusin Spółka Jawna – Oddział Chemioterapii Jednego Dnia i Chemioterapii Ambulatoryjnej w Koninie przy ul. Zakładowej 5 E.
- Przychodnia Lekarska „Komed” w Koninie, przy ul. Wojska Polskiego 6 - Oddział Chemioterapii Jednego Dnia.
- Guardian Clinic Wróbel Karaczun Spółka Komandytowa Konin, ul. Świętojańska 20 H – Zakład Usług Szpitalnych Szpital Leczenia Jednego Dnia.

1. Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3

W skład Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie ul. Południowej 3 wchodzi:

Parter: Hospicjum Stacjonarne – 15 miejsc (wykazano ½ w MZ-46, Dział 4, wiersz 09, kolumna 1-dot. hospicjum stacjonarne).

Piętro: Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy – 19 miejsc (wykazano ½ w MZ-46, Dział 4, wiersz 06, kolumna 1 - dot. zakładu opiekuńczo-pielęgnacyjnego) oraz: poradnia psychologiczna, poradnia medycyny paliatywnej, hospicjum domowe, hospicjum domowe dla dzieci, poradnia leczenia bólu, Interdyscyplinarny Zespół Interwencyjno-Wyjazdowy.

Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ.

Obiekt w roku sprawozdawczym nie był kontrolowany w ramach kontroli bieżącej w zakresie sekcji Higieny Komunalnej.

2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Licheń z Oddziałem Hospicjum im. bł. Stanisława Papczyńskiego (hospicjum stacjonarne) w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4.

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie stacjonarnej, długoterminowej opieki pielęgnacyjnej onkologii klinicznej, geriatry i medycyny paliatywnej. Opieką objęte są osoby z zaawansowaną chorobą nowotworową oraz z innymi jednostkami sklasyfikowanymi przez NFZ jako nie poddającymi się leczeniu przyczynowemu. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę – nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Zakład Opieki Zdrowotnej i Medycyny Pracy „MED-ALKO” Sp. z o. o. – Szpitalny Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie przy ul. Gajowej 7.

W przedmiotowym obiekcie wykonywane są zabiegi operacyjne w systemie planowanych zabiegów z zakresu: chirurgii, ortopedii, laryngologii i okulistyki. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2022 r.

4. NZOZ EUROMED - Oddział Chirurgii Jednego Dnia w Koninie ul. Szeligowskiego 1.

Podmiot leczniczy świadczy usługi z zakresu okulistyki, wykonywane są zabiegi usuwania zaćmy (wyłącznie). Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, obiekt nie był planowany.

5. Lekarska Poradnia Specjalistyczna ESKULAP - Oddział Chirurgii Jednego Dnia ESKULAP w Koninie przy ul. Szeligowskiego 1.

Oddział Chirurgii Jednego Dnia funkcjonuje w systemie planowanych zabiegów operacyjnych z zakresu chirurgii, otolaryngologii, ginekologii i urologii w znieczuleniu ogólnym i miejscowym w trybie planowym. Ww. placówka jest dostosowana do wymogów rozporządzenia . W roku sprawozdawczym obiekt nie był planowany do kontroli.

6. „MEDYK” Jankowska, Kielek Spółka Jawna – Oddział Gastroenterologii Jednodniowej „MEDYK” Konin w Koninie przy ul. Szpitalnej 43.

W placówce wykonywane są badania (kolonoskopii, gastroskopii) i zabiegi endoskopowe (np. usuwanie polipów). Ww. obiekt jest dostosowany do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2022 r.

7. Przychodnia Onkologiczna „ONKO – MED” A&M Rusin Spółka Jawna – Oddział Chemioterapii Jednego Dnia i Chemioterapii AmbulATORYJNEJ Konin ul. Zakładowa 5 E.

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie chemioterapii jednego dnia (4 stanowiska). Ww. obiekt jest dostosowany do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę – nieprawidłowości nie stwierdzono..

8. Przychodnia Lekarska „KOMED” w Koninie przy ul. Wojska Polskiego 6 – Oddział Chemioterapii Jednego Dnia.

Podmiot leczniczy świadczy usługi w zakresie chemioterapii jednego dnia (6 stanowisk). Ww. obiekt jest dostosowany do wymogów rozporządzenia MZ. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli, nie był planowany w harmonogramie w 2022 r.

9. Guardian Clinic Wróbel Karaczun Spółka Komandytowa Konin, ul. Świętojańska 20 H – Zakład Usług Szpitalnych Szpital Leczenia Jednego Dnia.

Obiekt nowy, oddany do użytku w 2022 r. Posiada opinię sanitarną PPIS w Koninie w zakresie zgodności wykonania z projektem, spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych. Zaplanowany do kontroli w roku 2023 r.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Obiekty ze złym stanem sanitarnym.

W roku sprawozdawczym wśród obiektów skontrolowanych nie stwierdzono obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

W stosunku do jednego podmiotu (NZOZ Poradnia Lekarska s. c. Kazimierz Biskupi Filia Dobroszów), obowiązuje decyzja PPIS Nr M/ON.HK/242/19 z dnia 30 grudnia 2019 r. dotycząca:

- zapewnienia w pomieszczeniu porządkowym zlewu z baterią i dozownikiem ze środkiem dezynfekcyjnym;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w poczekalni.

Strona pismami z dnia 24.01.2022 r. 20.09.2022 r. wystąpiła do PPIS z wnioskami o przedłużenie zarządzeń decyzji jednocześnie informując, że podmiot zawiesił działalność leczniczą w obiekcie. PPIS w Koninie rozpatrzył wnioski pozytywnie i wydał decyzje przedłużające termin wykonania do dnia 30.09.2023 r.

Charakterystyka podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotnych

1. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, a także inne, stacje dializ, praktyki zawodowe:

W roku sprawozdawczym w 38 obiektach w których przeprowadzono kontrolę nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono 4 kontrole dodatkowe obiektów:

- 2 kontrole interwencyjne,
- 2 kontrole na wniosek

W pierwszym przypadku kontrola interwencyjna dotyczyła:

- niewłaściwego stanu sanitarnego,
- zbyt niskiej temperatury powietrza w Przychodni.

Przeprowadzona w dniu 30.09.2022 r. kontrola interwencyjna wykazała:

- w zakresie przestrzegania wymagań sanitarnych – nie stwierdzono nieprawidłowości,

- w zakresie warunków pracy w obiekcie stwierdzono, że dniu kontroli wszystkie grzejniki centralnego ogrzewania w przychodni były zimne. Dokonano pomiaru temperatury:
 - recepcja - temp. 20,5°C (pomieszczenie podgrzewane farelką),
 - korytarz - temp. 19,0°C (pomieszczenie podgrzewane klimatyzatorem),
 - gabinet lekarski - temp. 21,0°C - pomiar w trakcie przyjmowania pacjentów (pomieszczenie podgrzewane klimatyzatorem),
 - gabinet lekarski - temp. 18,6°C - w trakcie pomiaru lekarz nie przyjmował pacjentów (w pomieszczeniu możliwość podgrzania klimatyzatorem);
 - gabinet pediatryczny połączony bezpośrednio z gabinetem szczepień przeznaczony do badania dzieci zdrowych przed kwalifikacją do szczepień - temp. 18,0°C - w dniu kontroli brak szczepień, nikt nie pracował w gabinecie.

Zgodnie z § 30 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) w pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna, i w pomieszczeniach biurowych temperatura nie może być niższa niż 18 °C (291 K). W związku z wynikami pomiaru temperatury nie było podstaw do kwestionowania wyników kontroli.

W dniu 06.10.2022 r. współwłaścicielka przychodni poinformowała PPIS, że budynku włączone zostało centralne ogrzewanie.

W przypadku drugiego obiektu (Punkt Pobrań Wymazów SARS-COV-2) przeprowadzono kontrolę interwencją z uwagi na zarzuty dotyczące:

- braku zachowania warunków higienicznych,
- nie zachowania środki ostrożności obowiązujących w stanie epidemii.

W dniu 21.02.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w obiekcie.

W wyniku wizji stwierdzono, że punkt wymazowy został wyposażony zgodnie z powyższymi wytycznymi. Stwierdzono wystarczającą ilość środków ochrony indywidualnej tj. rękawiczki lateksowe, fartuchy jednorazowe, kombinezony, maseczki jednorazowe FFP2, okulary, przyłbice oraz wystarczającą ilość środków myjących i dezynfekcyjnych do rąk, skóry, powierzchni w tym preparaty do szybkiej dezynfekcji o szerokim spektrum biobójczym. Stan higieniczno-sanitarny punktu wymazowego w dniu kontroli bez zastrzeżeń.

Powyższa kontrola nie potwierdziła zasadności wniesionej interwencji.

W trzecim obiekcie przeprowadzono kontrolę na wniosek organu rejestrowego Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Wojewódzkiego w Bydgoszczy.

W wyniku kontroli ustalono, iż podmiot leczniczy posiada wpis do rejestru podmiotów leczniczych Wojewody Kujawsko-Pomorskiego, stan na dzień 27.01.2022 r., z której wynikało, iż w ramach podmiotu leczniczego funkcjonowała m.in. komórka organizacyjna: Punkt Pobrań Wymazów.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli :

- brak stanowiska do higieny rąk – brak dostępu do bieżącej wody,
- meble o powierzchni nienadającej się do mycia i dezynfekcji (krzesło tapicerowane, fotel tapicerowany), co stanowiło naruszenie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami PPIS wydał decyzję merytoryczną nr M/ON.HK/33/22 z dnia 21 marca 2022 r. w której wskazał terminy wykonania zarządzeń.

W dniu 21 kwietnia 2022 r. właściciel podmiotu leczniczego poinformował PPIS w Koninie, iż z dniem 11 kwietnia 2022 r. Punkt Pobrań Wymazów zakończył działalność.

Przeprowadzona kontrola sprawdzającą potwierdziła, że obiekt został zlikwidowany. Wobec powyższego wykonanie zarządzeń wymienionych w decyzji stało się bezprzedmiotowe. PPIS w Koninie po zapoznaniu się z aktami sprawy orzekł wygaśnięcie decyzji.

Sekcja Epidemiologii w roku sprawozdawczym nie uczestniczyła w kontrolach zaplanowanych obiektów z HK. Samodzielnie wykonała 50 kontroli tematycznych w podmiotach leczniczych, w tym jedna kontrola w związku z interwencją na brak przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 marca 2022 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego.

Poprawa i pogorszenie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego w stosunku do roku poprzedniego dot. przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych, lecznic oraz zakładów badań diagnostycznych i medycznych laboratoriów diagnostycznych, zakładów rehabilitacji leczniczej, a także innych, praktyk zawodowych.

Dane	Poprawa stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego	Pogorszenie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego
Ilość	2	0
Czego dotyczy	- przeniesienie usług do nowego budynku wraz z wyposażeniem w nowy sprzęt, wyposażenie w nowe meble,	Nie stwierdzono

Tabela 2 - Obiekty najlepsze i najgorsze

Dane	Obiekty najlepsze	Obiekty najgorsze
Ilość	2	0
Czego dotyczy	– adaptacja nowych pomieszczeń, – wyposażenie w nowoczesny sprzęt medyczny, – rozszerzenie działalności.	Nie stwierdzono

3. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W ciągu całego ubiegłego roku podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku.

W kontrolowanych obiektach zwiększono częstotliwość przeprowadzanych prac porządkowych i czystościowych z uwagi na stan epidemii oraz obowiązujący stan zagrożenia epidemicznego. Szczególną uwagę zwracano na dezynfekcję powierzchni, przede wszystkim powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów, mebli, kozetek. Placówki zaopatrzone były w środki czystości, preparaty myjąco-dezynfekcyjne i dezynfekcyjne.

W placówkach prowadzone były rejestry przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco.

Sprzątanie pomieszczeń w podmiotach leczniczych przeprowadzane było przez zatrudniony personel lub firmę zewnętrzną.

W skontrolowanych obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

4. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk

Kontrole wykazały, że wszystkie placówki służby zdrowia stosowały odpowiednie środki dezynfekcyjne zgodnie z przeznaczeniem:

- do dezynfekcji narzędzi i sprzętu m.in.: Desprej, Santi Cloth70, Meliseptol, Gigasept Instru AF, Viruton Extra, Incidin Plus, Sekusept Pulver, Incidin Foam, Ultrademit AF, Endes AF, Sekudril, Oril;
- do dezynfekcji powierzchni m.in.: Saiko Zid, Velox Top Af, Velox Foam, Velox Na (chusteczki), Mikrozyd, Propano AF, Mediwipes (chusteczki), Perform, Desprej, Incidin Liquid Spray, Medi Spray;
- do dezynfekcji rąk m.in.: Steril Hand, Hand Desinfectant Sterisol, Skinmann Soft, Skinman Soft protect, Manisoft, AHD 1000, Skinsept Pur, Tusept mix , Orlen Oil.

6. Pralnictwo

Spośród 25 podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2022 r., 11 obiektów korzystało z usług pralniczych pralni usługowych zlokalizowanych na terenie miasta Konina i okolic, w 11 podmiotach pranie bielizny-odzieży ochronnej personelu odbywało się we własnym zakresie (2 placówki posiadają pomieszczenia pralni wyposażone w pralki, suszarki) zlokalizowanych na terenie ośrodków. W 3 obiektach stosowano tylko odzież ochronną jednorazowego użytku. Placówki w większości korzystały z transportu pralni, pozostałe dowoziły własnym środkiem transportu.

W przypadku praktyk lekarskich spośród 13 obiektów skontrolowanych: 1 obiekt korzystał z usług pralni, w 6 przypadkach korzystano tylko z odzieży ochronnej jednorazowego użycia, w pozostałych 6 obiektach pranie odbywało się we własnym zakresie poza zakładem (wydzielone pralki, osobny wsad, stosowanie proszków o właściwościach dezynfekcyjnych).

W 2022 r. z uwagi na obowiązujący stan epidemii oraz stan zagrożenia epidemicznego placówki zaopatrzone były także w odzież jednorazowego użytku.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

7. Odpady medyczne

W okresie sprawozdawczym odpady medyczne przekazywane były do spalania w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie.

Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe :

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

Kontrolowane placówki posiadały podpisane umowy/aneksy z firmami specjalistycznymi transportowymi odbierającymi i przekazującymi do utylizacji odpady. Podczas kontroli okazano dokumenty tj.: karty przekazania odpadów, karty ewidencji odpadów. Odpady w miejscu wytworzenia były przechowywane do 72 h w oznaczonych, opisanych etykietą (datą i godz. otwarcia i zamknięcia, kodem odpadów, nr Regon, nr księgi rejestrowej, adresem obiektu), pojemnikach i workach kolorach czerwonego o kodzie 180103 a następnie wstępnie magazynowane w przenośnych urządzeniach chłodniczych (lodówkach) wyposażonych w termometr.

Prowadzone są zapisy z monitoringu temperatury w lodówce z odpadami medycznymi i dokonywane są zapisy po przeprowadzonym procesie dezynfekcji i mycia przedmiotowej lodówki. Transport wewnętrzny odpadów medycznych z gabinetów do miejsca wstępnego magazynowania odbywa się przy użyciu pojemników zamykanych i opisanych przechowywanych w pomieszczeniach porządkowych.

W 2 podmiotach leczniczych prowadzona jest także segregacja odpadów medycznych o kodzie 180104.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach.

8. Dezynsekcja i deratyzacja

W nadzorowanych placówkach obecności gryzoni i owadów nie stwierdzano.

9. Gabinety profilaktyki szkolnej

Dane liczbowe

Liczba placówek ogółem – **39** (w ewidencji HK) w tym:

- a) liczba gabinetów profilaktyki szkolnej (jako podmioty lecznicze): **7**,
- b) indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek: **26**,
- c) grupowe praktyki pielęgniarek: **4**,
- d) inne (higienistki): **2**.

Stan higieniczno-sanitarny i techniczny

W roku 2022 stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Przeprowadzono 3 kontrole w 3 placówkach.

Gabinety wyposażone były w meble umożliwiające ich mycie oraz dezynfekcję (szafki, kozetki, biurka, krzesła). Podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie oraz dezynfekcję (płytki podłogowe, wykładzina podłogowa). Gabinety wyposażone były w stanowiska mycia i dezynfekcji rąk tj. umywalki z baterią z ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem w płynie, dozowniki ze środkiem dezynfekcyjnym, pojemniki na ręczniki jednorazowego użycia i pojemniki na zużyte ręczniki). Gabinety wyposażone są w środki ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki, odzież ochronna jednorazowego użytku) oraz środki do dezynfekcji powierzchni i rąk.

W obiektach skontrolowanych prowadzone były rejestry przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco. Nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego kontrolowanych obiektów nie stwierdzono.

Bieżąca czystość i utrzymanie porządku

W obu obiektach sprzątnięciem pomieszczeń zajmuje się personel szkół oraz prowadzące gabinety medycyny szkolnej wydzielonym sprzętem i środkami myjącymi i dezynfekcyjnymi z zachowaniem terminów ważności. Wydzielone są pomieszczenia porządkowe na terenie szkół z wydzielonymi miejscami do przechowywania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji. W obiektach opracowane są procedury m.in. sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu medycznego, dezynfekcji dużych i małych powierzchni.

Nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości i utrzymania porządku nie stwierdzono.

Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie obiekty, w których zlokalizowane są gabinety medycyny szkolnej na terenie miast i wsi, podobnie jak w latach ubiegłych, korzystają z wodociągów publicznych. Jakość mikrobiologiczna wody, badanej wielokrotnie w ciągu roku, pozostawała bez zastrzeżeń.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Zgodnie z oświadczeniem pielęgniarek odpady medyczne nie są wytwarzane w gabinetach.

Gospodarka bielizną i pralnictwem

Spośród skontrolowanych gabinetów profilaktyki szkolnej w 2022 r. stosowana była wyłącznie odzież ochronna jednorazowego użytku. Ponadto placówki zaopatrzone są w bieliznę jednorazowego użytku (podkłady na kozetkę, serwety).

Dezynsekcja i deratyzacja

W nadzorowanych placówkach obecności gryzoni i owadów nie stwierdzono.

1. Szpital w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.). Obowiązują 2 decyzje PPIS w Koninie wydane po kontrolach kompleksowych szpitala.
2. Wszystkie obiekty lecznictwa otwartego w 2022 r. wykazano jako dostosowane do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz.595).
3. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W 2022 r. przeprowadzono 211 kontroli w 177 zakładach pracy, w tym m.in.:

- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 110
- ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 8
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi - 16
- w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 38
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 49
- w ramach nadzoru nad detergentami - 1

Skontrolowano 177 obiektów, w tym m. in.:

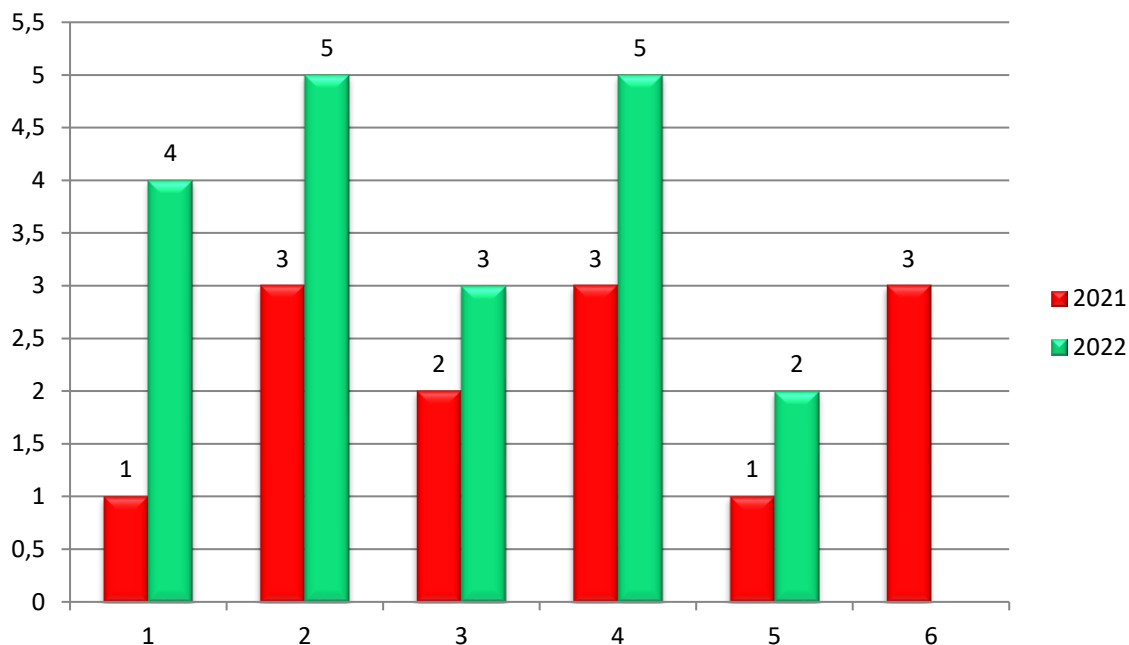
- zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 18
- stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - 92
- wprowadzających do obrotu produkty biobójcze - 1
- w zakresie substancji, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 34
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 44
- z zakresie nadzoru nad detergentami - 1

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 202 uchybienia, które dotyczyły m.in. :

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy dot. pomiarów czynników chemicznych i pyłów – 55 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 8 uchybień,
- braku zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 2 uchybienia,
- instrukcji stanowiskowych – 2 uchybienia,
- rejestru chorób zawodowych – 2 uchybienia,
- środków ochrony indywidualnej – 1 uchybienie,
- braku badań lekarskich pracowników – 4 uchybienia,
- złego stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 19 uchybień,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 28 uchybień,
- oceny ryzyka zawodowego – 35 uchybień,
- czynników biologicznych – 16 uchybień,
- czynników rakotwórczych lub mutagennych – 30 uchybień.

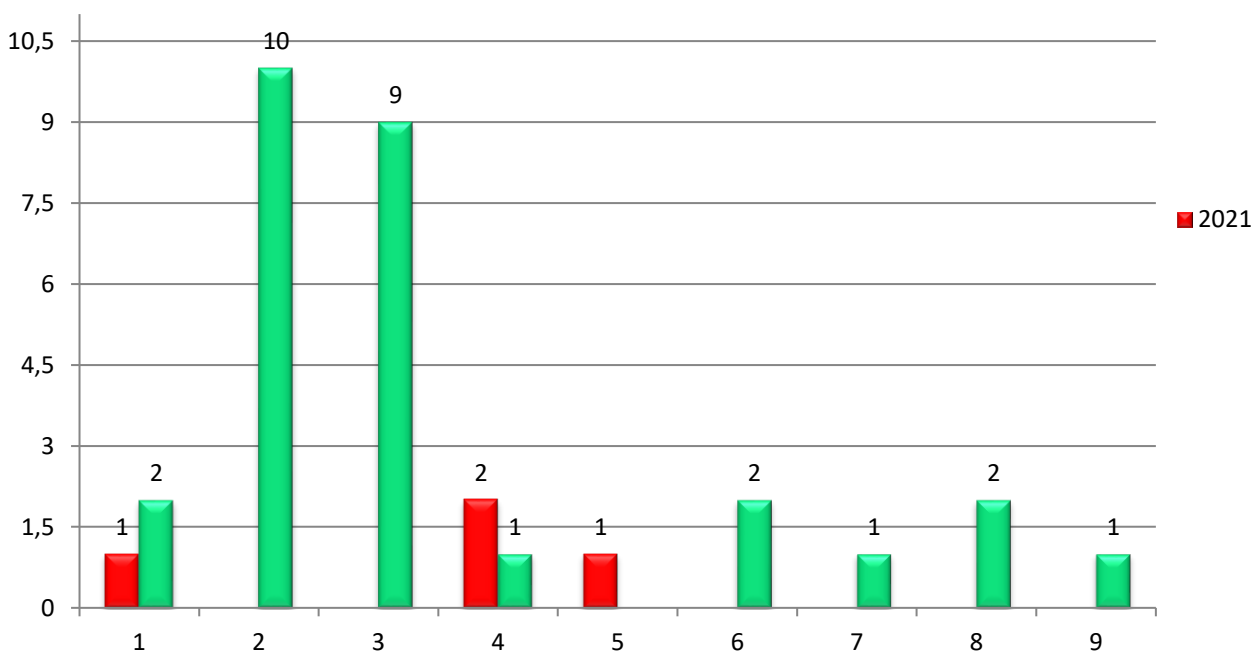
Szczegółowy opis stwierdzonych uchybień ilustrują Rys.: 1, 2, 3 i 4.

Rys. 1 Uchybienia dot. złego stanu sanitarno-higienicznego



1. Ściany i sufity w złym stanie sanitarno-higienicznym/technicznym.
2. Brak lub urządzone niezgodnie z przepisami prawa zaplecze higieniczno-sanitarne.
3. Podłoga trudna w utrzymaniu czystości / w złym stanie technicznym
4. Brak wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych/higieniczno-sanitarnych
5. Brak umywalki/zlewozmywaka w pomieszczeniu jadalni
6. Nieodpowiedni stan techniczny urządzeń

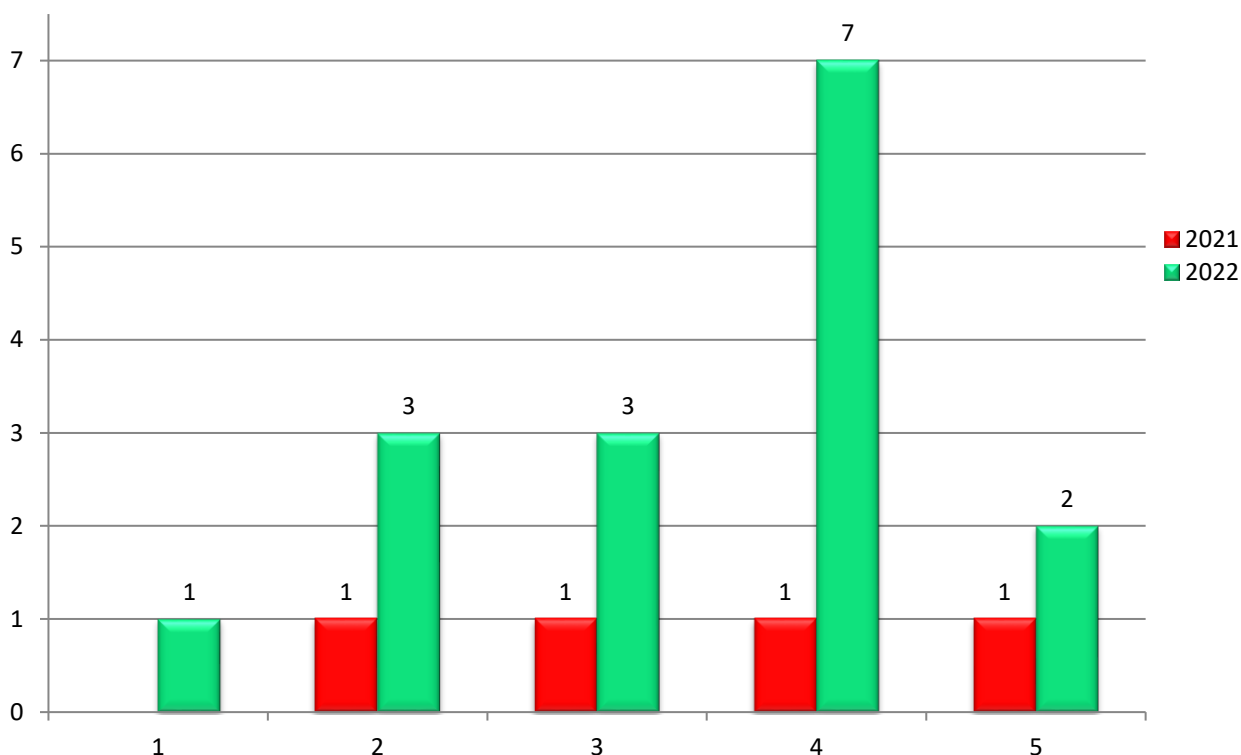
Rys. 2 Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin



1. Brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie stosowanych chemikaliów.
2. Brak kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych.
3. Brak spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych.
4. Brak urządzonego zgodnie z przepisami magazynu substancji i mieszanin niebezpiecznych

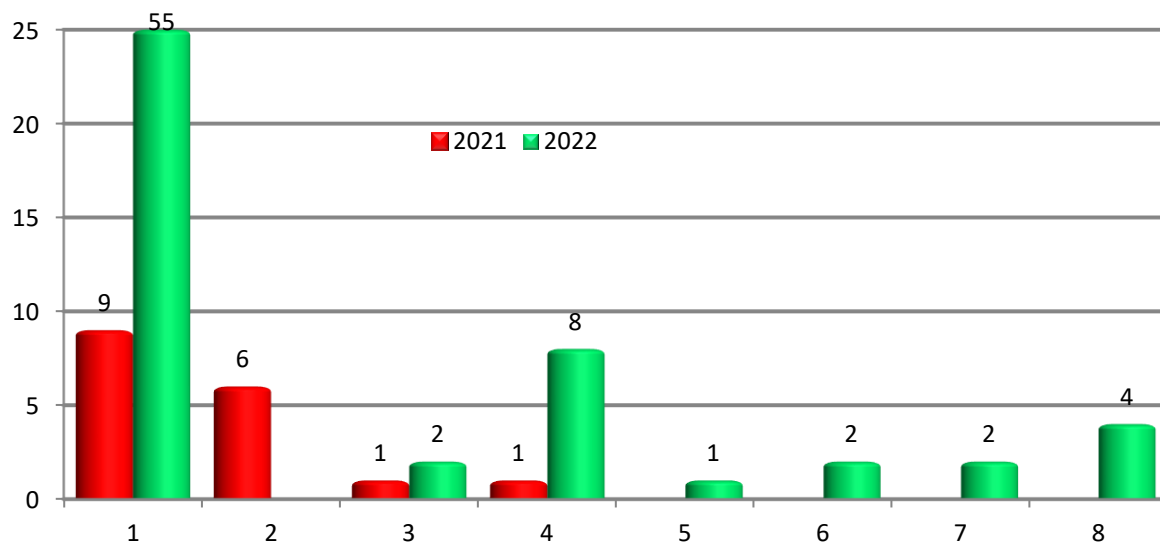
5. Brak zabezpieczenia przed rozlewaniem substancji niebezpiecznych
6. Brak scenariuszy narażenia dla stosowanych substancji niebezpiecznych
7. Brak procedury działania w celu zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed zagrożeniem stwarzanym przez czynnik chemiczny, mogący spowodować wypadek lub awarię w miejscu pracy
8. Brak oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami pojemników i zbiorników służących do przechowywania mieszanin chemicznych
9. Brak instrukcji określającej sposób składowania, pakowania, załadunku i transportu materiałów niebezpiecznych

Rys. 3 Uchybienia w zakresie szkodliwych czynników biologicznych



1. Brak bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia, a w razie konieczności niszczenia odzieży, środków ochrony indywidualnej i wyposażenia, które uległy skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym.
2. Brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia
3. Brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia
4. Brak procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi
5. Nie zapewniono pracownikom zatrudnionym na stanowiskach pracy w kontakcie z czynnikami biologicznymi szczepień ochronnych

Rys. 4 Pozostałe uchybienia



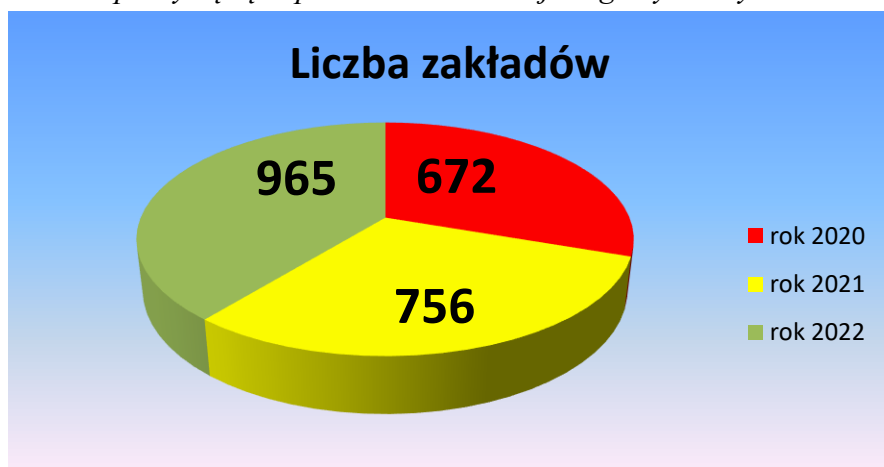
1. Brak pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy
2. Brak lub sporządzona niezgodnie z obowiązującymi przepisami ocena ryzyka zawodowego
3. Brak zaświadczeń ze szkolenia z zakresu bhp
4. Brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz karty badań i pomiarów
5. Brak znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej
6. Brak rejestru chorób zawodowych
7. Brak instrukcji stanowiskowych
8. Brak okresowych badań lekarskich pracowników

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem 40 decyzji zawierających 253 nakazy dotyczące m. in.:

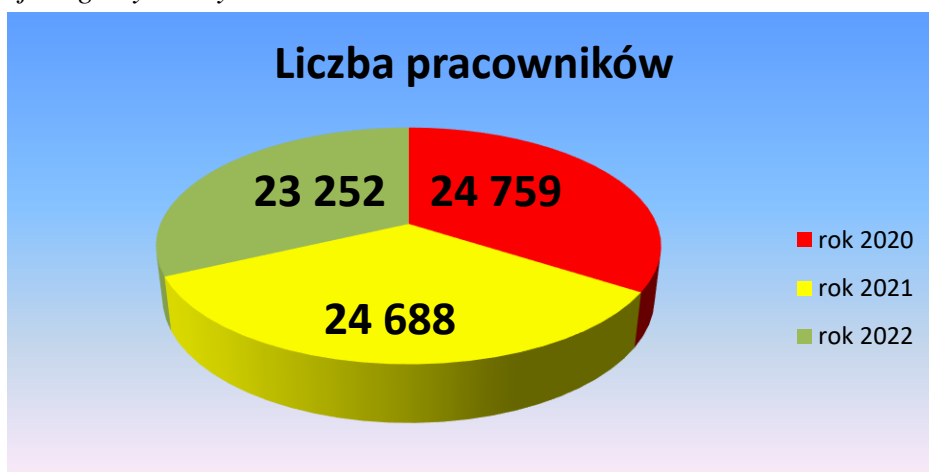
- badań i pomiarów środowiska pracy – 114 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 28 nakazów,
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – 23 nakazy,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecza higieniczno-sanitarnego – 7 nakazów,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 25 nakazów,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 6 nakazów,
- szkodliwych czynników biologicznych – 7 nakazów,
- zapewnienie wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 9 nakazów,
- zapewnienie w pomieszczeniu jadalni zgodnie z przepisami umywalkę i/lub zlewozmywak – 9 nakazów,
- szkoleń pracowników w zakresie bhp – 1 nakaz,
- zapewnienie na stanowiskach pracy instrukcje bhp – 1 nakaz,
- umieszczenia znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej – 1 nakaz,
- szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych – 21 nakazów,

W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP liczba zakładów pracy zwiększyła się o 209, natomiast liczba pracowników zmniejszyła się o 1436 osób.

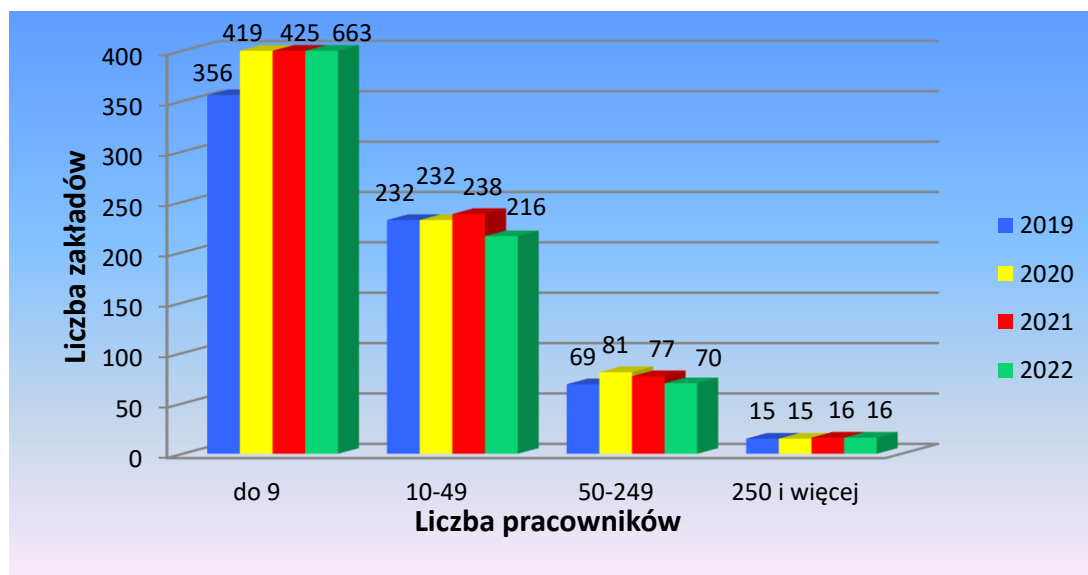
Rys. 5 Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem sekcji Higieny Pracy



Rys. 6 Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach ujętych w wykazie obiektów będących pod nadzorem sekcji Higieny Pracy



Rys. 7 Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego i miasta Konina w latach 2019-2022 wg liczby zatrudnionych pracowników

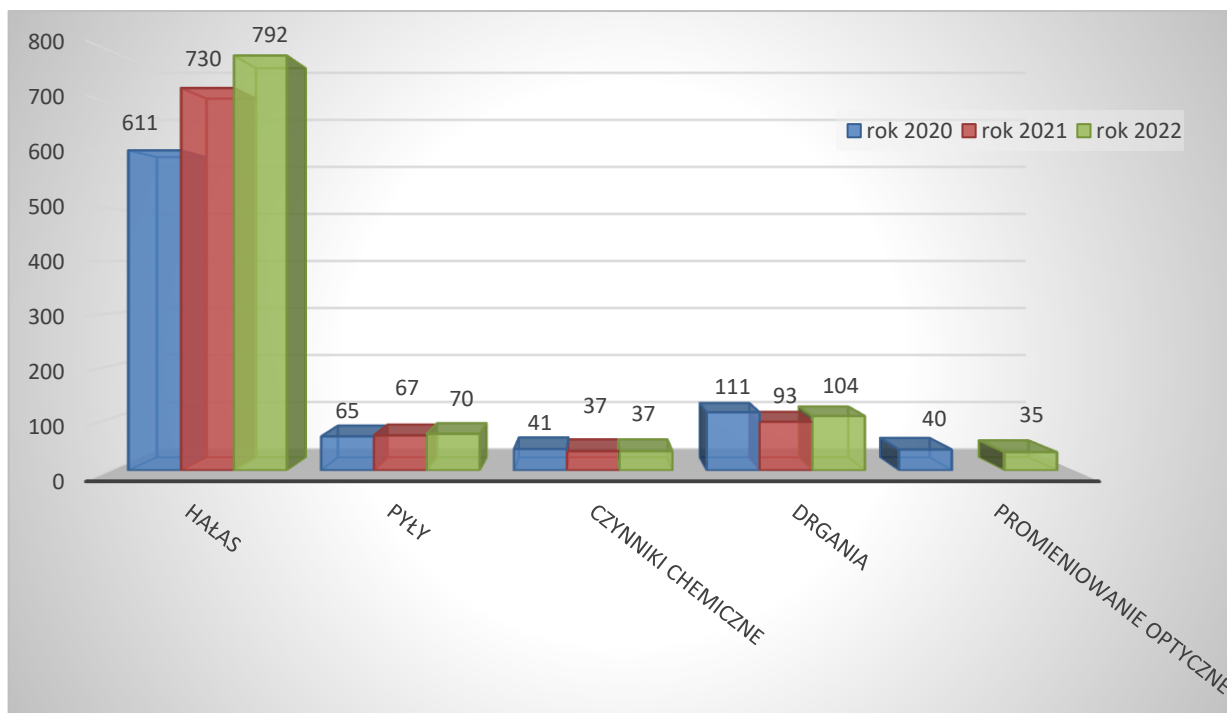


1. Czynniki szkodliwe

W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało 931 osób w 77 zakładach.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – 792 osoby.

Rys. 8 Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach powyżej NDS/NDN



Czynniki rakotwórcze i mutagenne

W roku 2022 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym bądź mutagennym zatrudnionych było 1560 pracowników w 131 zakładach (w 30 skontrolowanych zakładach 445 pracowników). Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych przeprowadzono 30 kontroli, skontrolowano 30 zakładów.

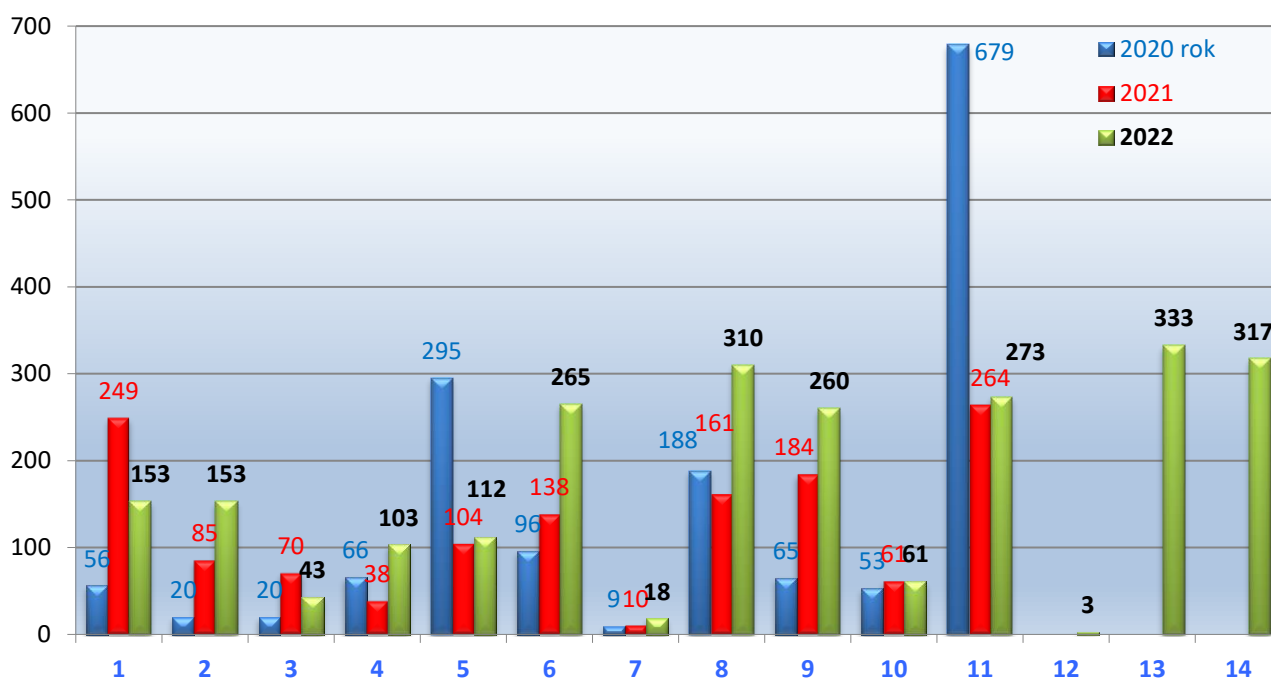
W zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych stwierdzono uchybienia dotyczące:

- rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 8 uchybień,
- rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 8 uchybień,
- informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wraz z potwierdzeniem wysłania do WPWIS – 8 uchybień,
- szkoleń osób pracujących z czynnikiem rakotwórczym – 1 uchybienie,
- pomiarów czynników rakotwórczych – 5 uchybień.

Tab. 1 Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz liczbie osób narażonych na czynniki rakotwórcze w powiecie konińskim w roku 2022

Nazwa czynnika rakotwórczego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze
Benzo(a)piren	przetop gąsek aluminiowych, wsadu blokowego, odpadów techn. i złomu z zewnątrz, odlewanie wlewków aluminiowych	153
Beryl	produkcja aluminium - odlewanie wlewków aluminiowych	153
Oleje mineralne wysokorafinowane	wymiana silnikowych olejów mineralnych	43
Olej kreozytowy	prace na terenie kopalni węgla brunatnego	17
Dichromian(VI)potasu, chromian(VI) potasu, siarczan (VI) kobaltu (II), hydrazyna, diazotan niklu, chloramfenikol, tlenek chromu (VI), węglan kobaltu, sole hydrazyny, dichlorek kobaltu, tioacetamid, ligroina	wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach	103
benzen (paliwa)	stacje paliw	112
Formaldehyd	WSzZ – obróbka materiału biologicznego	112
	prace na odlewni	153
Cytostatyki	Przygotowywanie i podawanie leków cytostatycznych	61
Azbest	usuwanie wyrobów zawierających azbest	18
Promieniowanie jonizujące	diagnostyka obrazowa	165
	radiografia przemysłowa	11
	czynności ratownicze w zdarzeniach radiacyjnych	134
Pyły drewna	obróbka drewna	126
	narażenie związane z prowadzonymi czynnościami ratowniczymi	134
Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna	prace na terenie odkrywki węgla brunatnego	172
	produkcja materiałów budowlanych	44
	prace na terenie zakładu utylizacji odpadów	48
	serwisowanie urządzeń zabezpieczających	9
Kardelina – masa parafinowa	produkcja parafiny	3
Spaliny silników Diesla	prace w warsztacie samochodowym	46
	prace na terenie odlewni	153
	narażenie związane z prowadzonymi akcjami ratowniczymi	134
WWA	odlewnie aluminium	179
	stacje paliw	4
	prace związane z prowadzonymi czynnościami ratowniczymi	134

Rys. 9 Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik rakotwórczy



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

2. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursorzy i produkty biobójcze.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 4 kontrole u producentów, 4 kontrole u dalszych użytkowników, 10 kontroli u dystrybutorów oraz 92 kontroli u stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 11 decyzji, które najczęściej dotyczyły oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników chemicznych występujących na stanowiskach pracy, kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych oraz ich oznakowaniem.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 7 kontroli w zakładzie wprowadzającym do obrotu ww. substancje chemiczne oraz 32 kontrole w zakładach stosujących prekursorsy narkotykowe. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2022 roku przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie wprowadzającym do obrotu produkty biobójcze oraz 15 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Na terenie powiatu konińskiego występuje jeden producent produktów biobójczych.

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

Na terenie działania PPIS w Koninie funkcjonowało 15 firm, które mogły zajmować się usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest. Spośród tych firm 1 zajmowała się obsługą składowiska odpadów.

W 2022 r. przeprowadzono ogółem 7 kontroli sanitarnych, z tego 5 w obiektach, które we wcześniejszych latach zajmowały się usuwaniem azbestu a obecnie nie otrzymują tego typu zleceń.

PPIS w Koninie otrzymał 2 zgłoszenia obejmujące 661 miejsc, w których prowadzone będą prace polegające na zabezpieczeniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest. Na terenie powiatu konińskiego usuwaniem wyrobów zawierających azbest zajmowały się:

– Spółdzielnia Socjalna „Razem dla Środowiska”, ul. Lipowa 2, 62-402 Ostrowite; firma poinformowała PPIS w Koninie pismem z dnia 02.09.2022 r. (data wpływu: 05.09.2022 r.) o zamiarze wykonania w dniach 05.09.2022 r. i 07.09.2022 r.

– AnECO Adam Nowicki, Złotniki, ul. Krzemowa 1, 62-003 Suchy Las. Firma ta poinformowała PPIS w Koninie o zamiarze wykonania w okresie od 16.05.2022 r. do 30.10.2022 r. prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest z posesji wymienionych we wniosku bez przypisania posesji daty planowanej rozbiórki.

Niedopełnienie obowiązków przez ww. firmy wynikających z przepisów prawa, nie pozwoliło na skontrolowanie tychże firm podczas prac związanych z usuwaniem wyrobów zawierających azbest. PPIS w Koninie wezwał przedsiębiorców do jednoznacznego określenia terminu rozpoczęcia i planowane zakończenia prac dla adresu obiektu, z którego ma nastąpić usunięcie azbestu oraz konieczności poinformowania tutejszego organu o wykonywanych pracach co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac.

4. Choroby zawodowe

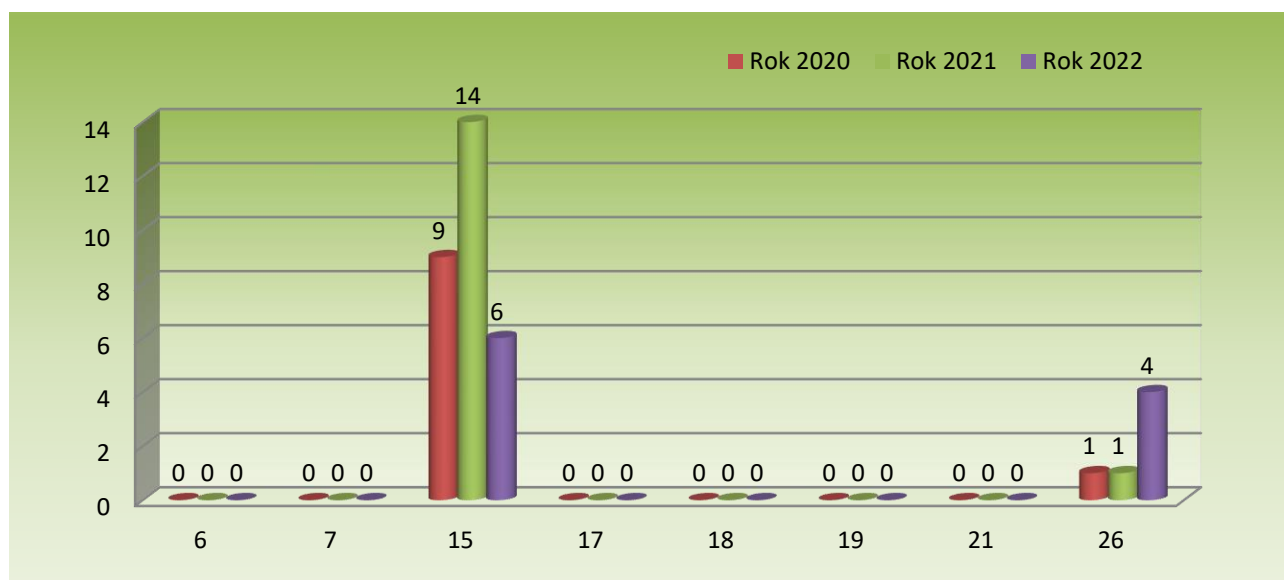
1. Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2022 r. – 10 (w roku 2021 – 19).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2022 r. – 10 (w roku 2021 – 15).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2022 r. – 15 (w roku 2021 – 16).

Tab. 2 Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2020 – 2022 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku		
		2020	2021	2022
6	Astma oskrzelowa	-	-	-
7	Zewnątrzpoходne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła	-	-	-
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	9	14	6

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku		
		2020	2021	2022
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	-	-	-
18	Choroby skóry	-	-	-
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	-	-	-
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	-	-	-
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa	1	1	4
Ogółem		10	15	10

Rys.14. Choroby zawodowe stwierdzone w latach 2020-2022 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

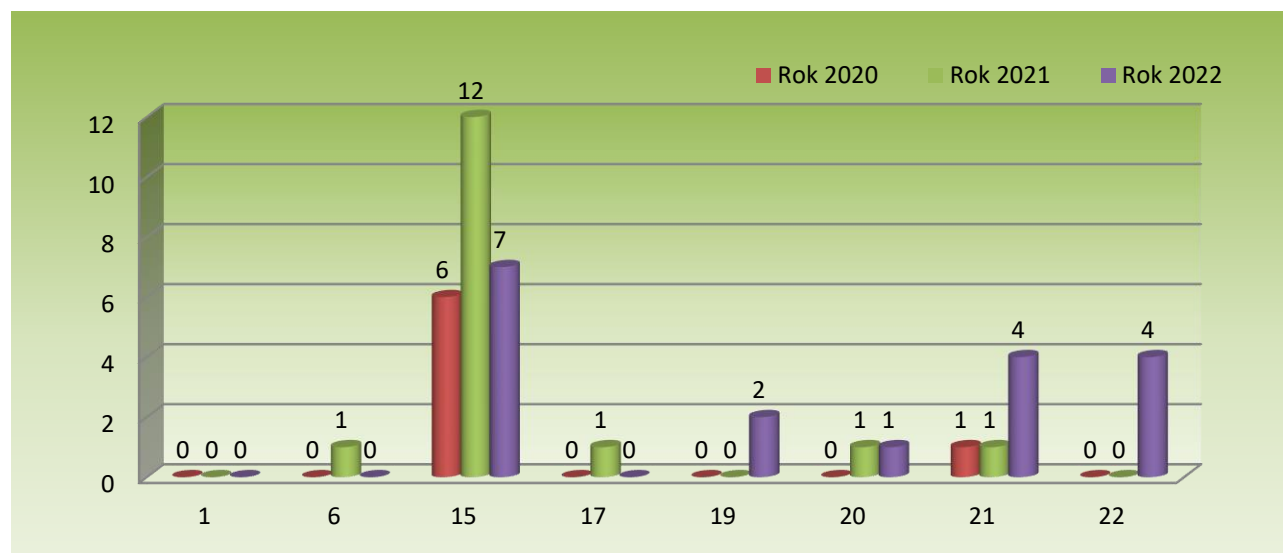


Tab. 3 Liczba decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2020 – 2022 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku		
		2020	2021	2022
1	Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne	-	-	-
6	Astma oskrzelowa	-	1	-
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	6	12	7
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	-	1	-

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku		
		2020	2021	2022
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	-	-	2
20	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:	-	1	1
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	1	1	4
22	Zespół wibracyjny	-	-	1
Ogółem		7	16	15

Rys. 15 Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2020-2022 wg pozycji z wykazu



Podsumowanie:

1. W ewidencji Sekcji Higieny Pracy na dzień 31.12.2022 r. znajdowało się 965 zakładów, w których zatrudnionych było 23 252 pracowników. W porównaniu z 2021 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 209 natomiast liczba pracowników zmniejszyła się o 1436 osób, co związane było przede wszystkim z likwidacją stanowisk pracy w zakładach szczególnie związanych z energetyką zatrudniających powyżej 250 pracowników (konsekwencja stopniowego odchodzeniem polskiej energetyki od węgla). Zdecydowaną większość (91 %) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.
2. Skontrolowano 169 obiektów (18 % zewidencjonowanych obiektów). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 40 decyzji administracyjnych zawierających 253 nakazy. Podobnie jak w latach poprzednich najwięcej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.

3. W 77 obiektach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie). W porównaniu z rokiem 2021 liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.
4. W roku 2022 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzało do obrotu 99 podmiotów gospodarczych, w tym: 7 producentów, 2 importerów, 7 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 400 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.
5. Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 10 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 60% ogółu stwierdzeń.

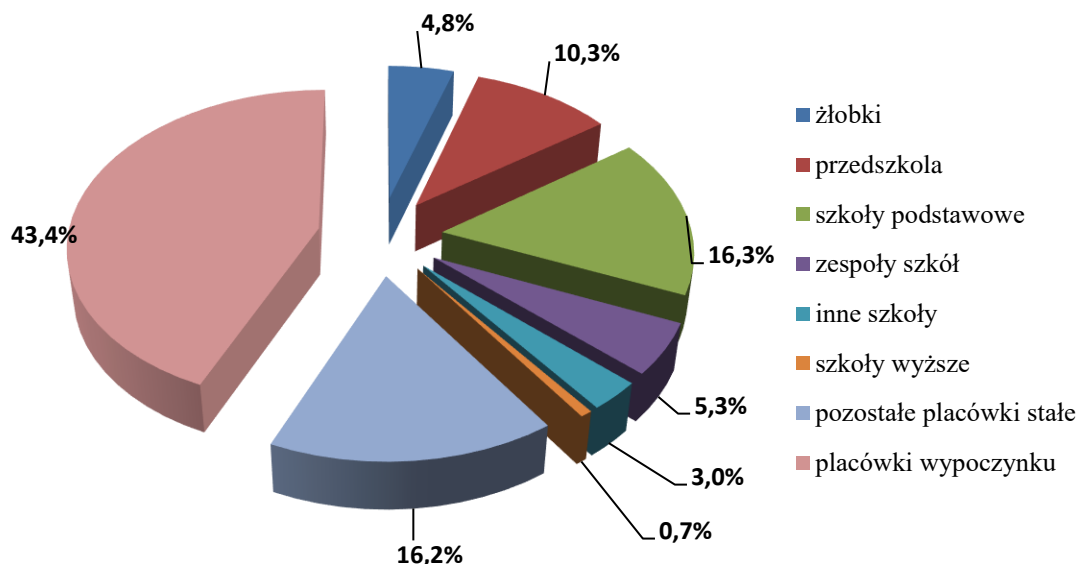
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

PSSE w Koninie w roku 2022 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe, szkoły wyższe, domy studenckie, bursę, centrum kształcenia zawodowego, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), szkoły muzyczne, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, młodzieżowy dom kultury, warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

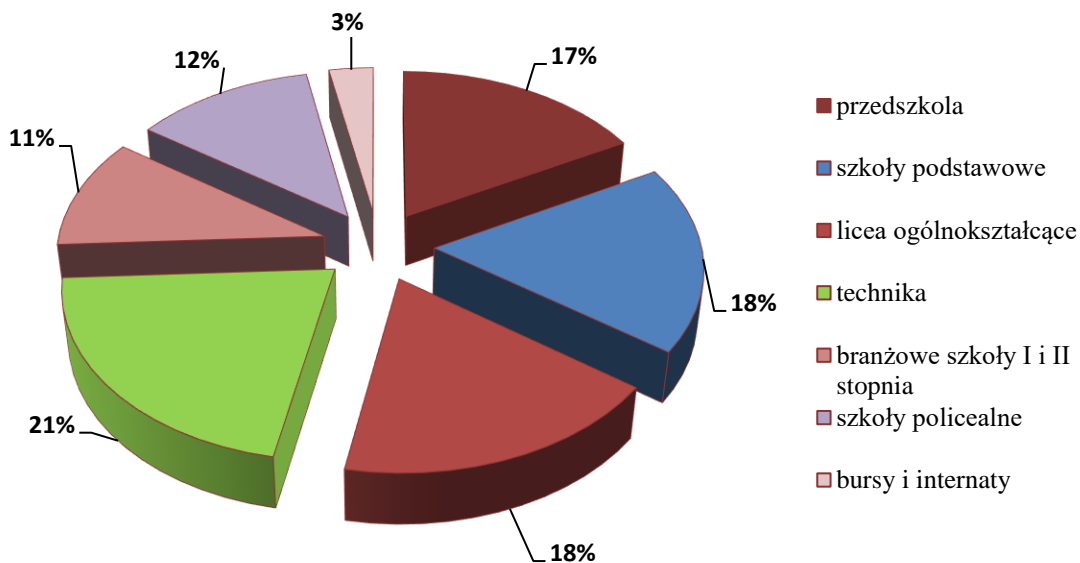
Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 438 placówek (248 stałych i 190 sezonowych placówek wypoczynku).

Skontrolowano 169 placówek, w tym 109 stałych (44 % placówek w ewidencji) i 60 sezonowych (32 % placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 203 kontrole placówek stałych i placówek wypoczynku, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury (funkcjonalność budynków, stan techniczny), bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz dokonując oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, dostępność do infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higiena pracy umysłowej, itp.).



Ryc. 1 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2022.



Ryc. 2 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2022.

1. Ocena stanu techniczno-sanitarnego budynków w obiektach stałych.

Wyszczególnienie	Liczba zakładów	Odsetek skontrolowanych zakładów
Nieprawidłowy stan sanitarny	0	0 %
Nieprawidłowy stan techniczny	0	0 %

W roku 2022 wydano 4 decyzje administracyjne, które dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego:

- powierzchni podłóg w izbach lekcyjnych, salach zajęć grup przedszkolnych, sali gimnastycznej, magazynie sprzętu sportowego, świetlicy szkolnej, zaplecza pracowni chemicznej, w pomieszczeniu gospodarczym,
- powierzchni ścian i sufitów w salach zajęć, salach gimnastycznych, korytarzach, magazynie sprzętu sportowego,
- powierzchni posadzek oraz ścian w pomieszczeniu natryskowni, w szatniach i ustępach dla uczniów w pionie sportowym oraz powierzchni otulin na przewodach centralnego ogrzewania w szatniach pionu sportowego,
- powierzchni przewodów wodno-kanalizacyjnych w łazienkach oraz natryskowni w pionie sportowym,
- powierzchni futryn drzwi w zapleczu sanitarnym dla dziewcząt i chłopców w pionie sportowym,

- powierzchni blatów części stołów szkolnych i krzeseł w świetlicy szkolnej.

Wystosowano 4 wystąpienia pokontrolne do organów prowadzących oraz dyrektorów placówek, celem podjęcia przez nich działań zmierzających do poprawy stanu techniczno-sanitarnego obiektów oraz zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych.

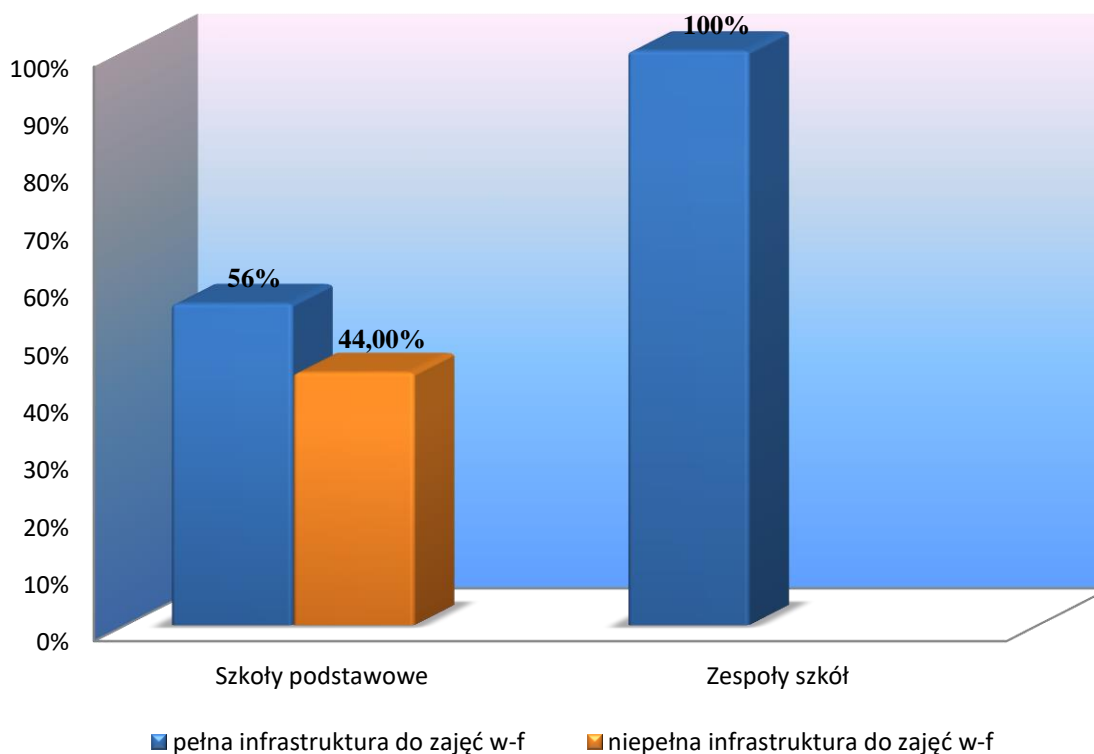
2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Skontrolowano 35 obiektów w których prowadzone były zajęcia w-f:

- 23 placówki (66%) posiadają pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzi sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 12 placówkach (34%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nie posiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich.

Zajęcia z w-f w 6 placówkach (17%) realizowane są częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie miejskim lub na hali sportowej.

Na 23 skontrolowane obiekty, które posiadają natryskownie, wszystkie natryskownie były czynne.



Ryc. 4 Warunki do prowadzenia zajęć z w-f w szkołach podstawowych i zespołach szkół w roku 2022.

3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.

Podczas kontroli dotyczących tej tematyki oceniano dostępność do ciepłej bieżącej wody, mydła w dozownikach, ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego, oceniano stan czystości i porządku w sanitariatach oraz stan techniczny armatury i pomieszczeń sanitarnych.

Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono we wszystkich skontrolowanych w pełnym zakresie obiektach dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Wszystkie placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Od kilkunastu lat na terenie powiatu konińskiego nie ma placówek posiadających sanitariaty zewnętrzne. Ciepła woda jest zapewniona we wszystkich obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie od roku 2014.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2022 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 78%. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (13%) lub własne oczyszczalnie ścieków (9%).

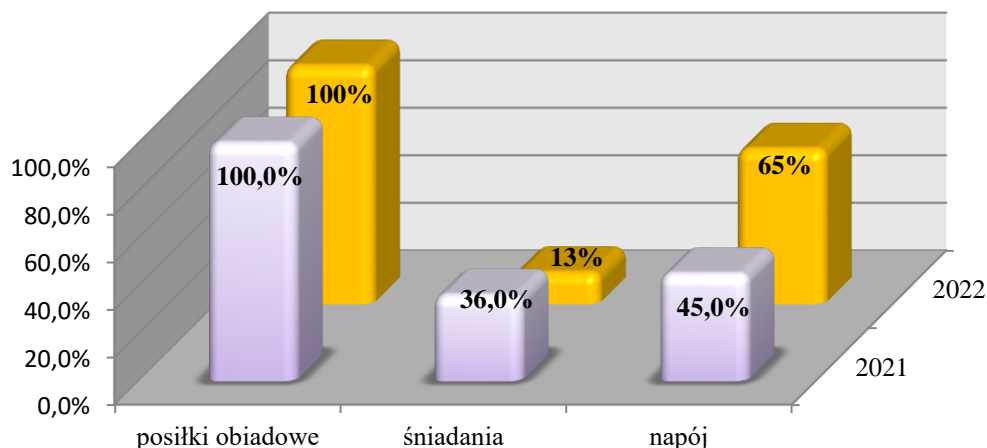
4. Warunki do prowadzenia żywienia.

Posiłek w szkole jest jednym z elementów racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, który warunkuje dobre samopoczucie i zdolność do pracy uczniów. Dlatego konieczne jest zapewnienie przynajmniej jednego posiłku w trakcie zajęć lekcyjnych.

W roku 2022 skontrolowano 23 szkoły różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 23 placówkach oświatowych (100%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych,
- w 3 placówkach (13 %) wydawane są również śniadania dla uczniów (w roku 2021 – 36%),
- w 15 placówkach (65%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w kuchni szkolnej (w roku 2021 – 45%).

Wyszczególnienie	rok 2021	rok 2022
Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe	30%	31%
Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane	4 %	5%
Odsetek uczniów korzystających z napoju	12 %	14 %
Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym	54,5 %	69 %



Ryc. 5 Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2021-2022.

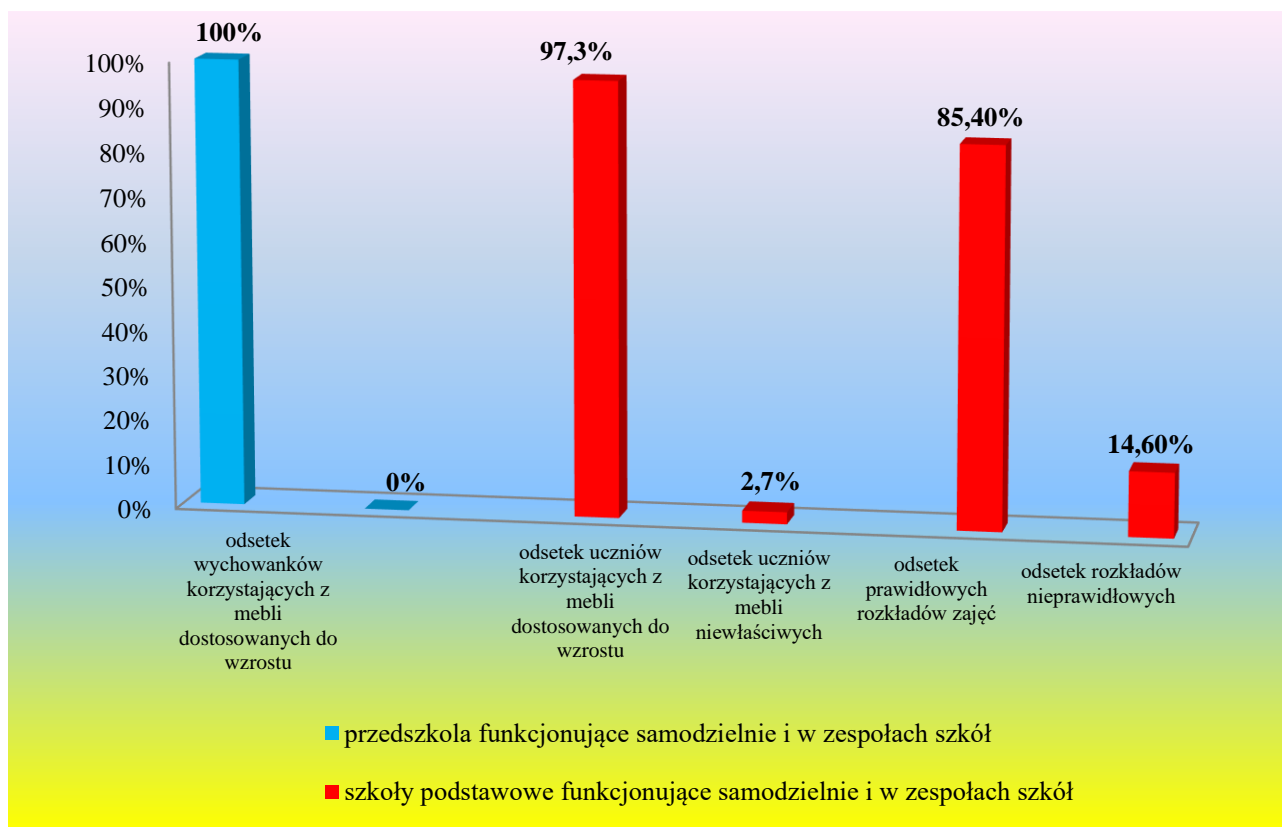
5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, ponadto oceniano oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł oraz posiadanie certyfikatów. Podczas kontroli bieżących oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność rozłożenia zajęć na przestrzeni tygodnia oraz stałą porę rozpoczynania zajęć:

- oceniono 321 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 19 szkołach podstawowych oraz 4 w zespołach szkolno-przedszkolnych, 47 rozkładów (15%) było niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniano dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 2006 uczniów i przedszkolaków w 29 placówkach, w 2 szkołach podstawowych 38 (2%) uczniów korzystało z mebli niedostosowanych do swojego wzrostu.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2021 – 2022.

Wyszczególnienie	2021	2022
Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia	118	2006
Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli	0 %	2%
Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych	83	321
Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania	18 %	15%



Ryc. 6 Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2022.

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

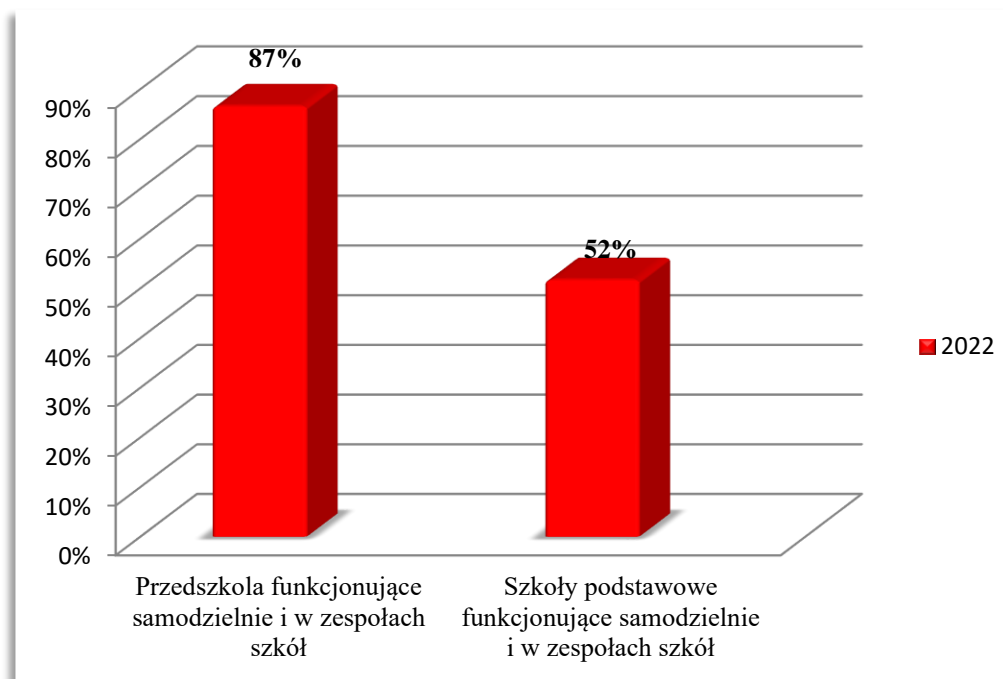
W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono:

- na 47 skontrolowanych w tym zakresie placówek, w 46 placówkach meble zostały zakupione po roku 1997,
- w 31 placówkach (66%) odsetek mebli zakupionych po roku 1997 wynosi 100%,
- w 34 placówkach (72%) odsetek mebli posiadających certyfikaty wynosi 100%.

W zakresie oceny wyposażenia szkół podstawowych w odpowiedni sprzęt sportowy stwierdzono:

- we wszystkich skontrolowanych w tym zakresie szkołach sprzęt sportowy został zakupiony po roku 1997,
- w 19 szkołach (54 %) odsetek sprzętu sportowego zakupionego po roku 1997 wynosi 100%,
- w 24 szkołach (69%) odsetek urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty wynosi 100%.

W roku 2022 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.



Ryc. 7 Odsetek przedszkoli i szkół podstawowych, w których wszystkie meble edukacyjne dla uczniów i wychowanków posiadają certyfikaty zgodności z Polskimi Normami.

6. Placówki wycieczek dzieci i młodzieży.

Skontrolowano 60 placówek, w tym 29 półkolonii zimowych i letnich, 29 placówek w obiektach hotelarskich, 1 obóz ze stałą infrastrukturą komunalną oraz 1 placówkę w obiekcie sezonowym.

W 49 placówkach (82%) nie zapewniono stałej opieki medycznej. W 26 placówkach (43%) stwierdzono brak aktualnej dokumentacji medycznej personelu.

W 27 placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewnili dożywianie w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych lub trzy posiłki dziennie. Z wyżywienia skorzystało 1145 uczestników wycieczki na półkoloniach; w dwóch placówkach letniego i zimowego wycieczki (półkolonie) nie zapewniono dożywiania.

Uchybień stanu czystości i porządku nie było. Wycieczka zimowa oraz wycieczka letnia dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń.

W trakcie wycieczki odnotowano 1 wypadek (złamanie ręki) oraz jeden uraz (uraz kostki prawej nogi; nie odnotowano chorób, zatruc pokarmowych oraz hospitalizacji).

7. Realizacja zadań wynikających z planu zasadniczych przedsięwzięć i zadań dodatkowych.

W roku 2022 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące między innymi niżej wymienionej tematyki:

- ocena przebiegu letniego i zimowego wycieczki dzieci i młodzieży,
- ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2022/2023,

- ocena posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- ocena realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów we wszystkich nadzorowanych placówkach,
- ocena dotycząca wskaźników powierzchni w izbach lekcyjnych oraz standardów dostępności uczniów do urządzeń sanitarnych,
- do końca miesiąca lutego 2022 r. raportowanie codzienne i do końca miesiąca kwietnia 2022 r. raportowanie tygodniowe informacji o wnioskach dot. zawieszenia zajęć, złożonych przez dyrektorów nadzorowanych placówek systemu oświaty i wydanych opiniach
- działania związane z wprowadzeniem stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, m.in. przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi oraz osobami skierowanymi na kwarantannę, przeprowadzanie kontroli w zakresie przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w czasie stanu epidemii, wydawanie zaświadczeń o terminach kwarantanny lub izolacji domowej i inne.

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

- z Urzędem Miejskim w Koninie i Urzędami Gmin - przekazywano informacje, oceny i wystąpienia pokontrolne; organy prowadzące placówki, były adresatami prowadzonych postępowań administracyjnych,
- z organami prowadzącymi placówki oraz z dyrektorami/kierownikami placówek - skierowano 4 wystąpienia pokontrolne na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczące poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach,
- z Komendą Miejską Państwowej Straży Pożarnej w Koninie – przeprowadzano wspólne kontrole placówek wypoczynku.

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

- na stronie internetowej PSSE w zakładce „Aktualności”, zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży. W roku 2022 w związku z trwaniem stanu epidemii oraz stanem zagrożenia epidemicznego zamieszczano na bieżąco informacje o wytycznych MEN i GIS dot. funkcjonowania w czasie epidemii placówek oświatowych, placówek opieki nad dziećmi do lat 3 oraz wypoczynku letniego i zimowego,
- do Rektora uczelni wyższej wystosowano pismo w sprawie dostosowania zasad organizacji studniówki do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności rozporządzenia Rady

Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,

- Burmistrzowi Miasta w Sompolnie udzielono informacji w sprawie dodatkowych wymagań lokalowych i sanitarnych, w związku z tworzeniem nowych albo już funkcjonujących żłobków lub klubów dziecięcych na rzecz dzieci przybywających z Ukrainy, w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa.

Podsumowanie i wnioski:

- Warunki higieniczne placówek nauczania i wychowania oraz stan techniczno-sanitarny placówek są zróżnicowane. W roku 2022 nie było placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym, należy jednak zauważyć, że w związku ze stanem epidemii skontrolowany został mniejszy odsetek obiektów niż w latach ubiegłych.
- W niektórych obiektach na terenie powiatu konińskiego poprawy wymaga sytuacja w zakresie m. in.: zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego części pomieszczeń, zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego mebli szkolnych i sprzętu sportowego oraz fragmentów nawierzchni przejść na terenie działki szkolnej – co wynika z wydanych decyzji administracyjnych.
- Przeprowadzone bieżące kontrole sanitarne oraz kontrole w zakresie oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego wykazały, że należy podjąć działania dotyczące m.in.:
 - ❖ zapewnienia we wszystkich szkołach opieki stomatologicznej,
 - ❖ zapewnienia we wszystkich szkołach dostępu do pełnowymiarowych sal gimnastycznych, zwłaszcza w szkołach na terenach wiejskich,
 - ❖ likwidacji zjawiska zagęszczenia, szczególnie w przedszkolach, oddziałach przedszkolnych i szkołach ponadpodstawowych.

W skontrolowanych placówkach stałych i obiektach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży dokonano ocen przestrzegania wytycznych MEN, MZ i GIS dot. funkcjonowania placówek w czasie epidemii oraz zagrożenia epidemicznego. Stwierdzono, że Dyrektorzy szkół i placówek oraz organizatorzy wypoczynku zimowego posiadali i realizowali wewnętrzne regulaminy i procedury funkcjonowania szkół i placówek w czasie epidemii.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koninie sprawuje nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zorganizowanymi w zakładach zlokalizowanych na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego, zajmującym obszar o powierzchni **1 660,4 km²**, na którym zamieszkuje ponad **197 400** osób.

1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia

1.1. Interpretacja ogólna danych

W 2022 roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie znajdowało się **ogółem 2686** obiektów żywności i żywienia (w 2012 r. – 1568, w 2013 r. – 1686, w 2014 r. – 1745, w 2015 r. – 1850, w 2016 r. – 1877, w 2017 r. – 1957, w 2018 r. – 1992, w 2019 r. – 2093, w 2020 r. – 2181, w 2021 r. - 2302):

- **728 zakładów produkcji żywności**, w tym 573 zakłady funkcjonujące w zakresie produkcji żywności pochodzenia roślinnego w prowadzonych gospodarstwach rolnych,
- **1242 zakłady obrotu żywnością**, w tym: 589 sklepów spożywczych, 29 kiosków, 63 apteki, 51 magazynów hurtowych, 88 obiektów ruchomych i tymczasowych, 257 środków transportu, 165 innych obiektów obrotu żywnością,
- **461 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego**, w tym: 203 restauracje, 151 stacjonarnych zakładów małej gastronomii, 105 ruchomych zakładów małej gastronomii oraz 2 gospodarstwa agroturystyczne,
- **214 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym: 85 stołówek szkolnych (w tym 58 w systemie cateringowym), 55 stołówek przedszkolnych (w tym 26 w systemie cateringowym), 18 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka (w tym 13 w systemie cateringowym), 3 stołówki w bursach i internatach, 6 stołówek wczasowych, 5 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 1 blok żywienia w szpitalu i 1 kuchnia niemowlęca w szpitalu,
- **4 zakłady usług cateringowych**,
- **4 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**,
- **33 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**, w tym 4 hurtownie.

W roku sprawozdawczym odnotowano **wzrost ogólnej liczby obiektów (o 384 obiekty)** w stosunku do roku poprzedniego. Dotyczy to głównie zakładów: działających w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich i RHD (w 2022 r. do rejestru wpisano 43 zakłady), zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego (zatwierdzono 47 zakładów), sklepów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu żywnością (do rejestru wpisano 10 obiektów), supermarketów (zatwierdzono 6 zakładów).

Na podstawie decyzji organu w 2022 r. z rejestru nadzorowanych zakładów **wykreślonych zostało 80 zakładów**.

Największą stabilizację w zakresie liczby wpisanych do rejestru obiektów można stwierdzić

w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tej grupie zakładów ogółem nastąpił spadek liczby zakładów o 4 obiekty) oraz w zakładach produkcyjnych, takich jak wytwórnie lodów, młyny, wytwórnie koncentratów spożywczych, wytwórnie wyrobów cukierniczych, gdzie liczba obiektów pozostaje na takim samym poziomie jak w 2021 r.

Nieznacznie zwiększyła się liczba obiektów obrotu żywnością (o 6 zakładów w stosunku do 2021 r.) . W tej grupie obserwuje się dynamikę związaną zarówno z wykreślaniem zakładów z rejestru zakładów nadzorowany, jak i zatwierdzaniem nowych obiektów.

W 2022 r. w zakładach produkcyjnych zatwierdzono nowo powstałe obiekty: 4 automaty do lodów, 2 piekarnie, 2 ciastkarnie, 1 przetwórnę owocowo-warzywną. Ponadto warunkowo zatwierdzono 1 wytwórnię suplementów diety. Z rejestru została wykreślona funkcjonująca od kilku lat na terenie powiatu konińskiego wytwórnia naturalnych wód źródlanych.

Do kontroli w 2022 r. **zaplanowano 533 obiekty** żywnościowo-żywnościowe oraz działające na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego skontrolowano 358 obiektów, co stanowi **67,17% % realizacji planu. Dodatkowo skontrolowano 314 obiektów, w których przeprowadzono 499 kontroli.** Kontrole te wynikały z działań prowadzonych w związku z interwencjami klientów, działaniami prowadzonymi w ramach procedur RASFF, wniosków składanych przez podmioty w związku z zatwierdzaniem obiektów czy też poszerzaniem dotychczas prowadzonej działalności, informacji otrzymywanych od innych organów dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach, wzmożonym nadzorem nad działalnością obiektów sezonowych w okresie letnim, kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych niezgodności, poborem próbek do badań laboratoryjnych, działaniami akcyjnymi dotyczącymi sytuacji na Odrze w okresie lata oraz obecności produktów konopnych.

Nie skontrolowano 175 obiektów zaplanowanych w rocznym planie pracy, między innymi z powodu:

- panującej w kraju sytuacji epidemiologicznej spowodowanej zapadalnością na chorobę COVID-19 i związanymi z tym działaniami tj. wzmożonymi kontrolami w zakresie przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych, przeprowadzaniem wywiadów epidemiologicznych w związku z rozwiązywaniem przypadków dodatnich – 80 obiektów (styczeń, luty).
- zakończenia działalności – 55 obiektów (z czego w przypadku 53 obiektów przedsiębiorca wcześniej nie poinformował organu i nie złożył wniosku o wykreślenie z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej; wobec 2 zakładów wniosek został złożony w czasie poprzedzającym planowane czynności kontrolne) oraz zmiany podmiotu odpowiedzialnego za zakład 1 obiekt,
- zamknięcia (w tym między innymi wcześniejsze zamknięcie obiektów sezonowych) – 14 obiektów,
- działalność zakładu została zawieszona – 7 obiektów, w tym przedsiębiorca zawiesił prowadzenie działalności gospodarczej poprzez wpis w CEiDG,
- sytuacji kadrowej (dłuższe zwolnienie pracownika) – 5 obiektów,
- nie rozpoczęcia działalności w zakresie żywienia dzieci w szkołach w roku szkolnym 2022/2023 – 2 obiekty.

Łącznie skontrolowano 634 obiekty żywnościowo-żywnościowe oraz działające w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 823 kontrole oraz 34 kontrole w ramach granicznej kontroli sanitarnej. Ogółem skontrolowano **23,6 %** ogólnej liczby

obiektów (w 2016 r. – 766 tj. 40,8%, w 2017 r. – 38 %, w 2018 r. – 34,6%, w 2019 r – 34,8 %, w 2020 r. – 24,5 %, w 2021 r. - 31,2%).

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

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego skontrolowano 180 zakładów, co stanowi **39% ogólnej liczby zakładów** w tej grupie, natomiast w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego skontrolowano 59 zakładów, co stanowi 27,6% ogółu zakładów w tej grupie.

Kontrole na 2022 r. zostały zaplanowane zgodnie z procedurą urzędowej kontroli żywności wdrożonej rozporządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 z dnia 8 maja 2017 r., zmienioną zarządzeniem Nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z uwzględnieniem kategorii ryzyka.

Niezaplanowane w 2022 r. do kontroli zakłady, o których mowa powyżej były kontrolowane w zależności od kategorii uzyskanego ryzyka w 2020 r. lub 2021 r., a ich stan sanitarno-higieniczny był właściwy (na podstawie arkusza oceny zakładu zostały zakwalifikowane do zakładów o niskiej bądź średniej kategorii ryzyka).

W zakładach, w których w roku sprawozdawczym stwierdzono naruszenie wymagań prawa żywnościowego przeprowadzono ponowne czynności kontrolne mające na celu sprawdzenie usunięcia stwierdzonych niezgodności. Przy opracowywaniu harmonogramu kontroli na 2022 rok uwzględniono ocenę ryzyka, historię zakładów oraz zakres prowadzonej działalności. Zaplanowano do urzędowych kontroli żywności te zakłady, w których przetwarza się żywność i przygotowuje gotową żywność od surowca, zakłady o złym stanie sanitarnym, zakłady przekładające się na dużą liczbę konsumentów, zlokalizowane przy trasach turystycznych i w miejscowościach wypoczynkowych.

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego **380 obiektów**: 375 obiektów żywnościowo-żywnościowych, 5 obiektów działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2016 r. – 506, w 2017 r. – 479, w 2018 r. – 362, w 2019 r. – 397, w 2020 r. – 236, w 2021 r. - 385).

W wyniku dokonanej oceny w **2 obiektach żywnościowo-żywnościowych stwierdzono uchybienia, na podstawie których zakłady uznano za niezgodne z wymaganiami, co stanowi 0,5 %** wszystkich obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu (w 2016 r. 7,1%, w 2017 r. – 6,9 %, w 2018 r. – 1,9 %, w 2019 r. – 3,0 %, w 2020 r. – 3,8%, w 2021 r. - 1,3%).

Wśród zakładów znajdujących się pod nadzorem organu **59,0% stanowią zakłady o niskim ryzyku, 33,8% o średnim ryzyku oraz 7,2% o wysokim ryzyku** dotyczącym bezpieczeństwa produkowanej w nich żywności. Wśród kategorii o wysokim ryzyku 80% stanowią producenci pierwotni, w tym dostarczający żywność w ramach dostaw bezpośrednich, produkujący owoce i warzywa do bezpośredniego spożycia (owoce miękkie, jabłka, wiśnie, śliwki, warzywa liściaste, pomidory, ogórki itp.). W obszarze zakładów produkcyjnych wysoką kategorię ryzyka uzyskały również ciastkarnie, piekarnie, zakłady produkujące żywność w warunkach domowych, w których produkuje się nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie.

Interwencje

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **120** kontroli interwencyjnych, w tym: **72** dotyczące nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **48** kontroli w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w związku z otrzymanymi powiadomieniami o niebezpiecznej żywności lub wyrobach do kontaktu z żywnością.

Do sekcji Żywności i Żywienia PSSE w Koninie wpłynęły ogółem **83 interwencje klientów**, w tym **1 interwencja** dotyczyła nieprzestrzegania zasad określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów w zakresie ograniczeń nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w kraju.

W przypadku 10 interwencji pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia nie prowadzili czynności kontrolnych z uwagi na:

- przekazanie sprawy zgodnie z właściwością terenową i rzeczową do innych organów, na terenie których zakład stanowiący przedmiot interwencji prowadził działalność - 4 interwencje,
- w miejscu wskazanym przez interweniującego nie stwierdzono przedmiotu interwencji - interwencja dotyczyła sprzedaży truskawek ze straganu przed supermarketem - 1 interwencja,
- sprawa została przeniesiona do rozpatrzenia na styczeń 2023 r. – 4 interwencje,
- brak kontaktu z przedsiębiorcą prowadzącym działalność w obiekcie ruchomym na terenie innego powiatu, z którego wpłynęło zgłoszenie – 1 interwencja.

Interwencje klientów dotyczyły między innymi: braku czystości i higieny w zakładach (17 interwencji), wprowadzania do obrotu żywności o złej jakości, w tym po upływie okresu przydatności do spożycia, wykazującej oznaki zepsucia, zanieczyszczonej szkodnikami, ciałami obcymi (25 interwencje), braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów żywnościowo-żywnościowych (6 interwencji), niewłaściwe przechowywanie żywności (4 interwencje), niewłaściwe znakowanie żywności (4 interwencje), prowadzenia działalności nielegalnej (2 interwencje), obecność szkodników w zakładzie (5 interwencji).

W związku z doniesieniami klientów przeprowadzono **72 kontrole interwencyjne**, w wyniku których nałożono **32 mandaty na kwotę 7400 zł**, wydano **4 decyzje nakazujące poprawę stanu zakładu** oraz skierowano **3 wnioski do WPWIS** o nałożenie kary pieniężnej w związku z: niewłaściwym znakowaniem żywności w hipermarkecie, prowadzeniem nielegalnej działalności w obiekcie ruchomym bez zatwierdzenia oraz poszerzeniem działalności w zakładzie żywnie zbiorowego typu otwartego o surowce, bez uzyskania zatwierdzenia w tym zakresie. Na podstawie podjętych działań dotyczących interwencji **skierowano 6 pism do innych organów**, informujących o niezgodnościach w zakresie przedsiębiorstw podlegających kontroli innych organów zgodnie z ich kompetencjami i właściwością terenową.

Decyzje administracyjne

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **26 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **18** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego zakładów (w 2020 r. - 14, w 2021 r. - 15),
- **2** decyzje unieruchamiające działalność w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka, w tym 1 decyzja dotyczyła innej wytwórni żywności – zakaz obowiązuje,

druga dotyczyła zakładu żywienia zbiorowego otwartego – zakaz obowiązuje (w 2015r. – 9 decyzji, w 2016 r. – 12 decyzji, w 2017 r. – 7 decyzji, w 2018 r. – 3 decyzje, w 2019 r. – 2 decyzje, w 2020 r. – 4 decyzje, w 2021 r. - 1 decyzja),

- 3 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady,
- 2 decyzje o odmowie zatwierdzenia zakładu,
- 1 decyzję przedłużającą termin do wykonania zarządzeń.

Ogółem w 2022 r. wydano **456 decyzji administracyjnych**, w tym:

- **242** merytorycznych (dane wykazane w kolumnie 07 wiersz 3 MZ-45) w tym: **97** decyzji dotyczących zatwierdzenia zakładów do prowadzenia działalności, **22** decyzje zatwierdzające dodatkowy zakres działalność w istniejących zakładach, **17** decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego, **80** decyzji wykreślające zakłady z rejestru obiektów nadzorowanych, **26** decyzji merytorycznych,
- **214** decyzji płatniczych (MZ-45 Dział 1 wiersz 3 kolumna 8), w tym 173 decyzje wydane w związku z naruszeniem przepisów sanitarno-higienicznych oraz 41 decyzji płatniczych dotyczących opłaty za przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej (MZ-45 Dział 3 wiersz 3 kolumna 18).

Postępowanie karne

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego w kontrolowanych zakładach nałożono **89** mandatów karnych na kwotę **20 150 zł** (w 2021 r. - 69 mandatów/15 800 zł), w tym:

- **26** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.) nałożonych na osoby, które w kontrolowanych zakładach nie przestrzegały wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- **17** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 8 i 11 ustawy o bżż, nałożonych na osoby, które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz zatrudniała osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **12** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy o bżż, nałożone na osoby które wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **10** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 11 ustawy o bżż, nałożonych na osoby które zatrudniały pracowników nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **7** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1 i 8 ustawy o bżż, nałożone na osoby które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz używały do produkcji lub wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **6** mandatów w związku z art. 100 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy o bżż nałożone na osoby, które nie wykonywały czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązki określone w art. 18 rozporządzenia 178/2002 i nie przestrzegały w zakładzie wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny

środków spożywczych, w tym jeszcze dodatkowo 1 osoba zatrudniała pracowników nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,

- **3** mandaty związku z art. 100 ust. 1 pkt 1, 7 i 8 ustawy o bżz nałożone na osoby które wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nie wykonywały czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określone w art. 18 rozporządzenia 178/2002 i nie przestrzegały w zakładzie wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- **2** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 1, 8 i 11 ustawy o bżz, nałożone na osoby, które wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, nie przestrzegały w zakładzie wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz zatrudniały osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prace z żywnością,
- **2** mandaty w związku z art. 100 ust. 1 pkt 16 ustawy o bżz nałożone na osoby, która prowadziły działalność w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych pochodzącymi z recyklingu, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 63,
- **4** mandaty w związku z: art. 100 ust. 1 pkt 1, 11; art. 100 ust. 1 pkt 7, 8, 11; art. 100 ust. 1 pkt 7, 11; art. 100 ust. 1 pkt 7 ustawy o bżz.

W 2022 r. w związku z działaniami związanymi z postępowaniem egzekucyjnym organ wydał **3 tytuły wykonawcze** dotyczące niewykonania obowiązków wynikających z zarządzeń wydanych w drodze decyzji administracyjnych oraz **6 postanowień o nałożeniu grzywny** w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków na kwotę 3 000 zł.

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

- **4** dotyczyły prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem (działalność została poszerzona o wykorzystywanie do produkcji potraw surowców – warzy, jaj, mięsa, bez zapewnienia odpowiednich warunków i uzyskania zatwierdzenia organu w poszerzonym zakresie): 1 w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 3 w grupie zakładów prowadzących małą gastronomię. Trzy zakłady, w których stwierdzono nieprawidłowości wdrożyły postępowanie naprawcze tj. zakres działalności został przywrócony do zakresu zatwierdzenia lub wdrożono rozwiązania umożliwiające poszerzenie działalności o zakres nie ujęty w pierwotnym zatwierdzeniu i uzyskana zatwierdzenie. W przypadku jednego zakładu, który funkcjonował sezonowo, przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż zakład zakończył działalność.
- **3** dotyczyły prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis zakładu do rejestru prowadzonego przez organ: 1 w grupie innych wytwórni żywności (zakład skupujący i obierający cebulę), 1 w grupie obiektów ruchomych i tymczasowych (stragan na giełdzie

towarowej wprowadzający do obrotu żywność opakowaną, trwałą mikrobiologicznie), 1 zakład dostarczający własne potrawy w ramach działalności cateringowej. Żaden ze skontrolowanych zakładów nie wystąpił z wnioskiem o zatwierdzenie, w związku z czym nie został wpisany do prowadzonego przez organ rejestru. Postępowanie przeprowadzone wobec dwóch zakładów wykazało, iż nie prowadzą działalności.

- **3** dotyczyły wprowadzania do obrotu na terenie placówek oświatowych środków spożywczych spoza listy ustanowionej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty ... (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154): 2 wnioski dotyczyły sprzedaży żywności poprzez urządzenia dystrybucyjne usytuowane na terenie szkół podstawowych, 1 wniosek dotyczył sklepiku szkolnego.
- 1 w grupie supermarketów, w związku z naruszeniem wymagań: rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...). Niezgodności dotyczyły wprowadzania do obrotu w systemie samoobsługowym opakowanych bakali i suchych nasion roślin strączkowych nie posiadających prawidłowego oznakowania.

W 2022 r. nie kierowano wniosków do Sądu Rejonowego.

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

W roku sprawozdawczym **zatwierdzono** w drodze decyzji administracyjnej ogółem **97** zakładów (w 2020 r. – 121 zakładów, w 2021 r. - 133 zakłady). Ponadto w **22 istniejących obiektach zatwierdzono dodatkowy zakres działalności**, związany z włączeniem asortymentów nie ujętych we wcześniejszym zatwierdzeniu. Wobec **3 zakładów organ wydał decyzję o warunkowym zatwierdzeniu**, w związku z koniecznością opracowania i wdrożenia systemów dotyczących bezpieczeństwa żywności – ostatecznie 2 zakłady uzyskały zatwierdzenia oraz zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, natomiast wobec 1 zakładu (wytwórni suplementów diety), w związku z koniecznością uzupełnienia przedłożonej dokumentacji GMP i HACCP, warunkowe zatwierdzenie zostało przedłużone o kolejne 3 miesiące. Ponadto wydane zostały **2 decyzje odmawiające zatwierdzenia** dla: zakładu żywienia zbiorowego (przedsiębiorca prowadzący zakład wystąpił o dodatkowe zatwierdzenie w zakresie działalności cateringowej dotyczącej dostaw posiłków do żłobków i przedszkoli) oraz zakładu małej gastronomii (ostatecznie zakład został dostosowany do obowiązujących wymagań i uzyskał zatwierdzenie).

W 2022 roku po złożeniu przez podmioty działające na rynku spożywczym wniosków na podstawie art. 63 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do prowadzonego rejestru ogółem **wpisano 58 zakładów** (w 2020 r. – 55, w 2021 r. - 110 zakładów), w tym:

- **43** zakłady produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego dostarczanej do zakładów przetwórstwa spożywczego lub do punktów skupu z przeznaczeniem na cele spożywcze, zakłady działające w ramach dostaw bezpośrednich, RHD
- **4** inne obiekty obrotu żywnością,

- **8** miejsc prowadzących sprzedaż detaliczną materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością,
- **2** apteki
- **1** zakład wytwarzających żywność w warunkach domowych.

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oceniono, iż w **1569** zakładach wdrożone są i stosowane instrukcje dobrej praktyki higieny, co stanowi **58,4 %** ogólnej liczby obiektów (w 2012 r. – w 1066 zakładach - **68,1 %**, w 2013 r. – w 1093 zakładach – **65,0%**, w 2014 r. – w 1130 zakładach - **64,8%**, w 2015 r. – w 1164 zakładach - **62,9 %**, w 2016 r. – w 1179 zakładach – **63,0%**, w 2017 r. – **60 %**, w 2018 r. – **59 %**, w 2019 r. – **56,3 %**, w 2020 r. – **56,1%**, w 2021 r. - **52,2%**).

W **804** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożono zasady systemu HACCP, co stanowi **29,9 %** ogólnej liczby obiektów (w 2009 r. – 189 - **12,7 %**, w 2010 r. – 218 - **13,5 %**, w 2011 r. – 252- **15,6%**, w 2012 r. – 357 - **22,7%**, w 2013 r. – 347 - **20,6%**, w 2014 r. – 382-**39,7%**, w 2015 r. – 462- **25%**, w 2016 r. – 636 – **34,0%**, w 2017 r. – 654 – **33,5 %**, w 2018 r. – **34,4 %**, w 2019 r. – **31,9 %**, w 2020 r. – **33,4%**, w 2021 r. - **28,1%**).

Jak wynika z powyższych danych odsetek zakładów, które wdrożyły i stosują instrukcje dobrej praktyki higieny wzrósł o 6,2%, natomiast odsetek zakładów stosujących procedury systemu HACCP nieznacznie wzrósł w stosunku do 2021 r. o 1,8%. W zakładach takich jak sklepy spożywcze sprzedające owoce i warzywa lub żywność opakowaną nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyny hurtowe napojów i opakowanej żywności, nie wymagającej niskich temperatur, inne obiekty obrotu żywnością gdzie często działalność żywnościowa jest uzupełnieniem innej działalności i dotyczy sprzedaży ograniczonej do żywności o niskim ryzyku, zakłady żywienia w systemie cateringowym (stołówki szkolne i w przedszkolach) uznano opracowane i stosowane przez przedsiębiorców instrukcje dobrej praktyki higieny za wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentowi końcowemu.

1.2. OCENA STANU SANITARNEGO NAJBARDZIEJ ZNACZĄCYCH GRUP OBIEKTÓW W PROWADZONYM NADZORZE.

1.2.1. Obiekty obrotu żywnością

Pod nadzorem organu znajdowało się **985 obiektów obrotu żywnością**, w tym: 517 sklepów spożywczych, 72 supermarkety, 29 kiosków, 63 apteki, 50 hurtowni środków spożywczych ogólnego spożycia, 1 hurtownia wprowadzająca do obrotu suplementy diety, 88 obiektów ruchomych i tymczasowych, 165 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 303 zakłady (30,8% zakładów w tej kategorii), z czego 210 zostało ocenione na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono 400 kontroli, w tym 78 kontroli interwencyjnych.

W tej grupie obiektów 591 zakładów uzyskało niskie ryzyko, a 394 zakłady ryzyko średnie. Brak jest zakładów z ryzykiem wysokim. Przeprowadzone **kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu nie wykazały obiektów kwalifikowanych jako niezgodne z wymaganiami.**

Do organu w 2022 r. wpłynęło **41 interwencji** dotyczących obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono **45 kontroli** w związku z interwencjami klientów. Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach oraz z otrzymanych powiadomień o niezgodnościach stwierdzonych wobec produktów umieszczonych w systemie RASFF. Zarzuty wniesione w 21 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. W znaczącej części zgłoszenia klientów informowały o nieprzestrzeganiu higieny w zakresie czystości i porządku, wprowadzaniu do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia lub żywności wykazującej oznaki zepsucia, obecności szkodników. Informowano również o braku wymaganej wobec osób pracujących w kontakcie z żywnością dokumentacji lekarskiej, niewłaściwym zabezpieczeniu żywności nieopakowanej w zakresie środków chroniących przed zanieczyszczeniem lub wymagającej niskich temperatur w zakresie przechowywania w odpowiedniej temperaturze. Ponadto zastrzeżenia klientów dotyczyły znakowania żywności, nieszczelnych opakowań z surówkami. W związku z czynnościami interwencyjnymi nałożono **18 mandatów na kwotę 3700 zł**, wydano **1 decyzję nakazującą poprawę** stanu sanitarnego, do WPWIS skierowano **2 wnioski o nałożenie kary** w związku z nieprawidłowym znakowaniem produktu oraz prowadzeniem działalności bez wymaganego zatwierdzenia zakładu ruchomego.

Ogółem w związku z naruszeniem wymagań wydano **3 decyzje** nakazujące dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów oraz nałożono **37 mandatów na kwotę 7 850 zł**.

W trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do WPWIS skierowano **5 wniosków o nałożenie kary pieniężnej**, w tym:

- **3** dotyczyły wprowadzania do obrotu na terenie placówek oświatowych środków spożywczych spoza listy ustanowionej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty ... (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154): 2 wnioski dotyczyły sprzedaży żywności poprzez urządzenia dystrybucyjne usytuowane na terenie szkół podstawowych, 1 wniosek dotyczył sklepiku szkolnego,
- **1** w grupie supermarketów, w związku z naruszeniem wymagań: rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...). Niezgodności dotyczyły wprowadzania do obrotu w systemie samoobsługowym opakowanych bakali i suchych nasion roślin strączkowych nie posiadających prawidłowego oznakowania,
- **1** w grupie obiektów ruchomych i tymczasowych za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis zakładu do rejestru prowadzonego przez organ.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 804 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 81,6% ogółu zakładów w tej grupie), a w 392 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 39,8% ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 326 próbek środków spożywczych**, z czego **1 próbka pieczywa chrupkiego została zakwestionowana** w związku z przekroczeniem poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu (w tym zakresie w ramach funkcjonowania procedur systemu RASFF opracowano i przesłano do WPWIS formularz powiadomienia).

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

SKLEPY SPOŻYWCZE

W grupie sklepów spożywczych pod nadzorem organu znajduje się 589 obiektów, w tym 72 sklepy wielkopowierzchniowe (super-, hipermarkety). Ogółem skontrolowano 215 zakładów, w tym 49 super, hipermarketów, w których przeprowadzono 282 kontrole, w tym: 156 kontroli oceniających zakłady na podstawie arkusza oceny, 58 kontroli interwencyjnych (w tym 32 kontrole przeprowadzonych w związku z interwencjami klientów). Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały najczęściej występujące niezgodności:

- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością,
- brak właściwej higieny w zakresie czystości i porządku powierzchni zakładu, wyposażenia, również wyposażenia bezpośrednio kontaktującego się z żywnością, brak środków umożliwiających utrzymanie higieny osobistej pracowników,
- zły stan techniczny pomieszczeń, brak właściwej wentylacji,
- żywność opakowana nie posiadała właściwego znakowania, etykiet, dokumentacji umożliwiających identyfikację produktów,
- niewłaściwe przechowywanie żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie.

W wyniku kontroli urzędowych oraz wynikających z interwencji klientów z obrotu **wycofano 305 asortymentów żywności** o niewłaściwej jakości, **nałożono 34 mandaty na kwotę 7 050 zł**, wydano **3 decyzje merytoryczne** nakazujące dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów prawa oraz skierowano **2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do WPWIS** za: wprowadzanie do obrotu w sklepiku szkolnym żywności spoza listy ustanowionej w rozporządzeniu Ministra zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. (wniosek był konsekwencją nieprawidłowości stwierdzonych w 2021 r.) oraz niewłaściwe znakowanie opakowanej żywności wprowadzanej do obrotu w samoobsłudze w hipermarkecie.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności 98% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 43% zasady HACCP. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności. Natomiast jak wynika z przeprowadzonych kontroli ustalone zasady nie zawsze były realizowane, co skutkowało stosowaniem kar w formie mandatu wobec osób odpowiedzialnych. Część zakładów, które prowadzi obrót trwałą mikrobiologicznie, opakowaną żywnością w procedurach/instrukcjach GHP uwzględniła obszary bezpośrednio związane z bezpieczeństwem żywności, a stosowanie tych zasad zastąpiło system HACCP.

MAGAZYNY HURTOWE

W grupie magazynów hurtowych pod nadzorem organu znajdowało się 51 obiektów, w tym 1 hurtownia suplementów diety. **Ogółem skontrolowano 31 zakładów**, w których przeprowadzono 48 kontroli, w tym: 19 kontroli oceniających zakłady na podstawie arkusza oceny, **10 kontroli interwencyjnych** związanych z powiadomieniami o niebezpiecznej żywności umieszczonymi w systemie RASFF. Kontrole przeprowadzone w tej grupie obiektów nie wykazały niezgodności, z wyjątkiem 1 hurtowni, wobec której wpłynęło zażalenie konsumenckie.

Spośród 51 magazynów, 42 przypisano niskie ryzyko dla bezpieczeństwa żywności, natomiast

9 magazynom nadano ryzyko średnie z uwagi na rodzaj żywności wprowadzanej do obrotu. W przeważającej części magazyny hurtowe wprowadzają do obrotu żywność opakowaną, trwałą mikrobiologicznie, 10 magazynów specjalizuje się w sprzedaży warzyw i owoców (w tym część zajmuje się również skupem lub działa w ramach zrzeszonych grup producentów pierwotnych), 5 magazynów wprowadza do obrotu przetworzoną żywność pochodzenia zwierzęcego, 2 magazyny zaopatrują zakłady małej gastronomii, 1 magazyn wprowadza do obrotu żywność mrożoną. Pod nadzorem organu znajdują się również trzy magazyny stanowiące centra dystrybucyjne dla sieci sklepów (2 magazyny o zasięgu lokalnym, 1 magazyn zaopatrujący sklepy na terenie kraju).

W magazynach hurtowych **pobrane zostało 77 próbek żywności** – żadna próbka nie została zakwestionowana.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **98% opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 43% zasady HACCP**. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności. W magazynach opracowane są procedury w zakresie identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności oraz działań kryzysowych dotyczących wycofania żywności z obrotu. Funkcjonowanie procedur zostało zweryfikowane podczas prowadzenia czynności w związku z powiadomieniami umieszczonymi w systemie RASFF – przedsiębiorstwa przekazywały listy dystrybucyjne dla produktów objętych powiadomieniami oraz prowadziły działania wynikające z przyjętych procedur – nie stwierdzono trudności w prowadzonym postępowaniu.

OBIEKTY RUCHOME I TYMCZASOWE

W grupie obiektów ruchomych i tymczasowych **ogółem skontrolowano 7 zakładów**, w których przeprowadzono 8 kontroli, w tym: **2 kontrole interwencyjne** dotyczące wprowadzania do obrotu miodów, wobec których wniesiono zastrzeżenia dotyczące nieprawidłowego oznakowania oraz sprzedaży żywności po upływie okresów przydatności do spożycia.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych i stwierdzonych nieprawidłowości:

- nałożone zostały 3 mandaty karne na kwotę 800 zł, w związku z wprowadzaniem do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia, braku czystości w miejscu sprzedaży, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz braku identyfikacji źródła pochodzenia żywności stanowiącej przedmiot obrotu (słodczyce)
- skierowane zostały 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do WPWIS, w tym 2 wnioski dotyczyły urzędzeń dystrybucyjnych, z których na terenie szkół podstawowych wprowadzane były do obrotu środki spożywcze spoza listy ustanowionej w rozporządzeniu MZ z dnia 1 sierpnia 2016 r. (konsekwencja czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2021 r.) oraz 1 wniosek dotyczący prowadzenia działalności obiektu ruchomego bez uzyskania stosownego zatwierdzenia.

Kontrola interwencyjna dotycząca oznakowania miodu nie wykazała nieprawidłowości. Natomiast kontrola straganu, z którego wprowadzano do obrotu żywność przeterminowaną wykazała: prowadzenie działalności bez zatwierdzenia organu, sprzedaż opakowanej, trwałej mikrobiologicznie żywności po upływie dat minimalnej trwałości, która sprzedawana była w promocji oraz prezentowana przez sprzedawcę jako produkty kolekcjonerskie. Produkty zakupywane były jako żywność przeterminowana poprzez Internet ze stron, z portalu handlowego Olx.pl. Kontrolowany nie udokumentował źródła pochodzenia. Ponadto warunki sprzedaży żywności były nieodpowiednie w zakresie stanu technicznego i sanitarnego środka transportu, którym dostarczono produkty w miejsce sprzedaży. O nieprawidłowościach poinformowano PPIS

właściwego ze względu na siedzibę zakładu, przedsiębiorcę ukarano mandatem w trybie art. 100 ust. 1 pkt 1 i 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz do WPWIS skierowano wnioski o nałożenia kary pieniężnej w związku z brakiem zatwierdzenia.

1.2.2. Obiekty produkcji żywności

Pod nadzorem organu znajduje się **728 obiektów produkcji żywności**, w tym **573 zakłady produkcji pierwotnej**, które opisano w pkt 1.2.6. poniżej. W związku z powyższym niniejsza część charakteryzuje zakłady produkcji żywności z wyłączeniem zakładów produkcji pierwotnej, w ogólnej ilości 155.

Wśród **155 ww. zakładów produkcji żywności** znajduje się: 5 wytwórni lodów, 70 automatów do lodów, 21 piekarni, 18 ciastkarni, 3 przetwórnice owocowo-warzywne, 3 młyny, 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, 3 wytwórnie koncentratów spożywczych, 2 wytwórnie suplementów diety, 13 producentów żywności w warunkach domowych (produkujący pieczywo, wyroby ciastkarskie, olej, kanapki), 16 innych wytwórni żywności (w tym: zakłady konfekcjonujące żywność, producent wafli ryżowych, ciasteczek zbożowych, produktów śniadaniowych, producent lodu, produkcja kanapek, pasty orzechowej, żuru, deserów z udziałem owoców).

Skontrolowano 56 zakładów (36% zakładów w tej kategorii), z czego 18 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **75 kontroli, w tym 9 kontroli interwencyjnych**.

W tej grupie obiektów 155 zakładów produkcji żywności 32 uzyskały niskie ryzyko, 86 ryzyko średnie, a 37 zakładów ze względu na produkowany asortyment skategoryzowano jako ryzyko wysokie. Wśród zakładów o wysokim ryzyku związanym z bezpieczeństwem żywności znajdują się zakłady produkujące żywność RTE, w tym ciasta nietrwałe mikrobiologicznie, surówki, desery z udziałem owoców. Przeprowadzone **kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu nie wykazały obiektów niezgodnych**.

Do organu w 2022 r. wpłynęło **9 interwencji** klientów, w związku z którymi przeprowadzono **9 kontroli**. W znaczącej części zgłoszenia klientów informowały o złej jakości żywności (niewłaściwe cechy organoleptyczne migdałów, obecność moli, łupin orzechów w orzechach, larw w ryżu, złej jakości pączków) – 4 zgłoszenia dotyczące jednego zakładu konfekcjonującego żywność. Ponadto 2 interwencje dotyczyły braku czystości i porządku w zakładzie, 1 nielegalnej produkcji ciast w warunkach domowych i 1 nieprzestrzeganiu higieny w zakresie czystości i porządku. Zarzuty wniesione w 2 interwencjach, dotyczące braku czystości i porządku w zakładach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. W związku z czynnościami interwencyjnymi nałożono **2 mandaty na kwotę 500 zł**, wydano **1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarnego**.

Ogółem w związku z naruszeniem wymagań wydano **11 decyzji**, w tym **10 nakazujących dostosowanie warunków** do obowiązujących przepisów oraz **1 decyzję zakazującą** prowadzenia działalności w innej wytwórni żywności, nałożono **4 mandaty na kwotę 1 100 zł**, do WPWIS skierowano **1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej** w związku z prowadzeniem nielegalnej działalności w innej wytwórni żywności.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 146 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 94% ogółu zakładów w tej grupie), a w 93 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 60% ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 34 próbki środków spożywczych** – żadna próbka nie została zakwestionowana.

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

AUTOAMATY DO LODÓW

W 2022 r. **skontrolowano 22 zakłady**, w tym **10 oceniono** na podstawie arkusza oceny zakładu. Wszystkie obiekty zostały skategoryzowane na poziomie średniego ryzyka. Obiekty w tej grupie prowadzą wyłącznie działalność sezonową w okresie wiosna-lato. Zasady GHP opracowało i wdrożyło 67 zakładów (co stanowi 96% wszystkich automatów), natomiast zasady HACCP wdrożyło 28 zakładów (co stanowi 40% zakładów). Automaty do lodów kontrolowane były również tematycznie w związku ze wzmożonym nadzorem w okresie letniego wypoczynku (skontrolowano 7 zakładów). Przeprowadzone kontrole wykazały **1 obiekt oceniony jako niezgodny** z wymaganiami, w związku z brakiem orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Dodatkowo w obiekcie stwierdzono następujące niezgodności:

- brak dokumentacji GHP, HACCP, w tym dotyczącej prowadzenia właścicielskich badań mikrobiologicznych
- obecność szkodników,
- brak czystości w zakładzie,
- brak ciepłej wody przy urządzeniach dostarczających wodę.

Wobec niezgodnego zakładu organ wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych niezgodności – aktualnie obowiązuje jeszcze termin ustalony do wykonania zarządzeń.

PIEKARNIE

W grupie piekarni pod nadzorem znajduje się **21 zakładów**, z czego 12 piekarni zaliczono do grupy zakładów o niskiej kategorii ryzyka, a 9 zakładów do kategorii wysokiej, z uwagi na część zakładu, w której produkowane są nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie. Ogółem **skontrolowano 9 zakładów**, w tym 2 piekarnie ocenione zostały na podstawie arkusza oceny zakładu. **Ocena nie wykazała obiektów niezgodnych** z wymaganiami oraz nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono **11 kontroli**, w tym **2 kontrole interwencyjne** dotyczące nieprzestrzegania wymagań sanitarnych w produkcji chleba oraz stwierdzenia pleśni w pieczywie.

W przypadku kontroli interwencyjnej dotyczącej warunków sanitarnych, czynności kontrolne potwierdziły doniesienia klienta – osobę winną zaniedbań ukarano **mandatem karnym w wysokości 300 zł**. Ponadto czynności kontrolne interwencyjne wykazały szereg uchybień:

- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością,
- zły stan techniczny pomieszczeń – ścian, sufitów oraz wyposażenia,
- niewłaściwe przechowywanie żywności,
- brak stanowiska do czyszczenia wyposażenia i narzędzi roboczych,
- brak warunków do prowadzenia wstępnej obróbki jaj,
- nieprawidłowa odzież pracownicza oraz brak środków do mycia i suszenia rąk.

W związku z powyższymi uchybieniami organ wydał decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż przedsiębiorca usunął wszystkie niezgodności jeszcze przez obowiązującym terminem urzędowym.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności 100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności. Natomiast jak wynika z przeprowadzonych kontroli ustalone zasady nie zawsze były realizowane, co skutkowało stosowaniem kar w formie mandatu wobec osób odpowiedzialnych.

CIASTKARNIE

W grupie ciastkarni pod nadzorem znajduje się 18 zakładów, z czego 3 ciastkarnie zaliczono do grupy zakładów o średniej kategorii ryzyka, a 15 zakładów do kategorii wysokiej, z uwagi na produkowane nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie. Ogółem **skontrolowano 9 zakładów**, w tym 3 ciastkarnie ocenione zostały na podstawie arkusza oceny zakładu. Ocena nie wykazała obiektów niezgodnych z wymaganiami oraz nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono **10 kontroli**, w tym **1 kontrolę interwencyjną** dotyczącą nieprzestrzegania wymagań sanitarnych w produkcji wyrobów ciastkarskich, w tym złej jakości żywności – przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły doniesień klientów. Wobec 1 ciastkarni wydane zostały **2 decyzje**, w tym 1 decyzja nakazująca poprawę oraz 1 decyzja przedłużająca termin ustalony do wykonania zarządzeń w zakresie stanu sanitarnego i jednocześnie odmawiająca przedłużenia terminu do przedłożenia badań właścicielskich.

W związku z uchybieniami stwierdzonym wobec ciastkarni kontrolowanej pod koniec 2021 r. organ wydał decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego w zakresie doprowadzenia ścian i sufitów w zakładzie do dobrego stanu oraz przedłożenia dowodów potwierdzających realizację założeń przyjętych w zakładowej procedurze badań właścicielskich. Zarządzenia dotyczące stanu sanitarnego na wniosek przedsiębiorcy zostały przedłużone, natomiast w zakresie badań właścicielskich organ odmówił stronie przedłużenia. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż przedsiębiorca usunął niezgodności dotyczące stanu sanitarnego powierzchni ścian i sufitów, natomiast nie przedstawiono wymaganej dokumentacji. W związku z powyższym prowadzono postępowanie egzekucyjne wszczęte na podstawie **tytułu wykonawczego**. Na przedsiębiorcę nałożono **trzy grzywny** w celu przymuszenia do wykonania nałożonego obowiązku – postępowanie było kontynuowane.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP**. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności. Natomiast jak wynika z przeprowadzonych kontroli ustalone zasady nie zawsze są realizowane, co skutkowało prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

WYTWÓRNIE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

Pod nadzorem znajdują się **3 zakłady**, zaliczone do grupy zakładów o niskiej kategorii ryzyka. Ogółem **skontrolowano 2 zakłady**, w tym 1 zakład interwencyjnie w związku z otrzymaną informacją w sprawie obecności bakterii Salmonella spp. w produkcie pn. „Pieprz czarny mielony”.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP**. Kontrolowana dokumentacja w zakresie ustalonych zasad jest odpowiednia do charakteru prowadzonej działalności.

INNE WYTWÓRNIE ŻYWNOSCI

Pod nadzorem znajduje się 16 zakładów, z czego 10 zakładów zaliczono do grupy o niskiej kategorii ryzyka, 3 do średniej kategorii ryzyka, 3 do zakładów o wysokiej kategorii ryzyka. W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 50% zasady HACCP.**

Ogółem **skontrolowano 4 zakłady**, w których przeprowadzono 15 kontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych dotyczących: niewłaściwej jakości żywności zgłoszonej przez klientów (4 kontrole w 2 zakładach) oraz 1 kontrola dotycząca nieprzestrzegania higieny.

Wobec 2 zakładów wydane zostały **4 decyzje**, w tym 3 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnohigienicznego oraz **1 decyzja zakazująca prowadzenia działalności** w zakładzie skupującym i obierającym cebulę w związku z uchybieniami zagrażającymi bezpieczeństwu żywności. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami na osoby odpowiedzialne nałożono **3 mandaty na kwotę 800 zł**, w związku z zatrudnianiem pracowników bez orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, nieprzestrzeganiem wymagań przy pracy z żywnością. Ponadto do WPWIS skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej w związku z prowadzeniem nielegalnej działalności.

W odniesieniu do **zakładu wytwarzającego kanapki**, wobec którego wydane zostały 3 decyzje nakazujące poprawę, stwierdzone zostały następujące niezgodności:

- działalność została poszerzona w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia o wykorzystywanie do przygotowywania kanapek jaj świeżych bez zapewnienia właściwych warunków oraz bez uzyskania zatwierdzenia dla tego zakresu działalności – w tej sprawie w br. do WPWIS zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary,
- zły stan techniczny powierzchni,
- niewłaściwe znakowanie kanapek,
- brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego pracownika,
- organizacja zakładu została zmieniona w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia.

Przedsiębiorca nie zrealizował zarządzeń wynikających z decyzji organu, w związku z czym na podstawie tytułu wykonawczego zostało wszczęte postępowanie egzekucyjne i nałożona została grzywna w celu przymuszenia. Postępowanie egzekucyjne poskutkowało wykonaniem nałożonych na przedsiębiorcę obowiązków.

Czynności kontrolne przeprowadzone na terenie **zakładu prowadzącego działalność w zakresie skupu, obierania cebuli i jej magazynowania** wykazały szereg niezgodności z przepisami prawa żywnościowego:

- prowadzenie działalności bez zatwierdzenia,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością zatrudnionego personelu,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,
- w pomieszczeniach przeznaczonych do obróbki cebuli brak doprowadzenia bieżącej ciepłej i zimnej wody przeznaczonej do picia oraz właściwego odprowadzenia ścieków,
- w pomieszczeniach przeznaczonych do obierania cebuli brak było właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk umywalek z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz zaopatrzonych w higieniczne środki do mycia i suszenia rąk,.

- brak zlewu do mycia wyposażenia i narzędzi wykorzystywanych przy obieraniu cebuli, w obszarze produkcyjnym,
- brak właściwych warunków do mycia paletopojemników wykorzystywanych do pakowania obranej cebuli, przyjęty sposób czyszczenia pojemników nie zapewniał skuteczności procesu – pojemniki przechowywane bez żadnego zabezpieczenia na zewnątrz zakładu w dniu kontroli były brudne,
- brak stanowiska do czynności porządkowych, dotyczących powierzchni nie mających bezpośredniego kontaktu z żywnością (podłogi, ściany, sufity, drzwi itp.),
- brak wentylacji w halach produkcyjnych,
- organizacja zakładu nie zapewniała funkcjonalności, w tym:
- brak warunków do prawidłowego magazynowania surowców tj. funkcjonalnie zorganizowanego w strukturze zakładu magazynu surowca – w trakcie kontroli odbywało się to na zewnątrz zakładu w paletopojemnikach pod zadaszeniem, co powodowało, iż surowiec narażony był na zanieczyszczenie przez szkodniki (w tym ptaki, gryzonie) i inne zanieczyszczenia, w tym dostęp osób niezwiązanych z działalnością zakładu,
- brak prawidłowych warunków do czyszczenia skrzyniopalet i przechowywania czystych pojemników przeznaczonych na obraną cebulę – czyszczenie odbywało się na zewnątrz zakładu z wykorzystaniem karchera, pojemniki przechowywane były również na zewnątrz,
- brak odpowiednio wyposażonych pomieszczeń sanitarno-higienicznych wchodzących w skład zakładu prowadzącego obrót cebulą (szatni, ustępu), przeznaczonych dla pracowników
- w dniu kontroli nie wskazano miejsca, przeznaczonego do składowania produktów ubocznych powstających przy obieraniu cebuli (łuski) oraz innych odpadów,
- na terenie zakładu produkcyjnego brak było możliwości korzystania z ubikacji spłukiwanej wodą podłączoną do sprawnego systemu kanalizacyjnego,
- przedsiębiorca nie opracował i nie wdrożył systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności w zakresie dobrych praktyk higienicznych, dobrych praktyk produkcyjnych, realizujących zasady systemu HACCP - nie przedłożono stosownej dokumentacji.

Powyższe uchybienia skutkowały wydaniem decyzji o zakazie prowadzenia działalności z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Czynności kontrolne sprawdzające realizację zakazu wykazały, iż przedsiębiorca nie prowadzi działalności w kwestionowanym zakładzie.

1.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

Pod nadzorem organu znajduje się **461 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego**, w tym: 151 stacjonarnych zakładów małej gastronomii, 105 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych i 2 gospodarstwa agroturystyczne.

Skontrolowano 180 zakładów (39% zakładów w tej kategorii), z czego 80 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono 246 kontroli, w tym 25 kontroli interwencyjnych.

W tej grupie obiektów 250 zakładów uzyskało niskie ryzyko, a 211 ryzyko średnie. Brak jest zakładów z ryzykiem wysokim. Przeprowadzone kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu wykazały **1 zakład małej gastronomii zakwalifikowany jako niezgodny z wymaganiami**, z uwagi na liczbę punktów w arkuszu oceny zakładu. Przedsiębiorstwo poszerzyło działalność poza uzyskany zakres o surowce wymagające obróbki wstępnej: jaja oraz warzywa okopowe, działalność prowadzona była w rażąco złym stanie sanitarnym, obiekt nie spełniał

wymagań technicznych w zakresie stanu powierzchni ścian i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością (zniszczone blaty, szafki, brudne ściany, deski produkcyjne, urządzenia chłodnicze), brak szkoleń pracowniczych oraz wglądu do procedur GHP i HACCP. Kontrolowany przedsiębiorca podjął natychmiastowe działania i usunął wszystkie niezgodności. Ponowne czynności kontrolne potwierdziły, iż stan zakładu i wyposażenia został doprowadzony do odpowiedniej higieny i kondycji technicznej, z obrotu wycofane zostały surowce nie wchodzące w zakres zatwierdzenia.

Do organu w 2022 r. wpłynęły **22 interwencje** dotyczące zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 3 dotyczyły obiektów małej gastronomii i 5 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych. Przeprowadzono **25 kontroli** w związku z interwencjami klientów. Zarzuty wniesione w 13 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. Zgłoszenia klientów informowały o nieprzestrzeganiu higieny w zakresie czystości i porządku, złej jakości potraw, zatrudnianiu osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku z czynnościami interwencyjnymi nałożono **11 mandatów na kwotę 2900 zł**, wydano **2 decyzje nakazujące poprawę** stanu sanitarnego, do WPWIS skierowano **1 wniosek o nałożenie kary** w związku z poszerzeniem działalności o jaja wymagające obróbki wstępnej bez uzyskania zatwierdzenia w tym zakresie.

Ogółem w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych wydano **11 decyzji merytorycznych**, w tym: 8 decyzji nakazujących dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów, 2 decyzje odmawiające zatwierdzenia oraz **1 decyzję zakazującą prowadzenia działalności**.

Przyczyną wydanego zakazu działalności był brak dokumentacji lekarskiej stwierdzającej o możliwości pracy w kontakcie z żywnością wydanej wobec zatrudnionych osób oraz nieprzestrzeganie podstawowych zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym przechowywanie żywności wymagającej utrzymania odpowiedniej temperatury bez właściwego zabezpieczenia i prowadzenie procesów technologicznych niezgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej w sposób rażąco zagrażający bezpieczeństwu żywności, brak higieny w zakładzie. Przedsiębiorca nie wykonał zarządzenia organu, w związku z powyższym prowadzone jest postępowanie egzekucyjne.

Przyczyną odmowy zatwierdzenia dwóch zakładów (w tym jeden wniosek dotyczył poszerzenia działalności o dostarczanie potraw do zakładów żywiących małe dzieci (żłobków, przedszkoli) było przede wszystkim niespełnienie warunków w zakresie organizacji i funkcjonalności przedsiębiorstw - brak prawidłowo urządzonych stanowisk pracy.

Nałożono **43 mandaty na kwotę 10 200 zł**, w tym 12 mandatów na kwotę 2 800 zł nałożono w grupie zakładów małej gastronomii oraz 10 na kwotę 2 300 zł w grupie zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych.

W trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do WPWIS skierowano **4 wnioski o nałożenie kary pieniężnej**, dotyczące prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem (działalność została poszerzona o wykorzystywanie do produkcji potraw surowców – warzy, jaj, mięsa, bez zapewnienia odpowiednich warunków i uzyskania zatwierdzenia organu w poszerzonym zakresie): 1 w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 3 w grupie zakładów prowadzących małą gastronomię. Trzy zakłady, w których stwierdzono nieprawidłowości wdrożyły postępowanie naprawcze tj. zakres działalności został przywrócony do zakresu zatwierdzenia lub wdrożono rozwiązania umożliwiające poszerzenie działalności o zakres nie ujęty w pierwotnym zatwierdzeniu i uzyskana zatwierdzenie.

W przypadku jednego zakładu, który funkcjonował sezonowo, przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż zakład zakończył działalność.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 321 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 70% ogółu zakładów w tej grupie), a w 226 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 49% ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 5 próbek środków spożywczych** (3 próbki tłuszczu smażalniczego w kierunku ustalenia poziomu związków polarnych – ocena szybkim testem, 1 próbka alkoholu w kierunku poziomu karbaminianu etylu oraz 1 próbka ciasta pobrana w związku ze zgłoszeniem wystąpienia objawów zatrucia u uczestników przyjęcia okolicznościowego) – żadna próbka nie została zakwestionowana.

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

- brak czystości i porządku w zakresie pomieszczeń i wyposażenia – stwierdzono w 37 obiektach,
- brak lub nieaktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych dla zatrudnionego personelu – stwierdzono w 22 obiektach,
- w obrocie znajdowała się żywność o złej jakości zdrowotnej – stwierdzono w 6 obiektach – ogółem wycofano z obrotu 116 asortymentów kwestionowanej żywności,
- brak dowodów identyfikujących źródło pochodzenia żywności wykorzystywanej do przygotowywania potraw – stwierdzono w 6 zakładach,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (podłóg – 6 zakładów, ścian – 5 zakłady, sufitów – 2 zakłady),
- zły stan powierzchni i wyposażenia kontaktującego się z żywnością (blaty robocze, urządzenia chłodnicze, narzędzia robocze – stwierdzono w 7 zakładach,
- nieodpowiednia dokumentacja GHP/HACCP lub ustalone zasady nie były realizowane – stwierdzono w 11 zakładach,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (nieprawidłowe warunki temperaturowe, brak segregacji asortymentowej uwzględniającej rozdzielne przechowywanie żywności o różnym stopniu przetworzenia) – stwierdzono w 22 obiektach,
- nieprawidłowości w zakresie higieny pracowników (nieprawidłowa odzież, brak stanowisk lub środków do mycia i suszenia rąk, brak dostępu do ustępu) – stwierdzono w 15 zakładach,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (brak odpowiednio zorganizowanych stanowisk pracy, nieprzestrzeganie zasad GMP) – stwierdzono w 8 zakładach,
- poszerzenie działalności o zakres nie ujęty w uzyskanym zatwierdzeniu – stwierdzono w 11 zakładach – wobec 2 zakładów skierowano do WPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej, w pozostałych przypadkach postępowanie w tym zakresie będzie wdrożone w 2023 r.

1.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Pod nadzorem organu znajduje się **214 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym między innymi: 5 stołówek pracowniczych (w tym 2 w systemie cateringowym), 6 stołówek wczasowych, blok żywienia w szpitalu, kuchnia niemowlęca, 5 bloków żywienia w domach pomocy społecznej, 18 stołówek w żłobkach (w tym 13 w systemie cateringowym), 85 stołówek szkolnych (w tym 58 w systemie cateringowym), 3 stołówki w bursach i internatach, 55 stołówek

w przedszkolach (w tym 26 w systemie cateringowym).

Skontrolowano 59 zakładów (27,5% zakładów w tej kategorii), z czego 53 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **64 kontrole, w tym brak było kontroli interwencyjnych**. Nałożone zostały **3 mandaty na kwotę 600 zł**, w związku ze stwierdzeniem złego stanu sanitarnego środka transportu, którym dostarczane były potrawy do szkolnej stołówki cateringowej, braku aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika porcjującego potrawy w stołówce cateringowe oraz stwierdzeniem żywności przeterminowanej w stołówce wczasowej (wycofano z obrotu 20 opakowań jogurtu po upływie terminu przydatności do spożycia).

Kontrole nie wykazały niezgodności wymagających wydania przez organ zarządzeń do wykonania w drodze decyzji administracyjnych oraz prowadzenia postępowania w sprawie nałożenia kary pieniężnej.

W tej grupie obiektów 201 zakładów uzyskało średnie ryzyko, 12 zakładów ryzyko niskie i 1 zakład ryzyko wysokie. Zakład z wysoką kategorią ryzyka to stołówka szkolna w systemie cateringowym, która w wyniku oceny na podstawie arkusza uzyskała liczbę punktów kwalifikującą ją jako **obiekt niezgodny z wymaganiami**, z uwagi na:

- brak czystości środka transportu przewożącego potrawy dla dzieci,
- brak szkoleń zatrudnionego personelu w zakresie obowiązujących zasad GHP,
- brak opracowanej i wdrożonej dla zakładu dokumentacji GHP.

Kierujący zakładem podjął natychmiastowe dobrowolne działania w zakresie usunięcia stwierdzonych niezgodności. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż uchybienia zostały usunięte.

Generalnie należy uznać, iż w grupie obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego utrzymywane są wyznaczone standardy higieniczne. Obiekty utrzymywane są w należytej czystości, żywność kupowana jest na bieżąco, w związku z czym częstotliwość stwierdzania żywności o złej jakości jest niska. Przestrzegane są zasady ustanowione w opracowanych dla zakładów procedurach/instrukcjach z zakresu GHP i GMP. W 2022 r. W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 203 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 95% ogółu zakładów w tej grupie), a w 88 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 41% ogółu zakładów w tej grupie). Wskazać należy, iż znaczącą część w tej grupie stanowią zakłady, w których wdrożony jest cateringowy system żywienia (ponad połowa zatwierdzonych zakładów), które opracowały zasady GHP uwzględniające obszary umożliwiające monitorowanie parametrów bezpośrednio związanych z bezpieczeństwem żywności (w tym przechowywanie żywności, kontrola przy dostawie potraw).

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

ZAKŁADY PROWADZĄCE ŻYWIENIE PACJENTÓW W PLACÓWKACH LECZNICZYCH ORAZ OSÓB STARSZYCH

Tabela: zestawienie działalności kontrolno-represyjnej w zakładach prowadzących żywienie pacjentów w placówkach leczniczych oraz osób starszych

L.p.	Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego	Liczba obiektów niezgodnych	Liczba kontroli	Liczba decyzji
1.	Blok żywienia w szpitalu	1	1	1	-	3	-
2.	Kuchnie niemowlęce	1	1	1	-	1	-
3.	Blok żywienia w domach opieki społecznej	5	1	1	-	1	-
5.	Inne zakłady żywienia	2	1	1	-	1	-

BLOK ŻYWIENIA W SZPITALU

Przeprowadzone we wrześniu 2022 r. urzędowe czynności kontrolne dotyczące kuchni głównej oraz 25 kuchенок oddziałowych nie wykazały nieprawidłowości. Wobec zakładu brak było również interwencji ze strony pacjentów.

Prowadzone procesy technologiczne oparte są na opracowanych zasadach systemu dobrej praktyki higienicznej oraz HACCP. Procesy podlegają monitorowaniu i zapisom. Stosowne rejestry zostały przedstawione kontrolującym. Pisemne dowody wskazują, iż wymagania realizowane są systematycznie i zgodnie z ustalonymi wymaganiami.

W trakcie urzędowej kontroli żywności **do oceny pobrano jadłospis dekadowy opracowany dla diety podstawowej** uwzględniający 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację). Do oceny jadłospisu wykorzystano Arkusz oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z zaleceniami si wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Analizowany jadłospis został sklasyfikowany na podstawie tabeli jako **sposób żywienia prawidłowy**. Potrawy w ocenianym jadłospisie przygotowano wykorzystując różne technologie z uwzględnieniem różnorodności konsystencji i strawności poszczególnych składników. Ponadto do przygotowywania potraw wykorzystano szeroki asortyment produktów z różnych grup asortymentowych między innymi: produktów będących dobrym źródłem pełnowartościowego białka pochodzącego z produktów zwierzęcych (mięso, drób i ich przetwory, jaja, ryby, mleko i jego przetwory), produktów zbożowych, w tym z pełnego przemiału, warzyw i owoców. W ocenianym jadłospisie uwzględniono również rośliny strączkowe suche.

Pacjenci szpitala otrzymują informację o składnikach alergicznych obecnych w przygotowywanych posiłkach.

Kuchnia niemowlęca

Kuchnia niemowlęca w szpitalu przygotowuje posiłki dla najmłodszych dzieci.

Zakład posiada **wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP**. Opracowano stosowne procedury i instrukcje. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

BLOKI ŻYWIENIA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się **5 bloków żywienia w Domach Pomocy Społecznej**.

W 2022 r. skontrolowano 1 blok – przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała, że zarówno pod względem funkcjonalności jak i stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zakład spełniał wymagania sanitarno- higieniczne.

Pobrano do oceny jadłospis dekadowy uwzględniający 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiady, podwieczorki i kolacje) przygotowany dla diety podstawowej. Do analizy jadłospisu wykorzystano Arkusz oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z zaleceniami i wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Sposób żywienia pensjonariuszy na podstawie przeprowadzonej analizy wg przedmiotowego arkusza został sklasyfikowany jako **prawidłowy**.

W ocenionym zakładzie realizowany był obowiązek w zakresie podania informacji o produktach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, obecnych w przygotowywanych i serwowanych pensjonariuszom potrawach (opracowana dokumentacja).

Ponadto zakład posiada **opracowaną i wdrożoną dokumentację dobrej praktyki higieny oraz systemu HACCP**. Utrzymywanie opracowanych zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP zostało udokumentowane poprzez przedłożenie osobom kontrolującym rejestrów z aktualnymi zapisami.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W tej grupie do rejestru obiektów podlegających nadzorowi Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpisane są **2 zakłady usytuowane w placówkach leczniczych**.

Zarówno jeden jak i drugi obiekt nie produkuje potraw na miejscu w zakładzie. **Żywienie pacjentów opiera się na potrawach dowożonych z innych zakładów** zatwierdzonych do prowadzenia tego rodzaju działalności.

W 2022 r. urzędową kontrolą został objęty jeden zakład – kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W zakładzie dostępna jest również informacja o składzie i składnikach alergennych zawartych w serwowanych pacjentom posiłkach oraz **zakład posiadał wdrożone zasady dobrej praktyki higieny**.

Reasumując:

1. Liczba żywionych pacjentów i pensjonariuszy utrzymuje się na podobnym poziomie w stosunku do 2021 r.
2. Kontrolowane zakłady nie zmieniły istotnie organizacji zarówno w zakresie funkcjonalności jak i wyposażenia.
3. Na podstawie oceny jadłospisów dekadowych w 2022 r. zarówno w bloku żywienia w szpitalu jak i w domu pomocy społecznej w żywieniu pacjentów i pensjonariuszy nie

stwierdzono nieprawidłowości.

4. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, iż pomieszczenia, urządzenia, sprzęt i wyposażenie zakładów utrzymywane są w należyтым stanie czystości i porządku.
5. Wdrożone systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności w kontrolowanych obiektach są skuteczne – nie stwierdzono przypadku wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego.
6. W przedmiotowych zakładach dopełniono obowiązku przekazywania konsumentom informacji w zakresie podania pełnego składu oraz informacji o produktach lub substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji obecnych w przygotowywanych i serwowanych potrawach.

ŻYWIENIE DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH.

W 2022 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie jednostek oświatowych znajdowało się:

- 85 stołówek szkolnych (w tym 58 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w bursach i internatach,
- 55 stołówek w przedszkolach (w tym 26 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 8 sklepików szkolnych,
- 5 firm prowadzących sprzedaż żywności z 27 urzędzeń dystrybucyjnych.

Skontrolowano:

- 1 sklepik szkolny funkcjonujący na terenie szkoły podstawowej,
- 19 stołówek szkolnych, w tym 15 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 18 stołówek w przedszkolach, w tym 11 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 2 urządzenia dystrybucyjne do sprzedaży żywności.

Ogółem w powyższych zakładach przeprowadzono **41 kontroli**, w tym 31 kontroli obejmowało swym zakresem ocenę prowadzonego sposobu żywienia w stołówkach oraz w przypadku sklepiku i urzędzeń dystrybucyjnych ocenę asortymentu żywności wprowadzanej do obrotu, w zakresie zgodności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W 2 stołówkach szkolnych prowadzących żywienie w systemie cateringowym stwierdzone zostały niezgodności, w tym w **przypadku 1 stołówki zakład został oceniony jako niezgodny z wymaganiami**, z powodu przekroczenia maksymalnie dopuszczonej liczby punktów (niezgodności: brak czystości środka transportu przewożącego potrawy dla dzieci, brak szkoleń zatrudnionego personelu w zakresie obowiązujących zasad GHP, brak opracowanej i wdrożonej dla zakładu dokumentacji GHP). W przypadku drugiej stołówki pracownik wydający żywność dzieciom nie posiadał aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoby odpowiedzialne za stwierdzone uchybienia zostały ukarane mandatem karnym – nałożono **2 mandaty na kwotę 400 zł**. Uchybienia zostały natychmiast usunięte, co potwierdziły przeprowadzone czynności kontrolne.

Za wyjątkiem obiektu ocenionego jako niezgodny z wymaganiami, wszystkie stołówki szkolne i przedszkolne przyporządkowane są do średniej kategorii ryzyka.

W 2022 r. nie prowadzono kontroli wobec stołówek w bursach i internatach (3 zakłady w ewidencji) oraz stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych. Obiekty te zostały zaplanowane do urzędowej kontroli w 2023 r.

W kontrolowanych stołówkach **oceniono teoretycznie 28 jadłospisów dekadowych** (przedszkola – żywienie całodzienne, szkoły – obiad), w zakresie zgodności z wymaganiami cytowanego rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz realizacji zasad racjonalnego żywienia:

- 17 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach szkolnych (obiad szkolny), w tym 11 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 11 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach przedszkolnych (żywienie całodzienne), w tym 5 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Ocena została przeprowadzona w oparciu o listy pytań kontrolnych wspomagające ocenę żywienia, odrębną dla przedszkoli i odrębną dla szkół. Wykonana analiza nie wykazała niezgodności w powyższym zakresie.

Ponadto pod nadzorem organu znajduje się 8 sklepików szkolnych i 5 firm prowadzących sprzedaż żywności z urzędów dystrybucyjnych. Zarejestrowane przedsiębiorstwa umieściły na terenie 18 szkół zlokalizowanych w powiecie konińskim 27 urzędów dystrybucyjnych przeznaczonych do sprzedaży żywności.

W 2022 r. w zakładach funkcjonujących na terenie szkół sprzedających żywność, skontrolowano 1 sklepik szkolny oraz 2 automaty samosprzedające. Żywność wprowadzana do obrotu z przedmiotowych zakładów spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r.

1.2.5. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD

Pod nadzorem organu znajduje się **573 zakłady**, w tym między innymi: 450 producentów pierwotnych, 3 RHD, 70 dostawców bezpośrednich, 1 zakład produkcji pierwotnej i RHD, 45 producentów pierwotnych dostarczających jednocześnie płody rolne w ramach RHD, 3 zakłady działające we wszystkich wymienionych powyżej obszarach. W zakresie oceny ryzyka dla poszczególnych grup zakładów 407 przedsiębiorstw uzyskało kategorię ryzyka niską (produkcja warzyw okopowych, zbóż, rzepaku), 11 zakładów uzyskało kategorię ryzyka średnią oraz 155 wysoką kategorię ryzyka (zakłady produkujące owoce i warzywa przeznaczone do spożycia na surowo, w tym owoce miękkie, jabłka, śliwki, wiśnie, sałatę, ogórki, pomidory).

Do kontroli zaplanowano przede wszystkim zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji owoców, w tym miękkich (truskawek), warzyw, w tym do bezpośredniego spożycia (pomidory, ogórki, sałata) oraz ziemniaki. W 2022 r. **skontrolowano 17 zakładów, z czego 13 zostało ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu.

Skontrolowano:

- 7 zakładów produkcji pierwotnej uprawiających owoce, w tym: jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie, śliwki – 6 gospodarstw, warzywa okopowe, zboże, kapustę i kalafior – 1 gospodarstwo),
- 6 zakładów dostarczających własne płody rolne do konsumentów indywidualnych lub zakładów sprzedaży detalicznej, uprawiających warzywa: liściaste – 1 zakład, owoce miękkie, w tym: truskawki – 2 zakłady, owoce inne: jabłka, śliwki, czereśnie, wiśnie, brzoskwinie – 3 zakłady,
- 4 zakłady produkcji pierwotnej i jednocześnie działających w ramach dostaw bezpośrednich

uprawiających owoce w tym: jabłka, gruszki, wiśnie, śliwki, czereśnie – 3 zakłady, ziemniaki, groch oraz zboża – 1 zakład.

Przeprowadzono **17 kontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne**, dotyczące nieprawidłowości w znakowaniu miodu sprzedawanego ze straganów na targowisku oraz zastrzeżeń w zakresie sprzedaży bezpośredniej truskawek. Przeprowadzone kontrole interwencyjne nie wykazały nieprawidłowości.

Ogółem przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności wymagających postępowania mandatowego, wydania przez organ zarządzeń do wykonania w drodze decyzji administracyjnych oraz prowadzenia postępowania w sprawie nałożenia kary pieniężnej.

W 74 zakładach opracowane są i wdrożone zasady dobrej praktyki higieny oraz 1 zakład wdrożył zasady GMP.

Dwa z ww. zakładów prowadzące działalność w ramach produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich oraz dostaw bezpośrednich kontrolowano w ramach **Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej na rok 2022 r.** Działania kontrolne w wyznaczonych dwóch gospodarstwach prowadzone były równolegle przez Inspekcję Ochrony Środowiska oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności. W ramach planu pobrano 3 próbki wytwarzanej żywności: 1 próbkę ziemniaków w kierunku oznaczania metali i 1 próbkę sałaty w kierunku oznaczania azotanów – próbki pobrane przez PIS oraz 1 próbkę ziemniaków w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów – próbka pobrana przez PIORIN. Ponadto w gospodarstwie uprawiającym sałatę przedstawiciel IOŚ pobrał 1 próbkę gleby do badań laboratoryjnych. Wyniki badań laboratoryjnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez wszystkie zaangażowane organy nie wykazały niezgodności.

1.2.7. Środki transportu

Pod nadzorem organu znajduje się **257 indywidualnych środków transportu** należących do 74 przedsiębiorstw. W roku 2022 **skontrolowano ogółem 53 środki transportu żywności** (w 2020 r. – 47 środków transportu, w 2021 r. – 65), w tym:

- 7 środków transportu należących do 7 zakładów – firm przewozowych prowadzących działalność w zakresie usług transportowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- 46 środków transportu do przewozu żywności funkcjonujących przy zatwierdzonych zakładach i dostarczających wytworzoną w nich żywność do odbiorców zewnętrznych, należące do:
 - 2 piekarni – skontrolowano 7 samochodów w ramach kontroli zakładów,
 - 3 ciastkarni – skontrolowano 4 samochody, w tym 2 w ramach kontroli zakładu i 2 na wniosek o włączenie do użytkowania,
 - 1 przetwórnicy owocowo-warzywnej – skontrolowano 1 samochód w ramach kontroli zakładu,
 - 1 młyna – skontrolowano 1 samochód na wniosek o włączenie do użytkowania,
 - 3 magazynów hurtowych – skontrolowano 4 samochody na wniosek o włączenie do użytkowania,
 - 11 zakładów żywienia zbiorowego otwartego świadczących usługi cateringowe – skontrolowano 3 samochody w ramach kontroli zakładu oraz 11 samochodów na wniosek

o włączenie do użytkowania,

- 2 zakładów małej gastronomii – skontrolowano 1 samochód w ramach kontroli zakładu oraz 1 na wniosek o włączenie do użytkowania,
- 1 stołówki wczasowej – skontrolowano 4 samochody w ramach kontroli zakładu i 4 na wniosek o włączenie do działalności,
- 1 stołówki szkolnej – skontrolowano 1 samochód w ramach kontroli zakładu,
- 1 stołówki szkolnej żywienia w systemie cateringowym – skontrolowano 1 samochód w ramach kontroli zakładu – kontrola wykazała zły stan sanitarny środka transportu – nałożono mandat karny w wysokości 200 zł (mandat wykazany w MZ_48 w grupie stołówek szkolnych),
- 2 zakładów usług cateringowych – skontrolowano 1 samochód w ramach kontroli zakładu oraz 1 na wniosek o włączenie do działalności.

Przytoczone powyżej dane wskazują, iż generalnie stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

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

1.3. Kontrole weekendowe

W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** w 77 zakładach przeprowadzono 79 kontroli, w tym 77 kontroli tematycznych i 2 kontrole sprawdzające usunięcie stwierdzonych uchybień.

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

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/ kontroli	Ilość kontroli kwestionowa nych	Ilość mandatów / kwota	Liczba decyzji	Najczęściej stwierdzane niezgodności
1	Automaty do lodów	7/7	1	0	1 decyzja opłatowa	Przedsiębiorca nie ustalił zasad w zakresie prowadzenia badań właścicielskich wobec wytwarzanych lodów – w 1 zakładzie
2	Kioski	1/1	0	0	0	–
3	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	25/26	7	7/1900 zł	8 decyzji opłatowych, 2 decyzje merytoryczne	– brak czystości i porządku – w 6 zakładach, – brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 1 zakładzie, – niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich

						<p>temperatur i/lub segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia, – w 4 zakładach</p> <ul style="list-style-type: none"> – stwierdzono żywność po upływie okresu przydatności do spożycia – w 2 zakładach – z obrotu wycofano 115 asortymentów żywności o złej jakości, – nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne – w 3 zakładach, – brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 3 zakładach, – nieprawidłowo zorganizowane stanowiska technologiczne – w 2 zakładach, – zły stan ścian – w 2 zakładach, – zły stan techniczny urządzeń chłodniczych – w 1 zakładzie, – poszerzenie działalności o warzywa okopowe w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenia – w 1 zakładzie – w tej sprawie do WPWIS w 2023 r. zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary pieniężnej.
4	Zakłady małej gastronomii	17/18	6	6/ 1400 zł	7 decyzji opłatowych	<ul style="list-style-type: none"> – brak czystości i porządku – w 3 zakładach, – brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 3 zakładach, – niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur i/lub segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia, – w 2 zakładach – brak prawidłowo zorganizowanych warunków do mycia i suszenia rąk (brak mydła, ręczników) – w 2 zakładach – zły stan wyposażenia – w 1 zakładzie, – poszerzenie działalności o warzywa okopowe w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenia – w 1 zakładzie – w tej sprawie do WPWIS w 2023 r. zostanie skierowany

						wniosek o nałożenie kary pieniężnej. – brak identyfikacji źródła pochodzenia produktów – w 1 zakładzie
5	Zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych	27/27	11	8/ 2000 zł	11 decyzji opłatowych	– brak czystości powierzchni kontaktujących się z żywnością – w 4 zakładach, – brak w miejscu zatrudnienia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno- epidemiologicznych – w 6 zakładach, – niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur i/lub segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia – w 4 zakładach, – zakres prowadzonej działalności był niezgodny z uzyskanym zatwierdzeniem – w 3 zakładach (dotyczyło obiektów zatwierdzonych przez inne organy), – brak warunków do mycia żywności – w 2 zakładach, – brak udokumentowanego źródła pochodzenia produktów – w 2 zakładach, – brak warunków do czyszczenia narzędzi roboczych – w 5 zakładach, – brak warunków do mycia rąk – w 2 zakładach, – brak gorącej wody – w 2 zakładach – zły stan techniczny podłogi – w 2 zakładach, – pracownicy nie byli wyposażeni w odzież roboczą – w 1 zakładzie.
9	Razem	77/79	25	21/ 5300 zł	27 decyzji opłatowych , 2 merytoryczn e	

W 25 kontrolowanych zakładach zostały stwierdzone **niezgodności (32% kontrolowanych zakładów)**. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **21 mandatów na kwotę 5 300 zł**. W związku z naruszeniem obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych wydano **27 decyzji opłatowych** oraz wobec 2 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego wydano **2 decyzje merytoryczne** nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały, iż zarządzenia wymienione w decyzjach zostały usunięte.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w ruchomych i tymczasowych zakładach małej gastronomii zatwierdzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych działających na innym terenie, skierowano do tych organów **5 pism** zawiadamiających o niezgodnościach.

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

2.1. Ogniska zatruc pokarmowych

W 2022 r. na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie zarejestrowano ognisk zatruc pokarmowych.

2.2. Zatrucia grzybami.

W 2022 r. na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie zarejestrowano ognisk zatruc grzybami. Natomiast prowadzone było poradnictwo udzielane osobom prywatnie zbierającym grzyby, w tym zakresie udzielono 46 porad w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów (informacja o powyższym umieszczona była na stronie internetowej PSSE w Koninie w zakładce „Aktualności” – „Sezon na grzybobranie”). Ponadto w przywołanej lokalizacji dla konsumentów zamieszczone były: materiał edukacyjny pt. Bezpieczne grzybobranie oraz ulotka pt. Grzybobranie.

W dniu października udzielono wywiadu dla TV Wielkopolskiej, dotyczącego grzybów i bezpiecznych zasad zbierania grzybów oraz w listopadzie wygłoszono wykład pt. „Grzyby w przyrodzie. Jak się ustrzec przed zatruciem grzybami” skierowany do uczniów VIII klasy szkoły podstawowej w ramach oferty edukacyjnej dla placówek oświatowych.

3. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF dotyczącym szybkiego powiadamiania o niebezpiecznej żywności, paszach oraz materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF (Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach) PPIS w Koninie otrzymywał powiadomienia alarmowe oraz informacyjne. **Powiadomienie alarmowe** dotyczy zagrożenia, które wymaga lub może wymagać natychmiastowego działania przez innego krajowego członka sieci RASFF. **Powiadomienie informacyjne** to powiadomienie o zagrożeniu, które nie wymaga natychmiastowego działania przez innego krajowego członka sieci RASFF. Powiadomienie informacyjne może być związane z produktem, w którym wykryto poważne ryzyko, jednak znajduje się on jedynie w obrocie lokalnym, na ograniczonym terenie, nie został wprowadzony do obrotu lub nie znajduje się już w obrocie.

W 2022 r. do organu przesłane zostało **49 informacji o niezgodnościach, w tym 6 informacji dotyczących niezgodności stwierdzonych wobec wyrobów do kontaktu z żywnością**. Łącznie otrzymano:

- **33 powiadomienia** alarmowe (powiadomienie alarmowe dotyczy zagrożenia, które wymaga lub może wymagać natychmiastowego działania przez innego krajowego członka sieci RASFF) **umieszczonych w systemie RASFF**, w tym 11 dotyczących obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych, 16 dotyczących innych zanieczyszczeń stwierdzonych w żywności oraz 6 dotyczących przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji substancji niepożądanych w wyrobach do kontaktu z żywnością,

- **16 powiadomień informacyjnych umieszczonych w systemie RASFF**, w tym 4 dotyczące obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych oraz 12 dotyczących innych zanieczyszczeń.

Liczba otrzymanych powiadomień zdecydowanie spadła w stosunku do 2021 r., w którym organ otrzymał łącznie 76 powiadomień.

Poza powiadomieniami umieszczonymi w systemie RASFF organ otrzymał od organów Inspekcji Weterynaryjnej dwie informacje o zakwestionowaniu żywności pochodzenia zwierzęcego, w tym o przekroczeniu dopuszczalnego poziomu rtęci w rybie maślanej oraz obecności wirusa ASF w wątrobie wieprzowej – przesłane w tych sprawach pisma nie zawierały informacji o umieszczeniu spraw w systemie RASFF.

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF w trybie alarmowym powodem kwestionowania produktów było:

- 11 powiadomień dotyczyło stwierdzenia obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych (Salmonelli enteritidis w mięsie drobiowym, kale kurzym z fermy produkcji jaj, proszku jajecznym – 6 powiadomień, 1 powiadomienie dotyczące jednoczesnego stwierdzenia obecności Salmonelli Enteritidis i Newport w filecie z kurczaka, 3 powiadomienia dotyczące stwierdzenia Listerii monocytogenes w przetworach mięsnych, 1 powiadomienie dotyczące stwierdzenia Salmonelli Typhimurium w mięsie indycym)
- 6 powiadomień dotyczyło pestycydów (2 powiadomienia o przekroczeniu NDP dla glifosatu w: kaszy jaglanej i kaszy gryczanej prażonej oraz 3 powiadomienia o stwierdzeniu obecności tlenu etylenu w: ekstrakcie Garcinia Cambogia, glutenie, mielonych liściach limonki),
- 6 powiadomień dotyczyło migracji substancji niepożądanych w wyrobach do kontaktu z żywnością (pierwszorzędowych amin aromatycznych – 3 powiadomienia, metali – 3 powiadomienia)
- 3 powiadomienia dotyczyły stwierdzenia obecności ciał obcych: szkła w buraczkach, metalu w serze pleśniowym oraz niezidentyfikowanego ciała obcego w herbatce owocowej dla małych dzieci,
- 2 powiadomienia dotyczyły przekroczenia dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w mące kukurydzianej i rodzynkach,
- 1 powiadomienie dotyczyło stwierdzenia alkaloidów tropanowych w chipsach kukurydzianych,
- 1 powiadomienie dotyczyło niezadeklarowanego alergenu – jaj w żywności,
- 1 powiadomienie dotyczące przekroczenia dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w suplemencie diety,
- 1 powiadomienie dotyczące stwierdzenia substancji farmakologicznie czynnej (tylmikozyny) w mięsie indycym,
- 1 powiadomienie dotyczące przekroczenia poziomu odniesienia dla akryloamidu w pieczywie chrupkim..

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF w trybie informacyjnym powodem kwestionowania produktów było:

- 5 powiadomień dotyczyło przekroczenia NDP dla pestycydów (metalaksyli w cukinii z Turcji, chloropiryfosu w papryce czerwonej z Turcji, w papryce kiszzonej i w grapefrucie, propikonazolu w cytrynach z Turcji),
- 4 powiadomienia dotyczyły stwierdzenia obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych (Salmonelli spp. w drobiu i pieprzu czarnym mielonym, Bacillus cereus w trawie z jęczmienia oraz bombażu w sosie),

- 2 powiadomienia dotyczyły stwierdzenia w suplementach diety niedozwolonych składników: DMBA, artemisia annua,
- 1 powiadomienie dotyczyło stwierdzenia szkła w surowcu użytym do produkcji batonów,
- 1 powiadomienie dotyczyło nielegalnego uboju indyków,
- 1 powiadomienie dotyczyło napromieniania żywności,
- 1 powiadomienie dotyczyło stwierdzenia substancji farmakologicznie czynnej w mięsie wołowym – obiekt, którego dotyczyło powiadomienie znajduje się pod nadzorem Powiatowego lekarza Weterynarii w Koninie, w związku z czym sprawa została przekazana do powyższego organu,
- 1 powiadomienie dotyczyło alkaloidów pirolizydynowych w herbacie czarnej liściastej.

W wyniku otrzymanych informacji, w zależności od sytuacji podejmowane było postępowanie dotyczące prowadzenia kontroli interwencyjnych lub postępowania wyjaśniającego. Przeprowadzono **48 kontroli interwencyjnych** i **54 postępowania wyjaśniające** z osobami odpowiedzialnymi za działania w zakładach, do których dostarczono kwestionowane produkty. W wyniku przeprowadzonych działań z **obrotu wycofano: 1399 opakowań jednostkowych i 123,808 kg kwestionowanej żywności, 151 sztuk wyrobów do kontaktu z żywnością, 30 600 sztuk jaj** pochodzących z fermy, w której stwierdzono obecność Salmonelli Enetritudis w próbkach kału kurzego.

W 6 przypadkach powiadomienie o niezgodności dotyczyło mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność chorobotwórczej mikroflory i dla którego w momencie pozyskania informacji upłynął już okres przydatności do spożycia – informacje przekazywane były do wykorzystania służbowego przy ewentualnych dochodzeniach epidemiologicznych – w 2022 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia zakażeń pokarmowych, dla których źródłem byłyby żywność umieszczona w systemie RASFF.

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

W większości przypadków kwestionowana żywność dostarczana była do magazynów hurtowych (w przypadku 14 powiadomień), supermarketów (w przypadku 7 powiadomień) i sklepów spożywczych (6 powiadomień). Pojedyncze informacje dotyczyły dostaw do zakładów żywienia zbiorowego, stołówki w szpitalu, piekarni. W przypadku wyrobów do kontaktu z żywnością odbiorcami były głównie sklepy specjalizujące się w sprzedaży tych towarów, markety oraz drogerie sieciowe.

Jedno powiadomienie dotyczyło producenta żywności zlokalizowanego na terenie powiatu konińskiego, od którego został dostarczony pieprz czarny mielony, zanieczyszczony pałeczkami Salmonelli spp. Z ustaleń wynikało, iż pieprz został sprzedany odbiorcy w opakowaniach zbiorczych tj. workach po 25 kg i na dalszych etapach został poddany konfekcjonowaniu w innym

zakładzie, w efekcie czego do obrotu wprowadzony został pieprz w opakowaniach o masie 900 g, z którego pobrane zostały próbki do badań mikrobiologicznych. Kontrola przeprowadzona w wytwórni mieszanek przyprawowych nie wykazała niezgodności, a towaru nie było już zakładzie. Pieprz, z którego pobrane były próbki nie stanowił już produktu wyjściowego jaki został wytworzony w kontrolowanej wytwórni mieszanek przyprawowych, a czynności przeprowadzone w zakresie konfekcjonowania w opakowania jednostkowe spowodowały, iż zaszła ingerencja w pierwotny towar i trudno było orzec na jakim etapie doszło do zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Pomimo tego kontrolowany przedsiębiorca podjął decyzję o wycofaniu produktu z obrotu i powiadomił wszystkich odbiorców pieprzu. Z informacji zwrotnej przekazanej producentowi wynikało, iż żadne przedsiębiorstwo do którego pieprz został sprzedany nie posiadało już tego towaru.

W 2022 r. działania związane z produktami umieszczonymi w systemie RASFF dotyczyły przede wszystkim żywności gotowej dostarczanej na teren powiatu konińskiego do zakładów obrotu (magazynów, obiektów sprzedaży detalicznej, zakładów żywienia zbiorowego) od producentów zlokalizowanych poza terenem powiatu konińskiego.

Generalnie o stwierdzonych niezgodnościach przedsiębiorstwa informowane były przez dostawców kwestionowanych produktów. Podejmowane czynności urzędowe w większości przypadków wykazywały, iż w momencie ich prowadzenia towary były już wycofane z obrotu i zwrócone do dostawcy lub oczekiwały na odbiór. Działania w zakresie wycofania kwestionowanych produktów z rynku podejmowane były w większości przypadków dobrowolnie i dotyczyły zwrotu do dostawcy, a z przeprowadzonych działań przedkładano stosowną dokumentację.

W listopadzie 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie otrzymał **kwestionowany wynik próbki produktu pn. Pieczywa chrupkiego** żytnio-kukurydzianego z dodatkiem mąki pszennej graham, ekstrudowanego, pobranego do badań laboratoryjnych w supermarkecie sieci „Polo Market” na terenie powiatu konińskiego. W pieczywie stwierdzono obecność akryloamidu na poziomie $911 \pm 91 \mu\text{g}/\text{kg}$, co przekraczało wartość poziomu odniesienia określonego w rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017 r. ustalającym środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 21.11.2017 r. str. 24). Badany środek spożywczy zaklasyfikowany został do grupy: pieczywo chrupkie, dla której poziom odniesienia dla obecności akryloamidu wynosi $350 \mu\text{g}/\text{kg}$.

W związku z powyższym podjęte zostały działania w zakresie powiadomienia o stwierdzonej niezgodności organu nadzorującego producenta pieczywa, podmiotu odpowiedzialnego za sprzedaż w supermarkecie oraz do podmiotu odpowiedzialnego za jakość pieczywa wskazanego na opakowaniu.

Ponadto w supermarkecie, w którym została pobrana przeprowadzone zostały czynności kontrolne, w wyniku których z obrotu wycofanych zostało 25 opakowań produktu opatrzonego znakami identyfikacyjnymi właściwymi dla kwestionowanego towaru. Wycofanie pieczywa z obrotu handlowego było działaniem dobrowolnym przeprowadzonym przez przedsiębiorcę odpowiedzialnego za sprzedaż w przedmiotowym supermarkecie. Wycofany towar został zabezpieczony i odłożony w magazynie. Wycofana z obrotu masa towarowa została zwrócona do centrum logistycznego zaopatrującego sklep.

W związku z uzyskaniem wyniku świadczącego o niezgodności **w ramach funkcjonowania systemu RASFF organ opracował formularz powiadomienia, który został w dniu 8 listopada 2022 r. przesłany do WPWIS.**

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Żywność wycofana z obrotu w trakcie czynności kontrolnych

W zakresie nadzoru nad jakością żywności wprowadzanej do obrotu zakwestionowano n.w. żywność w poszczególnych kategoriach obiektów

Tabela: żywność wycofana z obrotu z powodu złej jakości

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Ilość wycofanych asortymentów/kg żywności – żywność przeterminowana, zepsuta, brak identyfikacji</i>	<i>Ilość wycofanych opakowań/szt./kg żywności w związku z powiadomieniami w systemie RASFF</i>
Piekarnie		30 600 szt. jaj
Sklepy spożywcze	285 asortymentów	11 opakowań
Supermarkety	20 asortymentów	286 opakowań
Magazyny hurtowe		123,8 kg, 1097 opakowań
Obiekty ruchome i tymczasowe	20 asortymentów	
Apteki		2 opakowania
Inne obiekty obrotu żywnością		3 opakowania
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	131 asortymentów, 36 kg	
Razem	456 asortymentów oraz 36 kg	1399 opakowań, 123,8 kg, 30 600 szt. jaj

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak identyfikacji produktów,
- inne zanieczyszczenia (między innymi: pestycydy, obecność drobnoustrojów chorobotwórczych, ochratoksyna A, akrykloamid, szkło, napromienianie alkaloidy tropanowe)

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

Graniczna kontrola sanitarna

W 2022 r. przeprowadzono **23 kontrole dotyczące żywności eksportowanej** do krajów spoza UE. Wszystkie kontrole dotyczyły jednego przedsiębiorcy, który występował z wnioskami o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej. W trakcie czynności oceniono 89 partii żywności (różnego rodzaju wafle zbożowe), wobec których organ wydał 23 świadectwa potwierdzające spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

Ponadto **dokonano 11 kontroli** na wniosek dwóch przedsiębiorców z powiatu konińskiego **dotyczących importowanych środków spożywczych**: posypki do produkcji wafli, kaszy jęczmiennej, grochu i kompleksu mineralnego ze skamieniałych sproszkowanych alg. Oceniono 28 partii importowanych produktów, wobec których wydano 11 świadectw potwierdzających spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

4.1. Badania laboratoryjne próbek żywności

W 2022 r. w planie badań **zaplanowano pobór 365 próbek żywnościowych**. Wszystkie próbki zaplanowane do badań laboratoryjnych zostały pobrane.

Ponadto **dotatkowo pobrano 4 próbki żywności**, w tym:

- **2 próby** kaszy jęczmiennej z Ukrainy pobrane w związku z graniczną kontrolą sanitarną. Próbki zostały zbadane w kierunku mykotosyn (aflatoksyny B₁, sumy aflatoksyn B₁, B₂, G₁, G₂, toksyny T-2, HT-2 i ich sumy) oraz pozostałości pestycydów. Wyniki badań nie wykazały niezgodności. Kasza została dopuszczona do obrotu na terenie UE,
- **1 próbkę** wyrobu ciastkarskiego, w związku z przyjęciem zgłoszenia o wystąpieniu objawów zatrucia u gości uczestniczących w przyjęciu okolicznościowym. Badania zostały przeprowadzone w kierunku mikrobiologicznym (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. oraz *Bacillus cereus*). Wyniki badań nie wykazały niezgodności.
- **1 próbkę** alkoholu (wódki) w związku z przyjęciem zgłoszenia o wystąpieniu objawów chorobowych u 1 osoby po spożyciu alkoholu. Próbkę została zbadana w kierunku zawartości metanolu – wynik badania nie wykazał niezgodności.

Spośród **365** próbek żywności umieszczonych w planie :

- 191 zbadano w kierunku mikrobiologicznym – wszystkie próbki dotyczyły żywności krajowej,
- 159 zbadano w kierunku innych zanieczyszczeń obecnych w środkach spożywczych – w tym 138 próbek żywności krajowej, 16 próbek żywności pochodzącej z krajów UE oraz 5 próbek żywności pochodzącej z importu,
- 15 próbek żywności zbadano w kierunku radiologicznym.

Spośród 365 próbek żywności **zakwestionowano 1 próbkę**, co stanowiło **0,3%** wszystkich pobranych prób żywnościowych (w 2015 r. zdyskwalifikowano - 3,7%, w 2016 r. – 5,6%, w 2017 r. – 4,7 %, w 2018 r. – 4,5 %, w 2019 r. – 0,67%, w 2020 r. – 0,52%, w **2021 r. – 1,3%**). **Przyczyną zakwestionowania próbki żywnościowej pn. Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham, ekstrudowane było stwierdzenie obecności akryloamidu na poziomie 911 +/- 91 µg/kg**, co przekraczało wartość poziomu odniesienia określonego w rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 2017/2158 z dnia 20 listopada 2017 r. ustalającym środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 21.11.2017 r. str. 24). Badany środek spożywczy klasyfikowany jest do grupy: pieczywo chrupkie, dla której poziom odniesienia dla obecności akryloamidu wynosi 350 µg/kg. W związku z uzyskaniem kwestionowanego wyniku badania powyższej próbki do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazano formularz powiadomienia informacyjnego zgodnie z procedurą systemu RASFF wraz z dokumentacją towarzyszącą. Ze sklepu, w którym pobrano próbkę pieczywa wycofano 25 opakowań kwestionowanego produktu.

W 2022 roku **Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności, Wody i Gleby w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie**, wykonująca urzędowe badania mikrobiologiczne dla próbek dostarczanych przez stacje sanitarne z powiatu: konińskiego, kolskiego, tureckiego, słupeckiego i wrzesińskiego, przebadła w ramach urzędowej kontroli i monitoringu ogółem **465** próbek środków spożywczych, z czego **430 próbek krajowych środków spożywczych**. Zakwestionowano ogółem **10** próbek, co stanowiło **2,33%** zbadanej żywności pochodzenia krajowego. Przyczyną kwestionowania próbek była niewłaściwa jakość mikrobiologiczna środków spożywczych.

Tabela. Kwestionowane próbki środków spożywczych wg grup produktów w latach 2021-2022

L.p.	Grupa produktów	Odsetek próbek zakwestionowanych w % w danej grupie produktów	
		2021 rok	2022 rok
1.	Mleko i przetwory mleczne (ogółem) w tym lody	0	5
2.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	0	5

Mleko i przetwory mleczne

Zbadano ogółem 75 próbek krajowych, w tym kwestionowano 5, co stanowiło 6,67%. (w tym zbadano ogółem 30 próbek lodów krajowych, z czego kwestionowano 5, co stanowiło 16,67%). Przyczyną kwestionowania lodów była zawyżona liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*.

Wyroby garmażeryjne i kulinarne

Zbadano ogółem 65 próbek krajowych, w tym kwestionowano 5, co stanowiło 7,69%. Przyczyną kwestionowania była obecność pałeczek *Salmonella* spp.

4.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**, w tym 1 próbkę wyrobów krajowych, 2 próbki wyrobów pochodzących z UE oraz 2 wyrobów z Chin:

- w kierunku oznaczania **bisfenolu A** – badaniom poddano 2 próbki (kubek krajowej produkcji, butelka z Chin) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania **poziomu ołowiu i kadmu** – badaniom poddano 1 próbę wyrobów szklanych dekorowanych (kubki – pochodzenie Chiny) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania **migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych** – do badań pobrano wyroby kuchenne z nylonu pochodzące z UE (łopatka kuchenna, – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku **migracji specyficznej formaldehydu** – do badania pobrano miskę melaminową pochodzącą z UE.

Badania produktów nie wykazały niezgodności.

5. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2022 r. znajdowały się: **2 wytwórnie suplementów diety, 1 hurtownia suplementów diety**. W 2022 r. wobec 1 wytwórni organ wydał **zatwierdzenie warunkowe** dotyczące opracowania i wdrożenia niezbędnej dokumentacji zapewniającej utrzymanie bezpieczeństwa żywności (zatwierdzenie zostało przedłużone o kolejne 3 miesiące w związku z koniecznością dopracowania przedstawionej dokumentacji).

Wytwórnie i magazyn zostały poddane kontroli. Łącznie w zakładach przeprowadzono **5 kontroli**, w tym, 2 kontrole dotyczyły również przeglądu prowadzonych przez kontrolowanych przedsiębiorców stron internetowych:

- 2 kontrole w 2 wytwórniach suplementów diety, w tym 1 kontrola dotyczyła oceny zakładu w oparciu o arkusz oceny – kontrola nie wykazała niezgodności. Kontrola drugiej wytwórni była kontrolą tematyczną w zakresie spełnienia wymagań prawa żywnościowego dotyczącego suplementów diety w tym: składu ilościowo-jakościowego, znakowania i sprzedaży internetowej i wynikała ze wzmożonego nadzoru nad tą grupą zakładów,
- 3 kontrole w hurtowni suplementów diety, w tym 2 kontrole sprawdzające wykonanie zarządzeń wydanych w 2021 r. w zakresie systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz 1 kontrolę interwencyjną wynikającą ze zgłoszenia stowarzyszenia o nieprawidłowym składzie suplementu diety, kwalifikującym produkt jako produkt leczniczy.

Kontrola tematyczna przeprowadzona w wytwórni oraz interwencyjna przeprowadzona w hurtowni obejmowała kompleksową ocenę jakościowo-ilościową, ocenę znakowania opakowań oraz informacji przekazywanych w ofertach handlowych na stronach internetowych dla wybranych suplementów diety.

Przeprowadzone w powyższym zakresie czynności kontrolne wykazały niezgodności:

- 1) W wytwórni suplementów diety (oceniono 4 suplementy diety) oznakowanie na opakowaniu 1 produktu oraz treści informacji umieszczonych we wszystkich 4 ofertach sprzedaży internetowej wykazały niezgodności z przepisami rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011, rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety. W sprzedaży internetowej przekazywane były treści sugerujące działanie lecznicze lub zapobiegające chorobom oraz nieautoryzowane oświadczenia zdrowotne lub treść oświadczeń została zmieniona w stosunku do oświadczeń autoryzowanych i miała zbyt mocne brzmienie. Przedsiębiorca dobrowolnie podjął działania w zakresie dostosowania informacji przekazywanych klientom na opakowaniu oraz w prezentowanych w Internecie do obowiązujących wymagań. Znaczna część niezgodności została usunięta, jednakże treści w dalszym ciągu są poprawiane. W zakresie stwierdzonych niezgodności w przekazie informacji konsumentom w 2023 r. do WPWIS zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary pieniężnej.
- 2) Kontrola interwencyjna przeprowadzona w hurtowni wykazała, wątpliwości w zakresie prawidłowości kwalifikacji ocenianego produktu jako suplementu diety, z uwagi na zastosowanie melatoniny łącznie ze składnikami roślinnymi wykorzystywanymi również jako rośliny lecznicze, w dawce która może mieć działanie lecznicze oraz dodatkowo przekroczeniu ilości piperyny zawartej w dziennej dawce produktu przekraczającej zalecenia Zespołu ds. Suplementów Diety. Powzięte co do kwalifikacji produktu wątpliwości wymagają wdrożenia postępowania wyjaśniającego i przedstawienia opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Wyniki kontroli zostały przekazane do GIS za pośrednictwem WPWIS z prośbą o przedstawienie stanowiska organu. Przedsiębiorca dobrowolnie wstrzymał sprzedaż produktu do czasu wyjaśnienia sprawy. Ponadto ocena informacji umieszczonych na opakowaniu i stronie internetowej wykazała niezgodności w zakresie zastosowanych oświadczeń zdrowotnych. Oferta handlowa dotycząca produktu została usunięta ze stron internetowych.

W 2022 r. urzędowa kontrola obejmowała badania próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia. W związku z realizacją planu poboru prób pobrano i poddano badaniu laboratoryjnemu **79 próbek żywności w następujących kategoriach:**

- 20 próbek suplementów diety, w tym w kierunku: metali – 3 próbki, substancji dodatkowych – 3 próbki, białka – 3 próbki, substancji i składników niedozwolonych w żywności – 3 próbki, kwasów tłuszczowych omega-3, 6, 9 – 2 próbki, znakowania – 3 próbki, składników mineralnych – 2 próbki, witamin i innych składników żywieniowych – 2 próbki,
- 39 próbek preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, w tym w kierunku: metali – 3 próbki, znakowania – 3 próbki, mikrobiologicznym – 30 próbek, kwasów tłuszczowych nienasyconych – 1 próbka, zawartości sodu – 2 próbki,
- 14 próbek produktów zbożowych przetworzonych oraz żywności dla dzieci, w tym w kierunku: mikrobiologicznym – 10 próbek, metali – 2 próbki, pestycydów – 1 próbka, azotanów – 1 próbka,
- 6 próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, w tym: 2 próbki produktów dla dzieci (znakowanie – 1 próbka, metale – 1 próbka) oraz 4 dla dorosłych (znakowanie – 2 próbki, 2 – substancje dodatkowe).

Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości. Natomiast wyniki otrzymane dla **2 próbek** środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonych dla dorosłych zwracały **uwagę na nieprawidłowe oznaczenia w zakresie wartości odżywczej** – w tej sprawie skierowano pisma do organu nadzorującego producenta.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych dostępne w obrocie suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia poddawane były ocenie w zakresie prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach. W tym zakresie oceniono 40 partii suplementów diety i 10 partii środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Wobec 13 partii suplementów diety (zawierających w składzie CBD) stwierdzono niezgodności.

Działania kontrolne prowadzone w zakresie **sprzedaży produktów konopnych** wykazały obecność w obrocie suplementów diety, zawierających w składzie CBD – postępowanie dotyczyło 18 produktów. Ocena oznakowania 12 produktów wykazała nieprawidłowości w zakresie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r., w tym wobec 3 produktów stosowane były treści sugerujące działanie leczenia lub zapobiegania chorobom. O nieprawidłowościach oraz obecności w obrocie żywności zawierającej CBD poinformowano państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych na terenie których znajdowały się podmioty wskazane na opakowaniach ocenianych produktów – wysłano 11 pism w powyższej sprawie. Z informacji zwrotnych przekazany przez organy wynika, iż **wobec podmiotów odpowiedzialnych za obrót prowadzone jest postępowanie, dla którego brak jest prawomocnego rozstrzygnięcia.**

6. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

W 2022 r. zgodnie z planem pobierania próbek do badania z obrotu pobrano 1 próbkę kukurydzy konserwowej w kierunku występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego – w przeprowadzonym badaniu nie wykryto zawartości genetycznie modyfikowanych organizmów (GMO). Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego. W trakcie urzędowych kontroli nie stwierdzono również w produkcji jak i w obrocie żywności oznakowanej jako GMO. Czynności prowadzone w ramach granicznej kontroli sanitarnej dotyczącej importu żywności z krajów trzecich dotyczyły asortymentów, wobec których nie stwierdzano modyfikacji genetycznej (kasza jęczmienna, groch).

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

W 2022 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **33** miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **4** hurtownie i **29** sklepów. W 2022 r. do rejestru wpisano 8 sklepów.

Skontrolowano **1** wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **9** miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownię i 8 sklepów. Przeprowadzono ogółem **12** kontroli, w tym **5 kontroli interwencyjnych** wynikających z powiadomień przekazanych do organu w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 1 wytwórnię oraz 4 sklepy. Wszystkie obiekty ocenione na podstawie arkusza oceny zakładu określono jako zgodne z wymaganiami w kategorii niskiego ryzyka – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku z powiadomieniami alarmowymi umieszczonymi w systemie RASFF dotyczącymi: migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z przyborów kuchennych pochodzących z Chin (3 powiadomienia) oraz migracji metali z naczyń ceramicznych i szklanych (3 powiadomienia) z obrotu wycofano 5 szt. łyżki szumówki pochodzącej z Chin, 51 szt. szczypiec uniwersalnych produkcji krajowej, 12 szt. talerzy dekorowanych produkcji krajowej, 83 zestawy szklanek świątecznych pochodzących z Chin.

Dodatkowo w wyniku działań interwencyjnych związanych z otrzymanymi powiadomieniami zidentyfikowano dwa sklepy, które nie zostały zgłoszone organowi i nie zostały zarejestrowane. Wobec osób, które nie dopełniły obowiązku rejestracji zastosowano postępowanie mandatowe – nałożono **2 mandaty na kwotę 400 zł.**

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **5 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**, w tym 1 próbkę wyrobów krajowych, 2 próbki wyrobów pochodzących z UE oraz 2 wyrobów z Chin:

- w kierunku oznaczania **bisfenolu A** – badaniom poddano 2 próbki (kubek krajowej produkcji, butelka z Chin) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania **poziomu ołowiu i kadmu** – badaniom poddano 1 próbę wyrobów szklanych dekorowanych (kubki – pochodzenie Chin) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania **migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych** – do badań pobrano wyroby kuchenne z nylonu pochodzące z UE (łopatka kuchenna, – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku **migracji specyficznej formaldehydu** – do badania pobrano miskę melaminową pochodzącą z UE.

Badania produktów nie wykazały niezgodności.

8. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu, Policją

W 2022 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Pracy, Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie, Policją, Urzędem Skarbowym w Koninie, Urzędem Miasta w Koninie, Komendą Straży Pożarnej.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną, właściwym Powiatowym Lekarzem Weterynarii przesłano 4 informacje, w tym: 1 informację dotyczącą zgłoszenia klienta w zakresie nieprawidłowości dotyczących sprzedaży drobiu na targowisku, 1 pismo przekazujące sprawę umieszczoną w systemie RASFF dotyczącą zakładu znajdującego się pod nadzorem PLW oraz 2 informacje w zakresie aktualizacji list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem.

W ramach współpracy z Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie skontrolowano (oddzielnie) dwa podmioty produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego w związku z realizacją Planu działania na rok 2022.

Do Urzędu Miasta w Koninie przekazano interwencję klienta dotyczącą obecności szczurów.

Do Komendy Policji Miejskiej w Koninie przekazano informację dotyczącą uzyskania sygnału o sprzedaży na portalu Olx.pl żywności po upływie okresów przydatności do spożycia.

Państwową Inspekcję Pracy poinformowano o interwencji klienta dotyczącej nieprawidłowości w zatrudnianiu pracowników. Ponadto do Urzędu Skarbowego skierowano pismo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej bez jej rejestracji.

Dla Telewizji Wielkopolskiej udzielono wywiadu na temat bezpiecznego grzybobrania.

9. Wnioski

1. W 2022 roku realizowano zadania w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji i obrotu żywnością, nad warunkami żywienia zbiorowego oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, ujęte w Planie Zasadniczych Zamierzeń. **Zaplanowano 17 zadań.** Wszystkie zamierzenia zostały zrealizowane – informacje o wynikach działań były przekazywane do WPWIS.
2. W harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2022 rok **do kontroli zaplanowano 533 obiekty** żywieniowo-żywnościowe oraz produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 380 zakładów tj. 67,17 %**. Przyczyną realizacji planu na tym poziomie były przede wszystkim kontynuowane w 2022 r. działania w obszarze przeciwepidemicznym – kontrole obiektów różnych branż w zakresie przestrzegania ustalonych wymagań oraz zaangażowanie się pracowników w przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych wśród osób zarażonych oraz osób z kontaktu z chorymi (styczeń-luty). Sekcja Higieny Żywności i Żywienia w okresie styczeń-luty dodatkowo przeprowadziła 232 kontrole w 165 obiektach różnych branż w zakresie weryfikowania przestrzegania zasad obowiązujących w okresie epidemii. Ponadto z prowadzonych ewidencji wynika, iż w 55 obiektach działalność została zakończona, co też istotnie zwiększa procent niezrealizowanej części planu kontroli.
3. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, skontrolowano **314 obiektów**, w których przeprowadzono **499 kontroli**. Kontrole dodatkowe przeprowadzono między innymi w związku z:
 - wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności – 122 kontrole,
 - sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności – 50 kontroli,
 - interwencjami klientów – 72 kontroli,
 - wzmożonym nadzorem nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim – 79 kontrole,

- w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 48 kontroli,
 - pismem WPWIS (w tym ustalenie pochodzenia ryb – akcja ryby z Odry, identyfikowalność mięsa wieprzowego) – 16 kontroli,
 - kontrole tematyczne (w tym ocena suplementów diety, CBD oraz kontrole firm sprzętających w WSZZ w Koninie, nadzór nad targowiskową sprzedażą truskawek) – 13 kontroli,
 - kontrole graniczne żywności importowanej i eksportowanej – 21 kontroli,
 - kontrole urzędowe obiektów nieuwzględnionych w Harmonogramie rocznym – 6 kontroli (obiekty ruchome i tymczasowe),
 - czynnościami związanymi z poborem prób żywności - w 2022 r. ogółem pobrano – **369** próbek żywności (w ty 4 dodatkowe), **5** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 72 kontrole,
4. W roku 2022 **odsetek obiektów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami był mniejszy niż w roku 2021** tj. i kształtował się na poziomie **0,8%**, (w 2021 r. stwierdzono 1,3% obiektów niezgodnych z wymaganiami).
 5. **Obiekty niezgodne** stwierdzono w grupie: automatów do lodów (1 zakład), ruchomych zakładów małej gastronomii (1 zakład) i stołówek szkolnych żywnienie w systemie cateringowym (1 zakład).
 6. Odnotowano **wzrost liczby nałożonych mandatów karnych** – 89 (w 2021 r. – 69), z czego 21 mandatów (23,6%) zostało nałożonych w wyniku wzmożonego nadzoru w sezonie letnim w dni wolne od pracy. **Ilość wniosków o ukaranie** kierowanych do WPWIS zwiększyła się o 1 – 11 wniosków (w 2021 r. – 10 wniosków). Wzrosła również ilości decyzji merytorycznych wydawanych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów – 26 decyzji (w 2021 r. – 21 decyzji).
 7. Z analizy wniosków o nałożenie kary pieniężnej kierowanych do WPWIS wynika, iż **64% wniosków dotyczyło prowadzenia w zakładach żywieniowo-żywnościowych nielegalnej działalności**, w zakresie poszerzenia asortymentu poza uzyskany w zatwierdzeniu (4 wnioski) lub prowadzenia działalności bez wymaganego zatwierdzenia przedsiębiorstwa (3 wnioski), co wskazuje iż przedsiębiorcy omijają prawo i prowadzą nielegalną działalność, jak również bez zachowania odpowiednich warunków poszerzają działalność w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia.
 8. W 2022 r. wzrost liczby interwencji składanych przez klientów dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach – 72 interwencje (w 2021 r. – 56 interwencji dotyczących żywności) – 36 interwencji potwierdziło się w trakcie przeprowadzonych kontroli. Świadomość społeczeństwa w zakresie zasad jakie winni przestrzegać przedsiębiorcy w prowadzonych przedsiębiorstwach spożywczych wzrasta, co ma odzwierciedlenie w otrzymywanych doniesieniach. Interwencje są ważnym źródłem informacji o obiektach, w których nie planuje się kontroli urzędowych w danym roku sprawozdawczym.
 9. W badaniach laboratoryjnych odnotowano **spadek kwestionowanych próbek żywności** w porównaniu do 2021 roku (1,4% - 5 próbek). **Zakwestionowano 1 próbkę żywności**, co stanowiło **0,3 %** pobranych próbek żywności. Niezgodności dotyczyły przekroczenia poziomu odniesienia ustalonego dla akryloamidu w pieczywie chrupkim. W związku z powyższym do WSSE w Poznaniu przesłano formularz powiadomienia w ramach funkcjonowania systemu RASFF. O stwierdzonych niezgodnościach poinformowano organ sprawujący nadzór nad producentem, od którego pochodziła kwestionowana żywność.
 10. Żadna próbka żywności pobrana w kierunku mikrobiologicznym nie została zakwestionowana.

11. W latach 2022-2014 nie zakwestionowano w badaniach laboratoryjnych żadnej próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2013 r. – 25 %, w 2012 r. – 33,3%).
12. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami **GHP** oraz zakładów z wdrożonymi systemem **HACCP zwiększył się** w stosunku do 2021 r. o: 6% w przypadku GHP i 2% w przypadku HACCP.
13. Z powiadomień umieszczanych w systemie RASFF wynika, iż **dominują powiadomienia o obecności w żywności niepożądanych drobnoustrojów** (15 powiadomień). Ponadto w dalszym ciągu niewłaściwe praktyki rolnicze w zakresie stosowanych środków ochrony roślin mogą stanowić zagrożenie dla trwałej mikrobiologicznie żywność pochodzenia roślinnego, która z punktu widzenia bezpieczeństwa jest żywnością o niskim ryzyku (11 powiadomień dotyczących pestycydów).
14. **32 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności**, co dowodzi, iż jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach, poza godzinami funkcjonowania urzędu.
15. Tak jak w roku poprzednim kontrole obiektów funkcjonujących w obszarze materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, prowadzone w związku z uzyskanymi powiadomieniami umieszczonymi w systemie RASFF, wykazały funkcjonowanie przedsiębiorstw, wobec których podmioty odpowiedzialne nie dopełniły obowiązku zgłoszenia i uzyskania wpisu do rejestru obiektów nadzorowanych. Powyższe dowodzi, iż handel tym asortymentem w dalszym ciągu nie jest postrzegany przez przedsiębiorców jako działalność, dla której istnieje obowiązek rejestracji przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
16. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, niezmiennie w stosunku do ubiegłych lat wykazują najmniej nieprawidłowości.
17. Sposób żywienia dzieci, młodzieży, osób starszych i pacjentów był prawidłowy.

Istotnym elementem prowadzonego nadzoru są **kontrole dotyczące suplementów diety**. Ocena informacji prezentowanych na stronach internetowych podmiotów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Koninie wykazała niezgodności. Przedsiębiorcy w ofertach umieszczają treści przypisujące produktom działanie lecznicze lub zapobiegania chorobom, co jest poważnym problem w ocenie informacji przez klientów, zwłaszcza cierpiących na różne schorzenia i może nieść poważne skutki dla zdrowia tych osób. Ponadto z przeprowadzonych działań związanych z obecnością na rynku produktów zawierających CBD wynika, iż temat ten stwarza trudności w skutecznym egzekwowaniu zastosowanych środków o charakterze represyjnym, z uwagi na liczne utrudnienia, w tym czynności odwoławcze wdrażane przez podmioty wprowadzające do obrotu powyższe produkty (informacje uzyskane w wyniku odpowiedzi udzielanych w związku z przekazaniem organom informacji o stwierdzonych nieprawidłowościach). Niezależnie od powyższego podmioty odpowiedzialne za kontrolowane suplementy diety znajdujące się pod nadzorem PPIS w Koninie podejmowały współpracę z organem i dobrowolnie wdrażały działania naprawcze i zapobiegające.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021 - 2025 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2022 roku realizowano niżej wymienione zadania:
Programy krajowe:

Profilaktyka HIV/AIDS

W ramach profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono:

- **Akcja „Bezpieczne Walentynki”:**

Wszystkim szkołom ponadpodstawowym (11) oraz podstawowym (79) przesłano pakiety materiałów wraz z wytycznymi dot. Profilaktyki HIV/AIDS. Wysłano także informację do lokalnych mediów (8) oraz umieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie.

Otrzymano z placówek oświatowo-wychowawczych 7 sprawozdań (6 - szkoły podstawowe, 1 - szkoła ponadpodstawowa).



fot. 1

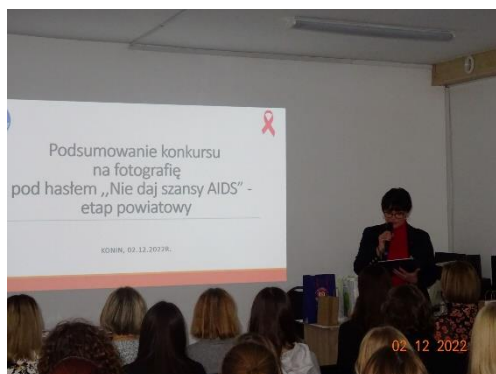
Gazetka uczniów z SP w Ośnie Górnym;

- **Kampania społeczna:** „Jedyny taki test...” - informację o kampanii przekazano do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych z miasta Konina i powiatu konińskiego (127); oraz umieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz przekazano informację do lokalnych mediów. Ponadto w trakcie Obchodów Światowego Dnia AIDS w ZS BiKZ w Koninie w dniu 02.12.2022 r. kierownik Sekcji OZ i PZ udzieliła wywiadu dla TV Wielkopolskiej.
- materiały edukacyjne nt. „Ważne informacje dotyczące HIV i AIDS”: ulotki, plakaty w języku polskim i ukraińskim rozdysponowano do 15 Przychodni z miasta Konina i powiatu konińskiego oraz do Szpitala w Koninie.
- **XX Wojewódzki Konkurs na fotografię pt. :„Nie daj szansy AIDS”**
 - wszystkie szkoły ponadpodstawowe /11 placówek/ zapoznano z regulaminem konkursu; organizatorem konkursu była Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu,
 - umieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie,
 - w etapie powiatowym konkursu udział wzięły 4 szkoły: II Liceum Ogólnokształcące w Koninie, Zespół Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie oraz Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie. Łącznie nadesłano 12 prac,

- do etapu wojewódzkiego komisja konkursowa zakwalifikowała pracę uczennicy z II Liceum Ogólnokształcące w Koninie.

Partnerami konkursu na etapie powiatowym byli Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery podarunkowe oraz gadżety dla laureatów konkursu. Uczniom wyróżnionym gadżety z logo PSSE w Koninie ufundowała Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Koninie.

Podsumowanie konkursu oraz wręczenie nagród odbyło się podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w dniu 2.12.2022 r. w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie.



fot. 2/fot.3

Podsumowanie konkursu na fotografię pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie.

Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”

- W dniu 17.05.2022 r. w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie przeprowadzono szkolenie w którym udział wzięło 20 uczniów. Podczas szkolenia młodzież wysłuchała wykładu, obejrzała prezentację multimedialną, wzięła udział w anonimowej ankiecie przed szkoleniem i po zakończeniu szkolenia, obejrzała filmy edukacyjne pt.: „Miało być inaczej” oraz „Życ z HIV”. W drugiej części odbyły się warsztaty w których młodzież odgrywała scenki, wykonywała zadania w grupach, dyskutowała nt. zdobytej wiedzy. Uczniom przekazano materiały edukacyjne oraz długopisy z logo PSSE Konin.



fot. 4/fot.5

Szkolenie w PSSE w Koninie dla uczniów ZSBiKZ w Koninie w dniu 17.05.2022 r.

Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS – 15.05.2022 r.

- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informację nt. „Międzynarodowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS” lokalnym mediom (prasa: 2, radio: 4, portale internetowe: 1, telewizja: 1).

Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids”

- wszystkim szkołom podstawowym (78) oraz ponadpodstawowym (11) przekazano wytyczne dotyczące obchodów „Światowego Dnia AIDS” oraz zachęcono do podejmowania działań z młodzieżą w ramach nauczania w szkole,
- otrzymano 22 sprawozdania ze szkół z realizacji Obchodów Światowego Dnia AIDS,
- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informację nt. „Światowego Dnia Aids” lokalnym mediom: ogółem 8 (prasa: 2, radio: 4, portale internetowe: 1, telewizja: 1),
- Kierownik Sekcji OZ i PZ udzieliła wywiadu dla TV Wielkopolskiej w dniu 02.12.2022 r. podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie.



fot.6

Wywiad dla TV Wielkopolskiej w dniu 2.12.2022 r. podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie.

Ponadto w PSSE w Koninie odbyło się 7 szkoleń dla 118 koordynatorów wychowania zdrowotnego:

- w dniu 26.09.2022 r. odbyło się szkolenie dla 17 koordynatorów ze szkół ponadpodstawowych,
- w dniu 29.09.2022 r. odbyły się 2 szkolenia dla 43 koordynatorów ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 07.10.2022 r. odbyły się 2 szkolenia dla 28 koordynatorów ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- w dniu 12.10.2022 r. odbyły się 2 szkolenia dla 30 koordynatorów z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego.

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

W dniu 02.12.2022 r. w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie przeprowadzono Obchody Światowego Dnia AIDS. Podczas spotkania odbyły się:

- część artystyczna przygotowana przez uczennice szkoły,
- podsumowanie konkursu: „Nie daj szansy AIDS”, wręczono nagrody laureatom,
- wykład nt. „Profilaktyki HIV/AIDS” mgr Anety Moralewskiej-Benbenek
- quiz wiedzy dla uczniów szkoły.



fot. 7/fot.8

Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie w dniu 02.12.2022 r.

Sekcja OZ i PZ przeprowadziła 3 szkolenia nt. profilaktyki HIV/AIDS dla 62 uczniów szkół podstawowych z klas VIII:

- w dniu 7.12.2022 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 31 uczniów z SP w Żychlinie,
- w dniu 9.12.2022 r. odbyło się szkolenie dla 15 uczniów w SP w Przyjmie,
- w dniu 14.12.2022 r. odbyło się szkolenie dla 16 uczniów w SP Golinie.



fot. 9/fot.10

Szkolenia nt. profilaktyki HIV/AIDS w PSSE w Koninie dla uczniów SP w Żychlinie, dla uczniów SP w Przyjmie, dla uczniów SP w Golinie.

Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” oraz profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych:

- dniu 26 września 2022 r. odbyło się szkolenie dla 17 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego, omówiono założenia oraz wytyczne do programu, przekazano materiały edukacyjne,

Konkurs pod hasłem: „Zdrowy styl życia wolny od uzależnień:

- w dniu 30.03.2022r. wysłano pisma do wszystkich szkół ponadpodstawowych (11) z terenu miasta Konina i powiatu konińskiego wraz z regulaminem konkursu”. Konkurs w ramach programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?” polegał na przygotowaniu prezentacji multimedialnej pod hasłem „Zdrowy styl życia wolny od uzależnień”,
- pozyskano partnerów konkursu: Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie,
- informację o konkursie przekazano lokalnym mediom (8) oraz umieszczono 2 informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie (o konkursie oraz o uroczystości podsumowania konkursu,
- w konkursie udział wzięły 4 szkoły: ZS Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie, Zespół Szkół Technicznych w Koninie, Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie oraz Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie. Łącznie nadesłano 8 prac. Komisja konkursowa wyłoniła I miejsce - pracę ucznia z ZS Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie. Partnerami konkursu byli Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali zakup nagród dla laureatów konkursu: bony podarunkowe (200 zł Starostwo Powiatowe w Koninie, 350 zł Urząd Miejski w Koninie) oraz dla wszystkich uczestników konkursu i opiekunów gadżety z logo PSSE w Koninie ufundowała Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie,
- uroczystość podsumowania konkursu oraz wręczenie nagród odbyła się w dniu 27.05.2022 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koninie,

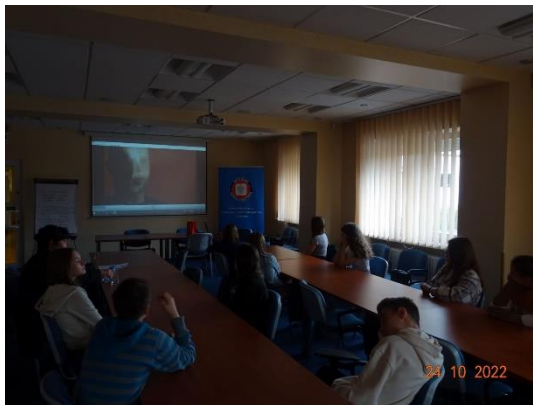


fot. 11/fot.12

Uroczystość podsumowania konkursu pod hasłem „Zdrowy styl życia wolny od uzależnień” w ramach programu: „ARS, czyli jak dbać o miłość” w dniu 27.05.2022 r. w PSSE w Koninie

Przeciwdziałanie uzależnieniom w roku 2022:

W dniu 24.10.2022r. – przeprowadzono szkolenie w PSSE w Koninie dla 34 uczniów ze Szkoły Podstawowej w Paprotni, w ramach oferty skierowanej do placówek oświatowo- wychowawczych,



fot. 13/fot.14

Szkolenie w PSSE w Koninie w ramach oferty szkoleniowej dla SP w Paprotni w dniu 24.10.2022r.

W dniu 26.10.2022r. 2 pracowników PSSE w Koninie wzięło udział w Konferencji naukowo-szkoleniowej pt.: „Bieg po zdrowie. Dobre praktyki i poszukiwanie skutecznych rozwiązań” pod patronatem Prezydenta Miasta Konina. Konferencja odbyła się w Centrum Kultury i Sztuki Dom Kultury Oskard w Koninie z udziałem m.in. prof. dr hab. Marusza Jędrzejko z Warszawy.

Program edukacyjny „Trzymaj formę”

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W związku z realizacją programu odbyły się:

- 2 szkolenia w dniu 29.09.2022r. dla 43 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2022/23,
- 2 szkolenia w dniu 07.10.2022r. dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2022/23,

Podczas szkoleń odbył się wykład prelegentki, pani Iwony Michalskiej-Jędrzejczak – psychologa z pracowni psychoterapii i psychoedukacji „Empatia” w Koninie, która omówiła zagadnienia związane z dobrostanem nauczyciela i ucznia.

Program „Trzymaj formę!” jest w trakcie realizacji.

W dniu 28.10.2022r. wysłano pismo do wszystkich szkół podstawowych (78) w sprawie XI edycji Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj formę” w ramach XVI edycji programu. Deklaracje w formie elektronicznej rejestracji złożyło 6 szkół z powiatu konińskiego. Konkurs w trakcie realizacji, a jego rozstrzygnięcie odbędzie się w roku 2023.

Profilaktyka nikotynowa:

- Program „Czyste powietrze wokół nas” realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0” , adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”). W ramach programu odbyły się:
 - 2 szkolenia w dniu 29.09.2022r. dla 43 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2022/23,

- 2 szkolenia w dniu 07.10.2022r. dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2022/23,
- 2 szkolenia w dniu 12.10.2022r. dla 30 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w roku szkolnym 2022/23, które odbyły się z udziałem prelegentki pani Małgorzaty Śliwińskiej z Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Koninie, wykład n. t. dojrzałości szkolnej 6-7 latków.

Omówiono założenia, przedstawiono wytyczne, przekazano materiały edukacyjne; program w trakcie realizacji.



fot.15 /fot.16

Szkolenie w dniu 12.10. 2022 r. w PSSE w Koninie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego.

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

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

W związku z realizacją programu w nowym roku szkolnym 2022/23 szkoły podstawowe biorące udział w programie (48 szkół) poinformowano o realizacji VI edycji programu edukacyjnego „Bieg po zdrowie” oraz przekazano wytyczne i założenia. Obecnie program w trakcie realizacji.



fot.17

Szkolenie w dniu 29.09. 2022 r. w PSSE w Koninie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego.

„Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra tytoń”

W dniu 08.06.2022r. odbyło się szkolenie dla 16 uczniów z SP w Sławoszewku (kl. VIII) w zakresie profilaktyki nikotynowej - edukacja antynikotynowa „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń”.



fot. 18/fot.19

Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra nikotyna w PSSE w Koninie w dniu 08.06.2022 r. dla uczniów SP w Sławoszewku.

Ponadto zrealizowano akcje:

„31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu” :

Wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym (126) przekazano wytyczne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu oraz materiały edukacyjne. Przekazano informacje do lokalnych mediów (8), umieszczono informację na stronie internetowej PSSE w Koninie. Placówki oświatowo-wychowawcze realizowały Obchody 31 Maja - Światowy dzień Bez Tytoniu w placówkach, nadesłano 53 sprawozdania z realizacji działań.

W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu odbyły się:

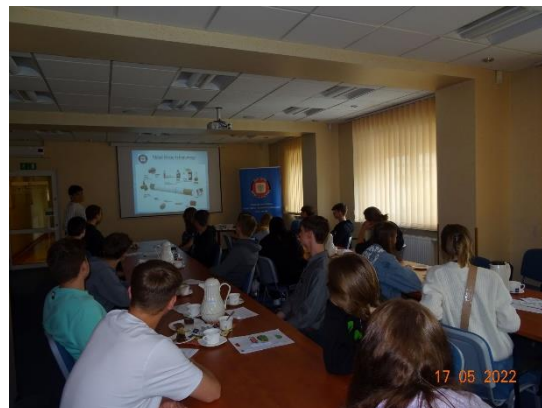
- w dniu 14.05.2022 r. Festyn Rodzinny na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Lubstowie. Podczas festynu zachęcano do zdrowego stylu życia, wolnego od nałogu nikotynowego, rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne, ulotki, broszury nikotynowe, gadżety dla dzieci – balony z logo PSSE, odblaski. W festynie udział wzięło ok.100 osób;



fot. 20/fot.21

Festyn Rodzinny w ZSP nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie

- szkolenie w PSSE w Koninie w dniu 17.05.2022 r. dla 20 uczniów Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie w zakresie szkodliwości palenia tytoniu oraz inhalowania e-papierosów,



fot. 22/fot.23

Szkolenie w dniu 17.05.2022 r. w PSSE w Koninie dla uczniów ZSBiKZ w Koninie

- w dniu 31.05.2022 r. odbyła się Akcja informacyjno-edukacyjna dla mieszkańców Konina. Pracownicy PSSE w Koninie podczas akcji na terenie Targowiska Miejskiego przekazywali mieszkańcom miasta Konina bezpłatne materiały edukacyjne, ulotki, broszury, wykonywali badania smokerlyzerem, uświadamiali mieszkańców o szkodliwości dymu tytoniowego oraz zachęcali do zdrowego stylu życia, w akcji udział wzięło ok. 50 osób,



fot. 24/fot.25/fot.27/fot.27

Akcja informacyjno-edukacyjna na terenie Targowiska Miejskiego w Koninie w dniu 31.05.2022 r. w ramach Światowego Dnia Bez Tytoniu

- w dniu 11.06.2022 r. odbył się Festyn Rodzinny zorganizowany przez TPD w Koninie na skwerze przy KDK. Na stoisku przygotowanym przez PSSE w Koninie wykonywano badania smokerlyzerem, przekazywano materiały edukacyjne, balony z logo PSSE w Koninie, odblaski, zachęcano do stylu życia wolnego od nikotyny. W akcji udział wzięło ok. 100 osób.



fot. 28/fot.29

Festyn TPD z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 11.06.2022 r.

Przeprowadzono **konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”** na przygotowanie fotografii promującej zdrowy styl życia wolny od palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów.

W dniu 01 marca 2022r. zaproszono uczniów klas V szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego do udziału w XXII edycji konkursu antynikotynowego. W konkursie wzięło udział 19 szkół podstawowych (w tym 1 z miasta Konina, 18 z powiatu konińskiego). I miejsce na etapie powiatowym zajął uczeń ze Szkoły Podstawowej w Grabienicach, II miejsce zajęła uczennica ze Szkoły Podstawowej w Kleczewie, III miejsce uczennica ze Szkoły Podstawowej w Biskupicach oraz przyznano 3 wyróżnienia.

Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie (bony podarunkowe 200 zł, 150 zł oraz voucher do Kręgielni – obiekt MOSIR w Koninie), Urzędu Miejskiego w Koninie (bon podarunkowy 100 zł) oraz Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Koninie (gadżety z Logo PSSE: worki, kubki, pudełka śniadaniowe, które wręczono podczas podsumowania konkursu w dniu 27.05.2022 r. w PSSE w Koninie.



fot. 30/fot.31

Podsumowanie konkursu dla uczniów klas V: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” w PSSE w Koninie w dniu 27.05.2022 r.

Zimowy wypoczynek:

Podczas zimowego wypoczynku przeprowadzono:

- w dniu 17.01.2022r. 1 prelekcję dla 40 dzieci w SP nr 15 w Koninie (Stowarzyszenie „TIO”),



fot. 32/fot.33

Szkolenie w SP nr 15 w Koninie podczas zimowego wypoczynku w dniu 17.01.2022 r.

Bezpieczne wakacje:

Podczas letniego wypoczynku - półkolonie letnie - w ramach szkodliwości palenia tytoniu przeprowadzono 7 szkoleń dla 154 osób:

- o w dniu 05.07.2022r. - 2 prelekcje dla 34 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Sławsku,
- o w dniu 13.07.2022 r. - 1 prelekcja dla 15 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa w Koziegłowach,
- o w dniu 27.07.2022 r. - 1 prelekcja dla 30 uczestników letniego wypoczynku – Biblioteka Publiczna Gminy Stare Miasto,
- o w dniu 05.08.2022 r. - 1 prelekcja dla 42 uczestników letniego wypoczynku – TPD Świetlica Środowiskowa Wilków,
- o w dniu 17.08.2022 r. - 1 prelekcja dla 14 uczestników letniego wypoczynku – Szkoła Podstawowa nr 3 w Koninie – Klub Sportowy Oranje,
- o w dniu 24.08.2022 r. - 1 prelekcja dla 19 uczestników letniego wypoczynku – Obóz w Wilczynie – Gmina Rychwał,



fot.

34/fot.35

Szkolenia w ramach półkolonii letniej: w dniu 5.08.2022 r. - półkolonia letnia w TPD Świetlica Środowiskowa Wilków, w dniu 17.08.2022 r. – półkolonia letnia w SP nr 3 – Klub sportowy Oranje.

„Światowy Dzień Rzucania Palenia” – 17 listopada

W bieżącym roku szkolnym 2022/23 odbyło się 7 szkoleń z koordynatorami wychowania zdrowotnego - 118 osób:

- 26.09.2022r. - szkolenie dla 17 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych,
- 29.09.2022r. – 2 szkolenia dla 43 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- 07.10.2022r. – 2 szkolenia dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- - 12.10.2022 r. – 2 szkolenia dla 30 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego.
-

Wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym (127) wysłano pisma dotyczące ogólnopolskiej akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami”, przekazano informację nt. Akcji „Rzuć palenie razem z nami” lokalnym mediom – 8, przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie.

W dniu 18.11.2022 r. odbyła się w CH „FERIO” w Starym Mieście Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami”:

- pracownicy PSSE w Koninie informowali o szkodliwości palenia tytoniu, informowali o szkodliwości używania nowatorskich wyrobów tytoniowych, m. in. inhalowania e-papierosów, przekazywali materiały edukacyjne, ulotki nikotynowe, ulotki onkologiczne, wykonywali badania przy użyciu Smokerlyzera, rozdawano jabłka a dzieciom przekazywano kolorowanki oraz balony z Logo PSSE Konin.



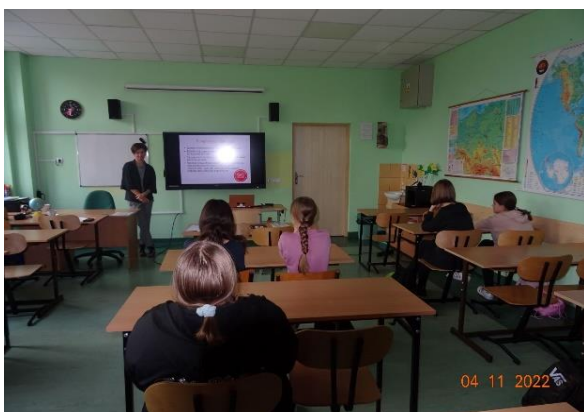


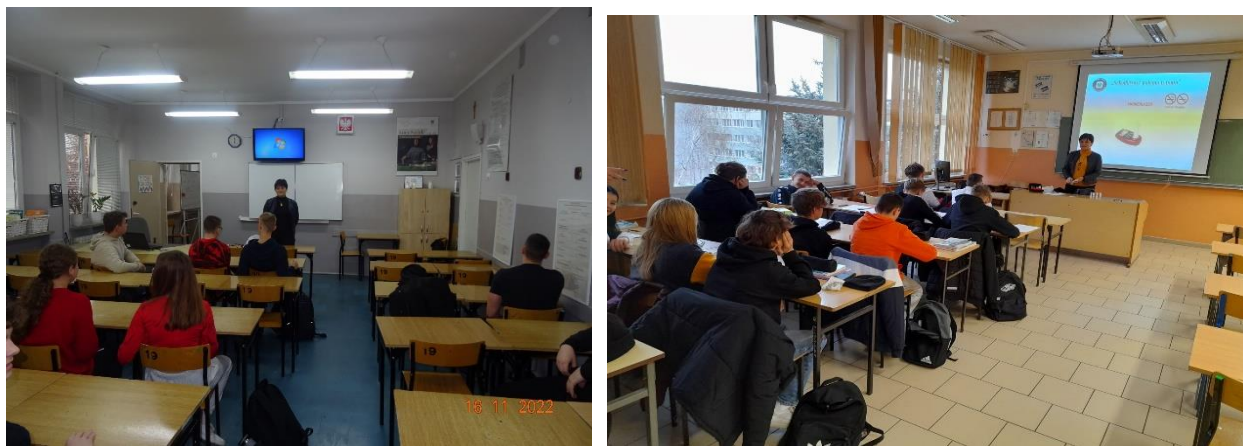
fot. 36/fot.37/fot.38/fot.39

Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami” w dniu 18.11.2022 r. w CH „FERIO” w Starym Mieście

Odbyło się 9 szkoleń dla 185 uczniów w ramach profilaktyki antytytoniowej, w tym:

- w dniu 04.11.2022 r. w SP nr 11 w Koninie – 1 szkolenie dla 14 uczniów,
- w dniu 04.11.2022 r. w ZSGE w Koninie – 1 szkolenie dla 13 uczniów,
- w dniu 16.11.2022 r. w ZS im. M. Kopernika w Koninie – 1 szkolenie dla 34 uczniów,
- w dniu 21.11.2022 r. w ZSBiKZ w Koninie - 2 szkolenia dla 44 uczniów,
- w dniu 24.11. 2022 r. w SP w Borowie – 1 szkolenie dla 13 uczniów,
- w dniu 07.12.2022 r. w PSSE w Koninie – 1 szkolenie dla 31 uczniów SP w Żychlinie,
- oraz w dniu 07.11.2022 r. ramach oferty szkoleniowej skierowanej do placówek oświatowo-wychowawczych w PSSE w Koninie odbyły się 2 szkolenia dla 36 uczniów z SP w Kucharach Kościelnych,





fot. 40/fot.41/fot.42/fot.43/fot.44

Szkolenia w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia: 04.11.22 r. – w SP nr 11 w Koninie, 04.11.22 r. – w ZSGE w Koninie, 16.11.22 r. – w ZS im. M. Kopernika w Koninie, 21.11.22 r. w ZSBiKZ w Koninie, 24.11.22 r. w SP w Borowie.

Podczas szkoleń uczniowie starszych klas szkół podstawowych oraz szkół ponadpodstawowych informowani byli o korzyściach zdrowotnych wynikających z życia wolnego od nałogu nikotynowego, obejrzeli film edukacyjny oraz prezentację multimedialną z aspektami szkodliwości palenia papierosów oraz inhalowania e-papierosów, rozdawano materiały edukacyjne: ulotki i broszury antynikotynowe.

W ramach Obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia w placówkach oświatowo-wychowawczych w mieście Koninie i powiecie konińskim uczniowie wraz z nauczycielami przeprowadzali liczne akcje oraz działania prozdrowotne - otrzymano 59 sprawozdań z realizacji obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia.

1. Programy wojewódzkie

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

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), którego celem jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci. Program w roku szkolnym 2022/23 realizują wszystkie przedszkola (37) - dzieci sześćioletnie oraz 32 szkoły podstawowe z powiatu konińskiego z oddziałami „0”.

W roku szkolnym 2022/23 odbyły się:

- 29.09.2022 r. – 2 szkolenia dla 43 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- 07.10.2022 r. – 2 szkolenia dla 28 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego,
- 12.10.2022 r. – 2 szkolenia dla 30 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego,

W dniu 14.03.2022 r. zaproszono dyrektorów wszystkich przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego (37) do udziału w wojewódzkim konkursie na opracowanie scenariusza zajęć dla dzieci 5-6 letnich. Konkurs skierowany był do nauczycieli wychowania przedszkolnego z placówek oświatowych realizujących w roku szkolnym 2021/22 wojewódzki program edukacyjny „Mamo, Tato – co Wy na to?” w województwie wielkopolskim.

W dniu 22.09.2022 r. w ramach programu oraz Dnia Otwartego w PSSE w Koninie odbył się Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie”. Na spotkanie zaproszono przedszkola z miasta Konina (19), w spotkaniu udział wzięły 4 placówki przedszkolne: Przedszkole nr 1,5, 7 i 8. Ogółem udział wzięło w spotkaniu 98 dzieci. Zorganizowano m.in. zabawy takie jak: gra w klasy, gra w gumę, skakanka, pokaz właściwie spakowanego tornistra szkolnego, projekcja filmu edukacyjnego dla dzieci pt.: „ Dr Ząbek i legenda Zębolandii”. W spotkaniu udział wzięły także partnerzy działania: przedstawiciele Nadleśnictwa Konin, którzy również przygotowali ciekawe atrakcje i gadżety dla dzieci.



fot. 45/fot.46/fot.47/fot.48

Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w ramach Dnia otwartego w PSSE w Koninie w dniu 22.09.2022 r.

W roku szkolnym 2021/22 w programie udział wzięły wszystkie przedszkola: 36 placówek, ogółem 1243 dzieci w tym 5-latki:168 i 6-latki: 1026 oraz dzieci z 15 Szkół Podstawowych ogółem 260 dzieci w tym 5-latki: 79 i 6-latki: 181. Obecnie program jest w trakcie realizacji.

3. Programy lokalne i akcje prozdrowotne

Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia. Tematem w roku 2022 było hasło: „Nasza planeta, nasze zdrowie”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia:

- przekazano informację na stronę internetową oraz do lokalnych mediów (8),

- przekazano wytyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania przy realizacji Obchodów Światowego Dnia Zdrowia do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (126),
- w dniu 07.04.2022 r. odbyły się 2 szkolenia dla 36 uczniów w ramach Obchodów Światowego Dnia Zdrowia:
 - w SP w Bilczewie – 1 szkolenie dla 19 uczniów,
 - w SP w Wysokiem – 1 szkolenie dla 17 uczniów,

młodzież wysłuchała prelekcji, odbyła się prezentacja multimedialna oraz quiz wiedzy dla uczniów – za prawidłową odpowiedź uczniowie otrzymywali gadżety z logo PSSE w Koninie (długopisy, opaski odblaskowe), materiały edukacyjne na temat zdrowego stylu życia.



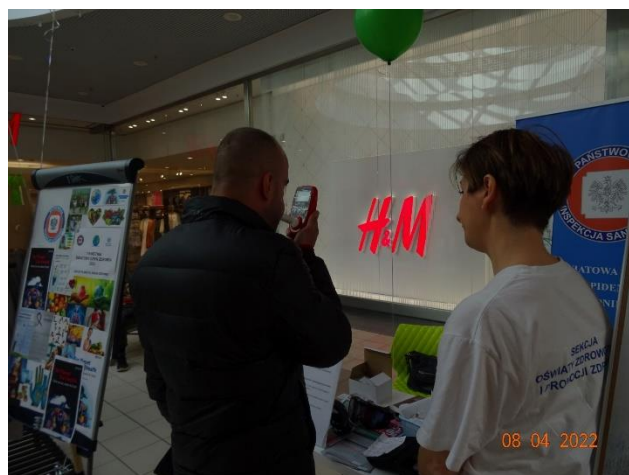
fot. 49/fot.50

Szkolenia w dniu 07.04.22 r. – Światowym Dniu Zdrowia – w SP w Bilczewie oraz w SP w Wysokiem

W dniu 08.04.2022 r. odbyła się Akcja informacyjno-edukacyjna dla mieszkańców miasta Konina i powiatu konińskiego w CH „FERIO” w Starym Mieście w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia podczas której:

- rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne na stoisku promocji zdrowia,
- wykonywano badania Smokerlyzerem,
- zapraszano na badania mammograficzne przy PSSE w Koninie,
- odbywała się nauka samobadania piersi i jąder na fantomach,
- przeprowadzono quizy wiedzy o zdrowiu.

Akcja cieszyła się dużym zainteresowaniem, w której udział wzięło ok. 60 osób.



fot. 51/fot.52/fot.53/fot.54

Akcja informacyjno – edukacyjna w ramach Obchodów Światowego Dnia Zdrowia w CH „FERIO” w Starym Mieście w dniu 08.04.2022 r.

Profilaktyka nowotworowa

Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”:

W ramach programu w dniu 26.09.2022r. odbyło się szkolenie dla 17 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych z udziałem lekarza ginekologa Roberta Chowańskiego – ordynatora oddziału ginekologiczno-położniczego WSzZ w Koninie, który wygłosił wykład na temat profilaktyki raka szyjki macicy.

W roku szkolnym 2021/22 w programie udział wzięło 1498 uczniów, 229 rodziców z 11 placówek. Obecnie program w trakcie realizacji.



fot. 55/fot.56

Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych w dniu 26.09.2022r. w PSSE w Koninie – wykład lek. R. Chowańskiego oraz omówienie programu: „Wybierz życie – pierwszy krok” w roku szkolnym 2022/23

Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka piersi”

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

PSSE w Koninie prowadziła stałą współpracę z Ośrodkiem Profilaktyki i Epidemiologii Nowotworów „OPEN” w Poznaniu w zakresie badań mammograficznych oraz cytologicznych.

Przeprowadzono akcję „Mammobus” dla kobiet w wieku 50 - 69 lat. W roku 2022 udział w 8 akcjach wzięły łącznie 202 kobiety. Przekazywano informacje do lokalnej prasy oraz na stronę internetową PSSE w Koninie.

W dniu 06.06.2022 r. przeprowadzono 1 akcję „Cytobus” dla 22 kobiet w wieku 25-69 lat.

Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra”

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

W dniu 26.09.2022r. - szkolenie dla 17 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, przekazano założenia omówiono wytyczne,

W dniu 09.11.2022 r. wysłano pismo do szkół ponadpodstawowych w sprawie Listopada – Międzynarodowego Miesiąca Walki z Męskim Rakiem,

W listopadzie 2022 r. w ramach akcji profilaktyki raka jądra przekazano materiały edukacyjne: ulotki: „Bądź odważny, badaj się”, „Samobadanie – podstawa profilaktyki”, „13 edycja ogólnopolskiej kampanii społecznej, samobadanie” do 5 zakładów fryzjerskich, Barberów dla klientów w/w zakładów.

W programie udział wzięło 2146 – uczniów. Nadesłano 7 sprawozdań ze szkół ponadpodstawowych.

Program profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?”

Program skierowany jest do szkół ponadpodstawowych województwa wielkopolskiego.

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

W grudniu 2022 r. rozpoczęto realizację programu profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?” w szkołach, które zgłoszą deklarację udziału w programie. Wszystkie szkoły ponadpodstawowe

z miasta Konina i powiatu konińskiego (12) złożyły deklarację przystąpienia do programu. Program będzie realizowany w roku szkolnym 2022/23 .

4. Pozostałe działania

- **Szkoły Promujące Zdrowie**

- liczba szkół będących w sieci SzPZ - 27,
- liczba szkół w okresie przygotowawczym - 2,
- liczba wydanych certyfikatów - 2,
- w dniu 01.06.2022 r. uczestniczono w uroczystości podsumowującej przystąpienie Szkoły Podstawowej w Sławoszewku do Sieci Szkół Promujących Zdrowie.



fot. 57/fot.58

Uroczystość Podsumowująca przystąpienie SP w Sławoszewku do Sieci Szkół Promujących Zdrowie

- w dniu 25.10.2022 r. uczestniczono w uroczystości podsumowującej przystąpienie Przedszkola Samorządowego w Starym Mieście do Sieci Szkół Promujących Zdrowie.



fot. 59/fot.60

Uroczystość Podsumowująca przystąpienie Przedszkola Samorządowego w Starym Mieście do Sieci Szkół Promujących Zdrowie

Projekt edukacyjny: „ Mały kleszcz - duży problem”

- przeprowadzono 7 szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli, szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych (17 osób - szkoły ponadpodstawowe, 30 osób przedszkola, 71 - szkoły podstawowe): przekazano materiały edukacyjne,
- przekazano informacje na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informacje lokalnym mediom (8),

- w dniu 08.06.2022 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 16 uczniów ze Szkoły Podstawowej w Sławoszewku, podczas którego młodzież wysłuchała wykładu nt. problematyki kleszczy oraz obejrzała film edukacyjny,



fot. 61/fot.62

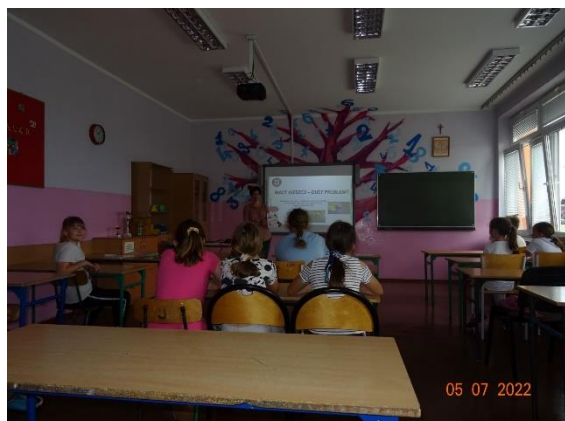
Szkolenie w PSSE w Koninie dla uczniów SP w Sławoszewku w dniu 08.06.2022 r.

- w dniu 20.06.2022 r. odbyła się Konferencja „Mały kleszcz – duży problem?” zorganizowana przez WSSE w Poznaniu.

W ramach akcji lato odbyło się 8 prelekcji dla 189 osób, uczestników letniego wypoczynku:

- w dniu 27.06.22 r. – SP w Rzgowie – dla 23 osób,
- w dniu 05.07.22 r. – SP w Sławsku – dla 16 osób,
- w dniu 13.07.22 r. – SP w Koziegłowach – dla 16 osób,
- w dniu 19.07.22 r. – Biblioteka Publiczna w Starym Mieście – dla 29 osób,
- w dniu 27.07.22 r. - Biblioteka Publiczna w Starym Mieście – dla 30 osób,
- w dniu 05.08.22 r. – TPD – Świetlica Środowiskowa Wilków – dla 42 osób,
- w dniu 17.08.22 r. -SP nr 3 w Koninie – Klub Oranje – dla 14 osób,
- w dniu 24.08.22 r. – Obóz Wilczyn – dla 19 osób,

przekazywano informacje nt. kleszczy, omówiono problematykę kleszczy, przekazywano materiały edukacyjne i ulotki.





fot. 63/fot.64/fot.65./fot.66

Prelekcje w ramach akcji lato w zakresie projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz – duży problem?” dla uczestników letniego wypoczynku: 05.07.22 r. – SP w Sławsku, 13.07.22 r. – SP w Koziegłowach, 19.07.22 r. – Biblioteka Publiczna w Starym Mieście, 17.08.22 r. – SP nr 3 w Koninie Klub Oranje.

- w dniu 14.05.2022 r. – podczas Festynu Gminnego w Lubstowie na stoisku PSSE w Koninie przekazywano materiały edukacyjne dotyczące kleszczy,
- w dniu 11.06.2022 r. – podczas Festynu TPD na Skwerze przy KDK w Koninie na stoisku PSSE w Koninie przekazywano materiały edukacyjne dotyczące kleszczy,
- w dniu 22.09.2022 r. podczas Festynu w ramach Dnia Otwartego w PSSE w Koninie przygotowano stoisko z materiałami edukacyjnymi dotyczącymi kleszczy: ulotki, plakaty,

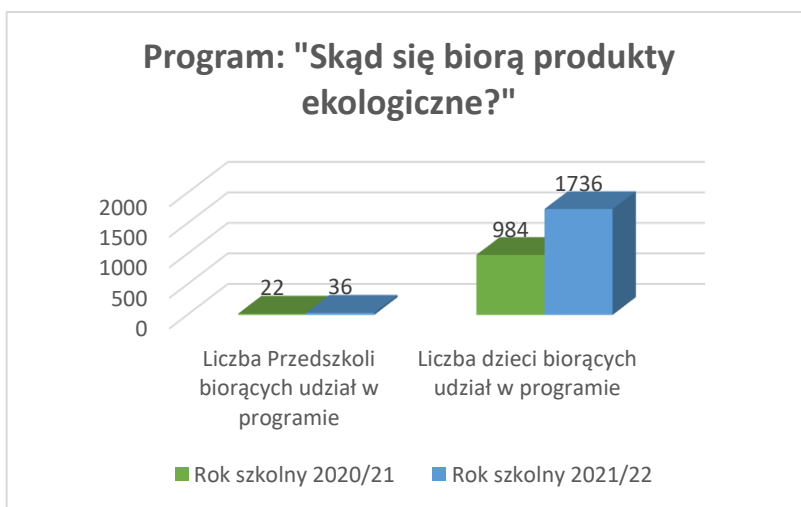
Inne działania:

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – obecnie w trakcie realizacji III edycja programu, udział biorą wszystkie przedszkola (37) z miasta i powiatu konińskiego,

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

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

- w dniu 12.10.2022r. odbyły się 2 szkolenia dla 30 osób z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w PSSE w Koninie, przekazano materiały edukacyjne,
- w roku szkolnym 2021/22 w programie udział wzięło 1736 dzieci przedszkolnych z 36 przedszkoli.



Wykres nr 1. Przedszkola biorące udział w programie: „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” w roku szkolnym 2020/21 oraz 2021/22.

W dniu 04.03.2022 r. w ramach programu ogłoszono wojewódzki konkurs pt.: „EKO jest lepsze!” skierowany do dzieci przedszkolnych z województwa wielkopolskiego:

- przekazano informację o konkursie do wszystkich przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego (37) wraz z regulaminem konkursu,
- umieszczono informacje o konkursie na stronie internetowej PSSE w Koninie,
- w konkursie udział wzięło 6 placówek z miasta Konina i powiatu konińskiego, na etapie wojewódzkim praca z Przedszkola nr 4 w Koninie zajęła II miejsce, wyróżnienie otrzymała praca dzieci z oddziału przedszkolnego w SP w Grabienicach,
- przekazano informację o wynikach konkursu na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz do lokalnych mediów (8),

W dniu 08.11.2022 r. odbyły się 3 prelekcje dla 57 dzieci z Przedszkola nr 11 w Koninie nt. prawidłowego odżywiania i zdrowego stylu życia, podczas której dzieci dowiedziały się o znaczeniu produktów ekologicznych w diecie oraz jakie oznaczenia na opakowaniach posiadają takie produkty,



fot. 67/fot.68/fot.69/fot.70

Prelekcje w ramach programu: „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” dla dzieci z Przedszkola nr 11 w Koninie w dniu 08.11.2022 r.

- **Zapobieganie chorobom zakaźnym**

W dniu 13.09.2022 r. odbyły się dwa szkolenia na temat profilaktyki chorób zakaźnych dla 31 uczniów klas VII ze Szkoły Podstawowej nr 12 w Koninie w ramach Tygodnia profilaktyki chorób zakaźnych. Odbyły się wykłady, prezentacja multimedialna, quiz wiedzy - uczniowie otrzymali bezpłatne materiały edukacyjne: broszury: „Stop Grypa”, ulotki: „Oszczędź dziecku ospy” itp.



fot. 71/fot.72

Szkolenia dla uczniów klas VII w SP nr 12 w Koninie w dniu 13.09.2022 r. w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych.

• **II edycja Kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChoseSafeFood**

W ramach tegorocznej kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) oraz propozycji trzech tematów na 2022 r.:

- Suplementy diety,
- Higiena żywności (w tym tematyka chorób przenoszonych drogą pokarmową),
- Znakowanie żywności

PSSE w Koninie włączyła się w działania edukacyjne:

1. Liczba działań edukacyjnych dot. suplementów diety:

- 7 szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z placówek oświatowo-wychowawczych - 118 odbiorców, nowy rok szkolny 2022/23 w PSSE w Koninie (26.09., 29.09. - 2 szkolenia, , 7.10. - 2 szkolenia, 12.10 - 2 szkolenia),
- 1 szkolenie dla 10 opiekunów świetlic TPD - Oddział Konin w dniu 06.10.22r. w PSSE w Koninie - 3 tematy kampanii,
- 1 szkolenie dla 7 pracowników Przedszkola nr 11 w Koninie w dniu 08.11.2022r. - 3 tematy kampanii.

2. Liczba działań edukacyjnych dot. higieny żywności:

- 7 szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z placówek oświatowo-wychowawczych - 118 odbiorców, nowy rok szkolny 2022/23 w PSSE w Koninie (26.09., 29.09. - 2 szkolenia, , 7.10. - 2 szkolenia, 12.10 - 2 szkolenia) szkolenia - 3 tematy z kampanii,
- 1 szkolenie dla 10 opiekunów świetlic TPD - Oddział Konin w dniu 06.10.22r. w PSSE w Koninie - 3 tematy kampanii,
- 6 szkoleń z zakresu dot. tylko higieny dla 157 osób - dzieci, młodzieży z ognisk wychowawczych (17.10., 18.10., 19.10., 20.10., 24.10., 25.10.,),
- 1 szkolenie dla 7 pracowników Przedszkola nr 11 w Koninie w dniu 08.11.2022 r. w. w. Przedszkolu - 3 tematy kampanii,

3. Liczba działań edukacyjnych dot. znakowania żywności-

- 7 szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z placówek oświatowo-wychowawczych dla 118 odbiorców- 3 tematy kampanii,

- 1 szkolenie dla 10 opiekunów świetlic TPD - Oddział Konin w dniu 06.10.22 r. w PSSE w Koninie - 3 tematy kampanii,
- 1 szkolenie dla 7 pracowników Przedszkola nr 11 w Koninie w dniu 08.11.2022 r. w w/w Przedszkolu - 3 tematy kampanii.

Łączna liczba działań edukacyjnych - 15, liczba odbiorców - 292

- Liczba publikacji postów, informacji na stronę internetową, informowanie o kampanii:
 - strona internetowa PSSE w Koninie - 1 publikacja,
 - Facebook - 2 publikacje,
 - lokalne media - 8 mediów - 1 informacja dot. II edycji kampanii informacyjnej,
- Łączna liczba odbiorców:
 - posty na Facebook - ogółem 58,
 - strona internetowa PSSE - 55 odsłon - **łączna liczba odbiorców: 113**

Podsumowanie

1. Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2022 realizowane były zgodnie z przedsięwzięciami oraz wg harmonogramu wizytacji.
2. Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej.
3. W roku 2022 zaplanowano i wykonano 50 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, oraz 50 kwestionariuszy w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych.
4. Udzielono 141 porad metodycznych.
5. Sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2022.

Spośród wielu zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia na szczególną uwagę w roku 2022 zasługuje festyn dla uczniów klas I „Tak się bawili Wasi dziadkowie” zorganizowany na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie, który odbył się po raz piąty, po przerwie związanej z pandemią.



Wykres nr 2. Liczba wizytacji oświatowo - zdrowotnych w poszczególnych rodzajach placówek w latach 2020, 2021, 2022.

V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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

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

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

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

- 22 postanowienia, w tym: 14 dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy, 8 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy;
- 369 opinii sanitarnych, w tym: 25 opinii dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 26 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,

2 opinii w sprawach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, 61 opinii w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 3 opinie w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 18 w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 193 opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 38 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz 3 inne opinie;

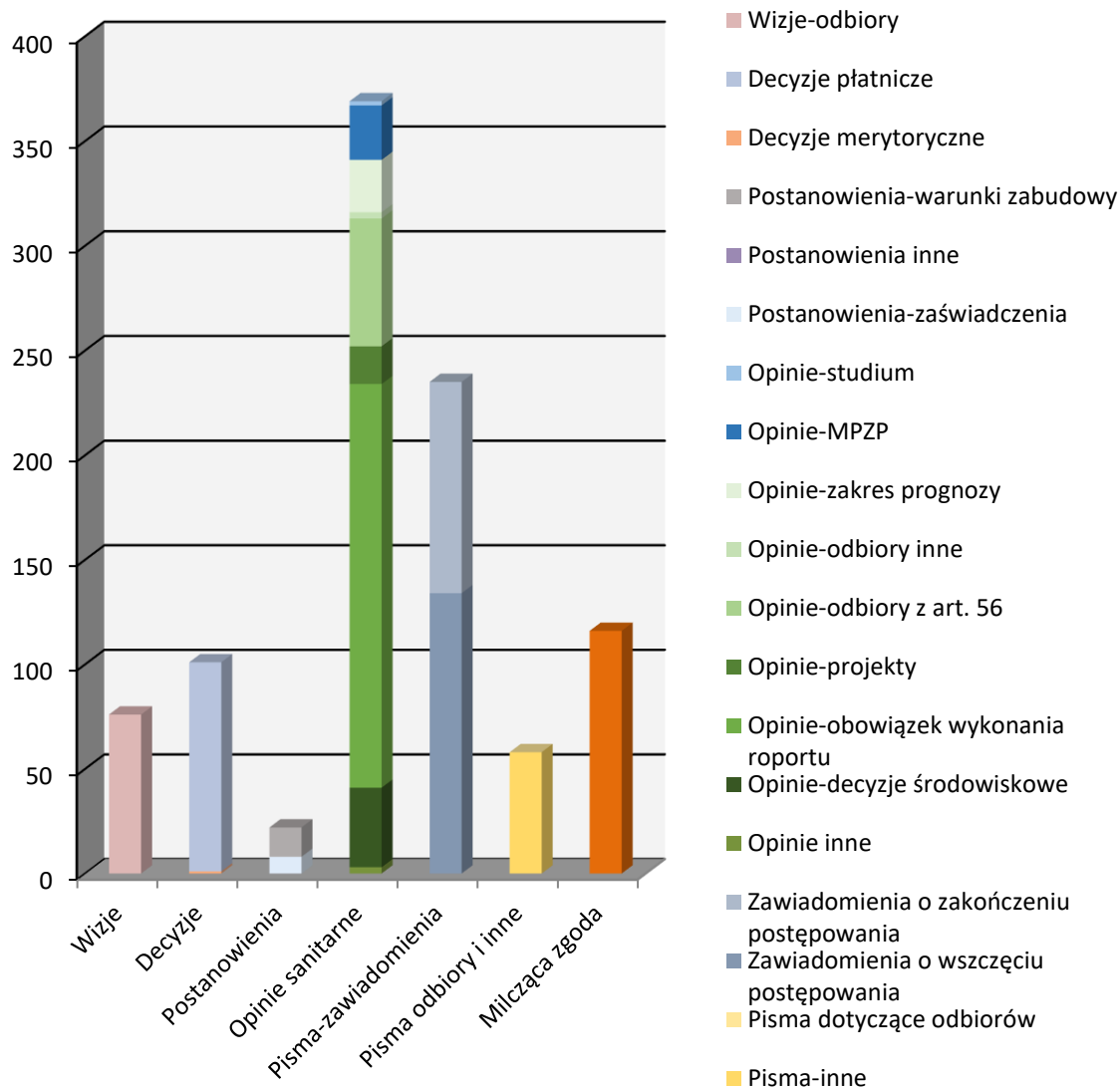
- 101 decyzji, w tym: 100 decyzji płatniczych oraz 1 decyzję merytoryczną;
- 293 pisma, w tym: 134 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 101 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 58 pism w innych sprawach.

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

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

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

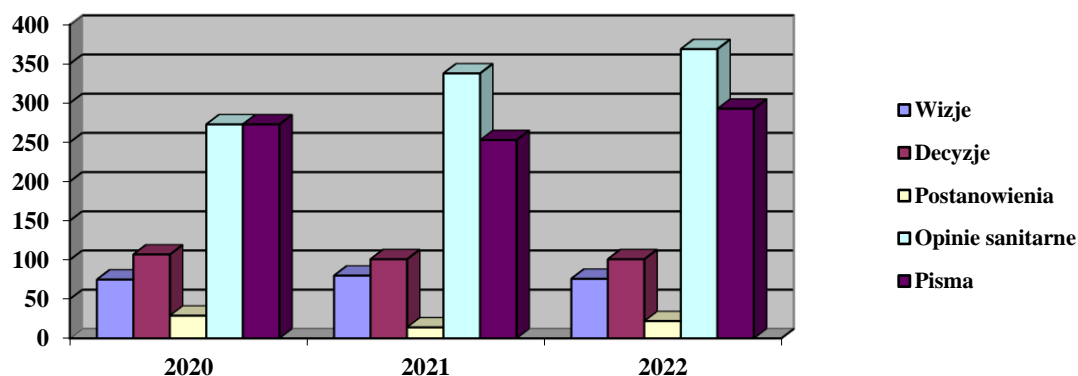
Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2022 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

Rys. 1. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2022 roku

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

Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2020 – 2022

Czynności	2020	2021	2022
Wizje	75	80	76
Decyzje	107	101	101
Postanowienia	29	14	22
Opinie sanitarne	273	338	369
Pisma	273	253	293

Rys. 2. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2020 – 2022**Podsumowanie.**

W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

VI. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w 2005 roku potwierdzoną Certyfikatem Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648. Szczegółowy zakres badań akredytowanych znajduje się w aktualnym wydaniu zakresu akredytacji Nr 18 z dnia 05 lipca 2022 r., dostępnym w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej www.pca.gov.pl. Uzyskany certyfikat potwierdził wdrożenie systemu zarządzania w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz kompetencje techniczne do wykonywanych badań, zawartych w zakresie akredytacji. System ten funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA, uznające akredytowane wyniki, w zakresie laboratoriów badawczych.

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 71 parametrów według 46 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.

Wykwalifikowana kadra oraz posiadanie nowoczesnego sprzętu zapewnia realizację badań na wysokim poziomie, uzyskiwanie rzetelnych, wiarygodnych i użytecznych wyników. Laboratorium

utrzymuje i doskonali wykonywanie badań, z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury analitycznej (chromatografów gazowych, cieczowych, jonowych, spektrometrów absorpcji atomowej), dostosowując metody badań do najnowszych europejskich i międzynarodowych norm metodycznych. Wszystko to daje gwarancję pracy Laboratorium na wysokim profesjonalnym poziomie, spełniającym oczekiwania klienta, utrzymywania opinii rzetelnego, profesjonalnego, godnego zaufania partnera dla klientów i wszystkich zainteresowanych współpracą z Laboratorium oraz aktywnego reagowania na zmieniające się wymagania przepisów prawnych, na potrzeby i oczekiwania klientów, a także zapewnia niezależność, bezstronność, poufność działania i ciągłe doskonalenie skuteczności systemu zarządzania i kompetencji technicznych.

W celu potwierdzenia jakości wykonywanych badań i kompetencji technicznych Laboratorium bierze systematycznie udział w badaniach biegłości organizowanych przez krajowe i zagraniczne jednostki.

Oddział Laboratoryjny w roku 2022 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody z pływalni (basenów kąpielowych) oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody i płynów dializacyjnych dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,
- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych, w tym na obecność pałeczek *Salmonella-Shigella* w kale,
- badań parazytologicznych (na obecność pasożytów jelitowych) ,
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2022 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzоровe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Próbkę były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2022 w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7800 badań (7537 badań w roku 2021), w tym 25559 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (25032 oznaczeń w roku 2021).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w roku 2022 w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 17970 badań (18494 badania w roku 2021), w tym 40411 oznaczeń: chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (41644 oznaczenia w roku 2021).

VII. ZAKOŃCZENIE

W 2022 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2022 przeprowadzono 14184 kontrole i wizytacje. Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 1232 decyzje administracyjne (562 decyzje merytoryczne i 670 płatniczych), 76 postanowień, nałożono 110 mandatów karnych na kwotę 22 500 zł.

W ramach działań zapobiegających rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2 przeprowadzono 834 kontrole w zakresie przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów wprowadzonych w związku ze stanem epidemii, nałożono 20 mandatów karnych na kwotę 2000,00 zł, wydano 302 decyzje opłatowe.