

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Grodzisku Wielkopolskim



**OCENA STANU SANITARNEGO  
POWIATU GRODZISKIEGO  
ZA 2020 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – luty 2021

## SPIS TREŚCI

	<b>Wstęp</b>	<b>4</b>
1.	<b>Sytuacja demograficzna</b>	<b>5</b>
2	<b>Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka</b>	<b>5</b>
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.1.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	5
2.1.2.	Kąpieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	7
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie , kosmetyczne odnowy biologicznej)	7
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	7
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	7
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	11
2.1.8.	Interwencje	11
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	12
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	12
3.	<b>Obiekty żywnościowo-żywnieniowe</b>	<b>13</b>
3.1.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	21
3.1.1.	Krajowe środki spożywcze	21
3.1.2.	Ocena sposobu żywienia	22
3.1.3.	Nadzór nad przedmiotami użytku	26
4.	<b>Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy</b>	<b>30</b>
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	30
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	30
4.3.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	31
4.4.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	32
4.5.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	33
4.6.	Czynniki biologiczne	33
4.7.	Choroby zawodowe	34
4.8.	Promocja zdrowia w zakładach	34
4.9.	Kontrole tzw. covidowe	35
5.	<b>Obiekty nauczania i wychowania</b>	<b>36</b>

5.1.	Stan techniczny obiektów	36
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	36
5.3.	Badania problemowe	38
5.4.	Inne przedsięwzięcia	40
5.5.	Wypoczynek	40
5.6.	Warunki sanitarne	40
<b>6.</b>	<b>Sytuacja epidemiologiczna</b>	<b>42</b>
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	43
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	44
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	44
6.4.	Choroby odzwierzęce	45
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	45
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	46
<b>7.</b>	<b>Działalność oświatowo-promocyjna</b>	<b>48</b>
7.1.	Interwencje programowe	48
7.2.	Interwencje nieprogramowe	52
7.3.	Interwencje nieprogramowe realizowane na szczeblu powiatowym i lokalnie	53
7.4.	Przekazywanie informacji do mediów	53
7.5.	Podsumowanie	53
<b>8.</b>	<b>Działalność opiniodawczo - nadzorowa</b>	<b>54</b>
<b>9.</b>	<b>Wnioski końcowe</b>	<b>56</b>

## WSTĘP

Rok 2020 był dwudziestym pierwszym rokiem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim, w którym realizowano zadania określone w Ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Ustawie o finansach publicznych.

Celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim było promowanie zdrowego stylu życia, czuwaniem nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej.

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. jest wdrożony system zarządzania w działalności nadzorowej oparty na wymaganiach normy EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności – Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.

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

## 1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,72 km<sup>2</sup> i zajmuje pod tym względem 26 miejsce w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2020r. wynosi 50967. Znaczna część mieszkańców (30875) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

**Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania**

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	50967	20092	30875

\* wg stanu na dzień 31.12.2020r.

## 2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

### 2.1. Obiekty komunalne

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

##### 2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

Ludność miasta Grodzisk Wlkp. zaopatruje się w wodę z wodociągu miejskiego przy ul. Mikołajczyka (jest to wodociąg raportowany do UE) i częściowo z wodociągu wiejskiego Czarna Wieś. Woda z wodociągu miejskiego i wodociągu wiejskiego Czarna Wieś nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2019.

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

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

Liczba urządzeń w stosunku do 2019r. nie uległa zmianie.

##### 2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 13 wodociągów wiejskich

- 1 wodociąg zakładowy

Jakość wody we wszystkich wodociągach nie budziła zastrzeżeń - bez zmian w stosunku do 2019r.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

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

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

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

W roku 2020 pobrano 72 próby wody w ramach kontroli urzędowej i 97 prób w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 8 prób w kierunku bakterii Legionella).

### **2.1.2. Kąpieliska i baseny**

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

W roku 2020 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdował się 1 basen – pływalnia kryta czynna cały rok.

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

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

- 1) basen główny
- 2) whirlpool

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej z niecek basenowych oraz wody doprowadzanej do niecek basenowych i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach ( Dz. U. z 2015r. poz. 2016).

Ze względu na wprowadzenie stanu epidemii w Polsce okres wyłączenia obiektu z użytku był od 14 marca do 31 maja 2020r oraz od 25 października do końca grudnia 2020r.

### **2.1.3. Ustępy publiczne**

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

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

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

### **2.1.5. Zakłady kosmetyczne.**

W ewidencji PSSE znajdują się 33 zakłady kosmetyczne.

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

### **2.1.6. Obiekty hotelarskie**

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

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

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

Jeden obiekt nieskontrolowany ze względu na wydzierżawienie stadionu wraz z Hotelem Rodan-Groclin przez Klub sportowy Warta Poznań , który rozgrywał mecze piłki nożnej w rundach jesienno- wiosennych.

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

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

Hotel kat.\*\*\* - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 32 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 8 pokoi czteroosobowych, 4 apartamenty dwuosobowe, 1 pokój studio dwuosobowy, holu z recepcją, zespołem sal

wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, basenu, sauny, whirlpoolu. Ponadto w obiekcie świadczone są usługi w zakresie fitness oraz siłownia.

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

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

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

Goście korzystają też z usług fryzjerskich oraz sauny znajdujących się na terenie obiektu.

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

**d) Motel PW „Duet” Granowo**

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

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

**e) Pole kempingowe w Januszewicach**

Obiekt sezonowy położony na polanie, nad jeziorem strykowskim. Teren kempingu jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór, oraz wyodrębniony parking dla samochodów. Liczba stanowisk do obozowania -20. Bielizna pościelowa własna klientów. Zaopatrzenie w wodę wodociągu wiejskiego Januszewice z wodą o dobrej jakości. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach.

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

**f) Pole biwakowe w Kuźnicy Zbąskiej**

Obiekt sezonowy położony w lesie. Teren pola biwakowego jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór. Zaopatrzenie w wodociąg sieciowego w miejscowości Tuchorza gm. Siedlec z wodą przydatną do spożycia. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika



bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach. W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekt kontrolowany był również pod względem przestrzegania wymagań i wytycznych przeciwepidemicznych

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

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, jednokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 16 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

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

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

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

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

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

Brak zaszeregowania - jest to budynek nowopowstały, murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 7 pokoi jednoosobowych, 12 pokoi dwuosobowych, 1 pokój trzyosobowy, każdy z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **n) Zajazd „W Bialej”, Biała Wieś 27**

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

#### **o) Dwór Niemierzyce**

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

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

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

#### **r) Gospodarstwo agroturystyczne Jabłonna**

#### **s) Zagroda „ Pod Lipami” Błońsko**

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

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

W związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce obiekty nie skontrolowane

### **2.1.8. Interwencje**

W 2020r. wpłynęły 4 interwencje dotyczące:

1. Emisji dużej ilości dymu powstającego z produkcji brykietu z zakładu produkcyjnego przy ul. Malinowskiego w Grodzisku Wlkp. Interwencję przekazano do WIOŚ.
2. Przeprowadzenia kontroli w placówkach ochrony zdrowia w sprawie nieprzestrzegania procedur związanych z przeciwdziałaniem chorobie COVID-19. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień.
3. Nieprawidłowej dezynfekcji narzędzi w zakładzie fryzjerskim. Po przeprowadzonej kontroli nałożono mandat na właściciela obiektu.
4. Niewłaściwego postępowania z odpadami w zakładzie usług pogrzebowych. Po przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Działalność kontrolno-represyjna**

1. Liczba przeprowadzonych kontroli – 29

2. Liczba wydanych decyzji ogółem – 8
  - merytoryczne - 8 ( dot. ekshumacji zwłok)
  - opłatowe – 1
3. Liczba postanowień – 3
  - 3 dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy
4. Liczba tytułów wykonawczych - 0
5. Liczba postanowień - grzywna / wartość / - 0
6. Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o IS – 0
7. Liczba nałożonych mandatów ogółem – 1 (na kwotę 250 zł.)
8. Liczba wydanych opinii - 2
9. Liczba wydanych upomnień – 0

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

W okresie sprawozdawczym przybył 1 obiekt tj. SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim, został przekazany przez WSSE Poznań. Ponadto na terenie powiatu znajduje się 1 szpital jednodniowy tj. Centrum Medyczne sp. z o.o sp. k. w Rakoniewicach.

Z uwagi na sytuację epidemiczną obiekty nie zostały skontrolowane.

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

W ewidencji stacji znajduje się 7 obiektów lecznictwa o działalności ambulatoryjnej w mieście oraz 4 na terenach wiejskich w zakresie kompetencji lekarza rodzinnego.

Skontrolowano 4 obiekty.

Ponadto, skontrolowano 1 gabinet medycyny szkolnej.

W stosunku do roku 2019 ubył 1 obiekt – zlikwidowany.

Zużyty sprzęt jednorazowego użytku gromadzony jest w pojemnikach plastikowych odpornych na przekłucie oraz w workach dostosowanych do tego celu i oznakowanych, przechowywany w temp. poniżej 10°C w urządzeniach chłodniczych. Zachowany jest kod kolorów.

Wszystkie placówki lecznictwa otwartego mają podpisaną umowę na wywóz odpadów medycznych

Stan sanitarny w skontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem jednego obiektu – gdzie, w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono: w pomieszczeniach placówki ściany i sufity brudne, zawilgocone, odpryski farby i tynku - wydano decyzję administracyjną.

### 3. OBIEKTY ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2020 nadzorem objęto 991 obiektów żywności i żywienia oraz wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (dodatkowo pięć obiektów związanych z produkcją i obrotem kosmetykami), zatwierdzonych zostało 39 obiektów, a skontrolowano 173 obiekty (w tym cztery obiekty związane z produkcją i obrotem kosmetykami). Do końca 2020r. w PPIS w Grodzisku Wlkp. w sumie zarejestrowano 489 producentów pierwotnych. Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 245 kontrole i rekontrole sanitarne (w tym cztery kontrole w obiektach związanych z produkcją, konfekcjonowanie i obrotem kosmetykami), w tym 10 kontrole interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. jakości sprzedawanych środków spożywczych, zanieczyszczeń środków spożywczych, nieprawidłowego znakowania środków spożywczych oraz nielegalnego pochodzenia mięsa kebabowego – interwencja przekazana przez IW w Grodzisku Wlkp.), a także w ramach działania systemu RASFF (powiadomienia alarmowe dot. wykrycia fragmentu pestki (skarga klienta) w produkcie pn. „Powidła śliwkowe”; stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes* w 25g w produkcie pn. „kielbasa polska”; powiadomienia informacyjne w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* spp. w produkcie pn. świeże mięso z ud brojlerów bez kości i skóry).

W związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-Co-V-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a tym samym wprowadzeniem Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - przeprowadzono 133 kontrole tematyczne dot. przestrzegania w/w rozporządzenia oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Kontrole były przeprowadzane w różnych grupach obiektów tj. obiektach handlowych (sklepach, stacjach paliw, hurtowniach), zakładach gastronomicznych (zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym małych gastronomiach i zamknięte) oraz zakładach produkcyjnych.

W 2020r. sporządzono 229 protokołów z kontroli sanitarnych (w tym 4 protokoły z kontroli obiektów produkcji i obrotu kosmetykami).

Sklasyfikowano 125 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – załącznik nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01, z którego 5 obiektów sklasyfikowano jako obiekty tzw. „niezgodne”.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 29 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp., a także jedną decyzję dot. zaprzestanie produkcji i sprzedaży lodów włoskich z automatu z uwagi na zbadane próbki lodów z automatu śmietankowych nie spełniające wymagań Rozdział 1 pkt 1.2 i

1.13, Rozdział 2 pkt 2.2.8 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1 z późn. zm.) ze względu na przekroczoną liczbę *Enterobacteriaceae* w każdej z pięciu pobranych próbek.

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

- w piekarniach - 2 decyzje
- w przetwórniach owocowo – warzywnych i grzybowych – dwie decyzje
- w innych wytwórniach żywności – jedna decyzja
- w sklepach spożywczych 16 decyzji, w tym sześć w supermarketach
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano 5 decyzji w tym 5 decyzji w zakładach małej gastronomii
- w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego - dwie decyzje w stołówkach szkolnych
- w zakładach usług cateringowych – jedna decyzja

W 2020r. wydano w sumie 230 decyzji: 85 decyzji merytorycznych: w tym 39 decyzji zatwierdzających, 29 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 3 decyzje zmieniające np. podmiot prowadzący obiekt, 14 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 145 decyzji płatniczych.

Nałożono jedenaście mandatów na sumę 2250 zł. Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 8 mandatów na kwotę 1700 zł, w tym jeden mandat na sumę 200 zł w supermarketach
- piekarnie – dwa mandaty w wysokości 350 zł
- zakłady żywienia zbiorowego otwarte (dot. zakładów małej gastronomii) - jeden mandat na kwotę 200 zł

Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2019 – 2020 przedstawia poniższa tabela (tabela uwzględnia również nadzór nad obiektami przedmiotów użytku i kosmetykami):

**Tabela nr 2**

<b>Rodzaj danych</b>	<b>2019r.</b>	<b>2020r.</b>
<b>Liczba obiektów wg rejestru zakładów</b>	<b>1015</b>	<b>996</b>
<b>Liczba obiektów skontrolowanych</b>	<b>280</b>	<b>173</b>
<b>Liczba obiektów sklasyfikowanych</b>	<b>219</b>	<b>125</b>
<b>Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych</b>	<b>357</b>	<b>245</b>

<b>Liczba decyzji administracyjnych</b>	<b>39</b>	<b>29</b>
<b>Liczba mandatów</b>	<b>21</b>	<b>11</b>
<b>Suma nałożonych mandatów</b>	<b>3400 zł</b>	<b>2250 zł</b>
<b>Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku</b>	<b>151</b>	<b>108</b>
<b>Liczba próbek kwestionowanych</b>	<b>3</b>	<b>5</b>

Źródło: opracowanie własne

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

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

Tabela Nr 3

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Liczba obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku</b>	<b>Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP</b>	<b>Liczba obiektów z wdrożonymi systemem HACCP</b>
<b>Obiekty Produkcji Żywności</b>	541 (w tym 489 producentów pierwotnych)	53	46
<b>Obiekty Obrotu Żywnością</b>	336	314	172
<b>Obiekty Żywności Zbiorowego Otwarte, w tym zakłady małej gastronomii</b>	66	66	54
<b>Zakłady Żywności Zbiorowego Zamknięte</b>	37	37	26
<b>Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</b>	2	2	1
<b>Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością</b>	8	0	0
<b>Suma</b>	<b>990</b>	<b>472</b>	<b>299</b>

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 108 próby żywności.

**Z 108 pobranych prób, pięć prób środków spożywczych zostały zakwestionowana – opis w punkcie IV. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.**

W 2020r. wydano 190 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 97 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Trzydzieści dwa świadectwa wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory – Turcja) oraz jedno świadectwo dot. materiału lub wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (dot. termokurczliwe nakładki), pozostałe 157 świadectw wydano na wniosek dwóch zakładów produkcyjnych, które wysyłały swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Liban, Meksyk, Maroko, Kolumbia, USA, Zjednoczone Emiraty Arabskie, Ekwador, Tunezja, Japonia, Macedonia, Wybrzeże Kości Słoniowej) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach.

**Stan sanitarny grup obiektów (wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych”) w 2020r.**

Przeprowadzono 125 ocen stanu sanitarnego zakładów zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Pięć obiektów zakwalifikowano jako obiekty tzw. „niezgodne”. Uchybienia powodujące, że obiekty zakwalifikowane zostały jako „niezgodne”, to głównie, nieprawidłowe warunki magazynowania i sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, w tym także niezachowanie prawidłowego „łańcucha chłodniczego”, brak bieżącej czystości pomieszczeń handlowych i gastronomicznych z niezachowaniem właściwych procesów mycia i dezynfekcji stanowisk pracy czy pomieszczeń, nieprawidłowe bądź brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz brak aktualnych zaświadczeń personelu dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- Sklepy spożywcze – 3 obiekty w tym jeden supermarket
- Piekarnie – jeden obiekt
- Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – dot. zakłady małej gastronomii – jeden obiekt

Stan sanitarny wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych” w 2020r., przedstawia tabela.

**Tabela Nr 4**

<b>Rodzaje obiektów</b>	<b>2020r.</b>
<b>Sklepy spożywcze w tym supermarkety</b>	<b>1,5 %</b>



<b>Piekarnie</b>	<b>9,09%</b>
<b>Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – dot. zakłady małej gastronomii</b>	<b>1,5%</b>

Źródło: opracowanie własne

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

➤ **Piekarnie**

W 2020r. nadzorem objęto 11 piekarni. Skontrolowano osiem piekarni, a sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego również osiem piekarni, jeden zakład oceniono jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono 16 kontroli i rekontroli w tym jedną kontrolę interwencyjną. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 2 decyzje merytoryczne i nałożono dwa mandaty na kwotę 350 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych (widoczne wykwity pleśni, wilgoci i przebarwień na ścianach i sufitach).
2. Nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higienicznym sprzętu, wyposażenia oraz urządzeń mających kontakt z żywnością dot. blach, foremek, wózków, maszyn m.in. mieszadeł – widoczne zabrudzenia, osady poprodukcyjne, brak gładkich, łatwozmywalnych powierzchni, widoczne odpryski farby na powierzchniach maszyn (części zewnętrzne) – widoczne uszkodzenia.
3. Nieodpowiedni stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych oraz zaplecza socjalnego i zmywalni - uszkodzone, widoczne ubytki w powierzchniach, wgniecenia w powierzchniach, brak gładkich, łatwozmywalnych i łatwych do dezynfekcji powierzchni.
4. Brak siatek zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników biegających i latających – stwierdzono obecność owadów latających.
5. Brak bieżącej czystości w pomieszczeniach produkcyjnych – m.in. widoczne brudne, niedoczyszczone stanowiska pracy.
6. W magazynie surowców stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości.

### ➤ **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym zakłady małej gastronomii**

W 2020r. nadzorem objęto 66 obiektów, w tym 45 zakłady małej gastronomii. Zatwierdzonych zostało 6 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 5 zakładów małej gastronomii, skontrolowano 30 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 15 zakładów małej gastronomii. W 2020 sklasyfikowano 24 obiekty, w tym 10 zakładów małej gastronomii. Zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, jeden obiekt oceniono jako „niezgodny”. W sumie przeprowadzono 37 kontroli i rekontroli, w tym dwie kontrole interwencyjne m.in. w związku z nielegalnym pochodzeniem mięsa kebabowego – interwencja przekazana przez IW w Grodzisku Wlkp.

W 2020r. wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym pięć w zakładach małej gastronomii. Nałożono jeden mandat na sumę 200 zł w zakładzie małej gastronomii.

Najczęściej stwierdzone uchybienia to:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach zakładów (zaplecze socjalne, pomieszczenie magazynowe oraz kuchnia) – odpadająca farba, brudne, zawilgocone ściany i sufity, widoczne ubytki w powierzchniach – brak gładkich powierzchni
2. Urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania półproduktów i surowców - nie spełniają wymagań higieniczno – sanitarnych oraz technicznych – brak zachowanej właściwej czystości wnętrza urządzeń. Uszkodzone powierzchnie regałów - widoczne wykwyty rdzy.
3. Nieodpowiedni stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny w pomieszczeniu magazynowym - uszkodzone regały przeznaczone do przechowywania środków spożywczych oraz sprzętu wykorzystywanego do przygotowywania posiłków.
4. Brak zachowanego bieżącego porządku (czystości) w lokalu (w części produkcyjnej, zaplecza, zmywalni naczyń oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej) – nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń. Przeprowadzane procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń, stanowisk pracy oraz sprzętu nieprawidłowe.
5. Brak właściwej wentylacji mechanicznej/grawitacyjnej w pomieszczeniach zakładu.
6. Brak do wglądu podczas wykonywania czynności kontrolnych dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

### ➤ **Sklepy spożywcze**

W 2020r. nadzorem objęto 201 sklepów spożywczych, w tym 20 supermarketów. Zatwierdzone zostały 8 obiektów w tym 2 supermarkety. Skontrolowano 61 obiektów w tym 19 supermarketów,

w których dokonano 55 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. Po przeprowadzonej ocenie obiektów zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, trzy obiekty sklasyfikowano jako „niezgodny” w tym jeden supermarket. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 90 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym sześć w supermarketach. Nałożono podczas kontroli 8 mandatów na kwotę 1700 zł w tym jeden w supermarkecie na kwotę 200 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach zarówno sali sprzedaży, magazynowych oraz zaplecza.
2. Brak zachowanej bieżącej czystości i porządku w obiekcie.
3. Nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny lady chłodniczej – widoczne wykwyty rdzy oraz brak gładkiej łatwozmywalnej powierzchni – brak zachowanej bieżącej czystości.
4. Brak sprawnego i wystarczającego systemu wentylacji naturalnej lub mechanicznej.
5. Produkty nieopakowane, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.
6. Brak zaopatrzenia umywalki w toalecie do mycia rąk oraz zlewozmywaka dwukomorowego dostępnego na zapleczu sklepu w ciepłą bieżącą wodę.
7. Brak prawidłowego wyznaczonego miejsca (szafka, pomieszczenie) przeznaczonego do przechowywania środków myjących, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach w sklepie i części magazynowej.
8. Brak do wglądu podczas kontroli dokumentacji zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.
9. Sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.
10. Nieprawidłowy stan sanitarno - higieniczny otoczenia obiektu oraz miejsca przeznaczonego na przechowywanie odpady.
11. Brak właściwych środków higienicznych przeznaczonych do suszenia rąk.
12. Nieodpowiedni stan techniczny ościeżnic wraz z drzwiami na zapleczu sklepu - powierzchnie uszkodzone, widoczne wykwyty rdzy.
13. Brak etykiet w języku polskim na środkach spożywczych będących w asortymencie sklepu.
14. Regały będące na wyposażeniu pomieszczenia magazynowego przeznaczone do przechowywania środków spożywczych wykonane z materiałów nasiąkliwych, bez możliwości prawidłowego przeprowadzenia procesu mycia i dezynfekcji
15. Brak do wglądu aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.

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

#### **Przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe**

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie (pomieszczenia produkcyjne, przyjęcia surowców, chłodniach) – powierzchnie uszkodzone, widoczne liczne pęknięcia, ubytki w powierzchniach
- Nieprawidłowy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu zakładu produkcyjnego - widoczne uszkodzenia, przebarwienia farby w powierzchniach ścian i sufitów.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych – uszkodzone ościeżnice i powierzchnie drzwi, widoczna odpadająca farba , wykwyty rdzy

#### **Zakład usług cateringowych**

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie (dot. pomieszczenia magazynowego) – powierzchnie uszkodzone, widoczne liczne pęknięcia, ubytki w powierzchniach podłogowych.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach magazynowych w tym chłodniach oraz zapleczu socjalnym - widoczne ubytki, pęknięcia powierzchni oraz odpadająca farba z powierzchni ścian, sufitów.
- Brak bieżącej ciepłej wody w umywalce do mycia rąk – w pomieszczeniu toalety dla personelu.

#### **Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte dot. stołówki szkolne**

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu obieralni warzyw oraz pomieszczeniu magazynowym przeznaczonym do przechowywania prób żywnościowych oraz naczyń kuchennych - powierzchnie uszkodzone, brudne, widoczna odpadająca farba i liczne pęknięcia powierzchni.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych – uszkodzone ościeżnice i powierzchnie drzwi, widoczne uszkodzenia, brak gładkich, nienasiąkliwych powierzchni.

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

W 2020r. nadzorem objęto 21 środków transportu, z których 21 zostały zatwierdzone. Skontrolowanych zostało 21 środków transportu. W nadzorowanych środkach transportu w 2020r.

przeprowadzono 21 kontroli i rekontroli sanitarnych. Nie wydano żadnych decyzji nakazowych mających na celu poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów.

Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur. Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2020r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części załadunkowej pojazdów. Zatwierdzone środki transportu posiadały elektroniczny pomiar i odczyt temperatury przewożonych środków spożywczych, a także możliwość wydruku z monitoringu temperatury wewnątrz części załadunkowej.

Personel (kierowcy) posiada aktualne orzeczenia lekarskie oraz dostępną odzież ochronną. Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź książkach środków transportu. Zachowana jest segregacja przewożonych środków spożywczych. Wnętrza środków transportu wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, gładkich, nienasiąkliwych, nietoksycznych, posiadających odpowiednie dokumenty stwierdzające możliwość dopuszczenia materiałów wykończeniowych wewnątrz środków transportu do kontaktu z żywnością.

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

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

W 2020r. pobrano do badań 108 prób żywności.

Do badań pobrano 60 prób żywnościowych mikrobiologicznych oraz 33 prób pobranych w kierunku fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek

i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2020r. (Uwaga: jedna próba z grupy: 0503. Kasze: jęczmienna z zakładów produkcyjnych (T-2, HT-2 - 1 próbka kaszy jęczmiennej z zakładów produkcyjnych) zostały przekazane do pobrania przez inną stację – PSSE Międzychód.

Piętnaście prób pobrano dodatkowo tj.

- 10 prób - kielki warzywne - w zastępstwie dwóch stacji PSSE Szamotuły oraz Wągrowiec – z grupy 10. Warzywa, 1001. Świeże warzywa (pobierać kielki z wył. kiełków na patelnię oraz z wyłączeniem kiełków, które poddano skutecznej obróbce w celu wyeliminowania Salmonella i STEC) [Kielki, pędy i podobne - A00SF - RTE], K, kierunek: Mikrobiologia: Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli STEC/VTEC
- 5 prób - Lody z automatu śmietankowe; Lody, na bazie mleka; Lody z automatu na bazie mleka, RTE; kierunek: Mikrobiologia: Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Enterobacteriaceae, U

Z 108 pobranych prób pięć próby środków spożywczych zostały zakwestionowane.

## **Ocena jakości zdrowotnej**

W 2020r. została zakwestionowane pięć prób żywnościowych. Były to pobrane dodatkowe lody z automatu:

1. Lody z automatu śmietankowe; Lody, na bazie mleka; Lody z automatu na bazie mleka, RTE; kierunek: Mikrobiologia: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Enterobacteriaceae*, U – zbadane próbki lodów z automatu śmietankowych nie spełniały wymagań Rozdział 1 pkt 1.2 i 1.13, Rozdział 2 pkt 2.2.8 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1 z późn. zm.) ze względu na przekroczoną liczbę *Enterobacteriaceae* w każdej z pięciu pobranych próbek tj.:  $2,8 \times 10^3$ ;  $1,2 \times 10^2$ ;  $4,1 \times 10^3$ ;  $2,5 \times 10^3$ ;  $1,8 \times 10^3$  jtk/1 g.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wlkp. po zapoznaniu się ze sprawozdaniem z badań w/w próbek lodów z automatu śmietankowe nakazał decyzją zarządzającą zaprzestanie produkcji i sprzedaży lodów włoskich z automatu w obiekcie. Wznowienie działalności będzie możliwe po przedłożeniu pozytywnych wyników badań laboratoryjnych 5 próbek lodów włoskich z automatu pobranych w ww. obiekcie w kierunku *Enterobacteriaceae*.

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

W 2020 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 9 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. Oceny dokonano w 5 stołówkach szkolnych w tym w jednej z żywniem w systemie cateringowym, trzech stołówkach przedszkolnych, w tym w dwóch z żywniem w systemie cateringowym oraz jednej stołówce w żłobku.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowały by jadłospis nie stwierdzono – jednakże w trzech przypadkach przekazano ustne zalecenia dyrektorom i intendentom w związku z:

- zbyt mało porcji warzyw i owoców w postaci surowej,
- brak ryby podawanej raz w tygodniu (ryba podawana raz na dwa tygodnie),
- zbyt duża ilość posiłków smażonych

Podczas oceny jadłospisów w stołówkach przedszkolnych nieprawidłowości również nie stwierdzono.

W związku z powyższym nie wydano decyzji zarządzających, jednakże pouczone ustnie osoby odpowiedzialne, o konieczności dokonaniu poprawy jadłospisów

i skomponowaniu zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz przestrzegania zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży (...).

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

Poza w/w opisanymi przypadkami wydanych zaleceń dot. poprawy jadłospisów, w pozostałych ocenianych jadłospisach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Wykazano dostateczną ilość białka zwierzęcego, ryb, sera, jaj, mleka i napojów mlecznych. Posiłki były urozmaicone zarówno w doborze produktów jak i kolorystyki, a także udziału warzyw i owoców oraz razowego pieczywa, przestrzegane są również zapisy z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. W ocenianych jadłospisach umieszczane są także informacje o zawartości składników alergicznych w przygotowywanych posiłkach.

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

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

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

**Tabela nr 5**

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	9	1	1	1	0	0	0	0	0	0	<p><b>W skontrolowanym sklepiku szkolnym, właścicielowi sklepiku wydano ustne zalecenie dot. przestrzegania §1.2. pkt. 1) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.w sprawie grupy środków spożywczych (...) - dot. zawartości cukru w 100g/ml produktu</b></p> <p><b>Właściciel sklepiku</b></p>



													podczas trwania kontroli usunął z asortymentu nieodpowiednie środki spożywcze.
2)	Stołówki szkolne	16	6	6	5	0	0	0	0	0	0	0	Uwagi dot. wydanych zleceń przedstawia punkt VI „Ocena sposobu żywienia” str. 17 sprawozdania opisowego
3)	Stołówki w przedszkolach	14	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	-
4)	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

### **3.1. 3. Nadzór nad przedmiotami użytku**

W 2020r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzorem objęto także osiem sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W 2020r. nie przeprowadzono kontroli w obiektach zajmujących się wytwarzaniem i obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W rejestrze zakładów będących pod nadzorem PPIS w Grodzisku Wlkp. występują następujące wytwórnie:

- zakład zajmujący się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – kubki, filiżanki ceramiczne i porcelanowe – działalność polega na nadruku/malowaniu w/w wyrobów – kubki/filiżanki pochodzą głównie z zakładów produkcyjnych z Chin oraz Zakładu Porcelany Stołowej LUBIANA S.A.

Na podstawie danych z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2019r. w zakładzie opracowano i wdrożono dokumentację GMP - Dobrej Praktyki Produkcyjnej (instrukcje stanowiskowe). Personel posiada dostęp do instrukcji z zasad utrzymania higieny i czystości na stanowiskach pracy. Szkolenia

z zasad utrzymania higieny i czystości oraz instrukcji stanowiskowych przeprowadzane wewnętrznie zgodnie z harmonogramem wewnętrznym.

- zakład zajmujący się m.in. produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – worki foliowe do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego – pochodzenie granulatu - Polska.

Na podstawie danych z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2019r. w zakładzie opracowano i wdrożono Księżę Dobrej Praktyki i Higieny Produkcji – opracowano dokumentację dot. zabiegów czynności mycia i dezynfekcji powierzchni, utrzymania porządku pomieszczeń, przedstawiono procedurę szkoleń wewnętrznych – harmonogram – szkolenia przeprowadzone raz na pół roku.

Do badań nie pobrano w 2020r. żadnych próby przedmiotów użytku.

### **SUPLEMENTY DIETY**

W 2020r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywnienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Skontrolowano 30 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością, jeden środek specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania. Prowadzony jest również nadzór suplementów diety sprzedawanych na portalach internetowych – dokonano oceny

36 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2020r. pobrano:

- Jedna próba z grupy - Chemia, Witaminy i inne żywieniowe, Suplementy diety i podobne preparaty, (A03SJ), **omega 3, omega 6, omega 9**
- Jedna próba z grupy - Suplementy diety i podobne preparaty, A03SJ, **Kofeina** (WSSE Poznań), Chemia: Znakowanie i badania w suplementach diety. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, kofeina, koenzym Q10, rutyna, diosmina, błonnik, pozostałe parametry – białko, K
- Jedna próba z grupy - Suplementy diety - **zawartość witamin i składników mineralnych** (po 30% K i UE, 40% import) (A03SJ) , Chemia: Znakowanie i badania w suplementach diety. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, kofeina, koenzym Q10, rutyna, diosmina, błonnik, pozostałe parametry – białko, K

## **KOSMETYKI**

W 2020r. w ewidencji obiektów znajdowało się cztery obiekty obrotu kosmetykami oraz jeden zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki. Przeprowadzono cztery kontrole i rekontrole w czterech obiektach. W 2020r. do badań nie pobrano próby wyrobów kosmetyków.

W zakładzie produkującym i konfekcjonującym kosmetyki przeprowadzono jedną kontrolę. Zakład zajmuje się produkcją oraz konfekcjonowaniem mydeł w płynie, płynów do kąpieli, szamponów, co stanowi 10% produkcji, pozostałą część stanowią produkty chemii gospodarczej: płyny do zmywania, płyny do prania a także papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku - papierowe.

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

Oceniono dwa produkty z kategorii:

- środki do kąpieli i pod prysznic: „Mydło w płynie BARON - KONWALIA
- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia - „Szampon do włosów ALOESOWY oraz Pokrzywowy 4U”

Dokonano również oceny zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa zgodnie z załącznikiem II do procedury ZF/PK/BŻ/02/01/02 – dokonano oceny wyrobu kosmetycznego z kategorii środka do pielęgnacji włosów, w tym do mycia - „Szampon do włosów Pokrzywowy 4U”

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

### **Wnioski:**

- W 2020 roku stan sanitarny obiektów żywności i żywienia w stosunku do 2019r. nie pogorszył się. W 2020r. pięć obiektów sklasyfikowano jako obiekty „niezgodne” wg arkusza oceny stanu sanitarnego, natomiast w 2019r. aż dwadzieścia obiektów zakwalifikowano do tej grupy. Było to spowodowane z pewnością mniejszą ilością przeprowadzonych kontroli sanitarnych z oceną obiektów zgodnie z arkuszem arkusza oceny stanu sanitarnego. Mniejszy odsetek w/w kontroli spowodowany był w głównej mierze ograniczeniami wynikającymi z obowiązującego stanu epidemii na terytorium RP i zwiększoną ilością kontroli dotyczących przestrzegania zapisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.
- Pomimo w/w wniosków należy jednak nadal dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.
- W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
  - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się, w tym również przestrzeganie przez przedsiębiorców terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości oferowanych do sprzedaży środków spożywczych
  - zachowania właściwej higieny osobistej i higieny miejsca pracy,
  - właściwego opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji mających za zadania prawidłowego zabezpieczenia obiektów kontrolowanych przed dostępem szkodników

- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją), identyfikowalności surowców i produktów,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji.

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

W roku 2020 roku stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. obejmowało swym nadzorem 264 zakłady pracy, w których zatrudnionych było ogółem 6187osób. Zdecydowaną większość stanowiły zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2020 kontrolą objęto 83 zakłady pracy, ogółem przeprowadzono 86 kontroli.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

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

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

Z ewidencji wynika, że przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 23 zakładach pracy. W 2020 roku skontrolowano 5 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2020 roku wynosi 329 osób. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu i pyłu.

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

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

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 62 kontrole w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Kontrole te dotyczyły :

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

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

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły :

- brak aktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin (2 zakłady)
  - brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych(1 zakład)

Nieprawidłowości powyższe zostały usunięte przez pracodawców podczas trwania kontroli wobec czego nie zostały podjęte żadne działania administracyjne. Przeprowadzono także w tym zakresie kontrole doraźne zgodnie z pismami Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Prowadzono również działania kontrolne związane z wprowadzaniem do obrotu produktów typu płyny do spryskiwaczy w związku z nowymi przepisami dotyczącymi stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów w odniesieniu do metanolu. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Realizowano projekt wspólnotowy REACH-EN-FORCE-8. Zakres projektu obejmował sprawdzenie zgodności i prawidłowości sprzedawanych przez Internet produktów chemicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawodawstwa REACH, CLP i BPR. Projekt REF-8 jest ukierunkowany na produkty przeznaczone dla ogółu społeczeństwa i do zastosowań zawodowych, dostępne w sklepach internetowych podmiotów gospodarczych oraz sprzedawanych na platformach internetowych. Zebrane informacje w formie wypełnionego kwestionariusza przekazano w wyznaczonym terminie do WSSE Dział Higiena Pracy.

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

Na terenie działalności PPIS w Grodzisku Wlkp. nie ma producentów i wprowadzających do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. Podczas kontroli stwierdzono , że w 1 zakładzie pracy jest stosowany prekursor narkotyków grupy 3 kwas siarkowy do zakwaszania zacieru słodkiego przy produkcji alkoholu etylowego skażonego.

W 2020 roku w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę. Kontrola została przeprowadzona na prośbę Inspektora ds. Spraw Substancji Chemicznych dot. sprawdzenia zgodności zapisów zawartych we wniosku złożonym przez przedsiębiorcę do w/w organu celem rejestracji w zakresie operacji - handlowej bezwodnikiem octowym - prekursorem narkotykowym kategorii 2.

W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) i nowymi substancjami psychoaktywnymi została podjęta współpraca z Powiatową Komendą Policji. W 2020 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2020r. podmiot SPZOZ wykonujący działalność leczniczą zgłosił 1 przypadek wystąpienia zatrucia środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi. Fakt ten został zgłoszony do WSSE Poznań oraz odnotowany w systemie SMIOD (system monitorowania informacji o dopalaczach).

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

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

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

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

W roku 2020 kontrolą objęto 2 zakłady pracy, w których w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowały 73 osoby. W 2020 roku skontrolowano Zakład produkcji parkietu (pył rakotwórczy) oraz zakład dokonujący demontażu wyrobów zawierających azbest (eternit). Przeprowadzono 1 kontrolę podczas prac usuwania eternitu. Prace te były wykonywane przez P.P.H.U. Eko-Grunt Wojciech Wieczorek ul. Goleszowska 15/20 43-300 Bielsko-Biała. Kontrolę przeprowadzono na podstawie zgłoszenia do tut. organu przez w/w firmę faktu wykonywania prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest wyposażeni byli w odzież ochronną tj. kombinezony jednoczęściowe z kapturem firmy RAYTEX, maski na twarz i nos z zaworkiem FFP3, buty robocze, rękawice ochronne, kaski, szelki bezpieczeństwa, link. Zdemontowane płyty były magazynowane na paletach i zabezpieczane folią budowlaną i folią stretch w sposób uniemożliwiający przypadkowe otwarcie. Zdemontowane i ofoliowane wyroby były oznakowane etykietą Uwaga-Azbest. Po zakończeniu prac rozbiórkowych wykonawca P.P.H.U Eko-grunt pozostawiał oświadczenie stwierdzające rzetelność wykonania prac i oczyszczenia terenu z azbestu. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest, posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania prac na stanowisku zatrudnienia.

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

- ograniczanie do niezbędnego minimum liczby pracowników mających kontakt z czynnikami



rakotwórczymi lub mutagennymi;

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

W roku sprawozdawczym 2020 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

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

Na terenie powiatu grodziskiego 2 zakłady produkują produkty biobójcze- żele do dezynfekcji rąk oraz płyny do dezynfekcji rąk, powierzchni. Wprowadzane do obrotu produkty biobójcze posiadają pozwolenie ministra zdrowia na obrót.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzano kontrole u producentów oraz u dystrybutorów i stosujących. Sprawdzano czy będące w sprzedaży oraz w stosowaniu produkty biobójcze posiadają aktualne zezwolenia na obrót oraz czy zawarte w nich substancje czynne nie figurują w spisach wydanych w Decyzjach Komisji Europejskiej i opublikowanych w Komunikacie Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

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

W roku 2020 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 4 zakłady. Wśród tych obiektów były:

- 3 podmioty lecznicze
- 1 zakład gospodarki komunalnej

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2020 r. pracowały 202 osoby.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub zminimalizowanie kontaktu ze szkodliwym czynnikiem biologicznym w miejscu pracy (Służba Zdrowia). Prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników (w sposób niezamierzony). Rejestry te zawierają informacje wymagane obecnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się prawidłowe warunki pracy: właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy, zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z niezamierzonym uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego. Pracownikom zapewnia się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne.

W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

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

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2020 roku do tutejszego organu wpłynęły 3 orzeczenia lekarskie w tym 1 orzeczenie o rozpoznaniu choroby zawodowej u nauczyciela oraz 2 orzeczenia o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej u nauczycieli.

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 1 decyzję w sprawie chorób zawodowych o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 2 postanowienia o zawieszeniu postępowania w związku z odwołaniem od orzeczeń lekarskich.

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

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

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

Podczas kontroli zakładów pracy wypełniono 86 kwestionariuszy. W zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu oznakowany zgodnie z przepisami prawnymi.

W ramach Wielkopolskiej Strategii Ograniczania Zagrożeń Zawodowych podjęto działania profilaktyczne w formie szkoleń. Przeprowadzono 15 szkoleń dla 156 osób. Tematy szkoleń Metody ograniczania narażenia na hałas i minimalizacja ryzyka uszkodzenia słuchu oraz Ograniczenia zagrożeń zawodowych skutkujących schorzeniami układu mięśniowo-szkieletowego i układu ruchu wywołanymi wykonywaniem ręcznych prac transportowych. Przekazywano ulotki edukacyjne w formie elektronicznej.

Powyższe działania odnotowywano w protokołach kontroli.

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

Podczas kontroli zakładów pracy sprawdzano również przestrzeganie przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z występowaniem stanu epidemii i wytycznych przeciwepidemicznych. Podczas kontroli wydano w 3 zakładach pouczenia dotyczące konieczności zasłaniania ust i nosa.

## 5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży pod nadzorem sanitarnym w 2019r. objęło **52 placówek stałych**, w tym: żłobek, 12 przedszkoli ( w skład jednego przedszkola gminnego wchodzi 3 oddziały przedszkolne), 17 szkół podstawowych, 7 zespołów szkół, liceum ogólnokształcące, policealna szkoła kosmetyczna, zakład poprawczy wraz z warsztatami, 9 świetlic środowiskowych, 2 warsztaty terapii zajęciowej oraz **5 placówek sezonowych** zgłoszonych w bazie MEN.

W 2020 roku tylko w **24 placówkach** przeprowadzono 46 kontroli podczas, których dokonano między innymi:

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

Dodatkowo przeprowadzono:

- kontrolę interwencyjną dot. złego stanu sanitarnego pomieszczenia świetlicy szkolnej oraz terenu wokół budynku

Podczas kontroli sprawdzono przestrzeganie „Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3.

### 5. 1. STAN TECHNICZNY OBIEKTÓW

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

	Liczba placówek w ewidencji	Liczba decyzji wydanych w 2020 roku	Liczba wykonanych decyzji (zrealizowanych)	Liczba wystąpień pokontrolnych	Liczba wykonanych zaleceń pokontrolnych
	1	2	3	4	5

Żłobek	1.	1	0	0	0	0
Przedszkola	2.	12	0	0	0	0
Szkoły podstawowe	3.	17	3	2	0	0
Liceum Ogólnokształcące	4.	1	0	0	0	0
Zespoły szkół	5.	7	0	2	0	0
Szkoły Policealne	6.	1	0	0	0	0
Pozostałe placówki	7.	13	0	0	0	0
<b>ogółem</b>	8.	<b>52</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

*Źródło: opracowanie własne*

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek systemu oświaty w 2020 roku wydano 3 decyzji zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. Stwierdzonymi nieprawidłowościami zawartymi w decyzjach administracyjnych były : na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły. Popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach: w salach gimnastycznych, w salach lekcyjnych, szatni dla uczniów, w korytarzach szkolnych, magazynku sportowym.

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

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

Na **9** skontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawcze:

- **1** z nich nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- **3** placówki posiada warunki niewystarczające do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego,
- **5** placówek posiada wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

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

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

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

Wszystkie skontrolowane placówki prowadzą zajęcia lekcyjne w systemie jednozmianowym.

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

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

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

Na 10 skontrolowanych placówek, wszystkie zapewnią uczniom miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN. W większość szkół są to indywidualne szafki.

### **5.3. BADANIA PROBLEMOWE**

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

**z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych ( Dz. U. z 2019r. poz. 2182 z późn. zm.)** w powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży. Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

#### **2. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2020/2021 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych**

Ocenę przygotowania placówek do nowego roku szkolnego dokonano przez zebranie informacji drogą e-mail oraz przez przeprowadzenie kontroli. Spośród 26 placówek w ewidencji informacje uzyskano od 25 placówek, w tym 12 placówek skontrolowano. Informacje o przeprowadzonych rozbudowach budynków, remontach, konserwacjach pozytywnie wpływają na warunki sanitarno – higieniczne szkół i placówek.

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

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

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

Od stycznia do grudnia w 19 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli oraz posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami. Mimo wielu zmian są także takie placówki, które mają jeszcze na swoim stanie meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.

**Tabela Nr 7 Meble z certyfikatami**

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Mebel nie posiadające certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek mebli z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	12	9	0	0	0	1	8
Szkoły Podstawowe	17	9	0	0	0	3	6
Licea Ogólnokształcące	1	0	0	0	0	0	0
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	7	1	0	0	0	1	0
<b>RAZEM</b>	<b>38</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>14</b>

Źródło: opracowanie własne

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

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Urząd i sprzęt sportowy nie posiadający certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	12	9	0	0	0	2	7
Szkoły Podstawowe	17	9	0	0	2	5	2
Licea Ogólnokształcące	1	0	0	0	0	0	0
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	7	1	0	0	0	1	0
<b>RAZEM</b>	<b>38</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>9</b>

Źródło: opracowanie własne

## 5.4. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

### 5.4.1. Kontrole – COVID-19

W obiektach pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. przeprowadzono kontrole tematyczne związane z przestrzeganiem przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii i wytycznych przeciwepidemicznych. Ponadto w placówkach systemu oświaty oceniano warunki sanitarno – higieniczne w związku z przestrzeganiem wytycznych przeciwepidemicznych Ministra Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Edukacji Narodowej dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej, innych form wychowania przedszkolnego, instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 oraz szkół podstawowych.

## 5.5. WYPOCZYNEK

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 3 kontrole placówek zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 117 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego terenu wokół budynków, sal zajęć, pokoi hotelowych, boisk sportowych, sal gimnastycznych, sanitariatów. Pracownik sprawdził także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. [www.gov.pl/web/psse-grodzisk-wielkopolski](http://www.gov.pl/web/psse-grodzisk-wielkopolski) znajdują się informacje na temat bezpiecznego wypoczynku.

## 5.6. WRUNKI SANITARNE

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

a/ obiekty stałe - 21

b/ obiekty sezonowe- 3

**Tabela Nr 9 Stan sanitarny**

Wyszczególnienie			Liczba placówek	Odsetek w % do obiektów stałych
Nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny			4	19,05 %
Warunki do utrzymywania higieny	ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na:	umywalkę	0	0%
		urządzenie ustępowe	0	0 %

Źródło: opracowanie własne



## **Wnioski**

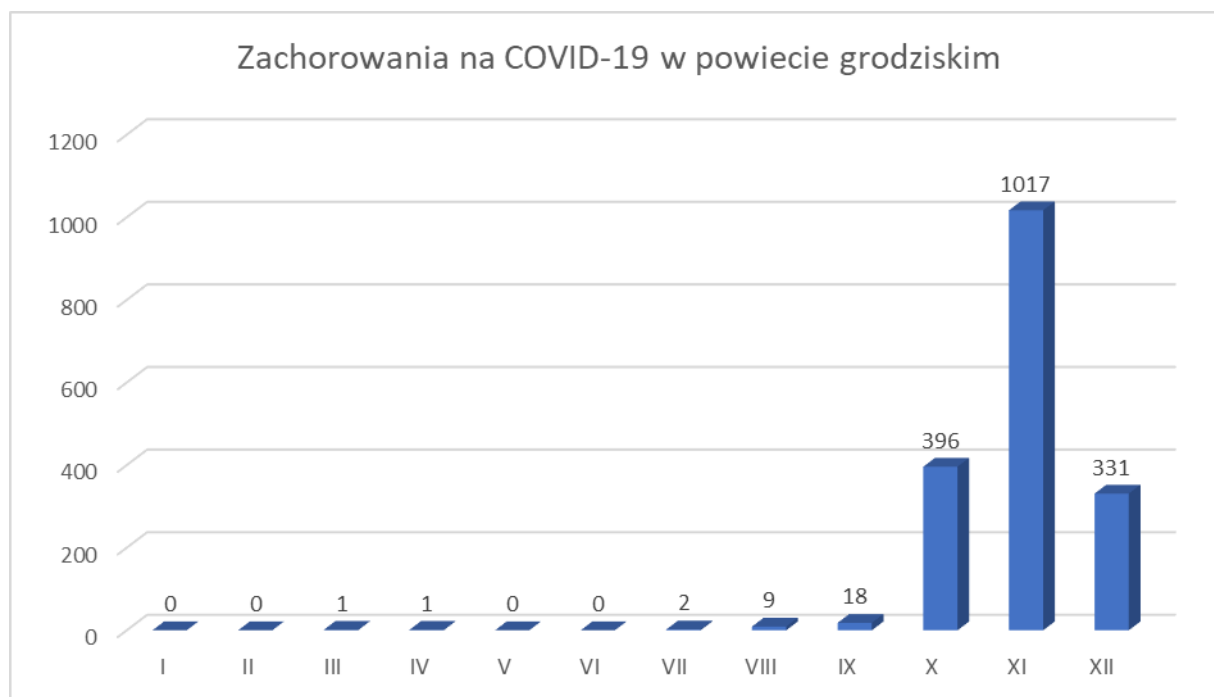
Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 21 kontroli oceny warunków sanitarno – higienicznych placówek. Trudna sytuacja finansowa nie pozwoliła na zrealizowanie wszystkich nakazów zawartych w decyzjach PPIS, dlatego na wniosek Organów prowadzących w 2020 roku wydano 3 decyzje zmieniające termin realizacji nakazów oraz decyzję wygasającą. Stwierdzonymi nieprawidłowościami zawartymi w decyzjach administracyjnych były : na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły. Popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach: w salach gimnastycznych, w salach lekcyjnych, szatni dla uczniów, w korytarzach szkolnych, magazynku sportowym.

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

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

## 6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2020 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się dynamicznie, co w dużej mierze związane było z pojawieniem się pandemii COVID-19 w Polsce (epidemicznych zachorowań na terenie Polski na ostrą zakaźną chorobę układu oddechowego COVID-19 wywoływaną przez wirusa SARS-CoV-2). Pierwszy przypadek zachorowania na terenie powiatu grodziskiego zarejestrowano w marcu 2020. Szczyt zachorowań zaobserwowano w listopadzie 2020 r.- 1017 przypadków zachorowań. Do 31.12.2020 r. odnotowano 1775 przypadków zakażenia, z czego zmarły 43 osoby, hospitalizowano 129 osób.



Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych uległa spadkowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 34 zachorowania (wsp. zap. 66,71), w roku 2019 - 205 (wsp. zap. 401,78), zarejestrowano jedno zachorowanie na krztusiec- w minionym roku nie zarejestrowano zachorowań. W roku 2020 nie zanotowano zachorowań na odrę, w roku ubiegłym zarejestrowano 3 przypadki zachorowań. Zwiększeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 10 przypadków (wsp. zap. 19,62), w ubiegłym roku natomiast 6 (wsp. zap. 11,76). Nastąpił spadek zachorowań na płonicę, w 2020 roku wykazano 7 przypadków (wsp. zap. 13,74), natomiast w 2019 roku 15 (wsp. zap. 29,40). Wykazano 1 przypadek zachorowania na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella (wsp. zap. 1,96), w 2019 r. zanotowano 8 przypadków zachorowań (wsp. zap. 15,68). Zarejestrowano jedno zachorowanie na posocznicę wywołaną przez Salmonella enteritidis (wsp. zap. 1,96) u mężczyzny 49-letniego, w 2019 roku nie odnotowano przypadków zachorowania.

Zanotowano jedno zachorowanie na salmonellozę pozajelitową, w ubiegłym roku nie zarejestrowano zachorowań na tą jednostkę chorobową.

### 6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

W roku 2020 zanotowano 1 zatrucie pokarmowe wywołane przez pałeczki *Salmonella enteritidis* u dziecka 2-letniego, w roku ubiegłym zarejestrowano 8 zachorowań.

W roku 2020 nie zanotowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego, w roku ubiegłym zarejestrowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zanotowano 12 zachorowań na biegunki A09 u dzieci do lat 2, w roku ubiegłym zanotowano 20 zachorowań.

Zarejestrowano 15 zachorowań na nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy, z czego 10 dzieci do lat 2 (9 chłopców i 1 dziewczynka). 10 dzieci hospitalizowano.

Zanotowano jedno zachorowanie na salmonellozę pozajelitową oraz inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, w ubiegłym roku nie zarejestrowano zachorowań na te jednostki chorobowe.

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

Jednostka chorobowa		2019		2020	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe <sup>UE</sup>	8	15,64	1	1,96
	posocznica <sup>PL</sup>	-	-	1	1,96
	zakażenia pozajelitowe <sup>PL</sup>	-	-	1	1,96
Czerwonka bakteryjna (szigelozja) <sup>UE</sup>		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		20	39,20	12	23,54
Botulizm <sup>UE/PL</sup>		-	-	-	-
Krzusiec <sup>UE</sup>		0	0	1	1,96
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień <sup>/11</sup>		8	15,68	2	3,92
Odra <sup>UE</sup>		3	5,88	0	0
Różyczka <sup>UE</sup>		0	0	0	0
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>	-	-	-	-
	typu B - ostre <sup>UE</sup>	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe <sup>/15</sup>	3	5,88	0	0
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	3	5,88	6	11,77

	typu B+C (zakażenie mieszane) <sup>/18</sup>	-	-	-	-
	inne i nieokreślone	-	-	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) <sup>UE</sup>		<b>3</b>	<b>5,88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Borelioza z Lyme <sup>PL</sup>	ogółem	<b>6</b>	<b>11,76</b>	<b>10</b>	<b>19,62</b>
	neuroborelioza	-	-	-	-
Włośnica <sup>UE</sup>		-	-	-	-

## 6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2020 roku nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym. Zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby typu B (przewlekłe i BNO) była mniejsza w porównaniu z rokiem ubiegłym. Nie zarejestrowano zachorowań (w roku ubiegłym zanotowano 3 zachorowania). Liczba zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO) w roku 2020 wyniosła 6, w roku ubiegłym wykazano natomiast 3 zachorowania.

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

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

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: różyczkę, błonicę, tężec, odrę. W roku 2019 zanotowano 3 zachorowania na odrę. Zarejestrowano jedno zachorowanie na krztusiec u dziecka rocznego (przypadek potwierdzony). Dziecko nie było zaszczepione p/krztuścowi. W roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na krztusiec. Tab.10.

W roku 2020 nie zarejestrowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka), w roku ubiegłym zanotowano 3 zachorowania na tę jednostkę chorobową.

Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w porównaniu z rokiem 2019. Zarejestrowano 34 przypadki (wsp. zap. 66,71), w roku 2019 – 205 (wsp. zap. 401,78), najczęściej zachorowań zanotowano w I kwartale 2020 r.- 20, w grupie wiekowej 1-4- 18. Spośród 34 osób, nikt nie był szczepiony p/ospie.

W porównaniu z rokiem poprzednim nie zarejestrowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, w roku 2019 zanotowano jedno zachorowanie.

## 6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 37 pokąsań. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 2 osoby, w roku poprzednim 8. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. **Tab. nr 11**

**Tab. nr 11 Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2020 r.**

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

Zanotowano wzrost liczby zachorowań na boreliozę (zarejestrowano 10 przypadków), w roku ubiegłym zanotowano 6. W roku sprawozdawczym 2020, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę.

W roku 2020 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, podobnie jak w roku ubiegłym.

## 6.5. Realizacja szczepień ochronnych

W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek niepraw

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

Szczepienia ochronne na terenie powiatu wykonywano w 12 placówkach medycznych,

w których wystąpiło dziesięć NOP (niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym), 9 lekkich i 1 poważny:

- łagodny NOP po szczepionce DTP, Imovax Polio i Act-Hib u dziecka w wieku 5 miesięcy

w postaci obturacji oskrzeli, zapalenia wirusowego oskrzeli w 9 dobie po szczepieniu powiązanych ze szczepieniem

- łagodny NOP po szczepionce Influvac u dziecka w wieku 3 lata i 9 miesięcy w postaci wymiotów i biegunki w 6 dobie po szczepieniu, koincydencja ze szczepieniem
- łagodny NOP po szczepionce MMR II, Synflorix u dziecka wieku 1 rok i 9 miesięcy w postaci gorączki 38°C-38,4°C, zapalenia uszu i gardła, 2 tygodnie po szczepieniu.
- łagodny NOP po szczepionce MMR II u 5- miesięcznego dziecka w postaci wysypki przypominającej ślady po ukąszeniu owada, tydzień po szczepieniu
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Act-Hib, Synflorix, Euvax B u miesięcznego dziecka w postaci gorączki 38,5°C, nasilonego odczynu w miejscu wkłucia o średnicy 3-5 cm, kaszlu oraz znacznego niepokoju
- łagodny NOP po szczepionce BCG u noworodka w postaci owrzodzenia o średnicy większej niż 10mm
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Act-Hib, Synflorix, Euvax B u miesięcznego dziecka w postaci gorączki 38,5°C-38,9°C, nieutulonego płaczu powyżej 3 godz.
- łagodny NOP po szczepionce DTP u dziecka 2- miesięcznego w postaci nasilonego odczynu w miejscu wstrzyknięcia o średnicy 3-5 cm.
- łagodny NOP po szczepionce Synflorix u dziecka w wieku 2 lat w postaci nasilonego odczynu w miejscu wkłucia o średnicy 3-5 cm
- poważny NOP po szczepionce MMR II u 3- miesięcznego dziecka w postaci gorączki 40°C-40,4°C, zapalenia uszu, gardła, powiązanych ze szczepieniem

## 6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczbę przeprowadzonych w 2020 roku wywiadów oraz dochodzeń epidemiologicznych związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne ujęto w **Tab. nr 12**.

**Tabela nr 12 - Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2020 r.**

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		<b>2634</b>
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		<b>5</b>
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		<b>37</b>
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		<b>6</b>
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne	<b>0</b>
	w ogniskach zatruc pokarmowych	<b>0</b>
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu B oraz przypadkami antygenemii HBS	<b>0</b>
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzv typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	<b>6</b>
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tężcem	<b>0</b>
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami	<b>0</b>

	eksponowanymi na choroby odzwierzęce	
	w środowisku nosicieli duru brzuszego	<b>0</b>
	w zakładach opieki zdrowotnej	<b>0</b>
	Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatnich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych	<b>42</b>

## 7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

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

W roku 2020 realizowano:

### 7.1 Interwencje programowe

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

Rok szkolny 2019/2020 - brak danych w związku z odwołaniem programu spowodowanym wystąpieniem pandemii Sars-CoV- 2.

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

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

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

Akcja „Bezpieczne Walentynki”

Walentynki (ang. Valentine's Day) – coroczne święto zakochanych przypadające 14 lutego. Nazwa pochodzi od św. Walentego. Walenty z wykształcenia był lekarzem, z powołania duchownym - biskupem Terni w Umbrii. Żył w III wieku w Cesarstwie Rzymskim za panowania Klaudiusza II Gockiego. Cesarz ów za namową swoich doradców (twierdzących, iż najlepszymi żołnierzami są legioniści nie mający rodzin), zabronił młodym mężczyznom wchodzić w związki małżeńskie. Biskup Walenty błogosławił jednak śluby młodych legionistów, tym samym łamiąc zakaz. Został za to wtrącony do więzienia, gdzie według legendy zakochał się w niewidomej córce swojego strażnika, która ponoć pod wpływem tej miłości odzyskała wzrok. Gdy dowiedział się o tym cesarz, kazał zabić więźnia. Ten w przeddzień egzekucji wykonanej 14 lutego 269 r. napisał list do swojej ukochanej, podpisany "Od Twojego Walentego". Zwyczajem w tym dniu stało się więc wysyłanie listów zawierających wyznania miłosne. Pod koniec lat 90-tych XX wieku w Polsce, o walentynkach można było poczytać tylko w angielskich, czy amerykańskich książkach. Czasem była o nich mowa w filmach. Z początkiem XXI wieku, zjawisko to staje się coraz bardziej powszechna w naszym kraju. Stałym elementem walentynek jest wzajemnie wręczanie sobie walentynkowych ozdobnych karteczek. Już od początku lutego na sklepowych wystawach pojawiają się serduszka i romantyczne bukiety, o walentynkach robi się głośno w prasie, radio, telewizji i oczywiście w Internecie.



„Bezpieczne Walentynki 2020”- przeprowadzono działalność informacyjno-edukacyjną w środowisku młodzieży.

W Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. przeprowadzono cykl pogadanek dla 200 uczniów. Przeprowadzono 4 narady – 16 uczestników. Rozdano materiały edukacyjne w ilości 388 sztuk.

### **MŁODZIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA – KONTRA HIV**

Celem głównym szkolenia jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS oraz: przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS. W roku 2020 nie przeprowadzono szkoleń

### **Obchody Światowego Dnia AIDS**

**Na stronie internetowej i Facebooku zamieszczono 7 artykułów.**

### **3. Programy antynikotynowe**

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

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

Celem głównym programu jest :

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

„Czyste powietrze wokół nas” – realizowało 12 Szkół Podstawowych i 7 Przedszkoli wśród 721 dzieci i 427 rodziców. Wnioski: Dzieci: bardzo chętnie uczestniczyły w zajęciach, wykazywały wysoki poziom wiedzy na temat palenia papierosów i zagrożeń jakie to niesie, chętnie we własnym zakresie poszerzały swoją wiedzę i dzieliły się informacjami z innymi dziećmi m.in. przynosiły artykuły z gazet.

### **4. Program „Bieg po zdrowie”**

adresowany do uczniów klas IV szkół podstawowych i ich rodziców.

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

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

W roku szkolnym 2019/2020 program realizowały 3 szkoły – liczba uczestników – 54 osoby.

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

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

Celem nadrzędnym programu jest:

- zmniejszenie liczby zachorowań na raka piersi oraz raka szyjki macicy poprzez

propagowanie profilaktyki pierwotnej wśród ogółu kobiet, ze szczególnym uwzględnieniem dziewcząt ze szkół ponadpodstawowych i ich matek.

Cele szczegółowe programu to:

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

W profilaktyce chorób nowotworowych chłopcom i dorosłym mężczyznom oferujemy wiedzę o nowotworach występujących u mężczyzn.

Liczba szkół biorących udział w programie 1, liczba uczestników – 486.

Ogólna liczba uczniów realizujących program: 653

Program powinien być kontynuowany, ponieważ przyczynia się do wzrostu świadomości na temat ochrony przed wirusem HPV oraz rakiem piersi. Pozwala uczennicom i ich rodzicom poznać sposoby profilaktyki. Dzięki niemu popularyzowane są cytologia, szczepienia ochronne przeciw HPV, samobadanie piersi, mammografia piersi oraz USG, o których młodzież w zdecydowanej większości nie ma pojęcia. Poznają sposoby leczenia nowotworów szyjki macicy.

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

Celem programu jest:

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

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

Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.

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

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

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

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

Liczba placówek realizujących Program – 19, liczba dzieci objętych Programem 650.

### **7. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu,**

tytoniu i innych środków psychoaktywnych - ARS, czyli jak dbać o miłość?

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

Program realizowały 1 szkoła, liczba uczestników – 531.

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

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

Szkolenia, prelekcje, narady.

Placówki oświatowe w powiecie grodziskim.

Termin wykonania zadania:

Rok szkolny 2019/2020

Grupa docelowa i liczba osób objętych zadaniem: uczniowie, dyrekcje szkół, pracownicy administracji państwowej, pielęgniarki szkolne, kierownicy i opiekunowie dzieci i młodzieży podczas wycieczek, pracownicy biblioteki, Policja.

Przeprowadzono 15 porad – 48 osób i 15 prelekcji – 1152 uczestników.

**9. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”** - Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenia programu:

zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,

kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,

propagowanie zdrowego stylu życia,

zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

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

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

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

Wspólnie zadbajmy o zdrową przyszłość naszych dzieci!

Program pilotażowo przeprowadziło Przedszkole Gminne w Grodzisku Wlkp. – liczba uczestników 108 dzieci i 113 osób dorosłych.

## **7.2 Interwencje nieprogramowe**

### **Profilaktyka palenia tytoniu**

**Światowy Dzień bez tytoniu z uwagi na sytuację epidemiologiczną - działań nie przeprowadzono.**

Realizacja działań, w tym: projekty autorskie, zorganizowane imprezy edukacyjno -zdrowotne itp. z udziałem stacji sanitarno-epidemiologicznych zrealizowanych w ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia”:

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

Organizatorem konkursu jest Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

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

Partnerzy: Kuratorium Oświaty w Poznaniu i Wielkopolskie Centrum Onkologii.

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

Do konkursu przystąpiło 7 Szkół Podstawowych powiatu – wpłynęło 15 prac.

**Światowy Dzień Zdrowia 2020 – na Facebooku zamieszczono informacje o Światowym Dniu Zdrowia.**

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

### **Promocja szczepień ochronnych**

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

Do podległych placówek przesłano informacje o Europejskim Tygodniu Wiedzy zamieszczono informacje na stronie psse.

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

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

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

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

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

W roku 2020 w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki.

**Interwencje wynikające z sytuacji epidemiologicznej** – dla 25 uczniów 1 Szkoły Podstawowej przeprowadzono konkurs rysunkowy „**Precz z Covidem**”

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

Na stronie Internetowej PSSE i Facebooku zamieszczono 539 informacji – liczba odsłon – 25.539.

### **7.5 Podsumowanie**

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

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

Praca na stanowisku pracy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2020 została ograniczona w związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą COVID – 19.

## **8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA**

Realizacja zadań:

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowania projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 48 ust. 1, art. 53 w związku z art. 58, ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2020r., poz. 283 z późn. zm.).

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu, uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 77 ust. 1 pkt. 2, art. 173 ust. 2 pkt. 1 i 2, art. 78 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2020 r. poz. 283 z późn. zm.).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy na podstawie art. 3 pkt 1a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59 z późn. zm.) oraz §1-331 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065)

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

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

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

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

W roku 2020 przeprowadzono 17 kontroli, ze względu na panujący w kraju stan epidemiczny. W podsumowanym roku wydano ogółem :

23 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

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

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

1 – opinia dotycząca uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu z odstępniem od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowiska,

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

54 – opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (w tym 2 opinie stwierdzające konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z określeniem zakresu raportu).

8 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

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

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

Wnioski:

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo w sposób właściwy. Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego.

## 9. WNIOSKI KOŃCOWE

1. Kontynuować działania na rzecz prawidłowego unieszkodliwiania odpadów medycznych i komunalnych.
2. Konsekwentnie realizować Program Szczepień Ochronnych oraz prowadzić rejestr chorób zakaźnych.
3. Realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie profilaktycznych programów prozdrowotnych.
4. Czuwać nad warunkami higieniczno - sanitarnymi w placówkach oświatowo – wychowawczych ze szczególnym uwzględnieniem oceny higieny procesu nauczania, uczenia się w szkołach podstawowych oraz nadzór nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży oraz opiekuńczo – wychowawczych.
5. Kontynuowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy .