

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GŁOGOWIE**



**POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W GŁOGOWIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU GŁOGOWSKIEGO
ZA 2023 ROK**

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Głogowie**

Wioletta Chodorowska

Głogów, dnia 31 stycznia 2024r.

SPIS TREŚCI

Zadania realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną:

	str.
I. Sekcja Epidemiologii	4
II. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia	14
III. Sekcja Higieny Komunalnej	35
IV. Sekcja Higieny Pracy	40
V. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży	46
VI. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	53
VII. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	58
VIII. Laboratorium Badan Mikrobiologicznych	62

Przedkładałam Państwu raport przedstawiający ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego za 2023 rok. Ocenę sporządzono w oparciu o analizę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w ramach sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

Raport obejmuje ocenę warunków zdrowotnych we wszystkich obszarach nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie, w szczególności w zakresie jakości zdrowotnej żywności oraz stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych, jakości wody przeznaczonej do spożycia, jakości wody w pływalniach, wody w instalacji ciepłej wody użytkowej, stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej, środowiska pracy, a także stanu sanitarnego placówek nauczania i wychowania, analizę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, ocenę stanu sanitarnego podmiotów leczniczych świadczących usługi medyczne.

Głównym celem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie działającej na obszarze powiatu głogowskiego w 2023r. było doskonalenie usług cyfrowych w sprawowaniu nadzoru oraz upowszechnianie wiedzy dotyczącej zachowań bezpiecznych dla zdrowia oraz promowanie zdrowego trybu życia, zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na nadzorowanym terenie, poprawa stanu zdrowia publicznego w tym zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, ograniczenie negatywnych skutków wpływu czynników środowiskowych na zdrowie społeczeństwa.

W okresie wakacyjnym, w związku z występującymi na terenie Polski wysokimi temperaturami oraz wzrostem ryzyka namnażania się bakterii z rodzaju *Legionella* w instalacjach wewnętrznych, Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 24.08.2023r. polecił wzmoczenie nadzoru w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi związanego z funkcjonowaniem instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej oraz obezpieczeniem zdrowotnym wody.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wystosował pismo edukacyjno-informacyjne skierowane do wszystkich zarządców budynków zamieszkania zbiorowego (w tym wielorodzinnych i świadczących usługi noclegowe), zarządców obiektów wyposażonych w system instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej i/lub instalacji wytwarzającej aerozol wodno-powietrzny oraz podmiotów odpowiedzialnych za sieci wodociągowe. W piśmie przypomniano o obowiązku stałej kontroli i przeglądach instalacji/urządzeń oraz działaniach mogących zmniejszyć zagrożenie, jakie mogą stanowić występujące w wodzie bakterie z rodzaju *Legionella*.

Wyżej wymienione podmioty poinformowano również o opracowanym dokumencie przez Zakład Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny – Państwowego Instytutu Badawczego we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym pt.: *Zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegających zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella*, które dostępne są na stronach internetowych NIZP PZH-PIB oraz GIS (w zakładce Woda użytkowa i kranówka). Zawarte w nim wskazówki pomogą zmniejszyć zagrożenie, jakie mogą stanowić występujące w wodzie bakterie *Legionella*. Autorzy wskazali w ww. dokumencie zakres podstawowych działań technicznych dla różnego typu systemów/urządzeń lub ich elementów.

Ponadto do 17 podmiotów leczniczych działających na terenie powiatu głogowskiego wystosowano pisma przypominające o obowiązku natychmiastowego telefonicznego zgłaszania na numer alarmowy inspekcji sanitarnej wystąpienia podejrzenia lub zachorowań na legionelozę.

W przypadku stwierdzenia zanieczyszczenia instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella*, PPIS w Głogowie przesyła na bieżąco do WSSE we Wrocławiu informacje w tym zakresie. Jednocześnie w sytuacji wystąpienia zachorowań na legionelozę istnieje możliwość pobrania i przeprowadzenia badań wody w laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie kontynuował współpracę z organami władzy samorządowej i wieloma instytucjami, tj. między innymi: Starostwem Powiatowym w Głogowie, Urzędem Miejskim, Urzędami Gmin, Powiatową Inspekcją Weterynaryjną, Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego, Powiatową Komendą Policji, Państwową Powiatową Strażą Pożarną, organizacjami społecznymi i pozarządowymi, a także lokalnymi mediami.

W 2023r. po nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie były **1 863** obiekty.

- Przeprowadzono **2 160** kontroli, w tym: 1 238 kontroli obiektów, 20 wizytacji, 891 wywiadów epidemiologicznych oraz 11 postępowań w sprawie chorób zawodowych,
- wydano **742** decyzje administracyjne (w tym 463 decyzje administracyjne merytoryczne, 279 decyzji administracyjnych płatniczych),
- wydano **107** postanowień,
- nałożono **4** tytuły wykonawcze,
- nałożono **73 mandaty** na łączną kwotę **15 700,00 zł.**

I. SEKCJA EPIDEMIOLOGII

1. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ogółem 986 , w tym: 745 wywiadów epidemiologicznych dot. COVID, 146 pozostałych wywiadów, 95 kontroli sanitarnych
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	11
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	8
4.	Liczba wydanych postanowień	2
5.	Liczba nałożonych mandatów	1
6.	Kwota mandatów	300,00

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2023r.

1) Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w powiecie głogowskim należy uznać za korzystną. Obserwowany w 2023r. wzrost zachorowań na niektóre choroby zakaźne miał, podobnie jak w latach ubiegłych charakter sezonowy lub był kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie w okresie od 01.01.2023r. do 31.12.2023r. w porównaniu z analogicznym okresem 2022r. przedstawia się następująco:

a) W grupie chorób szerzących się drogą przewodu pokarmowego

- Znacznie zmniejszyła się liczba zakażeń jelitowo bakteryjnych i wirusowych z 121 w 2022r. do 49 w 2023r., tj.: o 59%.
- W obu okresach nie notowano zachorowań na czerwonkę oraz zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.
- Odnotowano 1,2 – krotny wzrost ogólnej liczby ognisk zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella w postaci nieżytu żołądkowo – jelitowego (w 2022r. – 14, w 2023r. – 17).
- W 2023r. zanotowano 2 indywidualne ogniska wywołane pałeczką Salmonella Enteritidis, które miały miejsce w środowisku domowym.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono:

- w ognisku zachorowało 7 osób, w tym 2 były hospitalizowane,
- stwierdzono zachorowanie u osoby pracującej na stanowisku sprzedawcy w sklepie spożywczym, w związku z tym PPIS w Głogowie wydał decyzję administracyjną nakazującą natychmiastowe osunięcie od pracy w celu uniknięcia zagrożenia,
- pobrano 19 prób kałów w kierunku nosicielstwa SS, w tym od osoby przygotowującej potrawy,
- na podstawie wyników badań stwierdzono obecność czynnika patogenego Salmonellę Enteritidis u 7 osób chorych i 1 osoby zakażonej bezobjawowo.

Przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne w ognisku wykazało, że istniała możliwość przeniesienia zakażenia przez osobę przygotowującą potrawy, u której

z posiewu kału wyhodowano *Salmonellę Enteritidis*. Ponadto nieprzestrzeganie zasad czystości i higieny sposobu przechowywania i przygotowania produktów mogło przyczynić się do wystąpienia zatrucia. Wobec powyższego polecono przeprowadzenie dokładnego mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń i pomieszczeń kuchni.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe spowodowane zanieczyszczeniami biologicznymi żywności i wody, a w szczególności bakteriami chorobotwórczymi, stanowią istotny problem z punktu widzenia zdrowia publicznego. Stanowią bardzo ważny wskaźnik stanu higieny żywności, są wynikiem nie przestrzegania podstawowych zasad higieny podczas produkcji i obróbki żywności oraz nieznajomości zasad zdrowego i bezpiecznego żywienia.

b) Choroby szerzące się drogą krwi

- Odnotowano wzrost ogólnej liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby (z 9 w 2022r. do 14 w 2023r.), tj. 55,6%.
- W przypadku WZW typu C zachorowań było około 2,6 – krotnie więcej (w 2022r. – 5, a w 2023r. – 13).
- W przypadku przewlekłego WZW typu B było zachorowań około 4-krotnie mniej (w 2022r. – 4, a w 2023r. – 1).

Na podstawie analizy przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych WZW typu B i WZW typu C wynika, że wszystkie osoby chore (14) miały w przeszłości kontakt z podmiotami leczniczymi.

Przeprowadzona analiza 14 wywiadów epidemiologicznych u osób chorych na WZW wykazała, że wśród potencjalnych dróg zakażenia przeważali chorzy poddawani zabiegom chirurgicznym (14/14) i innym procedurom medycznym, tj.: drobne zabiegi, badania diagnostyczne, pobieranie krwi, iniekcje, usuwanie zębów – (4/14), zabiegom niemedycznym- tatuaże (3/14), kolczykowanie w warunkach domowych (1/14) oraz przyjmowanie narkotyków (1/14).

W ramach nadzoru 6 osób chorych zostało skierowanych na szczepienia jako osoby narażone w sposób szczególny na zakażenie HBV.

Nie podjęto szczepień wobec 2 osób (stwierdzono wirusa HBV oraz zaawansowaną chorobę nowotworową).

- W okresie sprawozdawczym odnotowano spadek nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV (2), a w analogicznym okresie 2022 roku zanotowano 7 zakażeń.
- W obu okresach nie notowano zachorowań na AIDS.

c) Choroby, którym możemy zapobiec na drodze szczepień ochronnych

- W 2022r. podobnie jak w 2023r. nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę.
- Nieznacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnkę) z 3 w 2022r. do 2 w 2023r.
- W okresie sprawozdawczym na terenie działalności PSSE w Głogowie zgłoszono 1 przypadek podejrzenia zachorowania na odrę. Podejrzenie zachorowania na odrę dotyczyło 1 mężczyzny, tj.: dziecka w wieku 10 lat mieszkańca miasta. Celem potwierdzenia rozpoznania choroby zgodnie z programem eliminacji odry realizowanym przez WHO od osoby chorej pobrano materiał biologiczny do badań wirusologicznych na obecność RNA wirusa odry (mocz, krew). Przeprowadzone badania laboratoryjne wykonane w Laboratorium Zakładu Wirusologii Narodowego

Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Badawczego w Warszawie nie potwierdziły zachorowania na odrę (wyniki ujemne).

- W 2023 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na krztusiec, a w analogicznym okresie 2022 roku nie notowano zachorowań.

d) Pozostałe choroby zakaźne

- Znacznie zwiększyła się liczba zachorowań na ospę wietrzną z 139 w 2022r. do 506 w 2023r., tj. o 367 przypadków.
- W 2023 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowań wywołanych przez *Neisseria meningitidis* (1 przypadek zdiagnozowano jako ostrą posocznicę meningokokową, a 1 przypadek jako zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu). Zachorowaniu uległo 2 mężczyzn w wieku 2 lat. Jedno zachorowanie wystąpiło w mieście, a jedno na wsi.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- chorzy z objawami gorączki, bólem głowy, sztywnością karku, wymiotami, apatią oraz wysypką plamisto-grudkową zostali przyjęci do O/Pediatrycznego Głogowskiego Szpitala Powiatowego, następnie przetransportowane do Kliniki Pediatrii i Chorób Infekcyjnych we Wrocławiu i Szpitala Uniwersyteckiego Kliniczny Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii dla Dzieci w Zielonej Górze,
- w 1 przypadku rozpoznano *Neisseria meningitidis* w płynie mózgowo rdzeniowym, a w 2 przypadku rozpoznano *Neisseria meningitidis* w płynie mózgowo rdzeniowym oraz krwi,
- w Krajowym Ośrodku Referencyjnym ds. Diagnostyki Bakteryjnych Zakażeń Ośrodkowego Układu Nerwowego (KOROUN) w 1 badanej próbce płynu mózgowo-rdzeniowego (PMR) wykryto materiał genetyczny specyficzny dla *Neisseria meningitidis* gr. B.

W ramach prowadzonego dochodzenia wdrożono działania zapobiegawcze, tj.:

- 23 osoby z bezpośredniego kontaktu z osobami chorymi (rodzina) poinformowano aby zgłosili się do lekarza I kontaktu, celem podjęcia przez lekarza decyzji o zastosowaniu chemioprophylaktyki (zastosowano),
- rozdano materiały informacyjno- edukacyjne dot. w/w jednostki chorobowej,
- 23 osoby z personelu medycznego, które miały kontakt z wydzielinami osób chorych w czasie przyjmowania oraz hospitalizacji zostały objęte chemioprophylaktyką.

W roku 2022 nie zarejestrowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

- W 2023 roku zarejestrowano 3 przypadki zachorowań wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* (2 przypadki zdiagnozowano jako posocznicę, 1 przypadek zdiagnozowano jako zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu). Zachorowaniu uległy 2 kobiety i 1 mężczyzna w wieku 60, 76 i 77 lat.

W analogicznym okresie 2022 roku odnotowano 1 zachorowanie (przypadek zdiagnozowano jako posocznicę).

- W 2023 roku w porównaniu z rokiem 2022 nastąpił 2- krotny spadek zachorowań na gruźlicę (2022 roku - 6, a w 2023 r. – 3).

Na podstawie przeprowadzonej analizy zachorowań na gruźlicę wynika, że 100% zachorowań dotyczyło gruźlicy płucnej. Zachorowania dotyczyły 2 mężczyzn w przedziale wiekowym od 44 lat do 56 lat oraz 1 kobiety w wieku 21 lat. Zachorowania miały miejsce w 2 przypadkach na wsi natomiast w mieście 1 przypadek.

- Zwiększyła się liczba zachorowań na płonicę z 29 w 2022r. do 74 w 2023r., tj. o 45 przypadków.

Szkarlatyna to inaczej płonica, czyli ostra, wysypkowa choroba zakaźna pojawiająca się najczęściej w okresie dzieciństwa, powodowana przez bakterie.

Zakażenie paciorkowcami, wywołującymi szkarlatynę najczęściej dotyczy dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Infekcja szerzy się drogą kropelkową, a także przez bezpośredni kontakt z wydzielinami z dróg oddechowych chorego lub jego śliną.

Płonica to choroba, która ma nagły i gwałtowny początek. Dziecko jest wyraźnie osłabione i gorączkuje. Temperatura ciała może sięgać 39-40°C. W drugiej dobie choroby (sporadycznie w pierwszej) pojawia się charakterystyczna wysypka.

W przebiegu szkarlatyny typowy jest również biały nalot na języku, który w drugiej dobie znika, a jego miejsce zastępuje tzw. "malinowy język".

Jedynym sposobem zapobiegania infekcji paciorkowcowej jest:

- unikanie kontaktu z chorym,
- częste mycie rąk,
- przestrzeganie podstawowych zasad higieny.

e) Grypa

- W związku z wejściem w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia od 25 lutego 2023 roku nastąpił obowiązek raportowania przypadków zachorowań na grypę potwierdzonych dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego, w omawianym okresie 2023 roku zarejestrowano 64 przypadki grypy potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego w tym 14 osób było hospitalizowane, zachorowaniu uległy 32 kobiety i 32 mężczyzn, więcej zachorowań odnotowano w mieście (44), tj. 69%, a na wsi (20) tj. 31%.
- W 2022 roku zarejestrowano 2 zachorowania na grypę potwierdzone badaniem PCR, a w analogicznym okresie 2022 roku odnotowano 1 zachorowanie.

f) Zakażenia wywołane wirusem RSV (wirus syncytialny układu oddechowego)

- Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 lutego 2023 roku zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego (RSV) zostały objęte przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W omawianym okresie sprawozdawczym zarejestrowano 7 przypadków zakażeń wirusem RSV, zachorowaniu uległo 5 mężczyzn w przedziale wiekowym od 2 do 69 lat i 2 kobiety w przedziale wiekowym od 66 do 70 lat.

Zakażenia RSV to choroba zakaźna infekująca drogi oddechowe człowieka, transmisja wirusa odbywa się drogą kropelkową. Do zakażenia dochodzi w przypadku, gdy osoba będąca nosicielem tego wirusa kaszle lub kicha, co prowadzi do uwolnienia kropelek śliny zawierających patogen do otoczenia. Wirus RSV może przeżyć kilka godzin na zanieczyszczonej skórze (np. dłoni) oraz na innych powierzchniach kontaktowych, takich jak kłamki lub poręcze, a w przypadku dzieci zabawki. Z tego powodu istotne jest właściwe dbanie o higienę oraz częste mycie rąk, szczególnie w sezonie ze zwiększoną liczbą zakażeń.

Wirus RSV jest wysoce zakaźny – oznacza to, że nawet krótki kontakt z osobą zakażoną może prowadzić do przeniesienia się wirusa oraz rozwoju zakażenia u kolejnej osoby.

Choroba może mieć łagodny przebieg, objawiający się jedynie katarem i kaszlem, szczególnie u starszych dzieci. Jednakże u niemowląt i małych dzieci może prowadzić do zapalenia oskrzelików, manifestującego się dusznościami, charakterystycznym kaszlem i zmianami osłuchowymi nad polami płucnymi. W przypadku najmłodszych, zwłaszcza niemowląt, istnieje ryzyko ciężkiego przebiegu i konieczności hospitalizacji – choroba może prowadzić do poważnych komplikacji, takich jak niewydolność oddechowa. U dorosłych objawy często są łagodniejsze i przypominają typową infekcję układu oddechowego.

g) Choroby przenoszone drogą płciową:

- W 2023 roku na terenie powiatu głogowskiego zarejestrowano niewielki spadek przypadków zachorowań na kiłę (4), a w 2022 roku (6). Zachorowania dotyczyły 3 mężczyzn w przedziale wiekowym od 25 lat do 34 lat oraz 1 kobiety w wieku 28 lat. W mieście odnotowano 3 zachorowania, a na wsi 1.

h) Choroby odzwierzęce:

▪ **Pogryzienia przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę**

W 2023 roku na terenie powiatu głogowskiego zanotowano nieznaczny spadek pokąsań ludzi przez zwierzęta z 48 w 2022 roku do 46 w 2023 roku, tj.: o 4,2 %.

Podobnie jak w latach ubiegłych najczęściej były to pogryzienia przez psy (37, w tym nieznane 8), rzadziej koty (8, w tym nieznane 2) i jeża (1).

W 2023r. zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie 8 osób, a w analogicznym okresie roku ubiegłego 3 osoby. Przyczyną kwalifikowania do szczepień p/wściekliznie były pogryzienia przez bezpańskie psy (6), kota (1) i jeża (1), których nie można było poddać obserwacji weterynaryjnej. Ponadto 4 osoby zrezygnowały z konsultacji w poradni chorób zakaźnych.

Nie odnotowano żadnego zgonu z powodu wścieklizny.

▪ **Borelioza z Lyme**

W okresie sprawozdawczym wzrosła ogólna liczba zachorowań na boreliozę z 11 w 2022r. do 23 w 2023r. Zachorowania miały miejsce w przedziale wiekowym od 4 do 75 lat. Zdecydowanie więcej zachorowań wystąpiło w mieście (19) na wsi (4). Zachorowania wystąpiły u 15 kobiet i 8 mężczyzn.

Podczas przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że:

- u 22 osób wystąpiły objawy skórne w postaci rumienia wędrującego,
- 3 osoby zostały ukąszone przez kleszcze na terenie powiatu głogowskiego, 1 osoba na terenie powiatu wschowskiego, a 18 osób nie pamiętają ukąszenia przez kleszcza.

W 2023 roku zarejestrowano 1 zachorowanie na neuroboreliozę u 11 – letniej kobiety mieszkanki wsi.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, iż:

- chora z objawami tj. bóle głowy, porażeniem obwodowego nerwu twarzowego, bólami brzucha, została przyjęta do Głogowskiego Szpitala Powiatowego Sp.zo.o. w Głogowie, Oddział Pediatryczny,
- w badaniu płynu mózgowo-rdzeniowym stwierdzono biologiczny czynnik chorobotwórczy *Borrelia burgdorferi*.

Zmiany klimatyczne związane z ogólnym ociepleniem, krótkie zimy, długie, często wilgotne lata, rozwój turystyki oraz zmiany stylu życia związane z aktywnymi formami wypoczynku na łonie natury są przyczyną gwałtownego wzrostu zachorowań na choroby przenoszone przez kleszcze.

i) SARS-CoV-2 wywołujący chorobę COVID – 19

Na terenie powiatu głogowskiego w 2023 roku zarejestrowano 1039 zachorowań spowodowanych zakażeniem wirusa SARS CoV-2, w tym 293 przypadki zgłoszone jako przypadki możliwe (zgłoszone przez lekarza na podstawie objawów chorobowych). Natomiast w 2022 roku zarejestrowano 5044 przypadków zakażenia wirusem SARS CoV-2 w tym 75 przypadków zgłoszonych jako przypadki możliwe.

Z ogółu zachorowań. zdecydowanie więcej zachorowań wystąpiło w mieście (769), tj. 74,1 %, a na wsi (270), tj. 25,9%.

W 2023 roku nie odnotowano żadnego zgonu z powodu COVID-19, w 2022 roku zarejestrowano 27 zgonów (1 zgon w grupie wiekowej 40-49, 1 zgon w grupie wiekowej 50-59 i 25 zgonów w grupie wiekowej powyżej 60+).

Na terenie powiatu glogowskiego wystąpiło 7 ognisk epidemicznych:

- **Oddział Chorób Wewnętrznych Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w lutym u 9 pacjentów potwierdzono zakażenie,
- **Centrum Opieki Długoterminowej Glogowskiego Szpitala Powiatowego** - w marcu zakażenie wirusem SARS-CoV-2 potwierdzono u 20 pacjentów oraz u 2 pracowników oddziału,
- **Oddział Chorób Wewnętrznych Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w październiku u 11 pacjentów potwierdzono zakażenie,
- **Oddział Rehabilitacji Neurologicznej Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w październiku u 5 pacjentów potwierdzono zakażenie,
- **Oddział Chorób Wewnętrznych Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w listopadzie u 5 pacjentów potwierdzono zakażenie,
- **Oddział Chorób Wewnętrznych Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w grudniu u 9 pacjentów potwierdzono zakażenie,
- **Oddział Neurologiczny i Leczenia Udarów Glogowskiego Szpitala Powiatowego** – w grudniu u 5 pacjentów potwierdzono zakażenie.

W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych w Glogowskim Szpitalu Powiatowym Zespół Zakażeń Szpitalnych w zależności od sytuacji epidemicznej podejmował decyzję, izolacji i kohortacji pacjentów, wzmożeniu reżimu sanitarnego, sanityzacji oddziału, ograniczeniu odwiedzin, wykonywaniu testów u osób z kontaktu.

j) Choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne

W obu okresach nie notowano chorób zakaźnych szczególnie niebezpiecznych, w tym określanych jako importowane, wiążące się z wyjazdami zagranicznymi w inne strefy klimatyczne (cholera, malaria, żółta gorączka i inne wirusowe gorączki krwotoczne).

2) Ocena wykonawstwa szczepień

Szczepienia ochronne odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa epidemiologicznego w społeczeństwie. Odporność uzyskana dzięki szczepieniom prowadzi w konsekwencji do poprawy stanu zdrowia populacji i sprzyja ograniczeniu występowania chorób zakaźnych. Na podstawie danych liczbowych zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ – 54 sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia można stwierdzić, że wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży objętych Programem Szczepień Ochronnych jest zadowalające.

Realizacja wybranych szczepień

Szczepienie p/ospie wietrznej

W 2023 roku zaszczepiono ogółem 242 osoby p/ospie wietrznej, w tym:

- 207 osób w ramach szczepień obowiązkowych (nieodpłatnych), którymi objęte są dzieci z określonych grup ryzyka,
- 35 osób zaszczepiono w ramach szczepień zalecanych (odpłatnych).

Dla porównania w 2022 roku zaszczepiono ogółem 252 osób (odpłatnie 137 osób, nieodpłatnie 115 osoby).

Szczepienie p/Neisseria meningitidis

W 2023 roku zaszczepiono p/Neisseria meningitidis 175 osób, w tym:

- w przedziale wiekowym od 0 do 19 r. ż. - 166 osób,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 9 osób.

W porównaniu do poprzedniego roku sprawozdawczego znacznie zwiększyła się liczba zaszczepionych osób p/Neisseria meningitidis o 81.

Szczepienie p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A

W roku sprawozdawczym zwiększyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami p/ WZW typu A. W 2023r. zaszczepiło się 41 osób, jest to o 18 osób więcej w porównaniu do roku 2022 (23).

Szczepienia p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A przedstawiają się następująco:

- w przedziale od 0 do 19 r.ż. – 14 osób,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 27 osób.

Szczepienia p/grypie

W 2023 roku nadal realizowany był program polityki zdrowotnej przez Urząd Miasta Głogów w zakresie szczepień profilaktycznych przeciwko grypie dla osób powyżej 65 roku życia. Realizatorem zadania był podobnie jak w latach ubiegłych Głogowski Szpital Powiatowy Sp. z o.o. W ramach programu zdrowotnego zaszczepiło się 259 osób z terenu powiatu głogowskiego.

W 2023 roku stan zaszczepionych osób przeciw grypie ogółem wyniósł 3051 osób, w porównaniu z 2022r. jest to wzrost o 441 osób (w 2022r. 2610).

Na zwiększoną ilość szczepień przeciwko grypie mogła mieć wpływ refundacja szczepień przeciwko grypie realizowana ze środków Narodowego Programu Zdrowia finansowana przez Ministra Zdrowia. Bezpłatne szczepienie przeciwko grypie w ramach refundacji były dostępne dla dzieci powyżej 6 miesiąca życia do ukończenia 18 r.ż., dla kobiet w ciąży oraz osobom w wieku powyżej 65 roku życia (wymagana recepta od lekarza). Osoby w przedziale wiekowym 18-64 r.ż. mogły skorzystać z 50% refundacji.

Szczepienia p/Streptococcus pneumoniae

W 2023 roku zwiększyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami przeciwko zakażeniom Streptococcus pneumoniae. Ogółem zaszczepiono 51 osób i jest to o 16 osób więcej w odniesieniu do roku 2022 (35).

Szczepienia p/HPV

W 2023 roku zwiększyło się zainteresowanie szczepieniami w zakresie profilaktyki zakażeń wirusami brodawczaka ludzkiego (HPV), w wyniku wprowadzenia od 1 czerwca 2023 roku bezpłatnego programu szczepień przeciwko HPV skierowanego dla dziewcząt i chłopców w grupach wiekowych 12 i 13 lat.

Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Uzupełnia bezpłatny program szczepień ochronnych dla dzieci i młodzieży o szczepienie, które chroni przed chorobami wywołanymi przez HPV i odpowiada za zachorowania na raka szyjki macicy, a także inne choroby nowotworowe.

Przed zakażeniem HPV może uchronić szczepionka. Szczepienie jest najskuteczniejsze, jeśli nastąpi przed potencjalnym narażeniem na zakażenie, do którego dochodzi głównie drogą kontaktów seksualnych. Dlatego powszechne programy szczepień przeciwko HPV najczęściej wskazują na dziewczynki i chłopców w wieku 12-13 lat.

W Polsce w powszechnym programie szczepień przeciw HPV bezpłatnie dostępne są 2 szczepionki: 2-walentna szczepionka Cervarix i 9-walentna szczepionka Gardasil 9, które podawane są w dwóch dawkach, w odstępie od 6 do 12 miesięcy.

W roku 2023 ze szczepień mogły skorzystać dzieci urodzone w 2010 i 2011 roku.

W roku sprawozdawczym zaszczepiono ogółem 514 osób (dziewcząt i chłopców).

Szczepienia przeciw zakażeniom wirusem brodawczaka wg wieku, przedstawiają się następująco:

- w przedziale od 0 do 9 r.ż. – 1 osoba,
- w przedziale od 10 do 14 r.ż. – 400 osób,
- w przedziale od 15 do 19 r.ż. – 101 osób,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 12 osób.

Dla porównania do poprzedniego roku sprawozdawczego zaszczepionych osób przeciwko HPV było ogółem 248.

Dystrybucją w/w szczepionek zajmują się powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne, które są obowiązane do weryfikacji czy dany podmiot leczniczy znajduje się na liście punktów szczepień uczestniczących w programie powszechnych szczepień przeciwko HPV poprzez skorzystanie z wyszukiwarki punktów szczepień, która znajduje się na stronie: <https://pacjent.gov.pl/aktualnosc/szczepienie-ktore-chroni-przed-rakiem>

NIEPOŻĄDANY ODCZYN POSZCZEPIENNY

W 2023 roku na terenie powiatu głogowskiego odnotowano i zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne w Powiatowym Rejestrze Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych.

Zarejestrowane przypadki NOP dotyczyły:

- 1 odczynu łagodnego po szczepieniu przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu, w postaci reakcji miejscowej, tj. wysypki na całym ciele o zmiennym nasileniu w trzecim dniu po szczepieniu,
- 1 odczynu łagodnego po szczepieniu przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu, w postaci reakcji miejscowej, tj. wysypki na całym ciele o zmiennym nasileniu w trzecim dniu po szczepieniu oraz w postaci zmian rumieniowych na tułowie.

Powyższe odczyny poszczepienne dotyczą rodzeństwa, preparat szczepionkowy zakupiony w aptece.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia oraz zgodnie z wytycznymi Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu przekazał informacje o zgłoszeniu niepożądanego odczynu poszczepiennego (NOP) w systemie elektronicznym SEPIS.

3) Podmioty wykonujące działalność leczniczą

W okresie od 01 stycznia 2023 roku do 31 grudnia 2023 roku w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno – higienicznymi i technicznymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 95 kontroli. W 8 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości, tj.:

Głogowski Szpital Powiatowy Sp. z o.o., Oddział Chirurgii Ogólnej

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny (sale łóżkowe, gabinet gastrokopii, łazienka damska, korytarz przy pracowniach endoskopowych).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Nieprawidłowości na salach łóżkowych, w łazience damskiej i gabinecie

gastroskopii zostały usunięte, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. Natomiast termin doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego w korytarzu przy pracowniach endoskopowych został ustalony do dnia 31.12.2024r. ze względu planowany generalny remont oddziału chirurgii ogólnej i pracowni endoskopowych.

„Miedziowe Centrum Zdrowia” S.A., Ambulatorium Ogólne, ul. Żukowicka 1 w Głogowie

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, kabiny prysznicowej oraz drzwi (pomieszczenia medyczne i sanitarne).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Termin realizacji obowiązku do dnia 30.04.2023r.

W połowie kwietnia Strona poinformowała na piśmie o doprowadzeniu do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, kabiny prysznicowej. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której potwierdzono wykonanie większości obowiązków. Jednak w sali obserwacyjnej na ścianie w dalszym ciągu widoczne były zacieki po zalaniu. W związku z powyższym wystawiono tytuł wykonawczy stosowany w egzekucji obowiązków o charakterze niepieniężnym, nałożono grzywnę w wysokości 300 zł oraz wezwano zobowiązanego do wykonania obowiązku określonego w tytule wykonawczym w terminie do dnia 31.03.2024r.

Kontrolowany podmiot leczniczy zwrócił się z wnioskiem do PPIS w Głogowie o przedłużenie terminu realizacji obowiązku dotyczącego zapewnienia drzwi bez ubytków okleiny. Wydano decyzję prolongującą termin wykonania w/w obowiązku do dnia 31.12.2023r. Drzwi wymieniono na nowe co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Gabinet Ginekologiczny

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów (poczekalnia, toaleta).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Termin realizacji obowiązku do dnia 15.05.2023r. Stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości zostały usunięte, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Przychodnia „SERCE” Sp. z o.o.

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny mebli (gabinet zabiegowy, punkt pobrań).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Termin realizacji obowiązku do dnia 31.12.2023r. Stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości zostały usunięte, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Gabinet Dentystyczny

Nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami medycznymi, w dniu kontroli przedstawiono tylko jedną, ostatnią kartę przekazania odpadów medycznych, nie przedstawiono dokumentacji za okres poprzedzający. Nałożono mandat karny w kwocie 300,0 zł.

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła prowadzenie prawidłowej gospodarki odpadami medycznymi.

Da Vita Sp. z o.o., Stacja Dializ Głogów

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłóg (2 sale dializ).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Termin realizacji obowiązku do dnia 31.12.2023r.

Kontrolowany podmiot zwrócił się z wnioskiem o przedłużenie terminu realizacji obowiązku. Niewykonanie obowiązków w terminie argumentowano opóźnieniami firmy remontowej. W drodze decyzji administracyjnej ustanowiono nowy termin realizacji obowiązków do dnia 31.03.2024r.

„Miedziowe Centrum Zdrowia” S.A., Przychodnia, ul. Sportowa 1B w Głogowie

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny (pomieszczenia higieniczno-sanitarne dla pacjentów oraz personelu).

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę. Termin realizacji obowiązku do dnia 31.12.2023r. Stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości zostały usunięte, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Centrum Implantologiczno Stomatologiczne

- Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian (korytarz na najniższej kondygnacji, gabinet stomatologiczny).
- Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafki pod umywalką (sala zabiegowa).
Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego podmiotu leczniczego oraz decyzji na opłatę za negatywną kontrolę.
Termin realizacji obowiązku dotyczącego mebli do dnia 31.03.2024r., natomiast ścian do dnia 30.11.2024r.

W 1 podmiocie leczniczym, **Gminny Ośrodek Zdrowia w Kotli** prowadzone jest w dalszym ciągu postępowanie administracyjne wszczęte w 2017 roku zmierzające do poprawy stanu sanitarno-technicznego. W przedmiotowej sprawie wystawiono tytuł wykonawczy stosowany w egzekucji obowiązków o charakterze niepieniężnym oraz nałożono grzywnę w wysokości 500 zł i wezwano zobowiązanego do wykonania obowiązku określonego w tytule wykonawczym w terminie do dnia 31.12.2024r.

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

1. Działalność kontrolno - represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	694
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	329
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	207
4.	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	68
6.	Kwota mandatów	14 400,00 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywnościowych w latach 2022 i 2023 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2022	Rok 2023	
Zakłady produkcji żywności	105	116	+11
- w tym producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych	84	98	+14
Obiekty obrotu żywnością	652	619	-33
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	163	160	-3
- w tym: zakłady małej gastronomii	69	68	-1
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	103	103	0
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	19	21	+2
Obiekty ogółem	1042	1019	-23

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2023 spadła o 23. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 11 oraz w obiektach obrotu materiałami do kontaktu z żywnością o 2 podmioty, natomiast w zakładach żywienia zbiorowego otwartego odnotowano spadek o 3 obiekty i w obiektach obrotu żywnością spadek o 33.

W 2023r. przeprowadzono łącznie 694 (2022r. – 573) kontroli sanitarnych w 449 obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W 2023r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

3. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W 2023r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **18** zakładów z tej grupy obiektów w tym.:

- a) **6 piekarni**, w których przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 5 piekarniach. Zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** oceniono jako zakłady **ryzyka wysokiego** **dwa** jako **ryzyka średniego**,
- b) **4 ciastkarnie** w których przeprowadzono **9** kontroli sanitarnych. Na podstawie arkusza oceny zakładu **trzy** zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego**, **jeden** **średniego**,
- c) **4 wytwórnie lodów**, w których przeprowadzono łącznie **6** kontroli sanitarnych, 2 kompleksowe, 2 odbiorowe, 1 sprawdzającą, 1 tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w **2** zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny **2** zakłady jako zakłady **ryzyka wysokiego**. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka wysokiego**,
- d) **4 automaty do lodów**, w których przeprowadzono łącznie 4 kontrole. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** jako zakłady ryzyka **średniego**. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka średniego**.

W roku 2023 w zakładach produkcji wydano łącznie 22 decyzje administracyjne merytoryczne w tym:

- a) **13** decyzji związanych z naruszeniem wymagań w tym:
 - **8** decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
 - **2** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
 - **1** decyzję stwierdzającą wygaśnięcie,
 - **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
 - **1** decyzję przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładu,
- b) **2** decyzje zatwierdzenia bezwarunkowego,
- c) **1** decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- d) **6** decyzji wykreślenia.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia w zakładach produkcyjnych wydano łącznie **6** mandatów karnych na łączną sumę **1300,00 zł**.

Piekarnie

Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie, w których przeprowadzono łącznie 17 kontroli.

Na uzyskane oceny zakładów oprócz zakresu prowadzonej działalności w grupie piekarni miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych, w tym m.in. dla pieczywa:
 - nie uwzględniono rodzaju pieczywa,

- brak obowiązkowych informacji o wartości odżywczej tj.: brak danych dla kw. tłuszczowych nasyconych, cukrów, soli,
 - brak informacji o tym, że wartość odżywcza jest wyrażana w przeliczeniu na 100g produktu,
 - wartość energetyczną (energię) podano tylko w kcal, brak informacji o energii w kJ,
 - wartość odżywczą podano w kolejności niezgodnej z załącznikiem nr XV do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
 - nie wymieniono pełnej nazwy użytego zakwasu – zamiast „PSZENNY suszony zakwas piekarski w proszku” użyto sformułowania „zakwas w proszku”, w wykazie składników mieszanki „IG mix” użytej do produkcji chleba,
 - zamiast wyrażenia „środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy” użyto sformułowania: „czynniki polepszające mąkę: kwas askorbinowy i enzymy”,
 - brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych w tym m.in.:
 - w wykazie składników biszkoptów do produkcji ciast/ tortów nie uwzględniono składników mieszanki do wypieku ciasta biszkoptowego „biszkopt mix” zgodnie z wykazem składników mieszanki tj.: nie wykazano serwatki w proszku (mleko), substancji zagęszczającej E466 oraz nie uwzględniono informacji: produkt może zawierać: żyto, jęczmień, owies, jaja, soję, sezam,
 - nie uwzględniono wykazu składników marmolady wieloowocowej stosowanej do produkcji pączków,
 - brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
 - brak wyników badań wyrobu gotowego oraz badań przechowalniczych,
 - stwierdzenie obecności szkodników mącznych,
 - stwierdzenie w zakładzie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości
- Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku wyników badań wyrobu gotowego oraz badań przechowalniczych, obecności szkodników, braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości nałożono **3 mandaty karne na sumę 800,00 zł.**

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w 4 piekarniach prowadzono postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem 4 decyzji w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w zakładach,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej i nieopakowanej,
- udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego,
- udokumentowania badaniami przechowalniczymi jakości zdrowotnej wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania, zgodnie z opracowaną procedurą,
- opracowania procedury opartej na zasadach HACCP zapewniającej spełnienie kryteriów bezpieczeństwa żywności, w ciągu całego okresu przydatności do spożycia produktów, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania i udokumentować badaniami przechowalniczymi jakość

zdrowotną wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie produkowanego w zakładzie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania.

W wyniku 7 kontroli sprawdzających wyegzekwowano:

- poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- prawidłowe znakowanie żywności opakowanej,
- udokumentowanie prawidłowych wyników badań wyrobu gotowego, natomiast w kilku piekarniach postępowanie toczy się nadal.

W 2023r. 4 przedsiębiorców przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych (kostki czekoladowej, ciasta napoleon, sernika domowego) w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* oraz badań bułki tartej (w 2 piekarniach) w zakresie obecności bakterii *Salmonella* spp. i liczby pleśni. Jakość mikrobiologiczna badanej partii ww. wyrobów była zadowalająca. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W ramach urzędowej kontroli żywności w trzech zakładach przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, pobrano łącznie 7 próbek :

- 1 próbkę: „Bułka średnia 350g”; kierunek badań: zawartość metali (kadm, ołów). Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 1 próbkę: „Mąka pszenna typ 1850 graham” kierunek badań: mykotoksyny ochratoksyna A, deoksyniwalenol. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 5 próbek: „Jaja kurze w proszku” kierunek badań: mikrobiologia (*Salmonella* spp.). Otrzymane wyniki były prawidłowe.

W piekarniach przeprowadzono 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smażalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczu przeprowadzone w 2 piekarniach przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach nie przekraczała 16 %. W jednej z piekarni badanie przeprowadzono przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo270”- zawartość związków polarnych wynosiła 12%. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci regularnie nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 4 ciastkarnie (3 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych.

W roku 2023 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 2 decyzje, w tym: 2 decyzje nakazujące.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu **trzy** zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego, jeden średniego**. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu,
- nieaktualnej i niedostosowanej do zakresu prowadzonej działalności zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej,

- braku instrukcji dotyczącej udokumentowania możliwości spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
- braku aktualnych badań wyrobów gotowych - przeprowadzonych zgodnie z częstotliwością ustaloną w obowiązującym w zakładzie „Harmonogramie badań wyprodukowanych w zakładzie wyrobów gotowych” tj.: wyrobów ciastkarskich i lodów,
- braku systematycznie prowadzonych zapisów w obowiązujących w zakładzie kartach/rejestrach dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono **1 mandat karny na kwotę 300,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **2 decyzji administracyjnych** nakazujących: poprawę stanu technicznego, weryfikacji i zaktualizowania zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej, opracowania instrukcji dotyczącej badań przechowalniczych oraz udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Ponadto wobec jednej z ciastkarni w związku z decyzją wydaną w roku 2022r. dot. poprawy stanu technicznego zakładu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie obowiązków decyzji.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono **3 oceny tłuszczu smaźalniczego** za pomocą testu na zawartość związków polarnych. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturze w 2 zakładach **nie przekraczała 12%**. W jednym z zakładów badanie przeprowadzono przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo270”- wynosił 8,5 %. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie prowadzonych kontroli zwracano również uwagę na jakość zdrowotną stosowanych surowców oraz na dokumentację pozwalającą na śledzenie ruchu żywności od surowca do wyrobu gotowego.

W roku 2023 w 2 ciastkarniach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, w **ramach urzędowej kontroli żywności pobrano łącznie 11 próbek**:

- w jednym z zakładów pobrano:
 - 5 próbek produktu pn.: „Biszkopt śmietankowy” w kierunku obecności *Salmonella* spp. - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
 - 5 próbek ciasta „Ciemny biszkopt z bitą śmietaną” w kierunku obecności *Salmonella* spp. - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- w kolejnym z zakładów pobrano 1 próbkę żywności „Frytura palmowa bez tłuszczów utwardzonych” w kierunku badań: 3-MCPD (niezwiązany w postaci estrów), 3-MCPD (pochodzący z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), Glicydol (pochodzący z estrów glicydolu z kwasami tłuszczowymi). Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Wytwórnice lodów

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **6 kontroli sanitarnych**, 2 kompleksowe 2 odbiorowe, 1 sprawdzającą, 1 tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz

oceny przeprowadzono w 2 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 2 zakłady jako zakłady **ryzyka wysokiego**. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka wysokiego**.

W 2023r. właściciele zakładów prowadzących 2 wytwórnie lodów przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

Okres trwałości lodów określony na podstawie badań przez jednego producenta wynosi 21 dni, drugiego producenta 2 miesiące.

Ponadto ze względu na brak do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie oraz badań przechowalniczych, nałożono 1 mandat karny na **kwotę 100,00 zł** i prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **1 decyzji administracyjnej** nakazującej: udokumentowanie jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

W roku 2023 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 3 decyzje, w tym:

- 1 decyzję nakazującą związaną z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
- 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo,
- 1 decyzję zmieniającą zatwierdzenie warunkowe zakładu.

Podczas kontroli sprawdzającej w jednym zakładzie właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek lodów śmietankowych w kierunku: liczba *Enterobacteriaceae* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella* spp. w 25g- nie wykryto obecność *Listeria monocytogenes* w 25g- nie wykryto oraz sprawozdanie z badań przechowalniczych. Okres trwałości określony na podstawie badań przechowalniczych przez producenta wynosi 7 dni.

W roku 2023r. w jednej z wytwórni przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe” do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listeria monocytogenes*. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Automaty do lodów

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez urzędową kontrolę żywności PIS powiatu głogowskiego wykazano 4 tego rodzaju zakładów, w których w 2023r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole. Cztery zakłady prowadzą wyłącznie sezonową produkcję lodów z automatu, a jeden prowadzi dodatkowo w sezonie jesienno-zimowym działalność typu „fast food”. Lody sprzedawane są w kubkach waflowych i rożkach. Stan techniczny i porządkowy tych zakładów nie budził zastrzeżeń.

W roku 2023 prowadzono wydano ogółem 4 decyzje, w tym:

- 1 decyzję zatwierdzenia,
- 3 decyzję wykreślenia.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** jako zakłady ryzyka średniego. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka średniego**.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach istnieje możliwość identyfikacji produktów.

W 2023r. 2 właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu w ilości ok. 6l/dzień przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Kolejny właściciel ze względu na czasowe wstrzymanie produkcji lodów z automatu wprowadzał do obrotu jedynie lody gałkowe (ok. 66 szt. dziennie).

Ponadto ze względu na brak do wglądu aktualnych wyników badań wody zgodnie z obowiązującą w zakładzie procedurą tj.: 1 x w roku na jednego z właścicieli nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,00 zł i zobowiązano go do udokumentowania właściwej jakości wody. Właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych wody w terminie niezwłocznym.

W 2023r. wydano **1 decyzję zatwierdzenia nowego** zakładu produkcyjnego do prowadzenia działalności w zakresie produkcji, lodów z automatu, kawy mrożonej napojów lodowych: granita oraz shake. Właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto okazano do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

2) Obiekty obrotu żywnością

Obiekty obrotu żywnością to najliczniejsza grupa obiektów branży żywnościowej zarejestrowanych na terenie powiatu głogowskiego. Obejmuje ona zarówno obiekty duże, tj. hiper i supermarkety oraz małe sklepy, kioski spożywcze, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe (stragany, handel obwoźny), środki transportu żywności i inne obiekty obrotu żywnością sprzedające dodatkowo, w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, niewielkie ilości trwałych mikrobiologicznie produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych producentów.

W 2023 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **619** zakłady (w roku 2022 – 652), w tym:

- **205** sklepów spożywczych (w tym: 24 super i hipermarketów),
- **37** kiosków spożywczych,
- **13** magazynów hurtowych,
- **74** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **169** środków transportu żywności,
- **31** aptek,

- **90** innych obiektów obrotu żywnością.

W roku 2023 w obiektach obrotu skontrolowano:

- **134** sklepy, w tym **23** hiper i supermarketów,
- **17** kiosków,
- **8** aptek,
- **9** magazynów hurtowych,
- **24** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **7** środków transportu,
- **12** innych obiektów obrotu żywnością.

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono:

- w **107** sklepach, w tym: w 16 hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono,
- **17** kioskach,
- **8** hurtowniach,
- **9** obiektach obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **1** innych obiektach obrotu żywnością.

W 2023r. przeprowadzono łącznie **361** kontroli:

- **236** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **75** w hiper- i supermarketach,
- **25** kontroli w kioskach,
- **10** kontroli w aptekach, (4 interwencyjne w tym 3 w ramach systemu RASFF, 6 tematycznych w tym 2 w ramach poboru prób),
- **36** kontroli w magazynach hurtowych (2 interwencyjne, 20 tematycznych w tym 12 w ramach poboru prób, 8 kompleksowych, 2 rekontrole, 4 dot. odbioru),
- **25** w obiektach ruchomych i tymczasowych,
- **7** kontroli środków transportu,
- **22** kontrole w innych obiektach obrotu (w tym 14 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 7 tematycznych w tym 4 w ramach poboru prób, 1 dot. odbioru).

Najwięcej kontroli interwencyjnych przeprowadzono w sklepach spożywczych tj.: **22** kontrole w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu:
 - RASFF (5 kontroli),
- z sygnałami klientów (16 kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, obecności szkodników szkodników),
- w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($>20 \mu\text{g/kg}$) w próbce produktu pn. „SUSZONE FIGI KALAMATA” pobranej w supermarkecie Biedronka - 1 kontrola.

Wszystkie interwencje zostały załatwione terminowo.

Zastrzeżenia budził stan sanitarny części kontrolowanych sklepów. Stwierdzone w opisywanym okresie sprawozdawczym niezgodności dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
 - brak kasetonów w suficie,
 - ubytki w podłodze,

- uszkodzone urządzenia chłodnicze/mroźnicze przeznaczone do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych,
- uszkodzone regały do ekspozycji środków spożywczych,
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
- w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach: nieużywany sprzęt, brudne kosze sklepowe,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich,
- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze,
- obecność szkodników,
- przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na posadce (napoje),
- brudna podłoga, ściany i sufit,
- brudne i zakurzone regały na sali sprzedaży i magazynie,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i pozbawionych znakowania.

W opisywanym okresie sprawozdawczym wystawiono na właścicieli/pracowników:

- sklepów **28** mandatów karnych na sumę **5950,00 zł** (w tym 7 na 1700 zł. w hiper- i supermarketach),
- kiosków **6** mandatów karnych na sumę **1300,00 zł**,
- obiektów ruchomych i tymczasowych **1** mandat karny na kwotę **500,00 zł**.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów obrotu prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem:

a) 52 decyzje w sklepach, w tym:

- 42 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- 8 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą,
- 1 decyzję umarzającą,
- 1 decyzję przedłużającą zatwierdzenie warunkowe,

b) 9 decyzji w kioskach w tym:

- 5 decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą,
- 1 decyzję wygaśnięcia,

c) 4 decyzje, w magazynach w tym:

- 3 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą.

Ponadto w obiektach obrotu wydano:

- 30 decyzji zatwierdzenia,

- 56 decyzji wykreślenia,
- 14 decyzji zmieniających zatwierdzenie.

Do badań laboratoryjnych w obiektach obrotu łącznie pobrano 162 próbki :

a) w sklepach spożywczych pobrano w sumie **124** próbki:

- w super i hipermarketach: 119 próbek,
- w sklepach: 5 próbek, w tym

Jedna próbka – „Suszone figi kalamata” pobrana i zbadana w kierunku mikotoksyn, została zdyskwalifikowana ze względu na stwierdzenie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych poziomów: ochratoksyny A, aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2, uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. (Dz.U.UE.L. 119/103) w sprawie dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006. W związku z powyższym podjęto działania w ramach systemu RASFF,

b) w aptekach 3 próbki:

- 2 próbki suplementów diety w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych,
- 1 próbka żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku substancji dodatkowych.

c) w magazynach hurtowych pobrano w sumie **31** próbek, w tym:

Jedna próbka „Siemię lniane” pobrana i zbadana w kierunku pozostałości pestycydów, została zdyskwalifikowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu malationu (suma malationu i malaoksonu wyrażona jako malation), uzyskany wynik był niezgodny z wymaganiami rozporządzenia (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG. W związku z powyższym podjęto w ramach systemu RASFF,

d) w innych obiektach obrotu żywnością do badań laboratoryjnych pobrano w sumie **4 próbki**, w następujących kierunkach:

- oceny znakowania: 2 próbki,
- mikotoksyn: 1 próbka,
- migracji specyficznej (formaldehyd): 1 próbka.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **263** zakładami żywienia zbiorowego (w 2022- 266), w tym:

- **160** zakładami żywienia zbiorowego otwartego,
- **103** zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zmniejszeniu o 3 zakłady.

W ciągu roku skontrolowano **106** zakładów, co stanowi 66,25 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **79** zakładów (w roku 2022 - 34).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **149** kontroli sanitarnych, w tym **15** kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęło 7 wniosków o interwencję. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- niewłaściwych warunków sanitarnych,
- obecności szkodników w zakładzie (owady biegające),
- niewłaściwej jakości wyrobu gotowego,
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- niewłaściwie działającej wentylacji,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników,
- podejrzenia niewiadomego źródła pochodzenia mięsa drobiowego.

W 4 przypadkach wnioski uznano za zasadne, bądź podczas kontroli odnotowano inne uchybienia, jak np. stwierdzono samowolne zamrażanie mięsa drobiowego po upływie terminu ważności, mimo prawidłowo udokumentowanego źródła pochodzenia mięsa oraz brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika i odzieży ochronnej personelu. Na przedsiębiorców nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1600,00 zł.

W okresie sprawozdawczym w **10** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym **w 7 zakładach małej gastronomii** w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smażalniczych, przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo 270”. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności.

Ponadto stwierdzono, że w skontrolowanych zakładach przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych oraz w sali konsumpcyjnej. Informacje o zakazie palenia znajdują się w widocznych miejscach.

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie **18** mandatów karnych na sumę **4000,00 zł.**, w tym **1** mandat na sumę **200,00 zł** dotyczył grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk oraz brak przy umywalkach mydła oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu kuchennego/podręcznego, tj. pod umywalką na podłodze; w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- brak segregacji asortymentowej (w chłodni brudne warzywa przechowywano w bezpośrednim sąsiedztwie półproduktów i wyrobów gotowych),
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, tj. bezpośrednio na posadzce, gotowe sosy do pizzy przechowywano w pomieszczeniu obróbki warzyw,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w dokumentacji,
- przechowywanie zbędnych rzeczy w magazynie środków spożywczych,
- przechowywanie pojemników transportowych w toalecie dla personelu,
- samowolne zamrożenie przez personel środków spożywczych zakupionych jako produkty chłodzone,
- przechowywanie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów

- z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji,
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak odzieży ochronnej personelu,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem 88 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- a) 19 decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj. decyzji nakazujących, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zweryfikowania procedury dotyczącej postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej prawidłową gospodarkę odpadami kat. 3,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
 - zweryfikowania i uzupełnienia dokumentacji z zakresu przechowywania wyprodukowanych wyrobów gotowych oraz udokumentowania spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
 - uzupełnienia dokumentacji z zakresu postępowania z surowcem na etapie schładzania i przechowywania gotowych potraw o określenie rodzaju produktów pakowanych e woreczki próżniowe oraz udokumentowania spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności określonej w instrukcji jako produkty pakowane w woreczki próżniowe do 7 dób od daty sporządzenia, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz przedstawienia wyniku badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
 - opracowania instrukcji z zakresu pobierania i przechowywania próbek żywności, mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych, mycia i dezynfekcji środka transportu oraz przewożenia gotowych dań,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- b) 26 decyzji zatwierdzających (w tym 1 dotycząca zatwierdzenia środka transportu),
- c) 13 decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- d) 2 decyzje wygaśnięcia,
- e) 4 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z pierwotnej decyzji,
- f) 24 decyzje wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Właściciele kontrolowanych zakładów usuwali na bieżąco stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, w tym w ustalonym terminie obowiązki zawarte w wydanych decyzjach.

W 2023r. zatwierdzono 25 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 11 zakładów małej gastronomii. Ponadto, 1 decyzja dotyczyła zatwierdzenia środka transportu w zakładzie istniejącym. W roku sprawozdawczym nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

W okresie sprawozdawczym, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego nie pobierano próbek żywności w ramach urzędowej kontroli.

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2023r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 68 zakładów małej gastronomii (69 - w 2022r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food” oraz pijalnie piwa.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 11 nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano 32 zakłady, w tym 19 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2023r. przeprowadzono łącznie 38 kontroli zakładów małej gastronomii.

W okresie sprawozdawczym wydano 35 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- 4 decyzje nakazujące, które dotyczyły poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- 1 decyzję zmieniającą termin,
- 11 decyzji zatwierdzenia,
- 7 decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- 1 decyzję wygaśnięcia,
- 11 decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, tj.:

- zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- brak mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk,
- przechowywanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniu magazynowo-socjalnym oraz w toalecie dla personelu,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu (brak rozdzielności),

w tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00zł.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2023 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się 103 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 101 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 97 zakładów,

obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 94 zakładów uznano za zakłady ryzyka średniego oraz 3 jako ryzyka niskiego.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto 5 nowych zakładów:

- 1 stołówka w żłobku, do której posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 3 stołówki w przedszkolu, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 1 stołówka w domu dziecka.

W 6 zakładach przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładów.

Podczas kontroli sprawdzano, czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i wydawania posiłków zapewniają zgodność z wymogami prawa żywnościowego oraz oceniano dokumentację w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach stwierdzono wysoki stopień wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 126 kontroli sanitarnych (w 2022r. – 92), w tym 2 kontrole interwencyjne.

W okresie sprawozdawczym wydano 31 (w 2022r. – 28) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym 15 związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, (w 2022r.- 14), tj.:

- 13 decyzji nakazujących, dotyczących:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku,
 - udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie,
 - okazania do wglądu wyniku badania wody zgodnie z dokumentacją, potwierdzającego jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
 - opracowania procedury badania wody w źródłach oraz udokumentowania właściwej jakości wody zasilającej źródła,
- 2 decyzje przedłużające termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,

b) 5 decyzji zatwierdzających zakład,

c) 6 decyzji zmieniających zatwierdzenie,

d) 5 decyzji wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2023 przeprowadzono 12 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- prawidłowy sposób żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku,

- udokumentowanie właściwej jakości wody zgodnie z określoną w procedurze częstotliwością,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie,
- udokumentowanie wynikami badań właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Ocena sposobu żywienia

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk m.in. dzieci w szkołach i przedszkolach. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

W roku 2023 badaniami teoretycznymi sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego objęto 3 obiekty prowadzące działalność w zakresie pełnej produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu, tj.: 2 przedszkola i 1 szkołę.

Teoretyczną ocenę jadłospisów oraz zestawień dekadowych przeprowadzono na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych, korzystając z programu komputerowego WIKT 4.2.000, w którym bazę danych stanowią dane z „Tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw”, a zalecane normy żywienia (zalecane spożycie) opracowane są pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2020).

Porównano zawartość składników odżywczych w wydawanych posiłkach do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dla:

- 75% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 4 do 6 lat, o masie ciała 19 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej,
 - oraz dla 30% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 10 do 12 lat, o masie ciała 38 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej.
- W analizowanym okresie żywienia dzieci uczęszczających do:
- pierwszego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru witaminy C, żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem mleka i jego przetworów, warzyw i owoców bogatych w witaminę C, pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb.
 - drugiego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach, nie mniej jednak w analizowanej dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości owoców i warzyw, będących źródłem witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb.
 - szkoły było niezgodne z wymaganiami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach. Nie mniej jednak w analizowanej

dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości owoców i warzyw, będących źródłem witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb.

Ponadto zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywienia i Żywności oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, oceniono jadłospisy w:

- 24 stołówkach szkolnych, w tym w 9 zakładach w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 43 stołówkach przedszkolnych, w tym w 20 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 1 stołówce w bursach i internatach,
- 1 stołówce Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich.

Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:

- stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka,
- urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych,
- atrakcyjności pod względem barw, smaków i konsystencji,
- uwzględnienia potrawy z ryb co najmniej raz w tygodniu,
- uwzględnienia porcji produktów zbożowych w posiłkach.

Osobom zajmującym się układaniem jadłospisów udzielano instruktażu dot. zasad żywienia dzieci i młodzieży.

Najczęstszą przyczyną nieprawidłowości było:

- nie podanie co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
- nie podanie pełnowartościowego białka w postaci porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych każdego dnia,
- nie podanie warzyw lub owoców w każdym posiłku.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- zwiększenia udziału roślin strączkowych,
- włączenie do diety (jako dodatek do surówek, sałatek i panierek) orzechów, nasion roślin oleistych (np. nasiona słonecznika, pestki dyni, sezam, siemię lniane), które są źródłem witamin, składników mineralnych i zdrowego oleju roślinnego, zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe.

Dokonano również oceny jakościowej żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisu dla diety ogólnej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Sposób żywienia oceniono jako prawidłowy.

Jakość zdrowotna żywności

W 2023 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **189** próbek w ramach nadzoru.

Ponadto dodatkowo pobrano 5 próbek z grupy 16: wody mineralne i napoje bezalkoholowe- ze względu na wniosek o interwencję złożony przez klienta i zbadany przez Laboratorium WSSE we Wrocławiu w kierunku mikrobiologii i badań sensorycznych. Otrzymane wyniki badań były prawidłowe.

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania 186 pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano 3 próbek:

- z grupy: grzyby - 1 próbka pieczarek,
- z grupy: ziarna zbóż i przetwory zbożowo mączne - 1 próbka pszenicy,
- z grupy: owoce- 1 próbka malin.

Wszystkie ww. próbki niepoddane ocenie znakowania zostały pobrane do badań bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

Spośród 189 próbek pobranych do badań: 2 próbki zostały zdyskwalifikowane ze względu na wyniki badań niezgodne z wymaganiami określonymi w badanych kierunkach, tj.:

- 1 próbka pn. Suszone figi kalamata- zbadana w kierunku mikotoksyn, została zdyskwalifikowana ze względu na przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów: ochratoksyny A, aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2- uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. (Dz.U. UE.L. 119/103) w sprawie dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006,
- 1 próbka pn: Siemię lniane- pobrana i zbadana w kierunku pozostałości pestycydów, została zdyskwalifikowana ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu malationu (suma malationu i malaoksonu wyrażona jako malation), uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami rozporządzenia (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG.

RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano **25 powiadomień** o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **3 powiadomienia alarmowe, 17 powiadomień informacyjnych** (w tym 1 powiadomienie przesłane przez LPWiS w Gorzowie Wlkp, 1 przez PLW w Nowej Soli), **1 powiadomienie o niezgodności, 1 powiadomienie o fałszowaniu, 1 powiadomienie News** oraz **2 powiadomienia przesłane przez PLW w Kościanie**. Przeprowadzono łącznie 31 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 2 adnotacje służbowe.

Powiadomienia obejmowały:

a) 17 powiadomień informacyjnych obejmujących produkty, w których stwierdzono:

- wysoki poziom sumy alkaloidów pirolizydynowych:
- na poziomie: (2283±365 µg/kg) w suplemencie diety pn. „Herbs, Tymianek i Podbiał”,

- na poziomie: (7941±1571 µg/kg) w produkcie pn. „Oregano 250 g”,
- na poziomie: (7941±1571 µg/kg) w produkcie pn. „Oregano 20g”,
- pleśń w produkcie pn. „Valio PROfeel® protein snack, 150 g, raspberry lactose free”,
- znaczące zmiany organoleptyczne (potwierdzonych badaniem laboratoryjnym) w produktach pn. „Sito nr 8-13 „186” oraz „Nożyk do maszynki nr 8,86.3107 jednostronny” pochodzący z Polski; (skarga konsumentka),
- obecność kwasu sorbowego na poziomie 1621±162 mg/l w produkcie pn.: „Syrop Lipa Malina Kids, 120ml”,
- nieoznakowane napromieniowanie suplementu diety pn. „Eschinacea”,
- zakwestionowanie ze względu na skład (spełnia kryteria definicji dla produktu leczniczego) suplementu diety pn. „PAC-on Calm- 60 kapsułek) zawierającego w porcji zalecanej do spożycia w ciągu dnia (1 kapsułka): - 250 mg ekstraktu z korzenia kozłka lekarskiego (*Valeriana officinalis* L.), - 100 mg ekstraktu z liści melisy lekarskiej (*Melissa officinalis* L.), - 100 mg ekstraktu z kwiatów męczennicy cielistej (*Passiflora incarnata* L.), 50 mg ekstraktu z szyszek chmielu (*Humulus lupulus* L),
- rozbieżności pomiędzy opakowaniem a rzeczywistą zawartością opakowania produktu pn.:
- „Balsam Jerozolimski Forte” suplement diety 200ml, wewnątrz którego znajdowała się butelka z płynem- na etykiecie której widniała informacja, że jest to produkt pn. „Antinervinum” (stanowiący produkt leczniczy),
- „Balsam Jerozolimski dla dzieci”-suplement diety, wewnątrz którego znajdowała się butelka z płynem- na etykiecie której widniała informacja, że jest to produkt pn. „Antinervinum” (stanowiący produkt leczniczy),
- napromienianie produktu pn. „Sylimarol Gastro”,
- składnik niedozwolonego (5-hydroksytryptofan) do stosowania w suplementacji diety pn. „5-http”, marki aliness health`n`beauty pochodzącym z Polski,
- obecność nieautoryzowanego składnika nowej żywności:
- tj. indolo-3-karbinolu w suplementacji diety pn. „INDLE-3-KARBINOL (I3C)200mg”;
- tj. serratiopeptydazy w suplementacji diety HEPATIC Serrapeptaza 250 000 IU,
- obecność *Salmonella Enteritidis* w 2 z 5 próbek w produkcie pn. „Majeranek. Suszone liście majeranku delikatnie cięte eukana”, obecności pałeczek bakterii *Salmonella* z gr. CO w surowym wyrobie mięsnym typu kebab o nazwie Hackdrehspiess,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A: uzyskany wynik > 20,0 µg/kg (wartość górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody, wynik: 28,4 µg/kg) w produkcie pn. „Suszone figi kalamata”- produktu pobranego do badań żywności w ramach urzędowej kontroli w kierunku mikotoksyny,
- b) powiadomienia alarmowe (3), obejmujących produkty, w których stwierdzono:**
 - przekroczenie wartości poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu (809±81µg/kg) w produkcie pn. „Herbatniki Petit Buerre Apetitki, herbatniki premium biscuits”,
 - estry 3-MCPD kwasów tłuszczowych na poziomie 34480±10344 µg/kg tłuszczu oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych na poziomie 21925±6578 µg/kg tłuszczu w próbce ciastek „Unicorn wheels”,
 - obecność fragmentu metalu w tofu ze szpinakiem („Allos Hof-Gemüse, Spinat Pinienkerne” 135g) wyprodukowanym w Niemczech,
- c) 1 powiadomienie o niezgodności** dotyczące stwierdzenia migracji formaldehydu z bambusowych talerzy dziecięcych z Chin,
- d) 1 powiadomienie o fałszowaniu** władz Francji Nr FF23.2844 w sprawie suplementu diety pn. „Now, Melatonin 3 mg”, pochodzącego ze Stanów Zjednoczonych, zawierającego w składzie melatoninę, składnik zarejestrowanych w Polsce produktów

lecniczych (w suplementach diety dozwolona zawartość melatoniny wynosi nie więcej niż 1 mg),

- e) **1 powiadomienie news** w sprawie hospitalizacji 4 osób, u których doszło do uszkodzenia jamy ustnej, przełyku i problemów żołądkowych po spożyciu napojów marki Cola-Cola i Romerquelle,
- f) **inne tj.: 2 powiadomienia od PLW w Kościanie** dotyczące:
 - stwierdzenia *Salmonella* spp. w 1 z 5 badanych prób kebabu drobiowego o numerze partii (19/09/2023/B84/23),
 - stwierdzenia *Salmonella* spp. w 1 z 5 badanych prób kebabu drobiowego.

Wnioski o interwencje

W 2023r. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 29 wniosków o interwencję dot.:

- prowadzenia działalności gastronomicznej w nieodpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych w parku trampolin- sprawa pozostawiona do rozpatrzenia z roku 2022. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Ponadto sprawę przekazano do Inspektoratu Inspekcji Handlowej Delegatura w Legnicy, Wydziału Administracji Budowlanej Starostwa Powiatowego w Głogowie i Państwowej Straży Pożarnej w Głogowie,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych i obecności szkodników w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400,00 zł**, obecności szkodników w zakładzie nie potwierdzono,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników stołówki szkolnej. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- obecności szkodników w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w ruchomym punkcie sprzedaży. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **500,00 zł**,
- niewłaściwej jakości pierogów w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników oraz brak odzieży ochronnej i brak zapisów w systemie HACCP osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300,00 zł**,
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji pizzy składników (wędlin). Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji hot-doga składników (parówki) w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników oraz niewłaściwy stan higieniczno- sanitarny zakładu osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200,00 zł**,
- przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **250,00 zł**,

- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w punkcie sprzedaży lodów z automatu. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- sprzedaży niewłaściwej jakości jaj oraz niewłaściwych warunków ich przechowywania w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła zgłaszanych** nieprawidłowości,
- niewłaściwej działającej wentylacji w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła zgłaszanych** nieprawidłowości. Ponadto w związku z podejrzeniem wykrycia tlenu węgla w mieszkaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie przekazał ww. sprawę do Komendy Powiatowej Straży Pożarnej w Głogowie,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego oraz obecności szkodników. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie wykazała obecności szkodników, natomiast **potwierdziła** niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200,00 zł**,
- podejrzenia niewiadomego źródła pochodzenia mięsa drobiowego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Podczas kontroli stwierdzono natomiast samowolnie zamrożone mięso drobiowe po upływie terminu ważności, brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika oraz brak odzieży ochronnej personelu. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **700,00 zł**,
- podejrzenia niewłaściwej jakości wody (tj. gorzki, kwaśny smak), „Woda Źródłana Żywiec Zdrój Delikatnie musujący krystaliczna woda górską” 1,5 l Żywiec Zdrój S.A., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa, zakład produkujący: ul. Suska 46, 34-340 Jelesnia, oznakowanej: najlepiej spożyć przed: 10.04.2024, nr partii: S14 04/19 47/4/2 zakupionej w hipermarkecie. Kontrola interwencyjna przeprowadzona w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości. Podczas ww. kontroli zabezpieczono, a następnie dnia 03.07.2023r. próbki ww. wody pobrano do badań w kierunku badań fizycznych i sensorycznych: barwa, mętność, smak, zapach, oraz w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Dnia 05.07.2023r. do PSSE w Głogowie wpłynęły sprawozdania z ww. badań, które były prawidłowe,
- niewłaściwych warunków przechowywania warzyw oraz środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła ww.** nieprawidłowości.
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji hot-doga składników (parówki) w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- niewłaściwej jakości boczku oferowanego w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak zapisów systemu HACCP osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100,00zł**,
- przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100,00 zł**,
- niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła ww.** nieprawidłowości,
- niehigienicznych warunków sprzedaży pieczywa w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła ww.** nieprawidłowości,

- niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych oraz obecności much na dziale z pieczywem. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie stwierdzenia obecności much nad regałami z pieczywem. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100,00 zł**,
- niewłaściwej jakości kiełbasy białej parzonej oferowanej w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych, braku odzieży i orzeczeń lekarskich pracowników sklepu spożywczego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **150,00 zł**,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w supermarkecie, Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **500,00 zł**,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w supermarkecie (sprzedaży kwiatów z nieosłoniętą ziemią obok nieopakowanego pieczywa). Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200,00 zł**,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników zakładu żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- sprzedaży niewłaściwej jakości „bułki pszennej hot dog” oraz niewłaściwych warunków jej przechowywania w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłaszanych nieprawidłowości,
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w toalecie dla klientów hipermarketu. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

Na **29** zgłoszonych interwencji 16 było anonimowych, 9 zasadnych, 20 niezasadnych, Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono **13** mandatów karnych na łączną sumę **3 700,00 zł**.

III. SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

1. Działalność kontrolno - represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	182
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	100
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	14
4.	Liczba wydanych postanowień	41
5.	Liczba wystawionych mandatów	4
6.	Kwota mandatów	1 000,00 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

1) Zaopatrzenie w wodę

Monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzono zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294). Natomiast nadzór nad jakością wody w pływalniach sprawowano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r. poz. 1230). Wyżej wymienione akty prawne zobowiązują właścicieli/zarządców obiektów do regularnego wykonywania badań wody i przekazywania wyników tych analiz do PPIS w Głogowie. Natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie, w oparciu o własne jak i pozyskiwane od zarządców wyniki badań, prowadzi nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz realizacją obowiązków określonych w przepisach.

W roku 2023, w ramach działalności nadzorczej PIS, do analiz laboratoryjnych pobrano 68 próbek wody w tym:

- 33 prób wody do spożycia,
- 16 prób z instalacji ciepłej wody użytkowej,
- 19 prób wody na pływalniach.

Zakwestionowano 10 prób wody, w tym:

- 5 prób wody przeznaczonej do spożycia z uwagi na:
 - przekroczone parametry fizyczno-chemiczne (barwa, mangan, chloroform,),
 - przekroczone parametry mikrobiologiczne (bakterie grupy coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22⁰C),
- 5 prób wody basenowej z uwagi na przekroczone parametry:
 - w nauce kąpielowej (chloroform, gronkowce koagulazo-dodatnie,),
 - w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji (ogólna liczba mikroorganizmów w 36⁰C, chloroform).

a) woda do spożycia

W oparciu o wyniki badań własnych i przekazywanych przez dostawców wody PPIS w Głogowie, w sytuacjach pogorszenia jakości wody, prowadził postępowanie

administracyjne oraz stwierdzał brak przydatności wody spożycia lub warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Działania te dotyczyły następujących urządzeń wodociagowych:

Wodociąg w Pęcławiu

Wyniki badań prób wody z SUW w Pęcławiu wykonanych w październiku w ramach kontroli wewnętrznej wykazały obecność bakterii grupy coli w ilości przekraczającej 10 jtk/100 ml wody. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wydał decyzję o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Jednocześnie zobowiązano właściciela wodociągu do podjęcia natychmiastowych działań naprawczych, zmierzających do zapewnienia mieszkańcom dostaw wody o jakości spełniającej wymagania określone przepisami prawa oraz do poinformowania odbiorców o braku przydatności wody do spożycia. Przeprowadzone przez Stronę działania naprawcze doprowadziły do wyeliminowania skażenia mikrobiologicznego. Na podstawie otrzymanych wyników badań PPIS w Głogowie wydał komunikat stwierdzający przydatność wody do spożycia.

Indywidualne ujęcie wody w Leśnej Dolinie zaopatrujące Oberżę w Leśnej Dolinie

W maju 2023r. w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przedstawiciele PPIS w Głogowie pobrali próbki wody do badań laboratoryjnych z ujęcia w Leśnej Dolinie. Wyniki badań wykazały, że z uwagi na ponadnormatywne stężenie trichlorometanu (chloroformu) woda nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia z terminem realizacji do 31.07.2023r. oraz komunikat w sprawie zasad bezpiecznego korzystania z wody. Strona przeprowadziła działania naprawcze, w wyniku których zawartość chloroformu obniżono do wymaganej wartości co zostało potwierdzone prawidłowymi wynikami badania wody.

Indywidualne ujęcie wody Krzekotowie na potrzeby działalności na rynku spożywczym

Analiza wyników badań prób wody pobranych we wrześniu 2023r. w SUW w Krzekotowie, wykazała przekroczenie parametru barwy oraz stężenia manganu co skutkowało wszczęciem przez PPIS w Głogowie postępowania administracyjnego w celu poprawy jakości wody. Bezzwłoczne przeprowadzone przez Stronę działania naprawcze obniżyły poziom manganu oraz barwę do wymaganej wartości, ale ponownie pobrane przez zarządcę próby wody w dniu 06.11.2023r., wykazały przekroczenie dopuszczalnej normy pod względem żelaza oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22⁰C. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi z terminem do 10.12.2023r. Podmiot odpowiedzialny za jakość wody wdrożył działania naprawcze, których skuteczność została potwierdzona prawidłowymi wynikami badania wody.

Ponadto w dwóch przypadkach PPIS w Głogowie umorzył wszczęte postępowanie administracyjne, gdyż dzięki natychmiastowo podjętym przez zarządców działaniom naprawczym w krótkim czasie przywrócono odpowiednią jakość wody tj.:

Wodociąg w Kotli

Analiza wyników badań prób wody pobranych w maju z SUW w Kotli, wykazała obecność bakterii grupy coli w ilości 7 jtk/100ml wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i wydał komunikat o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Podmiot odpowiedzialny za jakość wody

bezzwłocznie wdrożył działania naprawcze, których skuteczność została potwierdzona prawidłowymi wynikami badania wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie umorzył dalsze postępowanie administracyjne i wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg w Borku

W listopadzie 2023r. w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody, przedstawiciele PPIS w Głogowie pobrali do badań laboratoryjnych próbki wody pochodzącej z SUW wodociągu w Borku. Na podstawie uzyskanych wyników badań zakwestionowano próbę z uwagi na zawyżony poziom manganu. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i wydał komunikat o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Natychmiastowe podjęcie działań przez zarządcę przywróciło odpowiednią jakość wody, dlatego też PPIS w Głogowie umorzył dalsze postępowanie administracyjne i wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

b) woda na pływalniach

Wyniki badań próbek wody pobranych w 2023r. z niecek basenowych i ich systemów cyrkulacji w ramach wewnętrznej jak i urzędowej kontroli jakości wody wykazały przekroczenia następujących parametrów:

Pływalnia „Chrobry” ul. Rudnowska 17B w Głogowie

- ogólna liczba mikroorganizmów w $36^0 \pm 2C$ w wodzie wprowadzanej do niecek z systemu cyrkulacji oraz w wodzie z jacuzzi, brodzika i niecki sportowej
- azotany w wodzie z brodzika, jacuzzi, niecki rekreacyjnej oraz w wodzie wprowadzanej do ww. niecek z systemu cyrkulacji,
- *Legionella sp.* w jednym z jacuzzi,
- *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie:
 - wprowadzanej z systemu cyrkulacji do brodzika i jacuzzi,
 - w brodziku.

Zespół Basenów Odkrytych

- chloroform w brodziku, niecce sportowej i rekreacyjnej.

Aquaspace, ul. Turkusowa 10, Ruszowice

- ogólna liczba mikroorganizmów w $36^0 \pm 2C$ zarówno w niecce kąpielowej jak i w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji,
- *Pseudomonas aeruginosa* w niecce kąpielowej,
- Gronkowce koagulazo-dodatnie w niecce kąpielowej,
- chloroform i mętność zarówno w niecce kąpielowej jak i w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji.

Pływalnia przy Szkole Podstawowej nr 12 z Oddziałami Integracyjnymi

- ogólna liczba mikroorganizmów w $36^0 \pm 2C$ i chlor związany w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji.

Zgodnie z zapisem rozporządzenia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach zarządcy pływalni przesyłali do PPIS w Głogowie wyniki badań, a w sytuacji pogorszenia jakości wody podejmowali stosowne działania naprawcze powiadamiając jednocześnie PPIS w Głogowie. W przypadku wystąpienia bakterii *Pseudomonas aeruginosa* oraz Gronkowców koagulazo-dodatnich zarządca pływalni

w trybie natychmiastowym wyłączał niecki z użytkowania. Skuteczność przeprowadzonych działań potwierdzana była prawidłowymi wynikami badań wody.

c) ciepła woda użytkowa

Nadzór nad jakością wody obejmuje również ciepłą wodę użytkową. Próby do badań pobierane są z obiektów zamieszkania zbiorowego jak i z natrysków na pływalniach. W 2023r. odnotowano ponadnormatywną ilość bakterii z rodzaju *Legionella* w natryskach następujących obiektów:

Szkoła Podstawowa nr 12 z Oddziałami Integracyjnymi oraz Szkoła Podstawowa nr 10

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych z natrysków w szatni damskiej i męskiej Szkoły Podstawowej nr 12 wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej natrysków damskich ze względu na obecność bakterii *Legionella sp.* w ilości 1700 jtk/100ml wody nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podobna sytuacja miała miejsce w SP 10 i dotyczyła ciepłej wody użytkowej w natryskach szatni męskiej, gdzie liczebność bakterii *Legionella sp.* wyniosła 8400 jtk/100ml wody. W związku z powyższym, w obu przypadkach, PPIS w Głogowie podjął decyzję o nałożeniu obowiązków wyłączenia pryszniców z użytkowania z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zarządzający przeprowadzili działania naprawcze obejmujące czyszczenie i dezynfekcję termiczną instalacji oraz przedstawili pozytywne wyniki badań.

Pływalnia „Chrobry”

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych z natrysków w szatni damskiej i męskiej wykazały, że woda w natryskach nie spełnia wymagań pod względem ilości bakterii z rodzaju *Legionella sp.* (odpowiednio 320 i 150 jtk/100ml wody). W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne celem doprowadzenia jakości wody w instalacji ciepłej wody do wymagań przepisów prawa. Działania naprawcze przeprowadzone przez zarządcę pływalni wyeliminowały skażenie mikrobiologiczne co zostało potwierdzone prawidłowymi wynikami badań.

Zespół Basenów Odkrytych

Podobnie jak na Pływalni „Chrobry” woda w natryskach damskich i męskich nie spełniała wymagań pod względem ilości bakterii z rodzaju *Legionella sp.* (odpowiednio 180 i 410 jtk/100ml wody). PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne, jednakże pomimo wdrożonych przez zarządcę działań naprawczych obejmujących kilkakrotną dezynfekcję termiczną nie udało się doprowadzić jakości ciepłej wody do wymagań rozporządzenia przed końcem sezonu kąpielowego. W dniu 28.08.2023r. obiekt został zamknięty, a przedsiębiorca podjął decyzję o zamontowaniu uzdatniacza ciepłej wody. Dlatego też PPIS w Głogowie wydał decyzję nakazującą doprowadzenie ciepłej wody do wymaganej jakości z terminem do 31.05.2024r. tj. przed rozpoczęciem nowego sezonu kąpielowego.

Pozostałe obiekty

Wyniki badań próbek wody na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* pobranych w:

- Bursie Zespołu Placówek Szkolno -Wychowawczych w Głogowie przy ul. Sportowej,
- Domu Seniora Willa Dommed w Zaskowie,
- Zakładzie Karnym,

wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

2) Obiekty użyteczności publicznej

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej

Podczas kontroli ww.obiektów, w jednym zakładzie fryzjerskim i jednym kosmetycznym stwierdzono niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne świadczonych usług. Wobec powyższego nałożono 2 mandaty karne każdy w wysokości 300,00 zł. Kontrole sprawdzające potwierdziły usunięcie nieprawidłowości.

Młodzieżowe Centrum Kultury MAYDAY

W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w maju br. stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu na piętrze budynku znajdującego się bezpośrednio pod dachem. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji zobowiązującej zarządcę obiektu do usunięcia ww. nieprawidłowości w terminie do dnia 30.06.2024r.

Pokoje Gościnne Casablanca ul. Mickiewicza 62

Przeprowadzona kontrola sanitarna pomieszczeń obiektu świadczącego usługi hotelarskie wykazała niewłaściwy stan techniczny kabin prysznicowych i powierzchni sufitów w łazienkach. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości z terminem do dnia 31.12.2023r.

IV. SEKCJA HIGIENY PRACY

1. Działalność kontrolno – represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	148
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	14
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	3
4	Liczba wydanych postanowień	8
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu glogowskiego w 2023 roku.

W 2023 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowało się **286** zakładów pracy, zatrudniających **12450** pracowników.

Przeprowadzono ogółem **148** kontroli, w tym:

137 kontroli z zakresu nadzoru bieżącego w **117** zakładach pracy,
11 postępowań wyjaśniających w sprawach chorób zawodowych.

Wydano ogółem **17** decyzji, w tym:

11 decyzji w sprawach chorób zawodowych,
3 decyzje płatnicze za negatywne kontrole sanitarne,
3 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz dokonania weryfikacji nieprawidłowo sporządzonej ocena ryzyka zawodowego, która nie uwzględniała wszystkich czynników występujących w środowisku pracy cukiernika (pyłów mąki).

W warunkach przekroczenia normatywów higienicznych pracowało **1189 osób** (raz liczonych) w **9 zakładach pracy**, w tym:

822 osób w 4 zakładach w przekroczeniu NDS czynników chemicznych,
308 osób w 1 zakładzie w przekroczeniu NDS pyłów,
423 osoby w 6 zakładach w przekroczeniu NDN hałasu,
246 osób w 1 zakładzie w przekroczeniu drgań mechanicznych,
155 osób w 1 zakładzie w przekroczeniu wskaźnika WBGT dla mikroklimatu gorącego,
462 osoby w 1 zakładzie w przekroczeniu promieniowania optycznego (podczerwone).

Podczas kontroli w roku sprawozdawczym **stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych hałasu w 1 zakładzie dla 80 pracowników** (producent konstrukcji stalowych dla wież wiatrowych i dźwigów). Pracodawca sporządził i realizuje „Program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas przekraczający NDN”, który zawiera m.in.: rozwiązania techniczne i organizacyjne, takie jak: zastosowanie gumy na stołach do szlifowania, zastosowania ścian wygłuszających, doposażenie stanowiska ukosowania blach w nowe urządzenia do ukosowania, ograniczenie żłobienia grubych blach przed spawaniem od wewnątrz, ograniczenie procesu szlifowania wewnątrz wież wiatrakowych tam, gdzie nie jest to konieczne, konserwowanie

oraz wymiana środków pracy, testowanie środków pracy przed zakupem, rotacja pracowników, informowanie i szkolenie pracowników w zakresie poprawnego posługiwania się środkami pracy, stosowanie ochronników słuchu dobranych do wielkości charakteryzujących hałas, okresowe badania lekarskie słuchu z częstotliwością określoną przez lekarza prowadzącego.

W wyniku kontroli sprawdzających stwierdzono poprawę warunków pracy pod względem narażenia na czynniki szkodliwe **w 4 zakładach:**

- w trzech zakładach dla 207 pracowników w zakresie narażenia na ponadnormatywny hałas, w tym:
 - w zakładzie produkującym więźbę dachową nastąpiła poprawa do obowiązujących norm dla 2 pracowników (aktualnie nie występują przekroczenia),
 - w zakładzie produkującym wyroby drewniane wykorzystywane w architekturze ogrodowej dla 14 pracowników (w przekroczeniu NDN hałasu nadal pracuje 8 osób).
- Poprawę warunków pracy uzyskano dzięki wdrożonym rozwiązaniom ujętym w sporządzonych programach poprawy warunków pracy, tj.:
- wymiana i bieżące konserwacje eksploatowanych maszyn i urządzeń,
 - oznakowanie stref zagrożenia, udostępnienie dobranych ochronników słuchu do wielkości charakteryzujących hałas oraz nadzór nad prawidłowością ich stosowania,
 - zapewnienie profilaktycznej opieki zdrowotnej z uwzględnieniem przekroczenia NDN hałasu,
 - szkolenie pracowników z zakresu prawidłowej eksploatacji maszyn i urządzeń,
 - uświadamianie o szkodliwości hałasu na organizm człowieka.
- w zakładzie produkującym konstrukcje stalowe dla wież wiatrowych i dźwigów dla 191 pracowników.

Poprawę warunków pracy uzyskano poprzez zastosowanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych takich jak: zastosowania ścian wygłuszających, doposażenie stanowisk w nowe urządzenia, konserwowanie oraz wymiana środków pracy, testowanie środków pracy przed zakupem, rotacja pracowników, informowanie i szkolenie pracowników w zakresie poprawnego posługiwania się środkami pracy, stosowanie ochronników słuchu dobranych do wielkości charakteryzujących hałas, okresowe badania lekarskie słuchu z częstotliwością określoną przez lekarza prowadzącego.

- w jednym zakładzie dla 69 pracowników w zakresie narażenia na czynniki fizykochemiczne, w tym:
 - w Hucie Miedzi „Głogów” dla 24 pracowników Wydziału Metali Szlachetnych P-30 w zakresie narażenia na Ag, Pb, WBGT oraz dla 45 pracowników Wydziału Utrzymania Ruchu M-20 w zakresie narażenia na As, Pb, Cu.

Poprawę warunków pracy na Wydziale P-30 uzyskano poprzez podjęcie następujących działań techniczno-organizacyjnych:

- przeróbka kontenerów na żużel odpadowy celem ograniczenia rozsypywania się żużla odpadowego na posadzkę podczas wyciągania napelnionego kontenera spod kruszarki szczękowej oraz zakup nowych kontenerów z ww. rozwiązaniem,
- zmiana organizacji pracy związanej z operacją przesypywania srebra katodowego (proszkowego) ze zbiorników sitowych do zbiornika magazynowego,
- modyfikacja konstrukcji leja zasypowego do zbiornika A1060 w celu ograniczenia rozsypywania się materiałów przesypywanych do tego zbiornika z innych pojemników.
- zwiększenie nawiewu w kierunku pracownika wykonującego pracę w rejonie pieców katodowych celem poprawy warunków pracy w zakresie narażenia na mikroklimat gorący.

Poprawę warunków pracy w Wydziale M-20 uzyskano poprzez realizację działań technicznych i organizacyjnych, takich jak:

- modernizacja instalacji odsiarczająco-odpylającej dla wentylacji rejonu spustu miedzi i żużla z pieca zawieszinowego,
- zabudowa nowej instalacji wentylacji znad kadzi i gardzieli pieców konwertorowych,
- modernizacja odpylni w zakresie zwiększenia jej wydajności, co ograniczyło niezorganizowaną emisję z pieców anodowych,
- modernizacja odpylni maszyny karuzelowej wraz z wymianą stacjonarnej maszyny karuzelowej (hermetyzacja procesu - zwiększenie efektywności odpylania),
- modernizacja odpylni maszyny odlewniczej (zwiększenie efektywności odpylania).

Ogółem w 2023r. stwierdzono poprawę warunków pracy pod względem narażenia na czynniki szkodliwe dla **276 pracowników w 4 zakładach**.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym nad prekursorami narkotyków oraz produktami biobójczymi.

W 2023 r. nadzorem objęto następujące podmioty w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin: 4 producentów, 1 dalszego użytkownika (formulatora), 45 dystrybutorów, 107 stosujących.

Łącznie z nadzoru nad chemikaliami przeprowadzono **52 kontrole**.

W zakresie **stosowania** chemikaliów wykonano **39 kontroli** w 31 zakładach, które dotyczyły m.in.:

- oznakowania rurociągów ze sprężonym gazem (Tlen, Azot),
- oznakowania zbiorników służących do przechowywania chemikaliów wykorzystywanych w HMG,
- prekursorów narkotyków,
- tuszy do tatuażu stosowanych w salonach kosmetycznych.

W zakresie **wprowadzania do obrotu** substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono **13 kontroli** w zakresie:

- sprzedaży chemikaliów,
- prekursorów narkotyków,
- oznakowania zbiorników służących do przechowywania produkowanej substancji stwarzającej zagrożenie tj. skroplonych gazów (Tlenu, Argonu, Azotu),
- oceny kart charakterystyki następujących substancji: kwasu siarkowego i siarczanu niklowego produkowanego w HMG, skroplonego Azotu produkowanego w spółce Air Liquide, produkowanej przez Chlordioxid Academic Polska mieszaniny chemicznej przeznaczonej do dezynfekcji wody basenowej.

Kontrole prekursorów narkotyków dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu przez HMG kwasu siarkowego,
- wykorzystywania m.in. kwasu solnego i siarkowego do zastosowań przemysłowych,
- stosowania w Laboratorium kwasu solnego do oznaczania arsenu w moczu,
- używania fosforu czerwonego w szkołach w ramach realizacji projektu dydaktycznego „*Nauczanie eksperymentalne szansą na rozwój kompetencji uczniów głogowskich szkół podstawowych*”.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi skontrolowano 33 produkty biobójcze (dla 4 oceniono prawidłowość sporządzonych kart charakterystyki i Etykiet).

Kontrole dotyczyły **1 producenta** oraz **4 dystrybutorów** w zakresie oceny warunków udostępniania na rynku.

Wykonano 5 kontroli, w tym jedną sprawdzającą, która dotyczyła oceny realizacji dwóch punktów decyzji nakazującej wydanej producentowi produktu biobójczego przeznaczonego do dezynfekcji wody basenowej:

- umieścić w reklamie internetowej sformułowania o treści: „*Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu*”,
- zweryfikować kartę charakterystyki sporządzonej niezgodnie z treścią załącznika II rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH).

W wyniku kontroli stwierdzono wykonanie zaleceń przedmiotowej decyzji.

Ponadto, w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano 5 kontroli, oceniając warunki udostępniania na rynku kosmetyków, z których 1 dotyczyła sprzedaży internetowej.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi w środowisku pracy.

W 2023 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowało się **40** zakładów pracy, zatrudniających w kontakcie/narażeniu na czynniki rakotwórcze **około 25 %** ogólnej liczby zatrudnionych objętych nadzorem.

Działalność tych zakładów to przede wszystkim: hutnictwo miedzi, remonty urządzeń hutniczych i inne usługi związane z hutnictwem miedzi, przerób żużla pomiedziowego, usługi laboratoryjne, świadczenia zdrowotne, budowa dróg, usuwanie wyrobów zawierających azbest, obróbka drewna, obsługa stacji benzynowych.

Z działalnością tą związane jest narażenie lub kontakt pracowników na czynniki rakotwórcze, takie jak: rakotwórcze związki arsenu, kadmu i niklu, kwarc i krystobalit, benzo(a)piren, azbest, stosowane substancje lub mieszaniny sklasyfikowane jako rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1A lub 1B (m.in. chromian i dichromian potasu (VI), chlorek kadmu (II), dichlorek niklu (II), azotan niklu (II), bromian potasu, hydrazyna, trichloroeten), pyły drewna, promieniowanie jonizujące oraz kontakt (przez skórę) z olejami mineralnymi przepracowanymi w silnikach spalinowych i benzyną - niskowrzącą benzyną niespecyfikowaną.

W 2023 roku z zakresu czynników rakotwórczych przeprowadzono **32 kontrole w 32 zakładach**. W narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało ogółem **2868** pracowników, w tym **113 kobiet i 2755 mężczyzn**:

- w 10 zakładach, których specyfika działalności stanowi źródło narażenia na *pyły drewna-frakcja wdychalna* (produkcja wyrobów drewnianych wykorzystywanych w architekturze ogrodowej, produkcja mebli z płyt laminowanych, usługi w zakresie cięcia/przycinania na wymiar takich materiałów, jak: płyty laminowane, sklejki, płyty OSB, blaty drewniane, usługi tartaczne),
- w zakładzie Huta Miedzi „Głogów”, w którym występuje narażenie na chemiczne *rakotwórcze związki arsenu, kadmu i niklu* występują jako zanieczyszczenie koncentratów miedzi, które są uwalniane do środowiska pracy w procesie pirometalurgicznym miedzi, *krzemionkę krystaliczną – frakcja wdychalna* powstającą podczas wykorzystania piasku w procesie żużłotwórczym w trakcie pirometalurgii rud miedzi (proces technologiczny) oraz czynnik fizyczny – promieniowanie jonizujące,
- w 12 zakładach prowadzących działalność na terenie Huty Miedzi „Głogów” oraz wykonujących usługi dla HMG, gdzie w środowisku pracy występuje narażenie na *rakotwórcze związki arsenu, niklu i wolnej krystalicznej krzemionki* powstające w wyniku procesu pirometalurgii miedzi,

- w 2 zakładach, w których pracownicy narażeni są na związki *chromu (VI)* powstające w procesie spawania oraz szlifowania stali nierdzewnej, w której składzie podstawowy pierwiastek stanowi chrom,
 - w 2 stacjach paliw, w których pracownicy pozostają w kontakcie z chemicznym czynnikiem rakotwórczym – *benzyna, niskowrząca benzyna niespecyfikowana*, podczas tankowania bezołowiowych benzyn silnikowych do pojazdów mechanicznych,
 - w zakładzie zajmującym się usuwaniem wyrobów zawierających *azbest* - podczas rozbiórki płyt azbestowo – cementowych falistych (eternit) stanowiących jedną z warstw pokrycia dachowego hali Wydziału Elektrorefinacji P-7 w Hucie Miedzi "Głogów",
 - w zakładzie zajmującym się gospodarką odpadami, w którym występuje kontakt z *odpadem azbestowym* podczas rozładunku transportu na placu magazynowym, przygotowania odpadu do transportu i załadunku palet na środek transportu w celu wywozu do utylizacji oraz kontakt przez skórę na działanie *olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika*,
 - w zakładzie wodociągów i kanalizacji, w którym występuje kontakcie ze stosowanymi w laboratorium *substancjami lub mieszaninami sklasyfikowanymi jako rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1A lub 1B* oraz kontakt przez skórę na działanie *olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika*,
 - w Zakładzie Karnym, w którym występuje narażenie na *promieniowanie jonizujące* podczas obsługi urządzeń rentgenowskich do prześwietlania paczek i bagażu w pomieszczeniu kontroli przy bramie głównej Zakładu Karnego,
 - w Głowskim Szpitalu Powiatowym, w którym pracownicy wykonują pracę w kontakcie z *formaldehydem* stosowanym do utrwalania (konserwowania) pobranych próbek podczas biopsji lub operacji oraz stosowanym w procesie sterylizacji oraz w narażeniu na *promieniowanie jonizujące*, którego źródłem jest obsługa urządzeń do diagnostyki obrazowej.
- Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Działalność w zakresie chorób zawodowych.

Ogółem w 2023 r. wydano **11** decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym:

7 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, tj.:

- 6 przypadków chorób z poz.15 wykazu chorób zaw. „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat*”,
 - 1 przypadek „*nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: rak płuca, rak oskrzela*” wymienioną w pozycji 17.1 wykazu chorób zawodowych.
- Od decyzji nie wniesiono odwołań.

4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj:

- 3 przypadki chorób z poz. 15 wykazu chorób zaw. „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat*”,
- 1 przypadek „*obustronnego trwałego odbiorczego ubytku słuchu typu ślimakowego lub czuciowo – nerwowego spowodowanego hałasem, wyrażonego podwyższeniem progu słuchu o wielkość co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczonego jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz*” wymienionej w pozycji

21 wykazu chorób zawodowych. Od tej decyzji wniesiono odwołanie, które obecnie jest w trakcie rozpatrywania przez DPWIS we Wrocławiu.

Ponadto, w 2023r. wydano 8 postanowień na podstawie art. 123 w zw. art. 36 § 2 *Kodeksu postępowania administracyjnego* w sprawie niezłatwienia sprawy z przyczyn nie leżących po stronie organu.

Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2023 roku nie przeprowadzono kontroli w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi, ponieważ po dokonaniu rozeznania nadzorowanego terenu i ofert sprzedaży internetowej oraz w wyniku uzyskanych informacji podczas roboczego spotkania z funkcjonariuszami Komendy Miejskiej Policji w Głogowie nie stwierdzono obiektów w których dochodziłoby do udostępniania tzw. „dopalaczy”.

V. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Działalność kontrolno - represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	94
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	9
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	4
4.	Liczba wydanych postanowień	2
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	2

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

1) Informacje wstępne

W roku 2023 na terenie powiatu głogowskiego bieżącym nadzorem sanitarnym objętych było 99 placówek oświatowo-wychowawczych. Placówki objęte stałym nadzorem to przede wszystkim przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe a także żłobki i inne placówki (szkoła wyższa, internat, zakład poprawczy).

Mając na celu dążenie do osiągnięcia pożądanych norm zdrowotnych w placówkach oświatowo-wychowawczych i sprzyjającego zdrowiu środowiska nauczania, wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży, skontrolowano 78 stałych placówek oraz 9 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono 94 kontrole placówek nauczania, wychowania i wypoczynku.

W trakcie przeprowadzanych kontroli oceniany był ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, dostępności do profilaktycznej opieki medycznej, realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz organizacji dożywiania. Dokonano również oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach oraz procesu nauczania. W przedszkolach sprawdzano stan techniczny zabawek oraz posiadanie znaku bezpiecznej jakości na zabawkach używanych przez dzieci (znak CE), jak również stan techniczny urządzeń na placu zabaw, posiadania certyfikatów na zamontowany sprzęt, czystości piasku oraz zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniem przez zwierzęta i ptaki.

2) Stan sanitarny obiektów, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dzieci i młodzieży

W ramach przeprowadzonych czynności kontrolnych w placówkach nauczania i wychowania stwierdzono nieprawidłowości stanu technicznego w 2 placówkach, tj.:

- Szkoła Podstawowa Nr 13 w Głogowie – ściany na korytarzach, w sali gimnastycznej, na klatce schodowej w wielu miejscach były bez tynku z widocznymi cegłami oraz miejscami widoczną instalacją elektryczną. Ubytki tynku powstały w związku z pojawieniem się na ścianach budynku zarysowań i pęknięć i wykonaniem odkrywek

w celu obserwacji i sporządzeniu ekspertyzy przyczyn powstania zarysowań i pęknięć na zewnątrz budynku oraz wewnątrz budynku. W miejscach tych zbito tynki do gołych cegieł. Działania obserwacyjne zakończyły się w 2018r. i sporządzona została ekspertyza techniczna. W wnioskach końcowych stwierdzono, że budynek w stanie obecnym nie stanowi zagrożenia w jego użytkowaniu, ale trzeba wykonać roboty remontowe i naprawcze. Do chwili obecnej wewnątrz budynku nie wykonano żadnych prac remontowych.

- Przedszkole Publiczne Nr 5 w Głogowie -niezgodne z wymaganiami Polskiej Normy PN-EN-12464-1 „Światło i oświetlenie-Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach” natężenie oświetlenia w 4 salach zajęć oraz zły stan techniczny opraw oświetlenia, zniszczone i trudne do utrzymania w czystości parkiety w salach, brak osłon na grzejnikach w łazienkach dzieci, niezabezpieczona przed swobodnym dostępem dzieci i osób nieuprawnionych jednostka zewnętrzna wentylacji. W ramach działań pokontrolnych wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje zmierzające do poprawy stanu technicznego.

W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie administracyjne w 4 placówkach dotyczące:

- Szkoła Podstawowa Nr 3 w Głogowie -zapewnienia równej bez pęknięć i ubytków oraz bezpiecznej nawierzchni boiska do koszykówki i bieżni,
- Szkoła Podstawowa Nr 9 w Głogowie- zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia elektrycznego o parametrach zgodnych z Polską Normą PN-EN 12464-1 „Światło i oświetlenie-Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach” w salach lekcyjnych, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnotechnicznego wykładzin podłogowych w 3 salach lekcyjnych.
- Szkoła Podstawowa Nr 10 w Głogowie - doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych uczniów.
- Szkoła Podstawowa Nr 2 w Głogowie, Budynek przy ul. Sikorskiego - zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w sali gimnastycznej.

Ponadto w 2 placówkach w związku ze stwierdzeniem podczas kontroli sprawdzających niewykonanie obowiązków decyzji administracyjnych w nałożonych terminach, wszczęto postępowanie egzekucyjne w administracji. Wobec powyższego wysłano upomnienia a później wydano tytuły wykonawcze i postanowienia o nałożeniu grzywny po 500 zł oraz wezwano do wykonania obowiązków. Postępowania te dotyczą obowiązków:

- Szkoła Podstawowa Nr 8 w Głogowie - zapewnienia równej i bezpiecznej nawierzchni boisk. Termin do 31.08.2025r.
- Przedszkole Publiczne Nr 5 w Głogowie - doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego i łatwego do utrzymania w czystości parkietów w salach zajęć, zabezpieczenia grzejników w łazienkach dzieci oraz zabezpieczenia zewnętrznej jednostki wentylacyjnej przed swobodnym dostępem dzieci i osób nieupoważnionych. Termin do 31.08.2024r.

Należy także nadmienić, że organy prowadzące placówki oświatowe oraz dyrektorzy tych placówek dokładają wszelkich starań, aby polepszyć warunki nauki oraz pobytu w tych placówkach. W miarę pozyskiwanych środków finansowych modernizują placówki oraz przyległe tereny, np.:

- przeprowadzono termomodernizację budynku i przebudowę kuchni w Przedszkolu Publicznym Nr 5 i Nr 6,
- w ramach projektu „Dostępna szkoła” budynki Szkoły Podstawowej w Wilkowie i Przedmościu dostosowano dla osób niepełnosprawnych, między innymi zamontowano

windy, wykonano toalety dla niepełnosprawnych, wyposażono w dodatkowe wyposażenie i sprzęt,

- w ramach projektu Starostwa Powiatowego w Głogowie pn.: „Termomodernizacja obiektów oświatowych Powiatu Głogowskiego” przeprowadzono termomodernizację 3 szkół ponadpodstawowych: Zespół Szkół Politechnicznych, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, I Liceum Ogólnokształcące w Głogowie. Zakres prac obejmował: ocieplenie strychu/stropu; modernizację instalacji grzewczej i wymianę grzejników; montaż instalacji fotowoltaicznej, modernizację instalacji ciepłej wody użytkowej. W ramach tego w Zespole Szkół Przyrodniczych i Branżowych przeprowadzono remont kapitalny jednego z budynków tej placówki (wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, docieplenie elewacji zewnętrznej, remont pomieszczeń 2 pracowni i toalet dla uczniów, zmiana źródła ciepła).

3) Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Zapewnienie w placówkach prawidłowych warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych i ich wyposażenia to jest jeden z elementów profilaktyki. Dobry stan techniczny pomieszczeń, urządzeń sanitarnych, wentylacja, zapewnienie środków higieny osobistej oraz wyposażenie w wystarczającą liczbę urządzeń sanitarnych w stosunku do liczby osób korzystających to podstawowe standardy higieniczne. Właściwa higiena osobista to jeden z podstawowych elementów zapobiegania chorobom zakaźnym, ale to także warunek zdrowia i dobrego samopoczucia.

Podczas przeprowadzonych w 2023 r. kontroli placówek nauczania, wychowania i wypoczynku dzieci i młodzieży stwierdzono, że:

- wszystkie placówki podłączone są do wodociągu publicznego,
- tylko jedna skontrolowana placówka nie jest podłączona do kanalizacji centralnej (Szkoła Podstawowa w Brzegu Głogowskim) i posiada szambo. W 2023r. budynek Szkoły Podstawowej w Przedmościu został podłączony do kanalizacji centralnej,
- w Szkole Podstawowej Nr 10 w Głogowie w dalszym ciągu jest niewłaściwy stan sanitarno-techniczny w pomieszczeniach sanitarnych (zniszczone drzwi kabin ustępowych),
- w trakcie przeprowadzanych kontroli w sanitariatach uczniów zapewnione były środki higieny osobistej (mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki elektryczne, ciepła bieżąca woda),
- w 7 szkołach (Szkoła Podstawowa Nr 10, I Liceum Ogólnokształcące, II Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Politechnicznych, Zespół Szkół Im. Jana Wyżykowskiego, Zespół Szkół Ekonomicznych, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych w Głogowie) nie zapewniono standardów dostępności do urządzeń sanitarnych zgodnych z § 84 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakimi powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1225) który określa, że co najmniej 1 umywalka przypada na 20 osób, 1 miska ustępowa na 20 kobiet i 1 miska ustępowa i 1 pisuar na 30 mężczyzn:

Największy problem w tym zakresie zaobserwowano w szkołach ponadpodstawowych, np. w Zespole Szkół Politechnicznych w Głogowie w toaletach męskich są 4 umywalki i 4 muszle sedesowe dla ponad 600 osób. Natomiast w II Liceum Ogólnokształcącym w Głogowie z 1 umywalki i sedesu korzysta prawie 100 uczennic.

4) Higiena procesu nauczania

Rozkłady zajęć

W 2023 r. w ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania oceniano rozkłady zajęć lekcyjnych, ponieważ zapewnienie zgodnych z zasadami higieny planów lekcji ma znaczący wpływ na zdolność przyswajania wiedzy, a tym samym efektywność nauki. Zwracano uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, to jest: zajęcia powinny rozpoczynać się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy poszczególnymi dniami nie powinna być większa od 1 godziny oraz różnica godzin lekcyjnych w kolejnych dniach nie powinna być większa od 1 godziny. Istotne jest także to, aby rozkład zajęć lekcyjnych uwzględniał trudności poszczególnych przedmiotów w ciągu dnia. W tym zakresie oceniono 164 rozkładów zajęć w 14 szkołach i stwierdzono, że w większości plany te były prawidłowe. Jedynie w 1 szkole podstawowej w 2 ocenianych oddziałach stwierdzono, że zajęcia nie rozpoczynają się o stałych godzinach.

We wszystkich szkołach zajęcia prowadzone były w systemie jednozmianowym.

Istotnym elementem dziennego rozkładu lekcji są przerwy międzylekcyjne wpływające pozytywnie na odreagowanie zmęczenia po pracy umysłowej i bezruchu w czasie lekcji. Najbardziej efektywny jest oczywiście wypoczynek czynny oraz pobyt na świeżym powietrzu. Przerwy międzylekcyjne nie powinny być krótsze niż 10 minut, ponieważ taki czas pozwala na odreagowanie po skupieniu w czasie lekcji. Jedna przerwa przeznaczona na śniadanie lub obiad powinna być dłuższa i trwać co najmniej 15 minut.

W skontrolowanych w 2023 r. szkołach przerwy są 10 minutowe i jest przynajmniej jedna dłuższa przerwa w 12 szkołach podstawowych, 1 liceum ogólnokształcącym i 2 zespołach szkół. Natomiast w pozostałych skontrolowanych w tym zakresie szkołach, nieliczne przerwy międzylekcyjne są 5-minutowe i jest co najmniej 1 przerwa 15-minutowa.

We wszystkich szkołach jest możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Właściwe zorganizowanie stanowisk pracy, z których dzieci i młodzież korzystają przez znaczną część dnia w przedszkolu i szkole, ma duży wpływ na kształtowanie prawidłowej postawy. Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów sprzyja powstawaniu wad postawy, przeciążenia niektórych mięśni, a w konsekwencji nawet poważnych schorzeń kręgosłupa.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2023 r. w 49 placówkach przeprowadzono ocenę poprawności rozmieszczenia dzieci w przedszkolach i uczniów klas I-III w ławkach i stolikach, zwracając także uwagę na oznakowanie mebli, odpowiednie ich zestawienie i stan techniczny. Ponadto przeprowadzono pomiary dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii:

- 383 stanowisk w 17 oddziałach w 17 przedszkolach,
- 119 stanowisk w 7 oddziałach w 5 szkołach podstawowych,
- 63 stanowisk w 2 przedszkolach i 1 szkole podstawowej wchodzących w skład zespołu szkół.

Podczas tych ocen stwierdzono, że dzieci korzystały z mebli dostosowanych do wzrostu.

W pozostałych skontrolowanych placówkach podczas oceny przestrzegania zasad ergonomii stwierdzono, że prowadzona była dokumentacja dotycząca dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. W starszych klasach uczniowie nie mają stałych miejsc pracy, ponieważ dominuje system pracowniany, w którym uczniowie na każde zajęcia przemieszczają się z jednej pracowni do drugiej. W związku z tym, w czasie kontroli sprawdzono tylko czy w salach zajęć zróżnicowano rozmiary mebli edukacyjnych.

Zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych

Obowiązek zapewnienia w placówce uczniom miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych wynika z Rozporządzenia MENiS z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1604).

W skontrolowanych szkołach stwierdzono, że 17 szkół podstawowych (Nr 2, 3, 8, 9, 10, 12, 13, 14, Szkoła Mistrzostwa Sportowego, Aslan, w Jerzmanowej, Jaczowie, Brzegu Głogowskim, Nielubi, Wilkowie, Białółce, Przedmościu), 2 lica ogólnokształcące (I Liceum Ogólnokształcące, Szkoła Mistrzostwa Sportowego) i 4 zespoły szkół (Zespół Szkół Samochodowych i Budowlanych, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, Zespół Szkół Ekonomicznych, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Serbach) zapewniają uczniom indywidualne szafki do pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych. W pozostałych skontrolowanych placówkach zapewniano możliwość pozostawiania podręczników i przyborów w wyznaczonych miejscach w salach lekcyjnych.

5) Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Na terenie powiatu profilaktyczną opieką zdrowotną objęci są uczniowie większości szkół. Opiekę medyczną i profilaktyczną sprawują pielęgniarki zatrudnione przez podmioty lecznicze, a pomieszczenia gabinetów udostępniane są przez szkoły. W skontrolowanych placówkach stwierdzono, że 2 szkoły (Szkoła Podstawowa „Aslan” i Szkoła Podstawowa dla Dzieci ze Spektrum Autyzmu „Dalej Razem”) nie zapewniają profilaktycznej opieki zdrowotnej uczniom w placówce. Szkoła Podstawowa w Jaczowie (budynek główny) i Szkoła Podstawowa w Białółce nie mają gabinetu profilaktyki zdrowotnej i w związku z tym udostępniają pielęgniarce inne pomieszczenia.

We wszystkich skontrolowanych placówkach gabinety spełniają wymagania higieniczno-sanitarne tj.: pomieszczenia wyposażone są w punkty poboru bieżącej ciepłej i zimnej wody, przy umywalkach ściany wyłożone są materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych, podłogi wykonane są z materiałów trwałych, zmywalnych.

Ponadto zgodnie z ustawą z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami (Dz.U. 2019 r. poz. 1078) opieka zdrowotna nad uczniami realizowana w szkole obejmuje profilaktyczną opiekę zdrowotną, promocję zdrowia oraz opiekę stomatologiczną. Opieka stomatologiczna może być realizowana przez lekarza dentystę w miejscu określonym w umowie o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej. Miejszem tym może być gabinet dentystyczny zlokalizowany w szkole, gabinet dentystyczny poza szkołą albo dentobus.

Podczas kontroli ustalono, że 5 skontrolowanych szkół nie zapewniają opieki stomatologicznej, tj. Szkoła Podstawowa w Nielubi i Brzegu Głogowskiego, Szkoła Podstawowa i Liceum Ogólnokształcące SMS „Chrobry”, Szkoła Podstawowa dla Dzieci ze Spektrum Autyzmu „Dalej Razem”. Wszystkie pozostałe placówki organizują opiekę stomatologiczną poza terenem szkoły w ramach podpisanej umowy z lekarzami stomatologami. Tylko w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Serbach funkcjonuje gabinet stomatologiczny, który obejmuje opieką uczniów tej szkoły.

6) Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W skontrolowanych szkołach w 2023 r. niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne wykorzystuje 9 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące, 2 zespoły szkół. We wszystkich tych placówkach oceniono realizację wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na: aktualny spis substancji i mieszanin niebezpiecznych, posiadanie kart charakterystyki, właściwe stosowanie chemikaliów, datę ważności, przechowywanie,

oznakowanie opakowań niebezpiecznych substancji chemicznych. W większości szkół uczniowie nie przeprowadzają doświadczeń chemicznych, wykonywane są one przez nauczycieli w formie pokazów. W placówkach nieposiadających substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych do realizowania programu nauczania wykorzystuje się prezentacje multimedialne.

7) Żywnienie w szkołach

Bardzo ważnym zagadnieniem mającym wpływ na zdrowie uczniów ich rozwój fizyczny, psychiczny i społeczny, dobre samopoczucie, dobrą dyspozycję do nauki ma racjonalne odżywianie się. Dziecko szkolne powinno spożywać 4-5 posiłków dziennie, a przeciętna długość przerw między posiłkami nie powinna być dłuższa niż 4 godziny. Jest więc oczywiste, iż przebywanie ucznia 5-6 godz. w szkole, udział w zajęciach nadobowiązkowych, wymaga kolejnych posiłków poza śniadaniem przyniesionym z domu. Uczące się dziecko poza codziennym wysiłkiem umysłowym, wydatkuje energię na dużą aktywność fizyczną, przejawiającą się bardzo ruchliwym trybem życia związanym z uprawianiem sportów, gier i zabaw. Okres wzrostu i dojrzewania wymaga szczególnie wysokiego zapotrzebowania na energię, składniki odżywcze i budulcowe zawarte w pożywieniu, umożliwiające organizmowi właściwe funkcjonowanie, rozwój i regenerację.

Na terenie powiatu głogowskiego 8 skontrolowanych placówek ponadpodstawowych nie prowadzi dożywiania uczniów. W pozostałych szkołach prowadzone jest dożywianie w formie ciepłego posiłku. Ponadto szkoły podstawowe uczestniczą w programie „Program dla szkół”, w ramach którego uczniowie klas I-V otrzymują owoce i warzywa. Program ma na celu kształtowanie nawyków żywieniowych uczniów i zwiększenie spożycia owoców, warzyw, mleka i jego przetworów.

W 9 szkołach na korytarzach ustawione są automaty do sprzedaży napoi i przekąsek.

Ponadto podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano, że w coraz większej liczbie szkół uczniowie mają zapewniony stały dostęp do wody pitnej. W 15 szkołach na terenie Głogowa są to źródła (fontanny) podłączone bezpośrednio do wody wodociągowej. W innych placówkach są to butlowe dystrybutory wody.

8) Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Aktywność ruchowa (fizyczna) jest niezbędna do prawidłowego rozwoju fizycznego, emocjonalnego, intelektualnego i społecznego dziecka. Zwiększona i systematyczna aktywność ruchowa może łagodzić lub usuwać występowanie wielu czynników chorobotwórczych. Praca fizyczna, uprawianie sportu i turystyki, rekreacja, wychowanie fizyczne, a także wszelka codzienna aktywność ruchowa stają się dziś koniecznością. Dla większości uczniów podstawową formą aktywności fizycznej są lekcje wychowania fizycznego w szkole. W związku z tym tak ważna jest infrastruktura do prowadzenia tych zajęć.

Oceniając szkoły w aspekcie warunków, w których prowadzone są zajęcia wychowania fizycznego stwierdzono, że:

- 3 szkoły podstawowe, 1 liceum ogólnokształcące nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Szkoła Podstawowa i Liceum Mistrzostwa Sportowego, Szkoła Podstawowa „Aslan” i Szkoła Podstawowa dla Dzieci ze Spektrum Autyzmu „Dalej Razem”),
- 5 szkół nie posiada boisk (Szkoła Podstawowa w Przedmościu, Białoleśce, Jerzmanowej, Jaczowie, Wilkowie),
- 2 szkoły podstawowe mają boiska w złym stanie technicznym (Szkoła Podstawowa Nr 3 i 8 w Głogowie),

- 2 zespoły szkół ponadpodstawowych mają boiska wyłączone z użytkowania w związku ze złym stanem technicznym nawierzchni (Zespół Szkół Politechnicznych i Zespół Szkół Ekonomicznych w Głogowie),
- 2 szkoły podstawowe posiadają baseny (Szkoła Podstawowa Nr 10 i 12 w Głogowie).

Szkoły, które nie posiadają wystarczającej bazy sportowej organizują zajęcia wychowania fizycznego w innych obiektach sportowych poza placówką (basen, stadion, sala gimnastyczna, boiska wiejskie).

Ponadto na terenie powiatu głogowskiego szkoły podstawowe prowadzą zajęcia pływania na basenie, tj.: 9 szkół w Pływalni „Chrobry” w Głogowie, 2 na własnych basenach.

Niezależnie od posiadanej infrastruktury zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są również na korytarzach. Problem ten dotyczy 5 szkół podstawowych (Szkoła Nr 2,3, 7,10,14 w Głogowie).

Oceniając stopień korzystania przez uczniów z natrysków stwierdzono, że pomimo posiadanego zaplecza sanitarnego nie są one używane. Przyczyną są zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. Natryski wykorzystywane są czasami po dodatkowych zajęciach sportowych.

9) Warunku sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Głogowie nadzoruje placówki wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujące na terenie powiatu głogowskiego zgłoszone i zamieszczone w elektronicznej bazie wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej na stronie: <http://wypoczynek.men.gov.pl>

Podczas przeprowadzanych kontroli oceniane były m.in.: warunki zakwaterowania, w szczególności zachowanie limitu miejsc; mikroklimat pomieszczeń; zapewnienie dostatecznej ilości urządzeń sanitarnych, w tym dostęp do bieżącej ciepłej wody i środków utrzymania higieny osobistej; stan techniczny mebli i sprzętów, bieżąca czystość miejsc wypoczynku, posiadanie przez personel aktualnej dokumentacji zdrowotnej, sposób zapewnienia opieki medycznej.

Na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 9 turnusów zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz 22 turnusy letniego wypoczynku. W tym było 7 turnusów w formie wyjazdowe (obozy sportowe w Internacie Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Głogowie). Większość zgłoszonych placówek wypoczynku dzieci i młodzieży organizowana była na terenie placówek objętych stałym nadzorem sanitarnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie.

W czasie trwania wypoczynku skontrolowano 5 turnusów letniego i 4 zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży i nie stwierdzono nieprawidłowości.

VI. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DO SPRAW OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

1. Działalność kontrolna - represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych wizytacji	20
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	0
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	0
4.	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

1) W zakresie zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

Podjęte działania w celu zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

W ramach **Światowego Dnia bez Tytoniu** w maju 2023 roku w dwóch głogowskich szkołach ponadpodstawowych oraz jednej szkole podstawowej przeprowadzono działania antynikotynowe tj.; badanie CO w wydychanym powietrzu osoby badanej, prowadzono pogadanki, rozmowy indywidualne, współtworzono gazetki tematyczne, tablice informacyjno - edukacyjne, prowadzono dystrybucję materiałów profilaktyczno - informacyjnych. Rozdysponowano 250 szt. materiałów antynikotynowych m.in. do Zakładu Karnego Gminnego Ośrodka Kultury oraz szkół ponadpodstawowych i podstawowych tj. ulotki, komiksy, broszury, płyty CD kodeks walki z rakiem, plakaty. Działaniami objęto **345 osób**.

W ramach obchodów **Światowego Dnia Rzucania Palenia** na terenie powiatu głogowskiego prowadzono prezentacje multimedialne oraz zajęcia warsztatowe z wykorzystaniem tablicy edukacyjnej, pogadanki na temat szkodliwego wpływu nikotyny na nasz organizm a także dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Prowadzono także badania profilaktyczne na zawartość CO w wydychanym powietrzu wśród osób palących papierosy. Badaniu poddano uczniów szkoły ponadpodstawowej, nauczycieli i opiekunów. Współorganizowano konkurs z wiedzy na tematy szkodliwego wpływu dymu tytoniowego na organizm młodego człowieka. Działaniami profilaktycznymi objęto **230 osób**.

Program „**Czyste powietrze wokół Nas**” stanowi pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Program tego typu przyczynia się znacząco do szerzenia profilaktyki antynikotynowej wśród najmłodszych - dzieci poznają

konsekwencje palenia tytoniu, wiedzę o skutkach biernej ekspozycji na dym tytoniowy. Program uzyskał rekomendację Ministra Edukacji Narodowej a honorowy patronat nad nim objął Rzecznik Praw Dziecka. W XV edycji programu uczestniczyły dwa przedszkola publiczne oraz jedno przedszkole przy szkole podstawowej. Działaniami edukacyjnymi objęto **299 osób**. Wizytację programową przeprowadzono w 2 obiektach.

Program **Bieg po zdrowie** - W roku szkolnym 2022/2023 kontynuowana była realizacja programu profilaktyki palenia tytoniu „Bieg po zdrowie” opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami z Wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. Program skierowany jest do uczniów klas IV (grupa wiekowa 9-10 lat). Główny cel programu to opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Zalecono realizować program w oparciu o materiały w wersji elektronicznej, dostępne na stronie internetowej GIS oraz PSSE w Głogowie. Do programu w powiecie głogowskim przystąpiło 8 szkół podstawowych. Wizytację programową przeprowadzono w 4 szkołach. Działaniami programowymi objęto **271 osób**.

2) Działania związane z ograniczeniem używania substancji psychoaktywnych i związanych z tym szkód zdrowotnych:

Działania profilaktyczne w zakresie HIV/AIDS oraz działania dotyczące środków zastępczych tzw. dopalaczy - kierowane były w szczególności do młodzieży szkół ponadpodstawowych. Do placówek nauczania i wychowania oraz obiektów służby zdrowia, zakładu karnego prowadzona była dystrybucja aktualnych materiałów informacyjno – edukacyjnych. Aktualne informacje zamieszczane są na stronie internetowej Stacji <https://www.gov.pl/web/psse-glogow> oraz w mediach społecznościowych. W szkołach ponadpodstawowych prowadzono pogadanki, prezentacje multimedialne, zajęcia warsztatowe z wykorzystaniem narkogogli - działaniami profilaktycznymi objęto **365 osób**. Przeprowadzono 2 wizytacje programowe.

Światowy Dzień Walki z AIDS. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Głogowie prowadził w obiektach nauczania i wychowania powiatu głogowskiego oraz w NZOZ działania informacyjno – edukacyjne nawiązujące do Kampanii „Jedyny taki test, którego nie zleciłeś”. Uczniów informowano o funkcjonujących punktach diagnostyczno - konsultacyjnych wykonujących bezpłatnie testy na HIV. Ponadto na terenie trzech szkół oraz w zakładzie poprawczym prowadzono warsztaty z wykorzystaniem narkogogli. Działaniami objęto 106 osób. W związku z obchodzonym Światowym Dniem Walki z AIDS do 70 obiektów nauczania i wychowania oraz GOZ, NZOZ, przekazano materiały informacyjne dotyczące Kampanii „Jedyny taki test, którego nie zleciłeś”. Utworzono 29 punktów informacyjno – edukacyjnych. Najnowsze informacje otrzymane z WSSE we Wrocławiu na temat Konferencji Krajowego Centrum ds. AIDS oraz Fundacji Res Humanae „Człowiek żyjący z HIV w rodzinie i społeczeństwie” oraz Kampanii „Jedyny taki test, którego nie zleciłeś” zamieszczono na stronie internetowej Stacji www.gov.pl/web/psse-glogow oraz w mediach społecznościowych. Działaniami informacyjno – edukacyjnymi objęto **135 osób**.

3) Działalność w zakresie wspierania rozwoju i zdrowia fizycznego, psychospołecznego oraz zapobiegania najczęstszym problemom zdrowotnym i społecznym dzieci i młodzieży:

Podjęte działania w zakresie wspierania rozwoju i zdrowia fizycznego, psychospołecznego oraz zapobiegania najczęstszym problemom zdrowotnym i społecznym dzieci i młodzieży: Program **Trzymaj Formę!** skierowany jest do uczniów klas V-VIII szkół podstawowych. Głównym celem programu jest zwrócenie uwagi na codzienne zachowania młodzieży w zakresie żywienia, nawodnienia i aktywności fizycznej. W bieżącej edycji szczególnie nacisk położono na działania edukacyjne, które mają na celu profilaktykę spożywania napojów energetycznych przez dzieci i młodzież. W roku szkolnym 2022/2023 na platformie internetowej programu **zarejestrowało się 23 szkolnych koordynatorów** programu z 20 szkół podstawowych, 1 zespołu placówek szkolno – wychowawczych oraz 2 zespołów szkolno – przedszkolnych tj. 3011 uczniów ze 173 klas. Do konkursu internetowego prawidłowo zarejestrowało się 8 szkół, 84 uczniów. Jeden uczeń zakwalifikował się do etapu powiatowego uzyskując 29 punktów. W ramach realizacji programu przeprowadzono 8 wizytacji. Pod względem ilości szkół **realizujących program** (19) oraz liczby uczniów biorących udział w programie (2486) powiat głogowski uplasował się na drugim miejscu w województwie dolnośląskim. Działaniami edukacyjnymi objęto **344 uczniów** z 4 placówek, które przystąpiły do konkursu z wiedzy w ramach realizacji programu.

Program **Skąd się biorą produkty ekologiczne**. Na terenie powiatu głogowskiego w roku przedszkolnym 2022/2023 realizowana jest II edycja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkola w wieku 5-6 lat. Drugą grupą odbiorców są rodzice i opiekunowie dzieci. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenie 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. Do realizacji programu, przystąpiły 3 przedszkola oraz 2 oddziały przedszkolne przy szkołach podstawowych. Zajęcia realizowane były poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego "Skąd się biorą produkty ekologiczne", jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli. Działaniami programowymi objęto **181 osób**. Wizytację programową przeprowadzono w 2 przedszkolach.

W roku szkolnym 2022/2023 do realizacji program „**Wybierz Życie – Pierwszy Krok**” przystąpiły 3 szkoły ponadpodstawowe. Celem program profilaktycznego o zasięgu wojewódzkim „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” jest zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy. Inicjatorem programu jest Fundacja MSD – dla Zdrowia Kobiet. Program skierowany jest do uczniów klas I szkół ponadpodstawowych, a także do rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej. W ramach realizacji programu przeprowadzono 2 wizytacje. Program realizowało **7 szkolnych koordynatorów**. Działaniami programowymi objęto **625 uczniów** oraz **179 rodziców**.

Akcja zimowa – styczeń – marzec 2023r., - pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie prowadził dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych / kolorowanek „Bezpieczne ferie”.

Kolorowanki wydrukowano dzięki współpracy z Urzędem Miejskim w Głogowie, zostały one przekazane uczniom uczęszczającym do klas I szkoły podstawowej. Ponadto w wybranych klasach prowadzono pogadanki tematyczne. Prowadzono również rozmowy indywidualne z dyrektorami szkół oraz wychowawcami klas na temat działań edukacyjnych prowadzonych przez PSSE w Głogowie, kierowanych do uczniów klas I. W placówkach służby zdrowia prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych na temat profilaktyki grypy tj.: „Grypa a Seniorzy”, „Grypa a płuca”, „Grypa a cukrzyca”. Edukacją **objęto 770 osób** z 24 placówek.

Światowy Dzień Zdrowia - pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przygotował i przesłał do placówek powiatu głogowskiego informację o Dniu Zdrowia – „Kręgosłup bez bólu, Profilaktyka Przewlekłych Bólów Kręgosłupa” i działaniach podjętych przez Uniwersytecki Szpital Kliniczny we Wrocławiu. Przekazał link do strony internetowej na zapisy dla zainteresowanych wykładami z profilaktyki i promocji zdrowia w zakresie bólów kręgosłupa, ich przyczyn, skutków oraz roli profilaktyki. Działaniami objęto personel placówek służby zdrowia, urzędów 25 obiektów / 53 osoby. Współorganizowano marsz „Różowa wstążeczka”, dla uczestników marszu dostarczono materiały informacyjno – edukacyjne pozyskane z Narodowego Funduszu Zdrowia. W działaniach brała udział również kadra medyczna głogowskiego szpitala oraz społeczeństwo powiatu głogowskiego. Działaniami **objęto 133 osoby**.

Światowy Dzień Seniora – wszelkie działania kierowane do osób starszych ukierunkowane były na zachowania zdrowotne seniorów ze szczególnym uwzględnieniem aktywności fizycznej, prawidłowego odżywiania oraz chorób zakaźnym w szczególności grypie. Działania profilaktyczne prowadzono w 2 placówkach skupiających seniorów. Edukacją objęto **150 osób**.

Akcja letnia - w ramach akcji letniej pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził działania informacyjne tj.: punkty informacyjno – edukacyjne nt. zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS a także na temat bezpieczeństwa podczas upałów, picia wody, bezpiecznego grzybobrania i kleszczy. W ramach **Tygodnia higieny rąk** na terenie placówek przedszkolnych mających dyżur w okresie wakacji prowadzono z dziećmi pogadankę o zdrowym stylu życia i higienie osobistej. Mycie rąk to podstawa higieny a teraz można się tego nauczyć w zabawny sposób, wykorzystując do tego celu pieczątkę z wizerunkiem wirusa. Pieczątką posiada bezpieczny przebadany dermatologicznie tusz, który zawiera aktywny biobójczy składnik przeciwdrobnoustrojowy, szkło fosforano-srebrne, dzięki któremu powierzchnia stempla jest wolna od bakterii. Dzieci w ciągu dnia kilkakrotnie myją ręce wodą i mydłem w ten sposób wirus w postaci pieczątki przed pójściem spać zniknie z rąk dziecka. Dzieciom rozdano również książeczki zakupione w ramach akcji współorganizowanej z Urzędem Miejskim w Głogowie - Wiem, jak pokonać wirusy i bakterie!. Działaniami edukacyjno - informacyjnymi objęto – **517 osób** z 11 obiektów.

INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE W RAMACH AKCJI PROZDROWOTNYCH

W celu zwiększenia edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia w 2023 roku pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził również działania edukacyjne związane z jednorazowymi akcjami prozdrowotnymi dotyczące:

- **uwrażliwienia kobiet na profilaktykę raka szyjki macicy „Laurka dla Mamy”,** popularyzowanie badań cytologicznych - działaniami objęto 48 obiektów, **177 osób**,

- **Kampanii na rzecz szczepień**, działania informacyjno - promocyjne takie jak:. zamieszczenie na stronie internetowej Stacji oraz w mediach społecznościowych informacji dotyczącej promocji szczepień - (COVID-19, grypa, HPV - wirus brodawczaka ludzkiego), przesłanie drogą elektroniczną, do placówek służby zdrowia powiatu głogowskiego, materiałów wspierających kampanię Ministerstwa Zdrowia, tworzenie punktów informacyjno – edukacyjnych,
- w ramach **profilaktyki nowotworowej** pracownikom PSSE w Głogowie przekazano informacje o możliwości przeprowadzenia badań profilaktycznych - mammografia w ramach „Programu profilaktyki raka piersi“, działaniami objęto **29 osób**,
- **profilaktyki kleszczy** - zamieszczenie aktualnych informacji dotyczących pojawiającego się problemu kleszczy na stronie internetowej Stacji oraz w mediach społecznościowych, dystrybucja aktualnych ulotek - Gdzie można spotkać kleszcza, Jak uchronić się przed kleszczem?, prawidłowy sposób usuwania kleszcza, najczęstsze miejsca żerowania, ulotki – 500 szt. wydrukowano ze środków budżetu Stacji, tworzone punkty informacyjne, działaniami objęto 10 obiektów (6 szkół, 4 Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej), **200 osób**,
- „**Europejskiego Tygodnia Szczepień**”, są to cykliczne działania edukacyjno - informacyjne poświęcone szczepieniom ochronnym jako jednej z najskuteczniejszych form działania p. chorobom zakaźnym, prowadzono pogadanki tematyczne oraz prezentacje multimedialne w placówkach nauczania i wychowania, działaniami objęto **694 osoby**,
- „**Zapobiegania zakażeniom przenoszonym drogą kropelkową, ze szczególnym uwzględnieniem grypy sezonowej**”, to cykliczne działania edukacyjno - informacyjne poświęcone propagowaniu właściwych zachowań higienicznych i szczepień ochronnych jako najefektywniejszych sposobów ochrony przed zachorowaniem na gripę, edukacją objęto **125 osób**,
- „**Wybieraj bezpieczną żywność** - Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) rozpoczął kampanię informacyjną „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChooseSafeFood, mającą na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w EU oraz zachęcenia obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kampania skierowana była do przeciętnego konsumenta w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. W związku z powyższym do 89 placówek nauczania i wychowania powiatu głogowskiego przesłano pismo informacyjne z prośbą o włączenie się w realizację działań. W trzech placówkach nauczania i wychowania prowadzono webinaria. Z prezentacji na temat higieny żywności, alergenów i znakowania żywności skorzystało **91 osób**. Z punktu informacyjnego na temat alergenów i znakowania żywności skorzystało **215 osób**. Do placówek nauczania i wychowania, które wyraziły chęć uczestnictwa w akcji przekazano prezentację multimedialną z prośbą o zamieszczenie jej na stronach internetowych i poinformowaniu rodziców o możliwości z ich skorzystania,
- **Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach**, działania kierowane do podmiotów leczniczych, placówek nauczania i wychowania oraz zakładów pracy powiatu głogowskiego, działaniami objęto 89 obiektów.

Aktualne informacje o prowadzonych działaniach profilaktycznych w ramach programów, interwencji nieprogramowych oraz akcji prozdrowotnych zamieszczano na bieżąco na stronie internetowej Stacji: www.gov.pl/web/psse-glogow oraz w mediach społecznościowych.

VII. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

1. Działalność kontrolno - represyjna

1.	Liczba kontroli	36
2.	Liczba wydawanych decyzji merytorycznych	0
3.	Liczba decyzji płatniczych	43
4.	Liczba postanowień	54
5.	Liczba opinii sanitarnych	40
6.	Liczba uzgodnień	8

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane jest w ramach:

- 1) Opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin, a także uzgadniania projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego oraz uzgadniania projektów decyzji o warunkach zabudowy dla planowanego przedsięwzięcia.
- 2) Wydawania opinii na poszczególnych etapach postępowania administracyjnego prowadzonego przez prezydenta, wójtów lub RDOŚ przed wydaniem decyzji uwarunkowań środowiskowych na realizację inwestycji zaliczanych do przedsięwzięć mogących pogorszyć stan środowiska (opinie w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i określenia ewentualnego zakresu raportu dla planowanego przedsięwzięcia oraz opinie w sprawie środowiskowych uwarunkowań zgody na realizację przedsięwzięć w oparciu o raporty oddziaływania na środowisko).
- 3) Udziału w realizacji nadzoru nad warunkami higienicznymi i zdrowotnymi w zakładach pracy, obiektach nauczania i wychowania, świadczeń zdrowotnych, żywienia i żywności oraz innych zakładach użyteczności publicznej przy wydawaniu opinii na poszczególnych etapach przygotowania i realizacji inwestycji poprzez:
 - a) uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
 - b) kontrole obiektów przed przystąpieniem do ich użytkowania,
 - c) wydawanie opinii odnośnie dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania,
 - d) uczestniczenie w załatwianiu interwencji w sprawach uciążliwości środowiskowych.

W 2023 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydano:

- a) 8 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- b) 2 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym jedną negatywną,
- c) 25 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 25 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- d) 8 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym dwie opinie negatywne,
- e) 35 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym dwie opinie zgłaszające sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania obiektu,

- f) 1 opinię dotyczącą uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego,
- g) 7 opinii dotyczących projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- h) 12 opinii dotyczących projektów decyzji o warunkach zabudowy,
- i) 4 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia.

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

- 1) W 2023 roku dopuszczono do użytkowania od dawna planowany oraz istotny dla mieszkańców powiatu głogowskiego obiekt jakim jest budynek Hospicjum w Głogowie. Jest to obiekt jednokondygnacyjny, niepodpiwniczony o zabudowie w kształcie litery C z wewnętrznym patio, w którym wydzielono strefy pomieszczeń niezbędne do prawidłowego funkcjonowania oddziału łóżkowego dla 20 pensjonariuszy.

W obiekcie zlokalizowana jest część ogólnodostępna z recepcją, kaplicą i zespołem węzłów sanitarnych oraz część administracyjna. Odrębnym wejściem dostępne są pomieszczenia zlokalizowane w części tzw. izby przyjęć. Wyodrębniono również zespół pomieszczeń aptecznych, w skład których wchodzi komora przyjęć posiadająca niezależne wejście z zewnątrz, pomieszczenie kierownika, archiwum, pomieszczenia higienicznosanitarne dla personelu, pomieszczenie porządkowe, cztery pomieszczenia magazynowe oraz izba ekspedycyjna. Nowo powstały budynek Hospicjum poprzez łącznik jest funkcjonalnie połączony z budynkiem, w którym przeprowadzono prace budowlane polegające na wydzieleniu pomieszczeń segmentu kuchennego. Ze względu na zróżnicowany sposób użytkowania pomieszczeń zlokalizowanych w budynku Hospicjum oraz wymagany reżim sanitarny dla poszczególnych stref, wymiana powietrza w obiekcie realizowana jest poprzez osiem odrębnych układów mechanicznej wentylacji nawiewno – wywiewnej. Ponadto z pomieszczeń łazienek, węzłów sanitarnych, brudownika, pomieszczeń porządkowych, pomieszczenia „pro morte”, magazynu odpadów oraz magazynu bielizny brudnej powietrze usuwane jest odrębnymi przewodami ponad dach budynku.

- 2) W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał opinię sanitarną zgłaszającą sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania budynku usługowo -mieszkalnego przy ul. Obrońców Pokoju 32 w Głogowie. Powodem wydania negatywnej opinii były niezgodności realizacji nowo powstałego obiektu z przedstawioną przez inwestora dokumentacją budowlaną. Podczas kontroli której celem była ocena stanu sanitarno-technicznego części usługowej nowo powstałego budynku stwierdzono, iż została ona zrealizowana niezgodnie z przedstawioną dokumentacją budowlaną. Znacznym odstępstwem od projektu budowlanego był sposób użytkowania pomieszczeń zlokalizowanych na poziomie drugiej naziemnej kondygnacji części usługowej budynku. Na poziomie przedmiotowej kondygnacji projektowane były pomieszczenia biurowe, natomiast podczas kontroli sanitarnej, przeprowadzonej na wniosek inwestora, przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie stwierdzili, iż zamiast pomieszczeń biurowych wydzielono pięć pomieszczeń wyposażonych w umywalki do mycia rąk oraz niezbędny sprzęt technologiczny umożliwiający świadczenie usług kosmetycznych, które w dwóch pomieszczeniach wykonywane były podczas kontroli.

Ten sam podmiot gospodarczy zwrócił się z wnioskiem dotyczącym uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu technologicznego pn.: „Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania części usługowej budynku usługowo - mieszkalnego na szpital chirurgii estetycznej” zlokalizowanego przy ul. Obrońców Pokoju 32 w Głogowie. Przedłożona do uzgodnienia dokumentacja obejmowała przystosowanie części usługowej budynku pod potrzeby prowadzenia działalności leczniczej w ramach szpitala jednodniowego - szpital chirurgii estetycznej. Projektowany układ funkcjonalno-użytkowy planowanego obiektu zawierał liczne nieprawidłowości stanowiące naruszenie zapisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 402). W szczególności dotyczyły one układu funkcjonalno-użytkowego oraz wyposażenia w instalacje sanitarne bloku operacyjnego projektowanego na ostatniej kondygnacji przedmiotowego budynku. Ponadto projektowana wysokość pomieszczenia sali operacyjnej stanowiła naruszenie treści § 72 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 1225). Biorąc powyższe pod uwagę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie odmówił uzgodnienia przedłożonej dokumentacji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

3) Rok 2023 charakteryzował się zwiększoną ilością przedsięwzięć inwestycyjnych realizowanych przez władze samorządowe miasta i gmin powiatu głogowskiego.

Na terenach wiejskich gminne inwestycje obejmowały:

- budowę budynku szatni sportowej przy istniejącym boisku w miejscowości Borek,
- rozbudowę i przebudowę budynku Urzędu Gminy w Kotli,
- budowę budynku świetlicy wiejskiej w miejscowości Szczepów,
- budowę budynku świetlicy wiejskiej w miejscowości Turów,
- rozbudowę z przebudową budynku Szkoły Podstawowej w Wilkowie w ramach zadania inwestycyjnego pn.: „Rozbudowa budynku Szkoły Podstawowej w Wilkowie w ramach projektu grantowego Dostępna Szkoła”,
- przebudowę budynku stacji uzdatniania wody w Nielubi w ramach zadania inwestycyjnego pn.: „Modernizacja SUW Nielubia”.

Natomiast na terenie miasta należy zwrócić uwagę na przedsięwzięcia polegające na:

- budowie budynku Hospicjum w Głogowie,
- budowie rodzinnego domu dziecka przy ul. Folwarcznej 53A w Głogowie,
- rozbudowie budynku Domu Dziennego Pobytu przy ul. Słowiańskiej 28 w Głogowie w celu dostosowania strefy wejściowej obiektu pod potrzeby osób niepełnosprawnych,
- rozbudowie budynku użyteczności publicznej przy ul. Perseusza 13 w Głogowie, w którym mieści się biblioteka miejska i Stowarzyszenie dla Dzieci i Młodzieży „Szansa” o zewnętrzny szyb platformy dla osób niepełnosprawnych umożliwiający dostęp do pierwszej i drugiej naziemnej kondygnacji obiektu,
- rozbudowie schronu w zakresie budowy strefy wejściowej w Głogowie przy ul. Wały Chrobrego, na terenie działki o nr ewid. 185/2, obręb 0007 Stare Miasto umożliwiającą osobom zwiedzającym zejście do istniejącego schronu.

4) Obiekty przekazywane do użytkowania charakteryzują się zastosowaniem nowoczesnych rozwiązań technologicznych, które spowodują ograniczenie szkodliwego

wpływu na środowisko. W przedmiotowych obiektach instalowane są urządzenia mające wpływ na poprawę jakości powietrza wewnątrz pomieszczeń jak i ograniczenie zanieczyszczenia środowiska zewnętrznego (np. instalacje wentylacji mechanicznej z odzyskiem ciepła, mikro instalacje fotowoltaiczne, pompy ciepła).

VIII. LABORATORIUM BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH

1. Działalność kontrolno – represyjna

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych				
2023 r.	Liczba badań	Oznaczenia		
		chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne
Badania z nadzoru	928	-	-	1946
Badania w ramach działalności pozastatutowej	3999	-	-	6724

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2023 r.

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych stanowi zaplecze badawcze PSSE w Głogowie i realizuje zadania wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, z podstawowym założeniem niezależności, rzetelności i poufności wykonywanych badań. Badania wykonuje zgodnie z obowiązującym systemem zarządzania i właściwie dobranym monitorowaniem ważności wyników, a jakość badań wynika m.in.:

- z właściwego stosowania określonych metod badawczych gwarantujących obiektywność i wiarygodność otrzymywanych wyników,
- z wysokich kompetencji personelu wykonującego badania.

W Laboratorium Badań Mikrobiologicznych wykonywane są:

- 1) badania kału w kierunku nosicielstwa pałeczek Salmonella i Shigella u pracowników branżowych, osób chorych, osób z nadzoru epidemiologicznego: ozdrowieńców, nosicieli i osób ze styczności,
- 2) badania kału w kierunku obecności antygenów Rotawirusów i Adenowirusów,
- 3) badania kału w kierunku tlenowo rosnącej chorobotwórczej flory jelitowej: Rotawirusy, Adenowirusy, Yersinia, enteropatogenne Escherichia coli,
- 4) badania skuteczności procesów sterylizacji.

Oferta badań kierowana jest do:

- podmiotów leczniczych,
- pracodawców zatrudniających pracowników, u których ze względu na rodzaj wykonywanej pracy konieczne jest wykonanie badań na nosicielstwo pałeczek Salmonella, Shigella,
- osób cierpiących na schorzenia biegunkowe.

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych posiada od 24 lipca 2005r. akredytację na wykonywanie:

- badań materiału biologicznego,
- ocenę skuteczności procesu sterylizacji.

Co roku odbywa się audit Polskiego Centrum Akredytacji w Warszawie, a co 4 lata zostaje przedłużona akredytacja na kolejny cykl akredytacyjny. Od 09 czerwca 2021r. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych rozpoczęło piąty cykl akredytacyjny.

W dniu 08 maja 2023 roku został przeprowadzony przez Polskie Centrum Akredytacji audit w Laboratorium Badań Mikrobiologicznym. W raporcie z oceny PCA stwierdziło, że Laboratorium Badań Mikrobiologicznych spełnia wymagania akredytacyjne i posiada kompetencje techniczne w obszarze badań ujętych w Zakresie Akredytacji Nr AB 625.