POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA

W KONINIE

OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA MIASTA KONINA I POWIATU KONIŃSKIEGO ZA ROK 2020

Opracował:

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

KONIN 2020

Spis treści

Wstęp **4**

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych **6**

II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia **16**

III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk **26**

IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą **50**

V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy **60**

VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych **72**

VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku **81**

VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia **114**

IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny **123**

X. Oddział laboratoryjny **128**

XI. Zakończenie **130**

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu konińskiego w 2020 r. było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursory narkotyków, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2020. W ramach tych przedsięwzięć podjęto następujące działania:

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

dynowania i sprawowania nadzoru nad działalnością jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej miasta Konina i powiatu konińskiego za rok 2020” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koninie.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH

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

Niniejszej analizy dokonano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatnich wyników badań laboratoryjnych przekazane przez zakłady opieki zdrowotnej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2020 r. poz.1845 z późn.zm.).

I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2019 - 2020

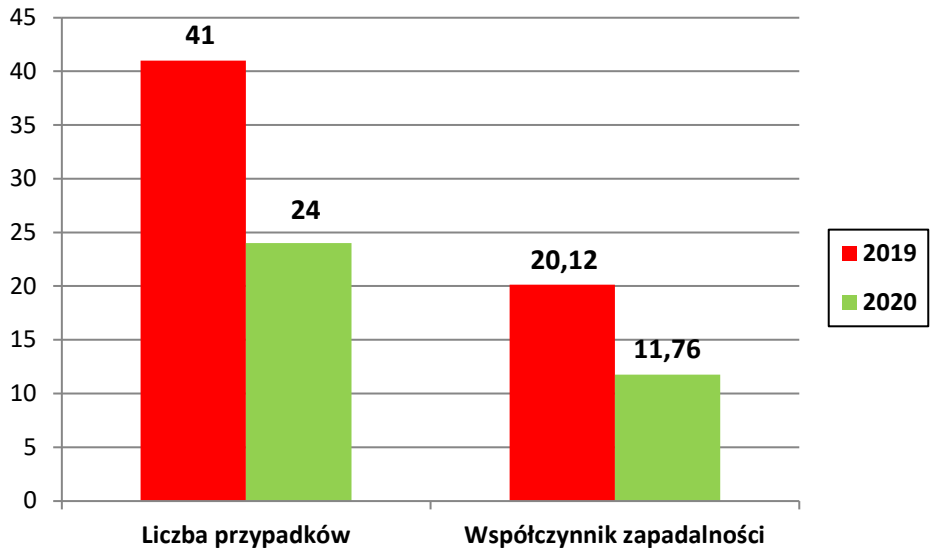
Lp.	Jednostka chorobowa	Rok 2019		Rok 2020	
		Liczba zachorowań	Wsp. zap.	Liczba zachorowań	Wsp. zap.
1.	Dur brzuszny	0	0	0	0
2.	Czerwonka	0	0	0	0
3.	Zatrucia pokarmowe Salmonellozy	41	20,12	24	11,76
4.	Zatrucia grzybami	0	0	0	0
5.	Botulizm	0	0	0	0
6.	Biegunka u dzieci do lat 2:	180	5.037,8	75	2.099,0
7.	Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym:	38	18,64	24	11,74
	WZW A	2	0,98	3	1,47
	WZW B przewlekle	11	5,40	12	5,88
	WZW B ostre	3	1,47		
	WZW C	22	10,8	9	4,41
	WZW B + C	0	0	0	0
	inne i nieokreślone	0	0	0	0
8.	Krztusiec	7	3,44	13	6,37
9.	Odra	0	0	0	0
10.	Różyczka	0	0	0	0
11.	Nagminne zapalenie przyusznic	4	1,97	5	2,45
12.	AIDS	0	0	0	0
13.	Borelioza	19	9,33	28	13,72

I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zmniejszyła się liczba zatruć pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella - w roku 2019 zarejestrowano 41 przypadków (wsk. zap. 20,12), natomiast w roku 2020 - 24 przypadki (wsk. zap. 11,76).

Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2019-2020

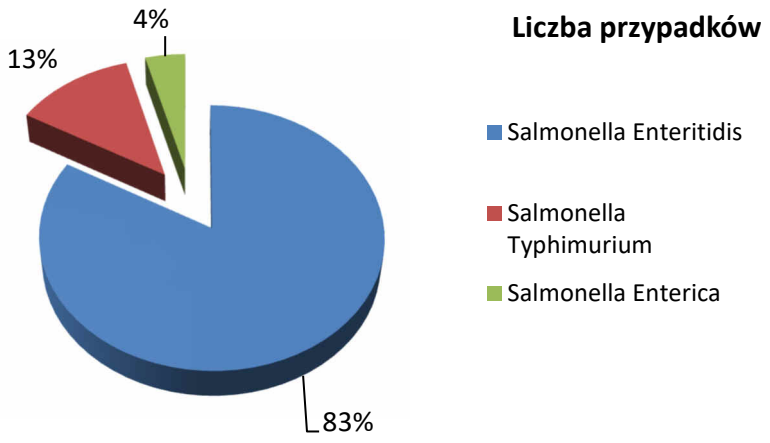
***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



Wszystkie przypadki zachorowań zostały potwierdzone laboratoryjnie. Spośród czynników bakteryjnych przeważała Salmonella Enteritidis - 20 przypadków, znacznie mniej wystąpiło przypadków Salmonella Typhimurium – 3 przypadki, oraz Salmonella Enterica -1 przypadek. Wśród zachorowań nie odnotowano zgonów.

Rys.2 Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2019-2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W roku 2020 liczba zachorowań na WZW „B" utrzymała się na podobnym poziomie, w roku 2019 - 11 zachorowań (wsk. zap. 5,40) natomiast w roku 2020 - 12 (wsk. zap.5,88) .

W grupie wiekowej 20-29 zarejestrowano 3 zachorowania; 2 osoby zostały wcześniej uodpornione przeciwko WZW „B", jedna otrzymała jedną dawkę szczepionki.

W grupie wiekowej 30-39 zarejestrowano 2 zachorowania; 1 osoba w pełni uodporniona, druga nie była uodporniona p/WZW „B".

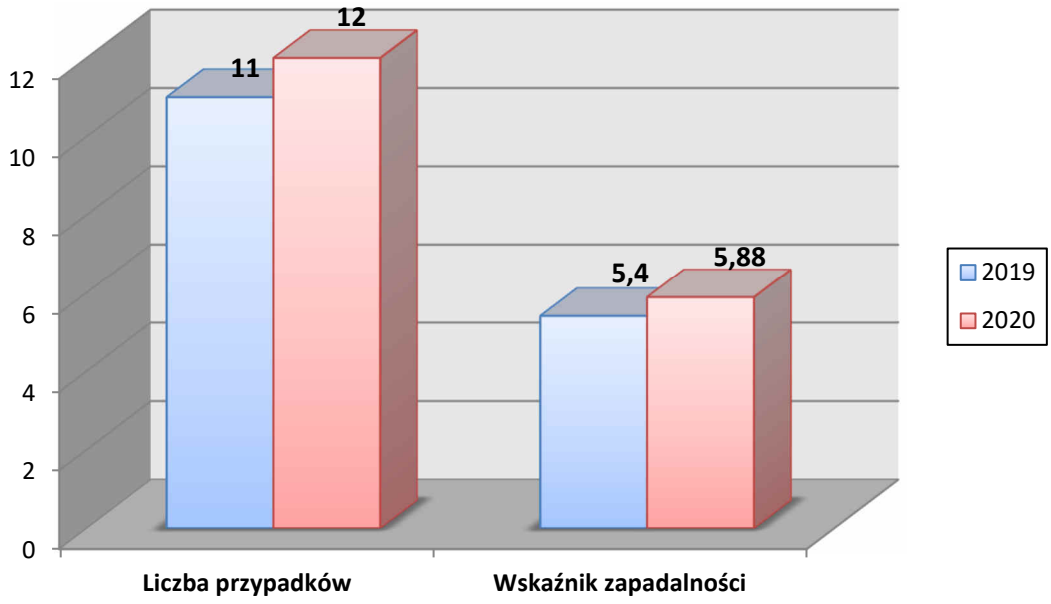
W grupie wiekowej 40-49 zarejestrowano 6 zachorowania; 5 osób nie było uodpornionych p/WZW „B", jedna osoba otrzymała 2 dawki szczepionki

W grupie wiekowej powyżej 60 lat zarejestrowano 1 zachorowanie; osoba nie była uodporniona p/WZW „B".

Wśród dzieci i młodzieży oraz osób powyżej 60 roku życia nie odnotowano zachorowania na WZW „B".

Rys. 3.Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2019-2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



I.1.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

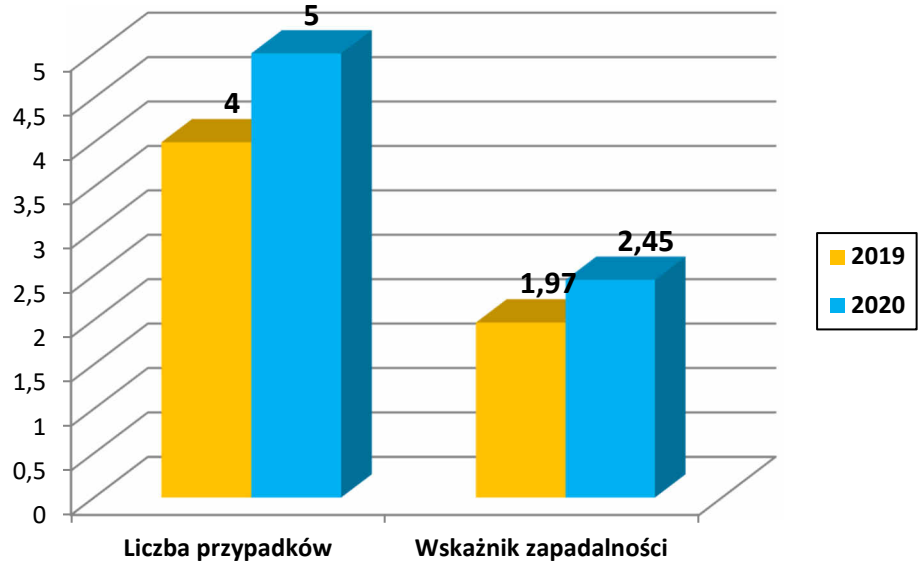
W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano ostrych porażeń wiotkich oraz zachorowań na tężec.

Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic w roku 2020 utrzymywała się na podobnym poziomie jak w roku 2019.

W roku 2019 zarejestrowano 4 przypadki (wsk. zap. 1,97) natomiast w roku 2020 - 5 przypadków (wsk. zap. 2,45). Trzy osoby zostały uodpornione 1 dawką, natomiast 2 osoby otrzymały 2 dawki szczepionki. W roku sprawozdawczym podobnie jak w 2019 roku nie odnotowano zachorowań na różyczkę,

Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2019 - 2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



W roku sprawozdawczym nie zgłoszono przypadków zachorowania na odrę, ostatnie zachorowanie wystąpiło w 2006 roku.

W roku sprawozdawczym odnotowano wzrost zachorowań na krztusiec. W roku 2019 odnotowano - 7 przypadków (wsk. zap. 3,44) natomiast w roku 2020 - 13 przypadków (wsk. zap. 6,37).

W grupie wiekowej 0-4 zachorowało jedno dziecko w wieku 4 lat (uodpornione czterema dawkami szczepionki). Dziecko było hospitalizowane.

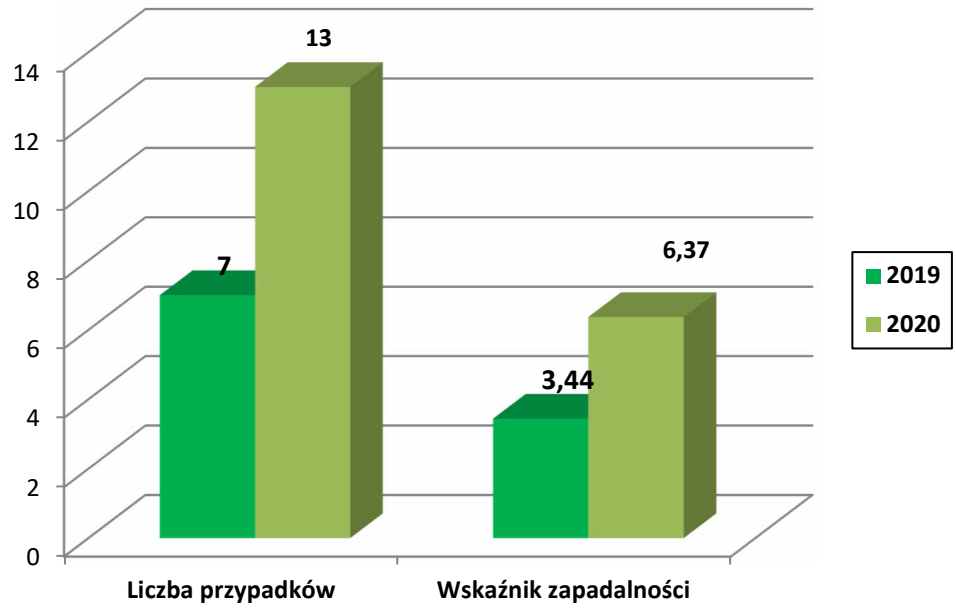
W grupach wiekowych 5-9 oraz 15-19 zachorowało po jednym dziecku, które uodpornione były 5 dawkami szczepionki. W grupie wiekowej 10-14 lat zachorowało czworo dzieci, które uodpornione były również 5 dawkami szczepionki.

W grupach wiekowych 40-49 oraz powyżej 60 lat wystąpiło po jednym zachorowaniu. Natomiast w przedziale wiekowym 50-59 odnotowano dwa zachorowania. W każdym z tych przypadków brak danych o wykonaniu szczepień. U osób przeprowadzono leczenie ambulatoryjne.

Wszystkie zachorowania zostały potwierdzone laboratoryjnie.

Rys. 4. Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2019 - 2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców**



I.2. Inne choroby

Liczba zachorowań na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych o etiologii bakteryjnej utrzymuje się na stałym poziomie. W roku 2019 i 2020 zarejestrowano po 3 przypadki (wsk. zap.1,47). Jedno w wieku 1 roku (chłopiec u którego wystąpiło też zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych) - zachorowanie zakończone zgonem, badanie płynu mózgowo-rdzeniowego dało wynik dodatni. W przedziale wiekowym 25-44 odnotowano dwa zachorowania (wsk. zap. 0,98) Wykonano badania płynu mózgowo-rdzeniowego - wynik w jednym przypadku ujemny w drugim dodatni. Oba zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych w roku 2019 wyniosła 6 przypadków (wsk. zap. 2,94); w roku sprawozdawczym 4 przypadki (wsk. zap. 1,96). Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- od 1 do 4 lat - 1 zachorowanie
- od 10 do 14 lat – 1 zachorowanie
- od 25 do 44 lat – 2 zachorowania.

U osób chorych nie wykonano badań płynu mózgowo-rdzeniowego, zejściem choroby było wyzdrowienie.

W roku sprawozdawczym zachorowania wywołane Streptococcus pneumoniae zachorowały 4 osoby (wsk. za. 1,96) a w 2019 wystąpiło 9 zachorowań (wsk. zap. 4,42). Zachorowania miały postać: zapalenia płuc - 1 zachorowanie, posocznicy – 3 zachorowania, w tym 1 osoba miała też zapa-

lenie opon mózgowo-rdzeniowych. Zachorowanie u dziecka w grupie wiekowej 0-4 miało postać zapalenia płuc. U kobiety w wieku 41 lat zachorowanie miało postać zarówno posocznicy jak i zapalenia opon mózgowo - rdzeniowych. W grupie wiekowej powyżej 60 lat wystąpiły 2 zachorowania, w tym u jednego mężczyzny i jednej kobiety. W 3 przypadkach zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem; 1 zachorowanie zakończyły się zgonem. Wszyscy chorzy byli hospitalizowani.

W roku 2020 odnotowano po jednym zachorowaniu na

- Streptococcus pyogenes – mężczyzna lat 68 - zachorowanie zakończone wyzdrowieniem
- Haemophilus influenze u dziewczynki w wieku 3 lat- zachorowanie zakończone wyzdrowieniem
- Neisseria meningitidis- u 1 rocznego chłopca – zachorowanie zakończone zgonem.

Rys. 6. Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych - zachorowalność w latach: 2019 - 2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



Wiodącym zagadnieniem roku 2020 w pracy Sekcji Epidemiologii i tym samym PSSE w Koninie było ogłoszenie dnia 31 marca stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2 na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

W związku z powyższym do działań Inspekcji Sanitarnej włączono nadzór nad osobami będącymi w izolacji, izolacji domowej i kwarantannie, gdzie:

- izolacja definiuje się jako: odosobnienie osoby lub grupy osób chorych na chorobę zakaźną albo osoby lub grupy osób podejrzanych o chorobę zakaźną, w celu uniemożliwienia przeniesienia biologicznego czynnika chorobotwórczego na inne osoby;
- izolację w warunkach domowych – odosobnienie osoby chorej z przebiegiem choroby zakaźnej niewymagającej bezwzględnej hospitalizacji ze względów medycznych w jej miejscu zamieszkania lub pobytu, w celu zapobieżenia szerzenia się chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych;
- kwarantannę – odosobnienie osoby zdrowej, która była narażona na zakażenie, w celu zapobieżenia szerzeniu się chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych.

W pierwszym etapie działań związanych z epidemią Inspekcja Sanitarna zajmowała się zarówno osobami u których potwierdzono zakażenie SARS-CoV-2 jak i również ich najbliższym otoczeniem zarówno domowym jak i w miejscu pracy.

Nie w pełni poznana etiologia i mechanizmy przenoszenia zakażeń a także medialny charakter występujących zakażeń sprawiły iż praca inspekcji opierała się głównie na całodobowym udzielaniu odpowiedzi na nurtujące pytania mieszkańców, personelu medycznego i pracodawców.

Pojawiające się dodatkowe trudności podczas pracy związane były z intensywnie zmieniającymi się przepisami, brakiem precyzyjnych wytycznych i dwuznacznie rozumianych pojęć.

Również ogromny problem w realizacji zadań statutowych stanowił brak aktualnych danych teleadresowych pacjentów w dokumentacji medycznej. Podczas rozwiązywania tych problemów korzystano z pomocy m.in. Policji i podmiotów leczniczych.

Znacznym ułatwieniem dla pracy w Inspekcji Sanitarnej było wprowadzenie od 24 października 2020 roku systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS), który jako system ogólnopolski umożliwiał elektroniczny przekaz informacji pomiędzy stacjami oraz możliwość pracy zdalnej poza godzinami urzędowania.

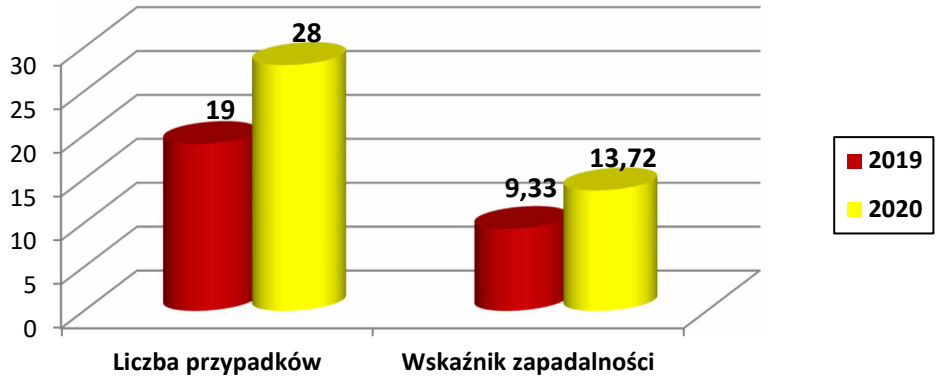
I.3. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym odnotowano jedno zachorowanie na Listeriozę. Zachorowanie dotyczyło kobiety, mieszkanki wsi w grupie wiekowej powyżej 60 lat. Nie odnotowano zachorowań na włośnicę i leptospirozę.

W roku sprawozdawczym zwiększyła się liczba zachorowań na boreliozę. W roku 2019 zarejestrowano 19 przypadków (wsk. zap. 9,33) a w 2020 zarejestrowano 28 przypadków (wsk. zap. 13,72). Do zachorowania doszło u 13 mężczyzn i 15 kobiet. Najwięcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich - 21, osób z miasta - 7. Liczba osób należących do populacji kluczowych - 5. Hospitalizowana była dwójka dzieci, jedno w przedziale wiekowym 0-4 a drugie 5-9.

Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2019 - 2020

***Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców**



W roku 2020 na terenie miasta i powiatu konińskiego podjęto szczepienia przeciwko wściekliźnie u 18 osób. W porównaniu z rokiem 2019 liczba ta zmalała o 4 osoby. Liczba pokąsań u których podjęto szczepienie przeciwko wściekliźnie przedstawia się porównywalnie na terenie wiejskim i miejskim – po 9 osób.

Jedna osoba przyjęła 4 dawki szczepionki, pozostałe po 5 dawek. W większości pokąsanie dotyczyło nieznanych psów - 10 i kotów - 6, ale też pojawiły się przypadki pokąsania przez kreta -1 i przez mysz - 1. Zdecydowana większość u osób powyżej 20 roku życia - 15.

Nie odnotowano dodatnich wyników badań zwierząt w kierunku wścieklizny.

I.4. Realizacja szczepień ochronnych

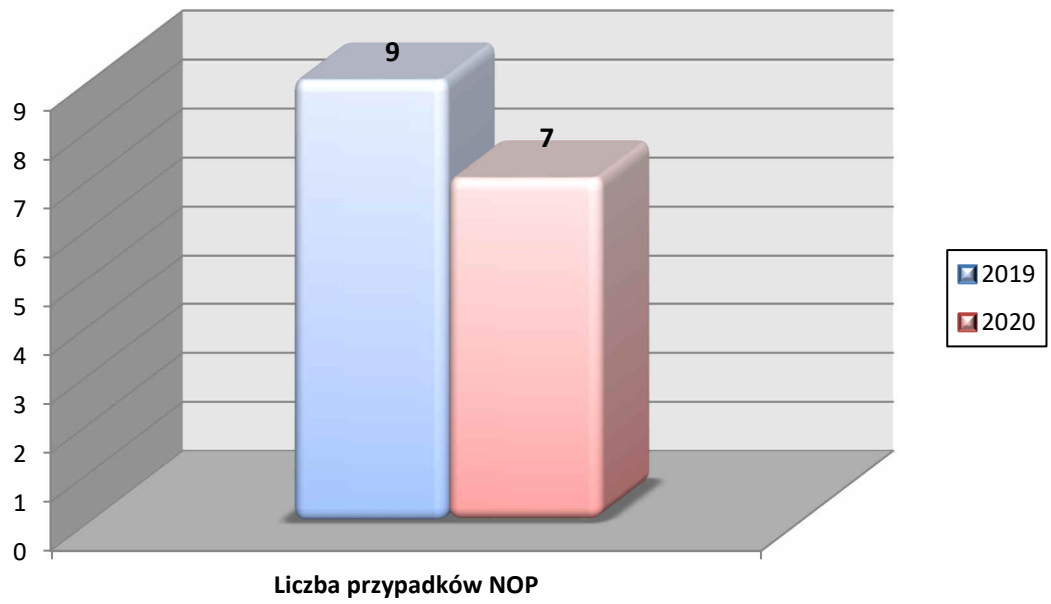
Nadzorem objęto 46 podmiotów wykonujących szczepienia: 1 oddział noworodkowy, 37 gabinetów szczepień lekarzy rodzinnych oraz 8 innych (tj: gabinety szczepień zalecanych, inne oddziały szpitalne).

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

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie preparaty szczepionkowe przechowywane są w pomieszczeniu chłodniczym wyposażonym w elektroniczny system monitorowania temperatury, połączony z systemem alarmowym. Ponadto chłodnia wyposażona jest w dodatkowe źródło zasilania energetycznego - automatyczny agregat prądotwórczy. Jeden raz w roku dokonuje się pomiaru temperatury w chłodni termometrem wzorcowym. W roku 2019 odchyleń w pomiarze temperatury nie odnotowano.

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

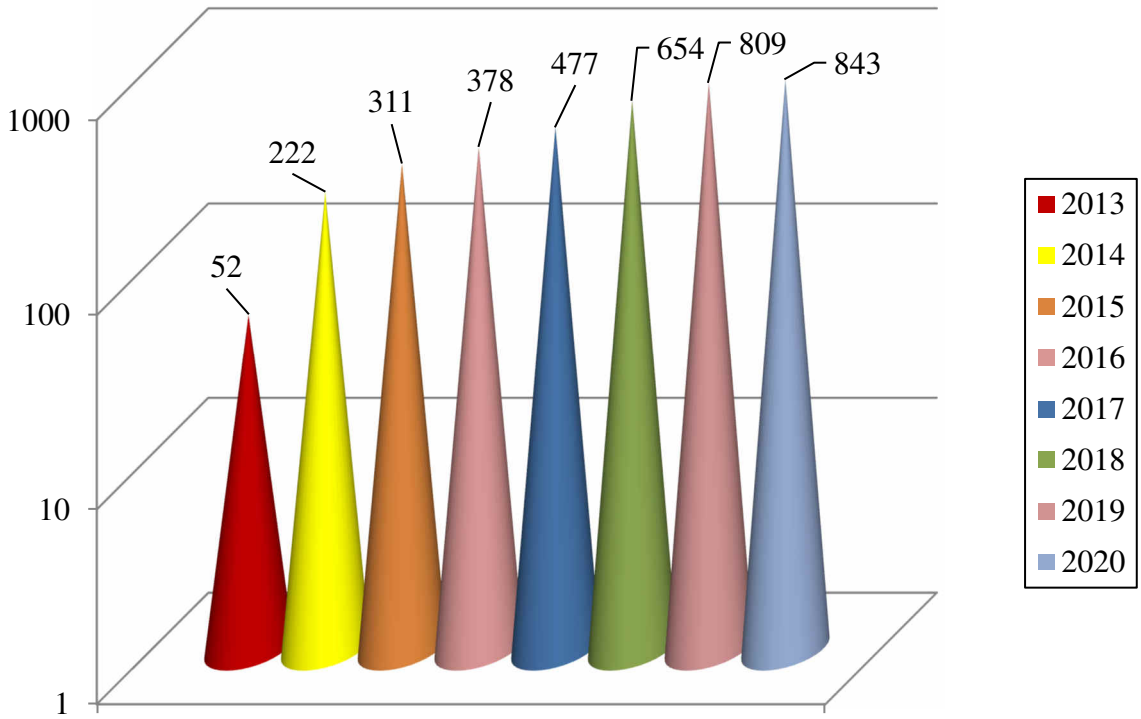
Część placówek posiada urządzenia monitorujące temperaturę przez całą dobę. Wszystkie placówki posiadają procedury postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych lub awarii prądu, a także procedury transportu szczepionek z zachowaniem łańcucha chłodniczego.



W roku sprawozdawczym zgłoszono mniej odczynów poszczepiennych niż w roku poprzednim. W roku 2019 zgłoszono 9 odczynów poszczepiennych, natomiast w roku sprawozdawczym 7 odczynów. U 1 osoby NOP wystąpił po podaniu 3 preparatów (DTP, Imovax Polio i Act Hib), u 1 osoby po podaniu szczepionki BCG, w pozostałych przypadkach (5) NOP wystąpił po podaniu pojedynczego preparatu.

Wszystkie rodzaje zgłoszonych NOP były łagodne. Wśród dominujących objawów odnotowano gorączkę od 37,5 - 39,5 oC u 5 dzieci oraz nasilony odczyn (obrzęk, zaczerwienienie) w miejscu wkłucia. Po szczepieniu BCG odnotowano gorączkę do 38 st. powyżej 72 h. Dziecko było hospitalizowane 2 doby. Wszystkie zgłoszone NOP zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie, w 2014 roku zgłoszono - 222 dzieci, w 2015 – 311, w roku 2016- 378 dzieci natomiast w roku 2017 – 477 a w roku 2018- 654, natomiast w roku 2019 - 809 na koniec roku 2020 zgłoszono 843 dzieci.



Dzieci uchylające się od szczepień

Podsumowanie

1. W roku 2020 znacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe salmonellozowe oraz na biegunki u dzieci do lat 2.
2. W roku sprawozdawczym zgłoszono mniej odczynów poszczepiennych niż w roku poprzednim.
3. Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku 2013 uchylało się 52 dzieci, w roku 2014 uchylało się 222 dzieci, w roku 2015 liczba dzieci uchylających się wzrosła do 311, w roku 2016 uchylało się 378 dzieci, w roku 2017 – 477 natomiast w roku 2018– aż 654 dzieci. W roku 2019 liczba uchylających się wynosiła już 809 przypadków a w 2020 wykazano 843 dzieci.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz w oparciu o ustawę z dnia 7 marca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028), a także o rozporządzenie Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach monitoringu parametrów grupy A (kontrolnego) i monitoringu parametrów grupy B (przeglądowego).

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

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

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2020 roku nadzorem objęto 63 urządzenia do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 49 (46 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

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

W ramach nadzoru nad jakością wody w 2020 r. kontrolowane były obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji, a także ujęcia wody. W zakresie zabezpieczenia ujęć wody nie stwierdzano nieprawidłowości. Studnie na ujęciach wodociągowych były prawidłowo oznakowane, właściwie zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki (tj. obudowy studni) utrzymane czysto, włazy zamknięte, obudowy szczelne, kominki wentylacyjne studzienek zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom.

Prowadzony był systematyczny, zgodny z planem i aktualnymi potrzebami bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia w wodociągach publicznych tj. produkujących wodę przeznaczoną do zbiorowego zaopatrzenia ludności oraz w wodociągach lokalnych produkujących wodę do spożycia przez mniejsze grupy ludności (pracowników i do celów komercyjnych np. produkcyjnych). W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi skontrolowano 63 wodociągi (co stanowi 100% wszystkich zewidencjonowanych). Pobrano do badań w ramach obu monitoringów - 382 próbek wody (260 w monitoringu kontrolnym, 64 w monitoringu przeglądowym oraz w ramach nadzoru sanitarnego - 58 próbek). Przeprowadzono 209 kontroli, w tym 56 kontroli protokolarnych oraz 153 kontrole jakości wody, tj. związanych z poborem prób wody.

Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzone były w akredytowanych laboratoriach – w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz metale ciężkie w Laboratorium Badania Wód i Gleby Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Oceny jakości wody w poszczególnych wodociągach dokonywane były w oparciu o wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jakość wody najczęściej kwestionowana była, ze względu na przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizyko-chemicznych takich jak żelazo, mangan, mętność, barwa i zapach, które mogą powodować zmiany organoleptyczne wody, natomiast nie mają istotnego znaczenia zdrowotnego dla konsumentów.

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10 000 m^3/dobę

W 2020 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1000 – 10 000 m^3/d pod nadzorem znajdował się 1 wodociąg publiczny na terenie miast (Konin-Kurów) oraz 2 wodociągi publiczne na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Wodociągi publiczne Konin-Kurów oraz Kramsk produkowały wodę bez zastrzeżeń.

Ze względu na przekroczenie manganu w sieci wodociągu **Żychlin** od 4 grudnia 2018 r. obowiązywała decyzja PPIS na warunkową przydatność wody do spożycia z wodociągu publicznego Żychlin określająca dopuszczalną zawartość manganu na poziomie 70 µg/l i wyznaczająca termin doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia do dnia 31 grudnia 2020 r. W dniu 23.12.2020 r. administrator złożył wniosek o przedłużenie ww. decyzji warunkowej. PPIS w Koninie przychylił się do ww. wniosku, wydając decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia z wodociągu publicznego Żychlin określając dopuszczalną zawartości manganu na poziomie 70 µg/l i wyznaczając tym samym nowy termin doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia do dnia 31 grudnia 2022 r.

Wodociągi o produkcji wody 100 – 1000 m^3/dobę

W tej grupie w 2020 r. zewidencjonowano razem 52 wodociągi (41 wodociągów publicznych wiejskich, 6 wodociągów publicznych miejskich, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 1 wodociągu miejskim: Kleczew I oraz 6 wodociągach wiejskich – Grodziec, Ościsłowo, Głodowo, Krzymów, Bylew, Honoratka.

Przeprowadzone badania jakości wody z wodociągu publicznego **Kleczew I** w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 20.07.2020 r. oraz 21.08.20 r. wykazały ponadnormatywną zawartość manganu. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Przedsiębiorca podjął działania naprawcze polegające na zoptymalizowaniu procesów uzdatniania wody do bieżącej produkcji oraz dodatkowym płukaniu sieci wodociągowej, które skutkowało doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm, co potwierdziły badania jakości wody pobranej w dniu 21.09.2020 r. oraz 30.09.2020 r.

Badania jakości wody przeprowadzone 28.01.2020 r. w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu publicznego **Grodziec** wykazały przekroczenie parametru barwa - które trwało do 25.03.20 r. oraz od 02.09.20 r. do grudnia 2020 r. Administrator zobowiązał się do sporządzenia oceny ryzyka przekroczenia parametru barwa na zdrowie ludzi obejmującej ocenę zagrożeń zdrowotnych z uwzględnieniem czynników negatywnie wpływających na jakość ujmowanej wody. Administrator 30.09.2020 r. poinformował, że przyczyną przekroczenia barwy prawdopodobnie jest osad znajdujący się wewnątrz zbiornika retencyjnego. Administrator podjął działania naprawcze polegające na intensyfikacji płukania filtrów przy ograniczonym przepływie, płukaniu końcówek sieci, zwiększeniu ilości dozowanego powietrza oraz podchlorynu sodu. Działania naprawcze nie spowodowały poprawy wartości parametru barwa. PPIS w Koninie ustalił, że w 2020 r. nie odnotowano żadnych skarg konsumentów na jakość wody.

Badania jakości wody przeprowadzone w ramach wewnętrznej kontroli na wodociągu publicznym **Ościsłowo** w marcu, kwietniu oraz na początku maja 2020 r. wykazywały przekroczenia parametrów: mętność, barwa, żelazo oraz mangan w jednym punkcie zgodności. Pobór prób wody z sieci w dniu 20.05.2020 r. wykazał, że jakość wody doprowadzona została do obowiązujących norm. Kolejne badanie wykonane w ramach kontroli urzędowej w czerwcu 2020 r. wykazało ponadnormatywną zawartość manganu. Przekroczenie to trwało do 22.07.2020 r. PPIS w Koninie wystosowywał pisma zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Przedsiębiorca podejmował działania naprawcze polegające na płukaniu sieci, które skutkowało doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm.

Przeprowadzona urzędowa kontrola jakości wody w wodociągu publicznym **Głodowo** w dniu 03.06.2020 r. wykazała ponadnormatywne wartości w zakresie mętności i żelaza. PPIS w Koninie wystosował pismo wzywające administratora wodociągu do ustalenia przyczyny przekroczonej

wartości w zakresie mętności i żelaza oraz podjęcia działań naprawczych w celu doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości. Przedsiębiorca podjął działania naprawcze polegające na dokładnym płukaniu sieci wodociągowej, które skutkowało doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm. Przekroczenie to trwało do 26.06.2020 r.

Przeprowadzone w wodociągu publicznym **Krzymów** badania wody w okresie od 30.06.2020 r. do 20.07.2020 r. wykazały przekroczenia zawartości manganu i żelaza oraz w okresie od 06.07.2020 r. do 20.07.2020 r. wykazały przekroczenia barwy i mętności. PPIS w Koninie wystosował pisma zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych. Przedsiębiorca podejmował działania naprawcze polegające na dokładnym płukaniu sieci, które skutkowały doprowadzeniem jakości wody do obowiązujących norm.

W wodociągu publicznym **Bylew** w okresie od 05.08.2020 r. do 29.09.2020 r stwierdzono przekroczenie manganu. Kolejny pobór prób wody z sieci w dniu 29.09.2020 r. wykazał, że jakość wody doprowadzona została do obowiązujących norm.

Przeprowadzone badania jakości wody z wodociągu publicznego **Honoratka** w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 26.08.2020 r. oraz 16.09.2020 r. wykazały przekroczoną mętność. Kolejny pobór prób w dniu 22.09.2020 r. nie wykazał przekroczeń ww. parametru. Próby pobrane w ramach kontroli bieżącej w dniu 26.10.2020 r. wykazały przekroczone zawartości żelaza w dwóch punkach zgodności. PPIS w Koninie wystosował pismo zawiadamiające o konieczności podjęcia działań naprawczych i przedstawienia wyników badania wody. Przedsiębiorca przedstawił wyniki badań w zakresie żelaza i mętności potwierdzające przydatność wody do spożycia, nie przedstawił natomiast działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody. Badania wody wykonane w dniach 19.11.2020 r. oraz 09.12.2020 r. wykazały ponowne przekroczenia parametru żelaza. Pismem z dnia 26.11.2020 r. przedsiębiorca powiadomił o przystąpieniu w grudniu 2020 r. do wykonania kompleksowej modernizacji hydroforni.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m^3/dobę

Grupa ta zawiera 8 wodociągów (3 wodociągi publiczne na wsiach, 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach).

W grupie tej 8 wodociągów produkowało wodę bez zastrzeżeń, nieprawidłowości nie stwierdzono. Do końca roku jakość produkowanej wody nie budziła zastrzeżeń.

MIASTA

1.1 Urządzenia do zaopatrywania w wodę w miastach

W miastach w 2020 r. nadzorem objęto **14** wodociągów. W grupie tej znajduje się 1 wodociąg publiczny o produkcji 1000 – 10000 m^3/d, 6 wodociągów publicznych o produkcji wody 100 – 1000 m^3/d, 4 wodociągi lokalne o produkcji wody 100 – 1000 m^3/d, 3 wodociągi lokalne o produkcji wody < 100 m^3/d. Nie skontrolowano 7 wodociągów publicznych. Oceny wodociągów dokonano w oparciu o kontrole terenowe i badania laboratoryjne prób wody. Do końca roku jakość produkowanej wody nie budziła zastrzeżeń.

1.2 Wodociąg publiczny Konin-Kurów

Największym wodociągiem będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie jest wodociąg publiczny Konin – Kurów. Zaplanowana kontrola na miesiąc październik w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego Stacji Uzdatniania Wody nie została przeprowadzona z uwagi na wprowadzenie stanu epidemii. Pobory prób wody odbyły się zgodnie z harmonogramem rocznym.

Długość sieci wodociągowej wynosi ponad 200 km. Średnia dobowa produkcja wody w roku 2020 wyniosła 9496 m^3 dla 71,260 tys. mieszkańców miasta.

W ciągu roku 2020 administrator wodociągu zgłosił 93 awarii sieci wodociągowej miasta Konina, które nie miały wpływu na pogorszenie jakości produkowanej wody.

W roku sprawozdawczym niedoborów wody nie notowano. Woda produkowana przez wodociąg Konin-Kurów była właściwej jakości, zgodnej z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r.

Trwa modernizacja SUW (planowany koniec na IX.2021 r.) polegająca na odnowieniu komory reakcji, filtrów oraz modernizacji części południowej zbiornika nr 1 i generalnym remoncie budynków.

1.3 Pozostałe wodociągi publiczne miejskie

Pozostałe 6 wodociągów publicznych miejskich to wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 m^3/d. Stanu sanitarnego i technicznego urządzeń wodociągowych nie kwestionowano. Wielkość dobowej produkcji wody mieści się od 106,8 m^3/d (OSiR Ślesin) do 964,5 m^3/d (Ślesin). Żaden wodociąg nie przeprowadzał modernizacji sieci.

Długość sieci wodociągowej wynosi od 14,5 km w najmniejszym wodociągu (Kleczew I) do 105,3 km w najbardziej rozbudowanym (Rychwał).

Sposób uzdatniania wody w wodociągach publicznych miejskich obejmuje aerację, filtrację (filtry zamknięte w 5 stacjach uzdatniania wody i otwarte w 1 stacji, tj. Golinie) i dezynfekcję podchlorynem sodu w sposób stały.

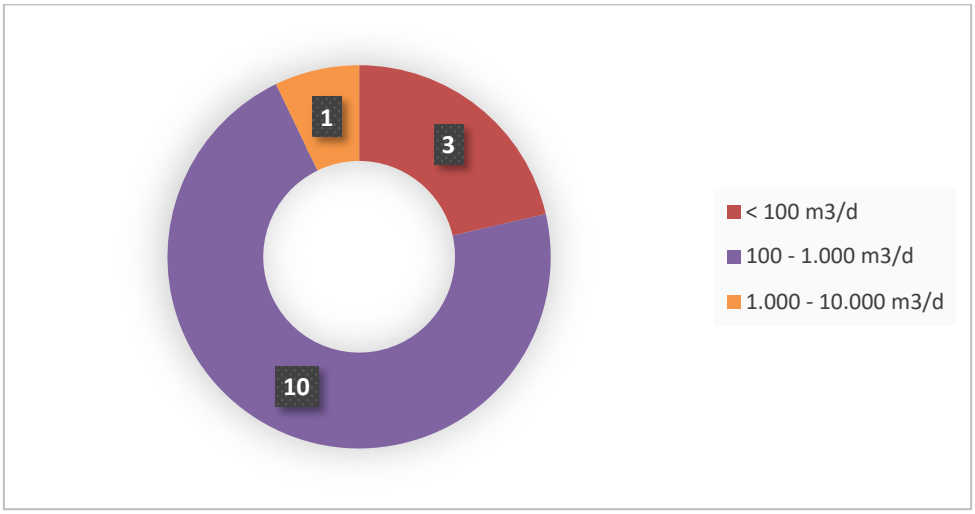
Wszystkie nadzorowane wodociągi miejskie podawały wodę stabilną bakteriologicznie. W 2020 roku nie notowano niedoborów wody w miastach powiatu.

1.4 Wodociągi lokalne miejskie

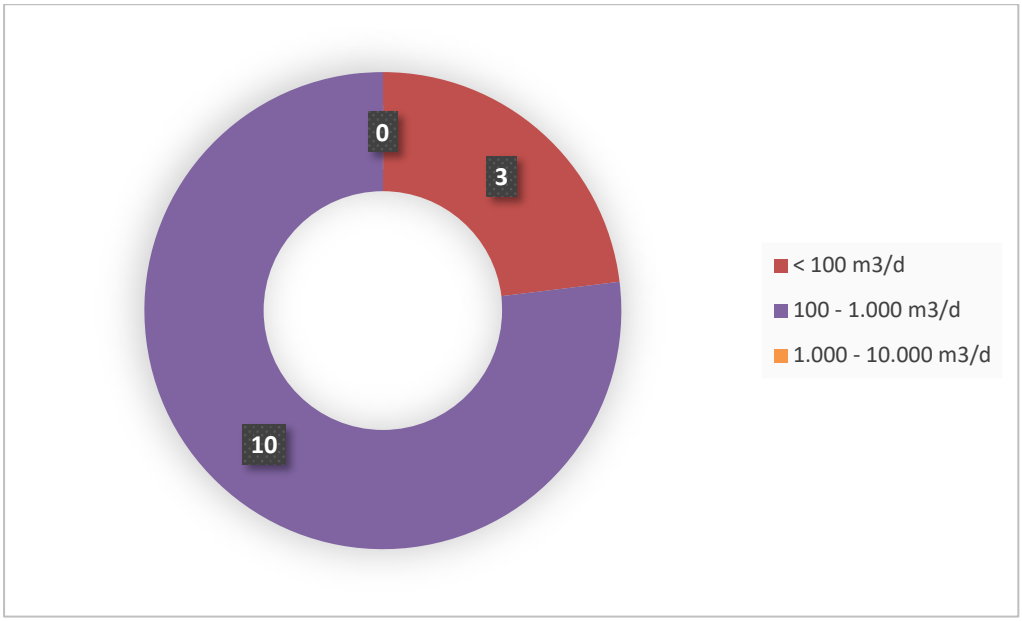
W ewidencji PSSE w Koninie jest 7 wodociągów lokalnych. Wszystkie wodociągi objęte zostały nadzorem w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, technicznego oraz w zakresie jakości produkowanej wody. Nie stwierdzano odchyleń jakości produkowanej wody od wymogów obowiązujących przepisów.

Tab. 2. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2019-2020

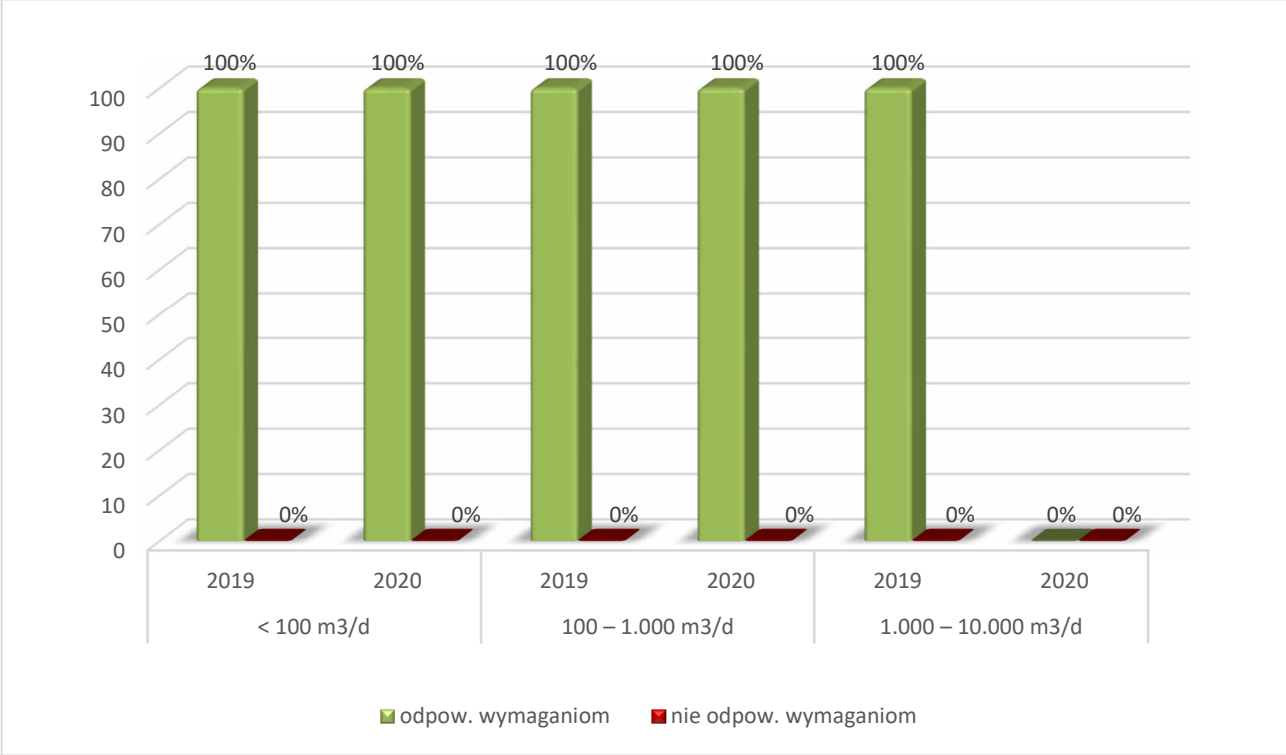
Rodzaj urządzenia		Rok	MIASTO				
			Liczba urządzeń skontrolowanych	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom			
				odpow. wymaganiom	%	nie odpow. wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m³/d]	< 100	2019	3	3	100	0	0
		2020	**3**	**3**	**100**	**0**	**0**
	100 – 1.000	2019	10	10	100	0	0
		2020	**10**	**10**	**100**	**0**	**0**
	1.000 – 10.000	2019	1	1	100	0	0
		2020	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**



Wykres 1. Podział wodociągów wg produkcji wody w miastach w roku 2019



Wykres 2. Podział wodociągów wg produkcji wody w miastach w roku 2020



Wykres 3. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2019-2020

2.1 Urządzenia do zaopatrywania w wodę na wsi

Nadzorem objęto ogółem **49** wodociągów (46 publiczne, 3 lokalne). W grupie tej znajdują się: 3 wodociągi publiczne o produkcji wody < 100 m^3 /d, 41 wodociągów publicznych o produkcji wody 100 – 1000 m^3/d, 2 wodociągi publiczne o produkcji wody 1000 – 10 000 m^3/d oraz 2 wodociągi lokalne o produkcji wody < 100 m^3/d i 1 wodociąg lokalny o produkcji wody 100 – 1000 m3/d.

Nie skontrolowano 6 wodociągów publicznych. Na podstawie wyników przedmiotowych kontroli oraz na podstawie badań laboratoryjnych pobranych prób wody PPIS w Koninie dokonał oceny powyższych wodociągów stwierdzając spełnienie wymagań przepisów prawa w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

2.2 Wodociągi publiczne na wsiach

Wszystkie wodociągi tej grupy (w liczbie 46) pracują na ujęciach podziemnych, a ilość studni eksploatowanych waha się od 1 do 3 na każdym ujęciu.

Wszystkie wodociągi publiczne wiejskie podawały wodę bezpieczną bakteriologicznie.

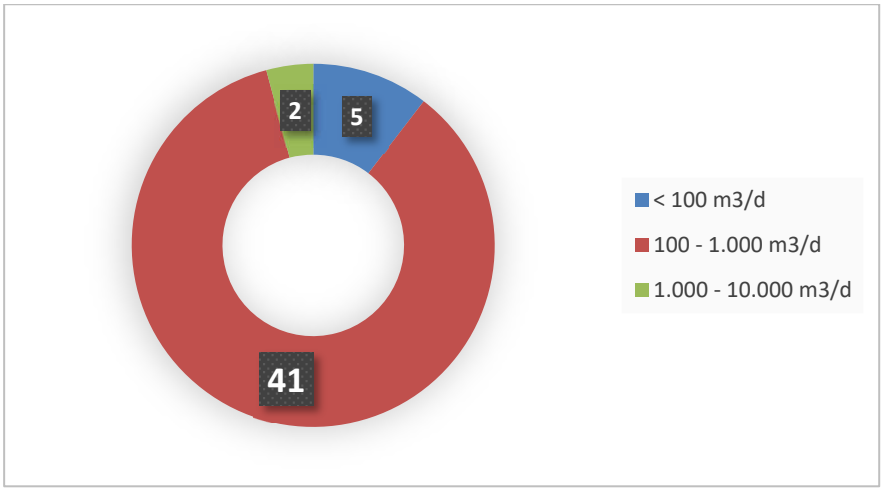
Wodociągi omawianej grupy dezynfekują wodę podchlorynem sodu w sposób stały. Spośród 46 czynnych stacji wodociągowych ogółem 43 stacji posiada urządzenia uzdatniające (aeratory i filtry, głównie zamknięte, a w 2 stacjach – filtry otwarte; ujęcie Żychlin nie posiada filtrów, a jednie chloruje wodę). Wielkość dobowej produkcji wody jest zróżnicowana: od 56,2 m^3 (Gawrony) do 1285 m^3 (najwięcej: Żychlin, gm. Stare Miasto). Długość sieci wodociągowej waha się od 5,5 km do ponad 100 km. Niedoborów ilościowych wody nie sygnalizowano.

2.3 Wodociągi lokalne

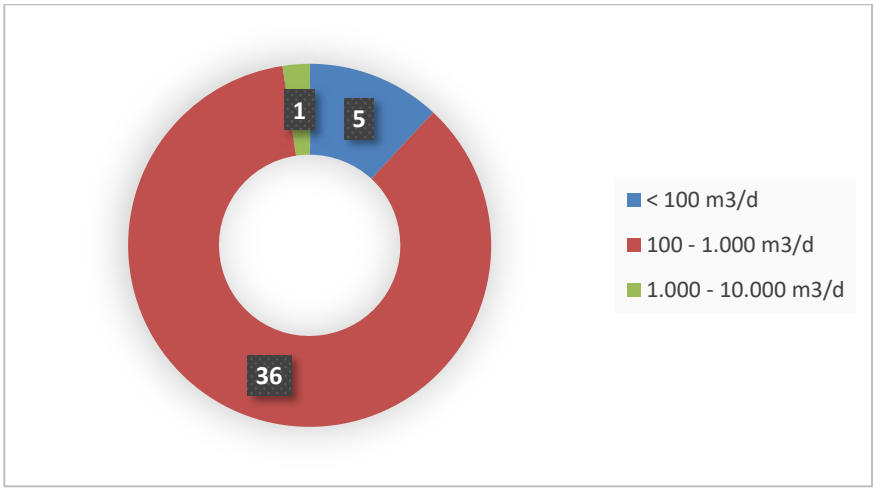
Nadzorem sanitarnym objęto 3 wodociągi lokalne, 2 o produkcji wody poniżej 100 m^3/d i 1 o produkcji wody 100 – 1000 m3/d. Jakość wody nie budziła zastrzeżeń.

Tab. 3. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2019-2020

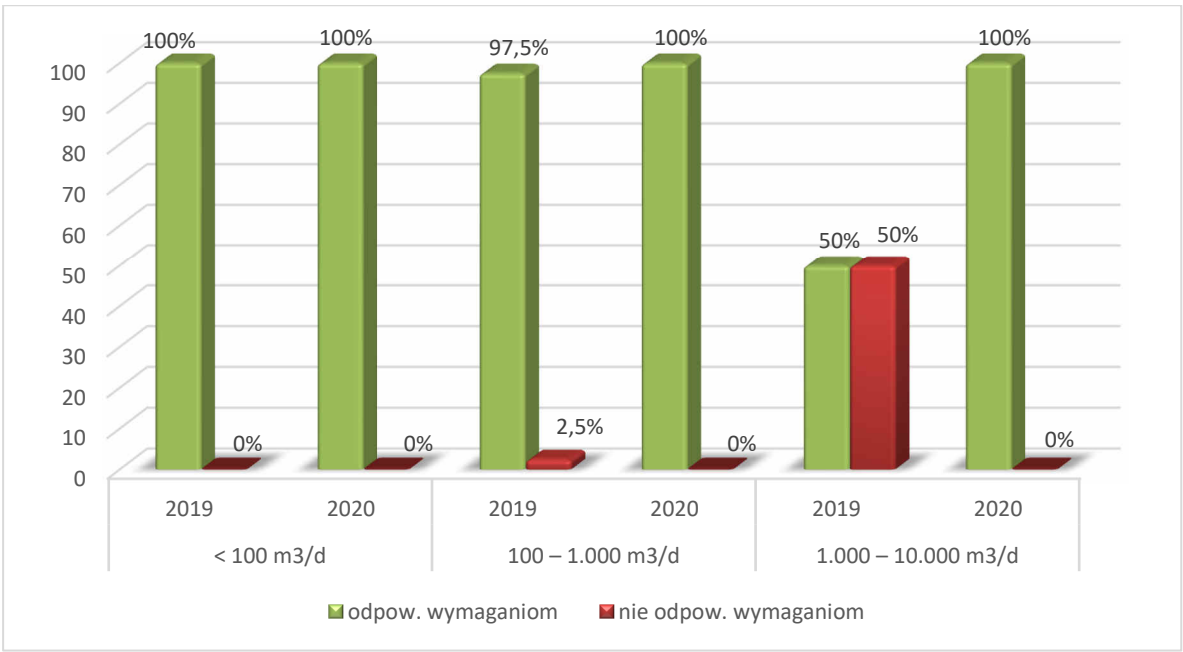
Rodzaj urządzenia		Rok	Wieś				
			Liczba urządzeń skontrolowanych	Liczba urządzeń dostarczających wodę			
				odpow. wymaganiom	%	nie odpow. wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m^3/d]	< 100	2019	5	5	100	0	0
		2020	**5**	**5**	**100**	**0**	**0**
	100 – 1.000	2019	41	40	97,5	1	2,5
		2020	**36**	**36**	**100**	**0**	**0**
	1.000 – 10.000	2019	2	1	50	1	50
		2020	**1**	**1**	**100**	**0**	**0**



Wykres 4. Podział wodociągów wg produkcji wody na wsiach w roku 2019



Wykres 5. Podział wodociągów wg produkcji wody na wsiach w roku 2020



Wykres 6. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2019-2020

PPIS w Koninie w 2020 roku wydał 135 decyzji związanych z nadzorem nad jakością wody do spożycia. Wystosował 6 pism do administratorów wodociągów z żądaniami wyjaśnień i podjęcia działań naprawczych w celu poprawy jakości wody.

Podsumowanie

1. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna.
2. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a zatem i nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować nie akceptowalność wody przez odbiorców.
3. W roku 2020 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. W przypadku przekroczeń dopuszczalnych norm parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi podejmowane były wobec administratorów wodociągów stosowne działania administracyjne w celu doprowadzenia jakości wody od obowiązujących norm sanitarnych.
5. Wobec wodociągu publicznego Żychlin obowiązuje decyzja PPIS w Koninie dotycząca warunkowej przydatności wody określająca dopuszczalną zawartości manganu na poziomie 70 µg/l i wyznaczająca termin doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia do dnia 31 grudnia 2022 r.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.

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

1.1. Hotele

Pod nadzorem znajdowało się 11 hoteli (5 w miastach i 6 w gminach). Kontrolą objęto 2 obiekty w których przeprowadzono 3 kontrole (2 w gminach). Hotele korzystają z wody wodociągów publicznych, jeden podłączony jest do kanalizacji gminnej, a drugi do oczyszczalni własnej. Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej. Dezynfekcja kołder i poduszek przeprowadzana była w pralniach zewnętrznych i odbywała się przynajmniej raz na rok. Obiekty posiadały:

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

Ponadto jeden obiekt skontrolowano w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. Wśród pracowników przeprowadzono szkolenie na temat czystości i higieny w sytuacji epidemii. Wyznaczono pomieszczenie na izolatkę z węzłem sanitarno-higienicznym. Sprzątanie i dezynfekcja pokoi mieszkalnych odbywa się na drugi dzień po opuszczeniu pokoju przez gości. Przed sprzątaniem w pierwszej kolejności włączany jest przenośny jonizator 2Y-H107 OZONE i następnie po odczekaniu właściwego czasu personel przystępuje do czynności sprzątania i dezynfekcji. Obsługa hotelowa nie wchodzi do pokojów gości, sprzątanie bieżące odbywa się na ich życzenie. Środki higieny tj. papier toaletowy, worki na śmieci do użytku w pokoju zostawiane są przez obsługę pod drzwiami pokojów. Dezynfekcja wspólnych powierzchni dotykowych (klamek, uchwytów, przycisków, poręczy) prowadzona jest przez personel sprzątający systematycznie i na bieżąco. Personel sprzątający i obsługa hotelu wyposażone są w jednorazowe maseczki i jednorazowe rękawiczki. We wszystkich pokojach odłączone zostało zasilanie do suszarek do włosów. W toaletach ogólnodostępnych wyłączono z użytku suszarki do rąk. Dezynfekcja toalet ogólnodostępnych prowadzona przez personel sprzątający systematycznie i na bieżąco, ponadto przy umywalkach zapewniono środek do dezynfekcji rąk, instrukcję prawidłowej dezynfekcji rąk, jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice, jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę. W recepcji

umożliwiono zakupienie maseczek ochronnych i rękawiczek. Na terenie hotelu umieszczono dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk dostępnych dla gości. Na terenie obiektu ustawiono tabliczki informacyjne o treści: „przypominamy o obowiązku noszenia maseczek na terenie obiektu".

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęły 2 pisemne interwencje.

Pierwsza dotyczyła łamania przepisów sanitarno-technicznych i sanitarno-porządkowych tj. obecność pluskiew w pokojach, brudne ściany, śmierdząca woda w łazience, odpadające kafelki, brudne umywalki i ubikacje, grzyb na fugach. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie. Podczas wizji w obiekcie nie potwierdzono obecności pluskiew oraz nieakceptowalnego zapachu wody w łazienkach. Kontrola potwierdziła uchybienia w zakresie sanitarno-technicznym. Stwierdzono, że w 3 pokojach ściany wymagają malowania, w łazienkach zaobserwowano ubytki w sylikonach przy wannach i umywalkach (nie stwierdzono zagrzybienia). Ponadto, w jednym pokoju w łazience stwierdzono ubytki w fudze, odchodzące nieznacznie od ściany płytki, czystość umywalek i sanitariatów zachowana, jednak armatura sanitarna była zużyta. Według oświadczenia kierownika obiektu, pokój ten został wyłączony z użytku do czasu remontu. Remont - malowanie pokoi, korytarzy, bieżące naprawy zaplanowane zostały na wiosnę 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wystosował pismo pokontrolne, w którym wyznaczył termin usunięcia ww. uchybień sanitarno-technicznych do 15 maja 2020 r. Wystosowano pismo do skarżącego z informacją o podjętych czynnościach i ustaleniach. Pismem z dnia 03.06.2020 r. przedsiębiorca poinformował PPIS w Koninie, że obiekt jest zamknięty do odwołania oraz zobowiązał się powiadomić organ, gdy zostanie ponownie otwarty. Ww. zalecenia są w trakcie realizacji.

Druga dotyczyła złych warunków higieniczno-sanitarnych korytarzy, klimatyzatorów w pokojach hotelowych, braku środków dezynfekcyjnych w dozownikach oraz nieprawidłowości związanych z wydawaniem posiłków w formie bufetu bez jakichkolwiek obostrzeń. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając niezasadność interwencji. Stan sanitarno-higieniczny obiektu oraz czystość klimatyzatorów nie budził zastrzeżeń. W dniu kontroli stwierdzono, iż wszystkie dozowniki przeznaczone na płyn do dezynfekcji rąk dla gości były uzupełnione. Przy bufecie szwedzkim kelnerzy w rękawiczkach i maseczkach obsługiwali gości nakładając wszystkie potrawy. Wystosowano pismo do skarżącego z informacją o podjętych czynnościach i ustaleniach.

W 2020 roku jeden hotel oceniono jako dobry, natomiast drugi jako dostateczny.

1.2. Motele

Pod nadzorem znajdował się 1 motel (1 w gminie). W 2020 roku obiekt nie został skontrolowany z uwagi na wprowadzony stan epidemii. Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej.

1.3. Pensjonaty

Nadzorem objęto 3 pensjonaty w gminach. W 2020 roku przeprowadzono 1 kontrole w 1 obiekcie. Przedmiotowy pensjonat korzysta z wody z wodociągu publicznego oraz podłączony jest do kanalizacji gminnej. Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej. Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystości dostępnych na rynku w terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;
- dowody potwierdzające pranie i dezynfekcję w pralni zewnętrznej;
- uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia.

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

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

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. W obiekcie wprowadzono obowiązek dezynfekcji rąk. Podczas wizji stwierdzono dostępność środków dezynfekcyjnych do rąk. Przy umywalkach umieszczono instrukcje skutecznego mycia rąk. Personal zapoznał się z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 - podpisy personelu.

W 2020 roku pensjonat oceniono jako dobry.

1.4. Pola biwakowe

Nadzorem objęte są 2 pola namiotowe (1 w mieście, 1 w gminie). W 2020 roku przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie. Teren pola jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy dozór oraz miejsca parkingowe dla samochodów. Skontrolowane pole namiotowe korzysta z wody z wodociągu publicznego. Nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego.

Zapewniono dostęp do sanitariatów (murowane) oddzielne dla mężczyzn i kobiet oraz natrysku zlokalizowanego w odrębnym pomieszczeniu. Obiekt posiadał:

- umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystości dostępnych na rynku w terminach ważności;
- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych.

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

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. Podczas wizji stwierdzono dostępność środków dezynfekcyjnych do rąk. Przy umywalkach umieszczono instrukcje skutecznego mycia rąk. W widocznym miejscu umieszczono zasady zachowania higieny na kempingu w czasie epidemii tj. zakaz przebywania na terenie kempingu osób niezameldowanych, pobyt w ramach jednego stanowiska jedynie członków rodziny lub osób wspólnie zamieszkujących, zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy min. 1,5 m, w sanitariatach jednorazowo może przebywać tylko 1 osoba.

W 2020 roku pole biwakowe oceniono jako dobre.

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

W kategorii tej ujęto m.in. sezonowe ośrodki wypoczynkowe, agroturystykę i pokoje gościnne. W 2020 r. ogółem objęto nadzorem 86 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzono 9 kontroli w 9 obiektach (3 w mieście i 6 w gminach). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zmniejszyła się o 2 obiekty (2 zlikwidowano). Obiekty w miastach podłączone są do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich i oczyszczalni własnej (1 obiekt). W gminach wszystkie korzystają z wody wodociągów publicznych i podłączone są do kanalizacji gminnych (3 obiekty) oraz zbiorników bezodpływowych (3 obiekty). Nie prowadzono badań w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej. Pranie bielizny oraz dezynfekcja kołder i poduszek w 5 obiektach odbywała się w pralniach zewnętrznych, natomiast w pozostałych we własnym zakresie w obiekcie. Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystości dostępnych na rynku w terminach ważności;
- odpowiednie warunki do przechowywania bielizny czystej;

- dowody potwierdzające pranie w pralniach zewnętrznych lub dowody potwierdzające pranie bielizny w proszku o właściwościach dezynfekcyjnych;
- dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych;
- uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej, w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

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

W 2020 roku wszystkie inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie oceniono jako dobre.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 373 obiekty wg poniższej tabeli:

Typ zakłady	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Fryzjerskie	191	45	23,6
Kosmetyczne	117	13	11,1
Tatuażu	4	0	0
Odnowy biologicznej	15	2	13,3
Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	46	8	17,4
Razem	**373**	**68**	**18,2**

3.1. Zakłady fryzjerskie

W 2020 r. nadzorem objęto 191 zakładów fryzjerskich, w których wykonywane są jedynie usługi fryzjerskie bez perukarstwa i bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 61 kontroli w 45 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 6 obiektów. Wszystkie obiekty są podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich i gminnych, rzadziej do zbiorników bezodpływowych. Większość obiektów wyposażona była w wentylację grawitacyjną.

Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie złożonych deklaracji do urzędów miast i gmin, opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub na podstawie indywidualnych umów z wyspecjalizowanymi firmami;

- odpady niebezpieczne (pojemniki pod ciśnieniem, po farbach i środkach dezynfekcyjnych) odwożone były w większości przypadków przez właścicieli zakładów fryzjerskich do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie;
- nieczystości płynne odbierane były przez wyspecjalizowane firmy;
- w skontrolowanych 10 zakładach stosowana była bielizna jednorazowa, w 4 zakładach wyłącznie bielizna wielokrotnego użycia, w pozostałych 31 bielizna jednorazowa oraz wielorazowego użytku. Czysta przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Zużyta bielizna jednorazowa wyrzucana była do odpadów komunalnych, natomiast brudna bielizna wielorazowego użycia gromadzona była w pojemnikach przeznaczonych do tego celu lub usuwana na bieżąco z zakładów. Pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych, w proszku o właściwościach dezynfekcyjnych. W 5 przypadkach wydano zalecenia opisane poniżej;
- sprzątaniem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem terminów ważności;
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

1) prania bielizny wielorazowego użycia w proszku o właściwościach dezynfekcyjnych lub stosowaniu innej metody dezynfekcji bielizny;
2) prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco;
3) opracowania i wdrożenia procedury regulującej sposób postępowania na wypadek przerwania ciągłości tkanki ludzkiej przy świadczeniu usług z wykorzystaniem narzędzi wielorazowego użycia.

Strony wykonały wydane zalecenia.

W roku sprawozdawczym wpłynęło do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 5 interwencji.

1. Osoba składająca interwencję skarżyła się na: brudne podłogi, okna, fotele, fartuchy dla klientek i fryzjerki, żrące szampony oraz mycie głów klientów w misce. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w sprawie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych w kontrolowanym

obiekcie z uwzględnieniem jego stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, procesu dezynfekcji narzędzi, gospodarki odpadami, sprzątania oraz postępowania z bielizną. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

2. Osoba składająca interwencję skarżyła się, że w zakładzie nie przestrzega się zasad związanych z reżimem sanitarnym w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak stosowania maseczek, nie jest prowadzona dezynfekcja w zakładzie, brak informacji na temat wytycznych dot. funkcjonowania zakładu w czasie epidemii. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakresie przestrzegania reżimu sanitarnego, stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 oraz dezynfekcja i mycie narzędzi i sprzętu fryzjerskiego. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.
3. Osoba składająca interwencję skarżyła się, iż w salonie fryzjerskim nie przestrzega się zasad związanych przestrzeganiem reżimu sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak stosowania maseczek i rękawiczek przez personel, brak dezynfekcji narzędzi, narzędzia brudne. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną dotycząca przestrzegania reżimu sanitarnego, stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 oraz dezynfekcja i mycie narzędzi i sprzętu fryzjerskiego. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.
4. Osoba składająca interwencję skarżyła się, iż salonie fryzjerskim personel oraz klienci zakładu nie realizują obowiązku zakrywania ust i nosa podczas wykonywania usługi. Ponadto w zakładzie znajdowała się mysz. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną związaną z przestrzeganiem przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.
   Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.
5. Interwencja w sprawie nieprzestrzegania zasad kwarantanny/izolacji oraz niezasłaniania ust i nosa w trakcie pracy w zakładzie fryzjerskim. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakresie przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

Na koniec 2020 roku 1 obiekt oceniono jako dostateczny, pozostałe zakłady fryzjerskie oceniono jako dobre.

3.2. Zakłady kosmetyczne

W 2020 r. nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto 117 zakładów kosmetycznych, w których wykonywane były wyłącznie usługi kosmetyczne bez dodatkowej działalności. Przeprowadzono 13 kontroli w 13 obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 17. Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich

i gminnych, rzadziej do zbiornika bezodpływowego. Wyposażone w wentylację grawitacyjną (w niektórych obiektach zamontowane były klimatyzatory ścienne typu split). Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie złożonych deklaracji do urzędów miast i gmin, opłaty ujętej w czynszu najmu lokalu lub na podstawie indywidualnych umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- odpady morfologicznie odpowiadające odpadom medycznym niebezpiecznym zakaźnym (o kodzie 18 01 03*) w obiektach, w których wykonywane były zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, gromadzono w specjalnych czerwonych pojemnikach oznaczonych nazwą wytwórcy, nr REGON, kodem odpadu, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika i wywożono do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11. W zakresie gospodarowania odpadami informowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- w skontrolowanych zakładach stosowana była głównie bielizna jednorazowego użytku. Czysta przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Brudna gromadzona była w pojemnikach do tego celu przeznaczonych lub usuwana na bieżąco z zakładu. Pranie bielizny wielorazowej odbywało się poza obiektem, w przeważającej większości w warunkach domowych. W kilku przypadkach wydano zalecenia pokontrolne opisane poniżej.
- sprzątaniem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra). Środki myjące oraz dezynfekcyjne przechowywane były w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem terminów ważności;
- sterylizacja narzędzi: spośród 13 skontrolowanych obiektów: 8 obiektów wyposażonych było w autoklawy klasy B, 1 posiadał umowę z firmą zewnętrzną świadczącą usługi w tym zakresie, 2 obiekty świadczą usługi z wykorzystaniem sprzętu jednorazowego użycia a 1 wyposażony był w sterylizator kulkowy (właścicielka podpisała umowę z firmą zewnętrzną świadczącą usługi w zakresie sterylizacji), w 1 przypadku brak danych (kontrola interwencyjna). Wydawano zalecenia pokontrolne opisane poniżej.
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej;

- podczas kontroli przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:
  - prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco;
  - przeprowadzania skutecznej sterylizacji narzędzi, której sterylizator kulkowy nie zapewnia;
  - utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego);
  - systematycznego badania procesów sterylizacji za pomocą testów biologicznych i chemicznych, których stosowanie jest skuteczną metodą kontroli sterylizacji, zapewniającą bezpieczeństwo klientom korzystającym z usług kosmetycznych;
  - dokumentowania procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację;
  - uszczegółowienia i uzupełnienia procedur higienicznych oraz procedur regulujących sposób postępowania na wypadek przerwania ciągłości tkanki ludzkiej przy świadczeniu usług z wykorzystaniem narzędzi wielorazowego użycia;
  - prania bielizny wielokrotnego użytku w środku o właściwościach dezynfekcyjnych bądź stosowania innej metody dezynfekcji bielizny.

Strony wykonały wydane zalecenia.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja anonimowa, która dotyczyła pozostawienia worków z odpadami medycznymi przy kontenerach z odpadami komunalnymi wystawionymi do wywozu przy ul. Mickiewicza 21 w Koninie. Przeprowadzono kontrole w przedmiotowym zakresie wszystkich obiektów pod wskazanym adersem. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z przedmiotowymi odpadami.

3.3. Zakłady tatuażu

W 2020 r. nadzorem objęto 4 zakłady tatuażu. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 1 obiekt. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

3.4. Zakłady odnowy biologicznej

Ogółem objęto nadzorem 15 zakładów odnowy biologicznej (5 solaria, 4 gabinety masażu, 2 cluby fitness, 3 siłownie, 1 inny salon odnowy z zabiegami upiększającymi i kosmetycznymi). W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 2. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

Przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w 2 obiektach (1 obiekt świadczący wyłącznie usługi w zakresie solarium oraz 1 obiekt, w którym funkcjonuje siłownia).

1. Osoba składająca interwencję skarżyła się, iż w solarium nie przestrzega się zasad reżimu sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak dezynfekcji solariów, stosowanie wody w butelkach z płynem do dezynfekcji, brak stosowania maseczek przez personel i klientów. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w przedmiotowym zakresie. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.
2. Dwie interwencje dotyczyły obiektu, w którym funkcjonuje Klub Fitness-Siłownia, Sala zabaw dla dzieci, Pub-Kawiarnia, gastronomia, Punkt InPost. Osoby wnoszące interwencję skarżyły się, iż obiekt działa w czasie epidemii mimo zakazu oraz nie przestrzega się reżimu sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2. Podczas kontroli dowody i oświadczenia osób korzystających z pomieszczeń siłowni wykazały brak podstaw do stwierdzenia naruszeń przepisów prawa obowiązujących w dniu kontroli. Wystosowano pismo do wnoszącego interwencję z informacją o podjętych czynnościach i ustaleniach.

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

Nadzorem objęto 46 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne oraz odnowy biologicznej (w tym solarium). Przeprowadzono 10 kontroli w 8 obiektach (w tym: w 4 obiektach, w których świadczone były również usługi z zakresu solarium, w pozostałych świadczono tylko usługi fryzjersko-kosmetyczne). Obiekty były podłączone do wodociągów publicznych oraz do sieci kanalizacji miejskich i gminnych, 1 obiekt podłączony do zbiornika bezodpływowego. Wyposażone były w wentylację grawitacyjną (w niektórych obiektach zamontowane były klimatyzatory ścienne typu split). Solaria wyposażone były w łóżka lub kabiny do opalania z wentylacją nawiewno-wywiewną z regulacją jej parametrów. Ponadto w przedmiotowych obiektach:

- odpady komunalne gospodarowane były na podstawie indywidualnych umów z wyspecjalizowanymi firmami;
- odpady morfologicznie odpowiadające odpadom medycznym niebezpiecznym zakaźnym (o kodzie 18 01 03*) w obiektach, w których wykonywane były zabiegi z naruszeniem ciągło-

ści tkanek, gromadzono w specjalnych czerwonych pojemnikach oznaczonych nazwą wytwórcy, nr REGON, kodem odpadu, datą i godziną otwarcia i zamknięcia pojemnika, a następnie wywożono do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie przy ul. Sulańskiej 11. W zakresie gospodarowania odpadami informowano właścicieli zakładów, iż w sytuacji wytwarzania przedmiotowych odpadów powstałych w wyniku wykonywania zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek, powinni postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975). W jednym przypadku wydano zalecenie pokontrolne opisane poniżej.

- w skontrolowanych zakładach stosowana była zarówno bielizna 1 razowego użytku, jak i wielorazowa. Czysta przechowywana była w higienicznych warunkach w wydzielonych miejscach. Brudną gromadzono w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Pranie odbywało się poza obiektem, w warunkach domowych w proszku o właściwościach dezynfekcyjnych;
- sprzątaniem pomieszczeń w omawianej grupie obiektów zajmował się personel wydzielonym sprzętem (mopy, ściereczki, wiadra) i środkami myjącymi oraz dezynfekcyjnymi przechowywanych w pomieszczeniach gospodarczych, porządkowych lub wydzielonych miejscach z zachowaniem terminów ważności i wystarczajacej ilości;
- sterylizacja narzędzi: spośród 4 skontrolowanych obiektów: 2 wyposażone były w autoklawy klasy B, 1 wyposażony był w sterylizator kulkowy, 1 posiadał umowę z firmą zewnętrzną świadczącą usługi w tym zakresie. W dwóch przypadkach wydano zalecenia pokontrolne opisane poniżej.
- w obiektach przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów. Zapach tytoniu nie był wyczuwalny. Nie wydzielono pomieszczeń do palenia. Uwidoczniona była informacja o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej.

Podczas kontroli planowanych przeprowadzanych w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku dwóch kontroli interwencyjnych opisanych poniżej. Wydawano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco;
- zutylizowania odpadów niebezpiecznych zakaźnych, morfologicznie odpowiadających odpadom medycznym w trybie natychmiastowym oraz zwiększenia częstotliwość przekazywania ich do utylizacji stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. poz. 1975);

- przeprowadzania skutecznej sterylizacji narzędzi w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom korzystającym z usług gabinetu, której sterylizator kulkowy nie zapewnia lub stosowania narzędzi jednorazowego użycia;
- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego);
- opisywania sterylnych pakietów datami przeprowadzenia procesu sterylizacji oraz datami ważności;
- dokumentowania procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację;
- przeprowadzać okresową kontrolę sprawności urządzenia do sterylizacji nie rzadziej niż 1 raz w roku (o ile wytwórca urządzenia nie zaleca inaczej), a zapisy umieszczać w dokumentacji urządzenia;
- systematycznego badania procesów sterylizacji za pomocą testów biologicznych, których stosowanie jest skuteczną metodą kontroli sterylizacji, zapewniającą bezpieczeństwo klientom korzystającym z usług kosmetycznych.

Strony wykonały wydane zalecenia.

Ponadto skontrolowano obiekty w zakresie przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. Stwierdzono, że zapisy klientów odbywają się telefonicznie na wyznaczoną godzinę, bez możliwości oczekiwania w salonie (w razie konieczności klienci czekają na zewnątrz zakładu). Przy wejściu zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk. Personel miał zapewnione środki ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, przyłbice, rękawiczki) oraz środki do dezynfekcji rąk. Zapewniono odstępy min. 1,5 m. między stanowiskami fryzjerskimi i kosmetycznymi. Przed wejściem umieszczono informację o przyjętych metodach pracy i środkach ochrony. Jeśli klient przyjdzie bez maseczki salon zapewni je nieodpłatnie. Okulary ochronne do solarium dezynfekowane są po każdym kliencie. Zrezygnowano z podawania napojów. W jednym z obiektów po zakończonym dniu pracy pomieszczenie obsługi klienta poddaje się ozonowaniu przy pomocy ozonatora.

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęły 5 interwencji (3 pisemne, 2 telefoniczne).

Pierwsza interwencja dotyczyła nie przestrzegania reżimu sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak płynu do dezynfekcji rąk dla klientów, brak stosowania maseczek/przyłbic przez

personel w zakładzie fryzjersko-kosmetycznym i solarium. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając niezasadność interwencji. W dniu wizji obecny w pracy personel posiadał maseczki zasłaniające usta i nos, przy wejściu zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk w terminie ważności.

Druga interwencja dotyczyła nie przestrzegania reżimu sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak stosowania maseczek przez personel, brak zachowania zalecanych odległości między stanowiskami fryzjerskimi oraz brak dezynfekcji stanowisk po zakończeniu usługi w zakładzie fryzjersko-kosmetycznym. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając niezasadność interwencji. Podczas kontroli obecny w pracy personel posiadał maseczkę zasłaniającą usta i nos, przy wejściu zapewniono klientom środek do dezynfekcji rąk, zapewniono min. 2 metry odległości pomiędzy stanowiskami fryzjerskimi (1 stanowisko wyłączone z użytku).

Trzecia interwencja dotyczyła funkcjonowania zakładu fryzjersko-kosmetycznego w trakcie epidemii SARS-CoV-2 mimo zakazu. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając niezasadność interwencji (obiekt zamknięty).

Czwarta interwencja dotyczyła łamania przepisów sanitarno-technicznych i sanitarno-porządkowych w zakładzie fryzjersko-kosmetycznym i solarium. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie stwierdzając zasadność interwencji. Podczas wizji w obiekcie stwierdzono:

- brudne powierzchnie robocze, meble, urządzenia, narzędzia, podłogi, ściany;
- brak aktualnej informacji o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej;
- brak wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi;
- brak informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia i o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na właścicielkę zakładu nałożono karę pieniężną (decyzja opłatowa) oraz 3 grzywny w drodze mandatu karnego.

Ponadto, stwierdzono:

- brak dokumentacji zdrowotnej pracowników;
- nie utworzono stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji od materiału skażonego do materiału sterylnego (w dniu wizji myjka ultradźwiękowa znajdowała się w strefie czystej, brak też umywalki do mycia rąk poza ciągiem technologicznym);

- środek do dezynfekcji narzędzi nie był stosowany zgodnie z instrukcją zawartą na etykiecie - roztwór znajdujący się w myjce był bardzo zabrudzony z widocznym osadem;
- brak kontroli procesu sterylizacji wskaźnikami biologicznymi;
- sterylne pakiety nie były opisane datą przeprowadzenia procesu sterylizacji ani datą ważności;
- w zakładzie nie prowadzi się rejestru przeprowadzanych procesów sterylizacji (strona prowadziła jedynie zeszyt, w którym umieszczane są wskaźniki chemiczne – reprezentatywne, opisywane datą i godziną wykorzystania, liczbą pakietów oraz podpisem osoby, dla której został dedykowany);
- bielizna wielorazowa nie jest prana w środku o właściwościach dezynfekcyjnych oraz nie jest stosowana inna metoda dezynfekcji bielizny;
- w pomieszczeniu, w którym wykonywane są usługi w zakresie kosmetyki brak umywalki do mycia i dezynfekcji rąk.

W związku z powyższym wystosowano 1 pismo z zaleceniami pokontrolnymi dotyczącymi:

- doprowadzenia w trybie natychmiastowym pomieszczeń zakładu do należytego stanu porządkowo-sanitarnego;
- kontrolowania stanu narzędzi na etapie mycia, dezynfekcji i sterylizacji;
- umieszczenia w zakładzie aktualnej informacji o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej;
- opracowania procedur higienicznych oraz procedur regulujących sposób postępowania na wypadek przerwania ciągłości tkanki ludzkiej przy świadczeniu usług z wykorzystaniem narzędzi wielorazowego użycia;
- umieszczenia w zakładzie informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia i o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium zgodnie ze wzorem i treścią zawartą w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. (Dz. U. poz. 275);
- wykonania badań sanitarno-epidemiologicznych;
- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylnego);
- sporządzania roztworów zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi na etykiecie lub w karcie charakterystyki produktu;
- systematycznego badania procesów sterylizacji za pomocą testów biologicznych, których stosowanie jest skuteczną metodą kontroli sterylizacji, zapewniającą bezpieczeństwo klientom korzystającym z usług kosmetycznych;

- opisywania sterylnych pakietów datami przeprowadzenia procesu sterylizacji oraz datami ważności;
- dokumentowania procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację;
- prania bielizny wielokrotnego użytku w środku o właściwościach dezynfekcyjnych bądź stosowania innej metody dezynfekcji bielizny;
- wyposażenia pomieszczenia, w którym wykonywane są usługi w zakresie kosmetyki w pełne stanowisko do mycia i dezynfekcji rąk (tj. umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik z ręcznikami jednorazowymi oraz kosz na odpady).

Strona pismem poinformowała PPIS w Koninie o usunięciu ww. uchybień. Ponowne czynności kontrolne wykazały, iż strona wykonała wszystkie zalecenia. Wszczęto postępowanie administracyjne, w związku z którym wydano decyzję opłatową za kwestionowany obszar kontroli.

Piąta interwencja dotyczyła podrabiania dokumentów, podawania się za lekarza oraz wykonywania następujących zabiegów: pozyskiwanie komórek macierzystych, wlewy dożylne, przeszczep tłuszczu, ostrzykiwanie skóry głowy, nici liftingujące przez właścicielkę salonu fryzjersko-kosmetycznego. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w przedmiotowym zakresie.

Przedmiotowa kontrola wykazała m.in.:

- według ustnego oświadczenia Pełnomocnika, właścicielka obiektu ukończyła studia na kierunku Dermatologia na University of Texas Southwestern Medical Center w Dallas - nie przedłożono do wglądu żadnych dokumentów potwierdzających ukończenie ww. studiów (w dniu kontroli wykonano zdjęcie wystawionego zaświadczenia w języku angielskim). Strona nie posiada nostryfikacji dyplomu ukończenia studiów;
- według ustnego oświadczenia Pełnomocnika w ramach świadczonych usług w gabinecie nie wykonuje się zabiegu mezoterapii igłowej z wykorzystaniem osocza bogatopłytkowego oraz komórek macierzystych, wlewów dożylnych, liposukcji laserowej i lipotransferu. Zabieg ostrzykiwania kwasem hialuronowym i toksyną botulinową oraz zabieg z użyciem nici liftingujących wykonywany jest przez lekarza, natomiast mezoterapia wykonywana jest przez właścicielkę zakładu w asyście lekarza. Podczas kontroli przedłożono do wglądu umowę z lekarzem zawartą w przeddzień kontroli (nie przedłożono do wglądu wcześniejszej umowy potwierdzającej wykonywanie ww. zabiegów w asyście lekarza);
- brak wdrożenia i stosowania procedur regulujących sposób postępowania przy zabiegach, których wykonywanie powoduje lub może powodować naruszenie ciągłości tkanki, w związku z czym na właścicielkę zakładu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego.

Z uwagi na nieobecność właścicielki podczas kontroli obiektu, PPIS w Koninie wystosował pismo, w którym wezwał stronę do złożenia stosownych wyjaśnień dotyczących wykonywania zabiegów oraz przedłożenia dokumentów potrzebnych do weryfikacji świadczonych usług. PPIS w Koninie otrzymał pismo, w którym to strona oświadczyła, że:

- nie jest kosmetyczką i nie wykonuje zabiegów stricte kosmetycznych;
- nie wykonuje zabiegów z wykorzystaniem osocza bogatopłytkowego oraz komórek macierzystych; wykonywanie tych zabiegów nastąpi w momencie zdania egzaminu lekarskiego w Polsce;
- wykonuje usługi, z których uzyskała certyfikaty ukończenia szkoleń.

PPIS w Koninie nakazał decyzją administracyjną przedłożyć do wglądu opracowane procedury regulujące sposób postępowania przy zabiegach, których wykonywanie powoduje lub może powodować naruszenie ciągłości tkanki, nadając decyzji rygor natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzkiego. Strona przedłożyła ww. procedury, co zostało uznane za wykonanie decyzji nakazującej usunięcie ww. uchybienia. Wszczęto postępowanie administracyjne, w związku z którym wydano decyzję opłatową za kwestionowany obszar kontroli. Strona wniosła do PPIS w Koninie odwołanie od ww. decyzji, które zostało przekazane do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu. Organ w Poznaniu uchylił zaskarżoną decyzję w całości i umorzył postępowanie w pierwszej instancji. Wystosowano pismo do wnoszącego interwencję z informacją o podjętych czynnościach i ustaleniach. Ponadto, PPIS w Koninie zawiadomił Prokuraturę Rejonową w Koninie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa: wprowadzeniu w błąd co do posiadania uprawnień lekarza dermatologa przez właścicielkę salonu, wprowadzaniu w błąd klientów w celu uzyskania korzyści majątkowej co do swoich kwalifikacji; możliwości przeprowadzania reklamowanych usług oraz narażeniu ludzi na bezpośrednie niebezpieczeństwo ciężkiego uszczerbku na zdrowiu poprzez wykonywanie w zakładzie należącym do wyżej wymienionej zabiegów prawdopodobnie przez osobę nieuprawnioną (sprawa w toku).

Na koniec 2020 roku skontrolowane inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż 1 z usług oceniono jako dobre.

4. Obiekty komunikacji

4.1. Dworce autobusowe

Pod nadzorem znajduje się 1 dworzec autobusowy w Sompolnie. W 2020 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2020).

4.2. Dworce i stacje kolejowe

Nadzorem objęto 1 dworzec PKP w Koninie wraz z poczekalnią z miejscami siedzącymi dla podróżnych, kasami biletowymi oraz toaletami ogólnodostępnymi. W 2020 roku przeprowadzono 1 kontrolę. Przedmiotowy obiekt podłączony jest do wodociągu publicznego i do sieci kanalizacji miejskiej oraz wyposażony w wentylację grawitacyjną. Czynny jest codziennie, w godzinach: 3:20-22:20. Budynek nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich. Skontrolowano poczekalnie z miejscami siedzącymi, toalety ogólnodostępne: damskiej i męskiej oraz pomieszczenie porządkowe. Obiekt posiadał zamówienie na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę, umowę z firmą zewnętrzną na usługę utrzymania czystości oraz uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Stwierdzono zachowanie bieżącego stanu sanitarno-porządkowego obiektu, natomiast stan sanitarno-techniczny oceniono na dostateczny z uwagi na widoczne zużycie techniczne oraz znaczne wyeksploatowanie pomieszczeń i urządzeń. Obiekt przeznaczony jest do generalnego remontu. Otrzymano decyzję na budowę nowego dworca, jednak termin jego realizacji nie jest znany. Z informacji uzyskanych od przedstawiciela Administratora obiektu nadal usuwane są bieżące awarie bądź zagrożenia dla podróżnych.

Kontroli poddano również otoczenie obiektu. Powierzchnia wokół dworca utwardzona, rozstawione kosze na odpady – stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. Podczas wizji stwierdzono, że miejsca siedzące w poczekalni są wyłączone z użytku (zabezpieczone taśmą oraz umieszczona informacja: „Zachowaj odpowiedni odstęp od innych osób!!! Proszę nie siadać w tym miejscu. Informujemy, że obowiązuje ograniczona liczba miejsc". Na podłodze przy kasach przyklejono znaki „zachowaj odstęp – 2 m" służące do wyznaczenia odstępów dla klientów znajdujących się w kolejce. W obiekcie umieszczono podstawowe zasady bezpieczeństwa w walce z koronawirusem oraz instrukcję mycia rąk.

Podczas kontroli przeprowadzonej w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2020 roku skontrolowany dworzec PKP oceniono jako dostateczny.

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

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 obiekt: Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy". W 2020 r. przeprowadzono

1 kontrolę. Na terenie obiektu zlokalizowany jest budynek administracyjno-techniczny z zapleczem higieniczno-sanitarnym, pomosty cumownicze z dostępem do prądu oraz dźwig do wodowania jachtów. Teren przystani utwardzony jest kostką brukową. Budynek administracyjno-techniczny zaopatrzony jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną oraz wentylację. Działalność prowadzona jest sezonowo od maja do końca października. Budynek jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich. Obiekt posiadał umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę, wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w terminach ważności oraz uwidocznioną informację o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. W toaletach dla osób korzystających z przystani zapewniono środek do dezynfekcji rąk. Sprzątanie i dezynfekcja powierzchni urządzeń sanitarnych, klamek, uchwytów odbywa się trzy razy dziennie, oraz w miarę potrzeb. Na drzwiach toalet umieszczono informacje dot. koronawirusa.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz otoczenie obiektu w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń. Obiekt oceniony jako dobry w roku 2020.

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdują się 3 jednostki pływające: Statek pasażerski „Pawełek" w Ślesinie; Statek pasażerski „Dziwożona" w Mikorzynie; Tramwaj wodny „Pociejewo" w Koninie. Przeprowadzono 1 kontrole w 1 obiekcie (w mieście). Statek pasażerski „Pawełek" w Ślesinie zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy". Zarządzany jest przez Gminę Ślesin. W okresie od X 2019 r. do końca IV 2020 r. przeprowadzono generalny remont statku tj. remont części technicznych, pomieszczeń statku (WC, sala pod pokładem), pokładu, kabiny sterowni, wymiana blach, malowanie, zainstalowanie nowych ławek. Rejsy statkiem są sezonowe. Pokład statku wyposażony jest w sanitariat oraz kosze na odpady komunalne. Obiekt posiadał umowę na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy, wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystości dostępnych na rynku w terminach ważności, dowody potwierdzające odbiór nieczystości płynnych oraz uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny.

Ponadto skontrolowano obiekt w zakresie stosowania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii COVID-19. Przed wejściem na statek goście zobowiązani są do dezynfekcji rąk. Dezynfekcja powierzchni urządzeń sanitarnych, klamek, poręż-

czy, siedzisk odbywa się po każdym skończonym rejsie. Jednorazowo na statku przebywać może 20 osób.

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

Obiekt oceniony jako dobry w roku 2020.

5. Samochody do przewozu chorych i bielizny

5.1. Samochody do przewozu chorych

Brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji. Przewozem chorych zajmują się karetki pogotowia należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli pojazdów w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie. Świadczenie usług w zakresie transportu obejmującego przewóz osób dializowanych odbywa się zgodnie z zawartą umową, przedmiotem której jest świadczenie usług przewozu osób dializowanych z domu do stacji dializ i z powrotem, pomoc we wsiadaniu i wysiadaniu oraz przewóz pacjentów do ośrodków transplantacyjnych na terenie całego kraju. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli pojazdów w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie.

5.2. Samochody do przewozu bielizny

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

5.3. Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

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

5.4. Inne środki transportu

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

6. Ustępy publiczne

Pod nadzorem tut. Stacji znajduje się 12 obiektów (4 w miastach, 8 w gminach). W 2020 r. przeprowadzono 3 kontrole w 3 obiektach tej grupy funkcjonujących podczas okresu sprawozdawczego. Obiekty podłączone były do wodociągów publicznych, dwa podłączono do sieci kanalizacji wiejskich, jeden do biologicznej oczyszczalni ścieków. Dwa ustępy przystosowano dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach. Objęte nadzorem ustępy wyposażone były w wentylację grawitacyjną, w dwóch dodatkowo zapewniono wentylację mechaniczną. Obiekty posiadały:

- umowy na odbiór odpadów komunalnych przez wyspecjalizowane firmy;
- wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w terminach ważności - nie wniesiono uwag co do przechowywania ww. środków i sprzętu;

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

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

Ustępy ogólnodostępne nie stanowią grupy samodzielnie funkcjonujących obiektów.

Wszystkie obiekty skontrolowane w 2020 roku zostały ocenione jako dobre.

7. Cmentarze, domy przedpogrzebowe

7.1. Cmentarze

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 47 cmentarzy. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

7.2. Domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduję się 1 obiekt. W 2020 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2020).

8. Tereny rekreacyjne

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 5 parków. W 2020 roku obiekty nie zostały skontrolowane (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2020).

9. Inne obiekty użyteczności publicznej

W kategorii tej ujęto m.in. obiekty kulturalne i widowiskowe, sportowe, stacje paliw, pralnie, magle, zakłady pogrzebowe, przystanki autobusowe. Nadzorem objęto 46 obiektów. Przeprowadzono łącznie 2 kontrole w 2 obiektach.

Obiekty kulturalne i widowiskowe

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 9 obiektów tej grupy. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

Obiekty sportowe

Nadzorem objęto 17 obiektów tej grupy. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

Stacje paliw

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdują się 2 stacje paliw zlokalizowane w miejscowościach Licheń Stary i Osiecza I. Skontrolowano 1 stację paliw znajdującą się w Osieczy I. Stacja paliw zlokalizowana jest przy autostradzie A2 w kierunku na Warszawę w Osieczy Pierwszej 41 C przy MOP III, 62-586 Rzgów i oznaczona jest nr 4038. Obiekt wyposażony jest w instalację wodociągową (zimna woda z wodociągu publicznego Sławsk, ciepła woda z pieca olejowego) i kanalizacyjną (nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacji gminnej). W budynku zapewniono wentylację mechaniczną i klimatyzację. Obiekt posiadał umowę na odbiór odpadów

komunalnych przez wyspecjalizowaną firmę, wystarczającą ilość sprzętu do sprzątania i środków czystościowych dostępnych na rynku w terminach ważności, uwidocznione informacje o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie graficznej i słownej. W obiekcie przestrzegany był zakaz palenia tytoniu i e-papierosów, zapach tytoniu nie był wyczuwalny, nie wydzielono pomieszczenia do palenia. Kontrola wykazała, że pomieszczenia, urządzenia oraz otoczenie obiektu są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym.

Stację paliw w Osieczy skontrolowano także w zakresie spełnienia wymagań określonych w art. 23 r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 833, z późn. zm.). Przedłożono do wglądu wymagane koncesje, wpis do rejestru podmiotów przywożących oraz zgłoszenie do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych. Obiekt kontrolowany tj. Stacja Paliw nr 4038, która zlokalizowana w Osieczy Pierwszej 41 C przy A2 (MOP III), 62-586 Rzgów funkcjonuje jako przedsiębiorstwo energetyczne w zakresie obrotu paliwami ciekłymi: benzynami silnikowymi innymi niż benzyny lotnicze (Pb 95 efecta, Pb 98 verva), olejami napędowymi (ON efecta, ON verva) oraz gazem płynnym i posiada koncesję nr: OPC/1/554/U/1/2/98/EB na obrót paliwami ciekłymi na okres do 31 grudnia 2025 r. wydaną przez Prezesa Urzędu Regulacji Energetyki (wymienioną wyżej) oraz widnieje w rejestrze infrastruktury paliw ciekłych, którego zgłoszenia dokonał Polski Koncern Naftowy ORLEN Spółka Akcyjna do Prezesa Urzędu Regulacji (data wpływu do kancelarii URE 03.07.2017 r.- kserokopia zgłoszenia tj. pismo przewodnie). Ponadto na stronie Urzędu Regulacji Energetyki jest możliwość sprawdzenia czy dana infrastruktura paliw ciekłych jest w rejestrze. Przedmiotowa stacja paliw wykorzystuje zbiorniki zlokalizowane pod ziemią na olej napędowy (ON efecta i ON verva), benzynę (Pb 95 i benzynę Pb 98), a także zbiorniki gazu LPG usytuowane nad powierzchnią ziemi oraz 8 stanowisk dystrybucyjnych. Przy stanowisku nr 1 znajduję się moduł Adblue i dystrybutor Adblue, z którego pobiera się dodatek do paliw (obowiązkowy dla samochodów ciężarowych) ograniczający emisję spalin. Transport paliw ciekłych dokonywany jest cysternami drogowymi należącymi do Polskiego Koncernu Naftowego ORLEN Spółka Akcyjna z siedzibą w Płocku z terminalu paliw zlokalizowanego w Ostrowie Wlkp. – przedłożono dokument dostawy paliwa nr 250254184A/A z dnia 24.06.2020 r. (benzyna bezołowiowa Verva 98E, benzyna bezołowiowa Efekta 95E i ON Efekta diesel bio) oraz świadectwo jakości dla ww. dokumentu.

Przestrzeganie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie epidemii SARS-CoV-2

Podczas wizji stwierdzono, że zorganizowany przy stacji paliw plac zabaw dla dzieci był nieczynny. W obiekcie zapewniono klientom środki do mycia i dezynfekcji rąk. W pomieszczeniach higieniczo-sanitarnych wywieszono instrukcje dot. mycia rąk. Przy dystrybutorach paliw udostępniono jednorazowe rękawiczki. Pracownicy mieli zapewniony dostęp do środków ochrony indywi-

dualnej (maseczki, rękawiczki) oraz preparatów do dezynfekcji rąk (płyn dezynfekcyjny, mydło). Zamontowano osłony przy kasach.

W przypadku stacji paliw LOTOS przy ul. Konińska 1 Ł, 62-563 Licheń Stary przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakresie: przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w kontrolowanym obiekcie z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami, sprzątania. Dokonano wizji: toalet ogólnodostępnych, miejsca do przechowywania sprzętu do sprzątania oraz środków myjąco-dezynfekcyjnych. W toaletach ogólnodostępnych zapewniono środki higieny: papier toaletowy, mydło w płynie oraz ręczniki papierowe do rąk. Stwierdzono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych z aktualnymi terminami ważności. W zakresie gospodarowania odpadami nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomieszczenia i urządzenia są utrzymane w dobrym stanie porządkowo-sanitarnym. W związku z powyższym, w dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, które potwierdziłyby podniesione w interwencji zarzuty. Wystosowano pismo do skarżącego z informacją o podjętych czynnościach i ustaleniach.

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

Pralnie

Nadzorem objęto 5 obiektów tej grupy. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

Magle

Pod nadzorem znajduje się 1 obiekt tej grupy. W 2020 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2020).

Zakłady pogrzebowe

W ewidencji tutejszej Stacji znajduje się 11 obiektów tej grupy. W 2020 roku nie przeprowadzono kontroli z uwagi na wprowadzony stan epidemii.

Przystanki autobusowe

Pod nadzorem znajduje się 1 obiekt tej grupy. W 2020 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2020).

Obiekty wchodzące w skład „Innych obiektów użyteczności publicznej"

Lp.	*Grupy obiektów*	*Miasto*	*Wieś*	*Razem*
1.	Obiekty kulturalne	8	1	9
2.	Obiekty sportowe	12	5	17
3.	Magle	1	0	1
4.	Stacje paliw	0	2	2
5.	Pralnie	4	1	5
6.	Zakłady pogrzebowe	8	3	11
7.	Przystanki autobusowe	0	1	1

10. Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli i baseny kąpielowe

Nadzorem objęto 6 kąpielisk, 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli i 7 pływalni.

Ww. kąpieliska i miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli zorganizowane zostały w wodach 4 jezior, zgodnie z wymogami Prawa wodnego z dnia 20 lipca 2017 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 310, z późn. zm.). Poddawano je oględzinom, pozyskiwano wyniki badań wód. Stan sanitarny wód w miejscach przeznaczonych do kąpieli oraz plaż, w lipcu i sierpniu nie budził zastrzeżeń. Wystawiano oceny bieżące na podstawie nadesłanych badań mikrobiologicznych wód kąpielisk i miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli. Nie stwierdzono nieprawidłowości w prowadzeniu kontroli wewnętrznej organizatorów kąpielisk i miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli, nie odnotowano nadmiernej ilości mikroorganizmów w wodach tych obiektów, ani innych zanieczyszczeń. Nie zachodziła potrzeba kontroli urzędowej jakości wody (interwencyjnej) i zakazywania kąpieli.

W roku sprawozdawczym nie było okresu, w którym występowało zawieszenie funkcjonowania kąpieliska lub miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli w trakcie sezonu z powodów innych niż jakość wody, jak również zamknięcia obiektu ze względu na sytuacje epidemiologiczną.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie sprawuje nadzór nad jakością wody w basenach kąpielowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016). Próbki wody pobiera się zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru prób. Administratorzy prowadzą również nadzór nad jakością wody pobierając próbki do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych, a sprawozdania z przeprowadzanych badań przekładają do PPIS.

W 2020 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe. Kontrole obiektów oraz pobory prób wody były wykonywane zgodnie z harmonogramem. Jednakże z uwagi na okresowe zamykanie basenów z powodu wprowadzenia stanu epidemii niektóre pobory prób wody nie były możliwe. Ponadto baseny przy prywatnej szkole Konińskie Centrum Edukacyjne w Koninie oraz przy Szkole Podstawowej nr 3 w Koninie w miesiącach wakacyjnych były nieczynne. Przeprowadzono ogółem 650 badań jakości wody w siedmiu basenach w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej. Do badań pobrano również ogółem 110 prób mikrobiologicznych w kierunku bakterii Legionella sp. w nieckach basenowych oraz natryskach, w których nie wykazano przekroczeń. Przeprowadzono 19 kontroli, w tym 5 kontroli protokolarnych obiektów, 12 kontroli jakości wody, tj. związanych z poborem prób wody oraz 2 kontrole podczas których przeprowadzono jednocześnie pobór próbek wody i kontrolę sanitarno-techniczną obiektu.

Prowadzone badania wody w basenach wykazały przekroczenia niektórych parametrów między innymi: Pseudomonas aeruginosa, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C, chloroformu, THM,

mętności oraz utlenialności, która spowodowana była dużą zawartością chlorków >300 mg/l w wodzie basenowej.

W wyniku wystosowanych przez PPIS w Koninie wystąpień dotyczących podjęcia skutecznych działań naprawczych zmierzających do poprawy jakości wody, podejmowane działania przez zarządzających pływalniami w większości przypadków doprowadziły do poprawy sanitarnej jakości wody. W stosunku do trzech basenów toczyło się postępowanie administracyjne dotyczące braku możliwości oznaczenia utlenialności z uwagi na zbyt dużą zawartość czynników przeszkadzających zawartością chlorków >300 mg/l, chloroformu, THM oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C. Ostateczne badania jakości wody basenowej z ww. parametrów, oprócz utlenialności, nie wykazywały przekroczeń badanych parametrów w związku z powyższym zakończono postepowanie administracyjne.

Najważniejszy z punktu widzenia użytkowników aspekt działalności pływalni, tj. jakość mikrobiologiczna wody w nadzorowanych basenach oceniona była pozytywnie.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego znajdowało się 591 podmiotów wykonujących działalność leczniczą: 9 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 582 placówki lecznictwa otwartego (w tym 185 podmiotów leczniczych i 406 praktyk zawodowych).

W roku 2020 kontrolą objęto 49 obiektów: zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, hospicjum, przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarskie oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne. Przeprowadzono ogółem w tych placówkach 51 kontroli (w tym 2 kontrole sprawdzające).

1. Informacja dotycząca aktualnego stanu dostosowań placówek służby zdrowia:

Podmioty wykonujące działalność leczniczą	Szpitale	Zakłady opiekuńcze wg druku Mz 46 (3 łącznie)	Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną
Liczba placówek **dostosowanych** do wymogów rozporządzenia MZ	6	1	175
Liczba placówek **niedostosowanych** do wymogów rozporządzenia MZ	1	0	1
Liczba placówek posiadających **Program Dostosowawczy***	1	0	1

1.1 Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie

W związku z niedostosowaniem WSZ do wymogów rozporządzenia obowiązuje decyzja PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. (terminy wykonania: 15.12.2021, 31.12.2021, 15.12.2022, 15.12.2025, 15.12.2027) a dotyczących:

- zapewnić pomieszczenie higieniczno-sanitarne wyposażone dodatkowo w natrysk przystosowane dla osób niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich w Oddziale Onkologicznym z Pododdziałem Hematologii,
- zapewnić w izolatce Oddziału Dziecięcego wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż w korytarzu,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Rehabilitacyjnym z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Dziecięcym,

- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Ginekologicznym,
- zapewnić pokoje łóżkowe w systemie „matka z dzieckiem" przeznaczone maksymalnie dla 2 matek i 2 noworodków z możliwością wstawienia 3 łóżeczka dla noworodka - dotyczy sal nr 4, 5, 10, 11 w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Dziecięcym,
- wyposażyć pokoje dla noworodków w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnacje noworodka w Oddziale Położniczym,
- zapewnić śluzę umywalkowo-fartuchową w izolatce w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić gabinet diagnostyczno-zabiegowy w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić w Oddziale Dziecięcym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- wyposażyć brudownik w płuczkę-dezynfektor w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić śluzę szatniową w prosekturze w Zakładzie Patomorfologii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1.

1.2. Podmioty lecznicze z działalnością ambulatoryjną.

W tej grupie obiektów niespełniających wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą – w 2020 r. był 1 podmiot leczniczy.

Nadal w 2020 r. 1 obiekt nie dostosował się do wymogów ww. rozporządzenia w zakresie:

- zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej, wyposażonym dodatkowo w bidet.

Obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/182/18 z dnia 5 września 2018 r. dotycząca: zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej.

2. Krótka charakterystyka stanu technicznego, funkcjonalnego i wyposażenia obiektów

Przeprowadzane kontrole wykazały, że codzienna eksploatacja w placówkach powoduje występowanie bieżących uchybień, które w większości są sukcesywnie usuwane, głównie w wyniku wydawanych przez PPIS w Koninie decyzji pokontrolnych.

W roku sprawozdawczym 2020 nie przeprowadzono kontroli kompleksowej szpitala planowanej na miesiąc wrzesień-październik z powodu wystąpienia ognisk Covid-19 w szpitalu, zamknięcia oddziałów i ograniczenia dostępu do szpitala.

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

Z uwagi na brak przeprowadzonej kontroli kompleksowej szpitala w 2020 r. nie dokonano oceny porównawczej w stosunku do stanu technicznego i funkcjonalności w poprzednim roku. Wojewódzki Szpital Zespolony im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie pismami informował PPIS o zmianach funkcjonalności pomieszczeń lub przebudowie pomieszczeń. W roku sprawozdawczym:

- w budynku przy ul. Szpitalnej 45 utworzono od 1 września Oddział Diagnostyczno-Internistyczny po byłym odcinku Oddziału Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu. Oddział został utworzony z podzielenia 80 łóżek internistycznych przy ul. Wyszyńskiego i będzie liczył 27 łóżek. W związku z tym przy ul. Wyszyńskiego pozostał Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Gastroenterologii liczący 53 łóżka,
- w budynku przy ul. Wyszyńskiego od dnia 1 października oddano do użytkowania nowe pomieszczenia (po przebudowie) funkcjonujące w ramach Oddziału Leczenia Uzależnień i Poradni Leczenia Uzależnień,
- w budynku przy ul. Wyszyńskiego w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym pokój terapii zajęciowej, gabinet rehabilitacj, pro-morte przeniesiono w nowe pomieszczenia, a w dotychczasowych zostały utworzone sale chorych.

Wykonanie zadań w roku sprawozdawczym przez Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie

W roku sprawozdawczym prowadzone były prace remontowe i naprawcze głównie związane z obowiązkiem wykonania zarządzeń nałożonych w decyzjach dotyczących kompleksów budynków przy ul. Wyszyńskiego 1.

W roku sprawozdawczym 2020 sekcja Higieny Komunalnej przeprowadziła 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie zarządzeń decyzji a dotyczących:

- zapewnienia dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Onkologicznym z pododdziałem Hematologii,
- zapewnienia pomieszczenia przeznaczonego na gabinet diagnostyczno-zabiegowy, o kształcie i powierzchni zapewniającej prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, w części hematologicznej w Oddziale Onkologicznym z Pododdziałem Hematologicznym,
- zapewnienia pomieszczenia przeznaczonego na sale chorych, o kształcie i powierzchni zapewniającej prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, w Oddziale Onkologicznym z Pododdziałem Hematologicznym w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchnie ścian w korytarzu w Oddziale Ginekologicznym,

- zapewnienia w Oddziale Położniczym funkcjonowanie urządzenia do mycia i dezynfekcji basenów i misek usytuowanego w brudowniku,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego powierzchnię materaca przy stanowisku kinezyterapii w sali gimnastycznej nr 5a w Zakładzie Fizjoterapii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię materaca przy stanowisku do ćwiczeń oporowych w sali gimnastycznej nr 5a w Zakładzie Fizjoterapii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie ścian w pomieszczeniu porządkowym nr 13 w Zakładzie Fizjoterapii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego podłogę w pomieszczeniu porządkowym nr 13 w Zakładzie Fizjoterapii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchnie ściany przy futrynie drzwiowej przy wejściu na Blok Cięciowy w Trakcie Porodowym przy Oddziale Położniczym,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego powierzchnie pasów przy stole do badania RTG w pokoju badań górnego odcinka przewodu pokarmowego w Pracowni Endoskopii,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi w kabinie prysznicowej w pomieszczeniu natrysku (nr 36) w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie krzesła drewnianego w pomieszczeniu natrysku (nr 36) w Oddziale Wewnętrznym z Pododdziałem Gastroenterologii,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego powierzchnie 5 materacy na łóżkach porodowych w salach porodowych nr 1, 2, 3, 4, 5 w Trakcie Porodowym przy Oddziale Położniczym,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię materaca do ćwiczeń w pokoju ćwiczeń w Oddziale Leczenia Uzależnień,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię materaca do ćwiczeń siłowych w pokoju ćwiczeń w Oddziale Leczenia Uzależnień,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię worka treningowego w pokoju ćwiczeń w Oddziale Leczenia Uzależnień.

Ponadto w szpitalu przeprowadzono ***3 kontrole dodatkowe:***

- 2 *kontrole tematyczne* w związku z przygotowaniem szpitala w razie przyjęcia podejrzenia lub zachorowania na Covid-19.

- *1 kontrola* w związku z podejrzeniem zachorowania na półpasiec.

Ponadto Sekcja Epidemiologii wykonała 35 raportów wstępnych i końcowych dotyczących wystąpienia ognisk w szpitalu.

Do PPIS w Koninie wpłynęły **2 interwencje** pisemne: jedna dotycząca krzyżowania się dróg komunikacyjnych w Oddziale Nefrologii Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie, druga dotycząca stosowanych środków ochrony indywidualnej oraz wykonywania zabiegów ozonowania w Oddziale Chorób Nerek w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie w trakcie trwania epidemii Covid-19.

W przypadku pierwszej interwencji PPIS po zapoznaniu się z dokumentacją w sprawie zobowiązał pismem Dyrektora Szpitala do przeprowadzenia reorganizacji pracy w celu zapewnienia prawidłowego przebiegu dróg komunikacyjnych w oddziale.

W przypadku drugiej interwencji PPIS Koninie zwrócił się z pismem do dyrektora szpitala o przesłanie dokumentów potwierdzających ilości wydawanych środków ochrony osobistej, przeprowadzonych zabiegów ozonowania oraz o przedstawienie stosownych procedur w tym zakresie w Oddziale Nefrologii Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie. Po analizie przedłożonych dokumentów PPIS w Koninie pismem skierowanym do Dyrektora WSZ wskazał, iż w obecnej sytuacji epidemicznej należy dostosować przedłożone procedury, instrukcje i zarządzenia do obowiązujących obostrzeń, które pozwolą zminimalizować zagrożenia związane ze wzrostem liczby zachorowań na Covid-19.

Pod nadzorem PPIS w Koninie w 2020 r. znajdowały się 2 hospicja, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz 6 szpitali jednodniowych:

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono w tej grupie obiektów **2 kontrole** przez sekcję Higieny Komunalnej.

Obiekty ze złym stanem sanitarnym.

W roku sprawozdawczym nie wykazano obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym. 3 obiekty złe wykazane w 2019 r. były zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym, jednak z uwagi na istniejący stan epidemii nie przeprowadzono kontroli.

We wszystkich 3 przypadkach obowiązują decyzje PPIS w Koninie.

W stosunku do jednego podmiotu (NZOZ Poradnia Lekarska s. c. w Kazimierzu Biskupim) obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/14/16 z dnia 22 lutego 2016 r. wydana przez PPIS w Koninie z zarządzeniami dotyczącymi usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości z przedłużeniem terminu wykonania do dnia 30.03.2021 r. a dotyczących:

- zapewnienia wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi (gabinet lekarski na parterze, gabinet fizjoterapii - przy zabiegach elektroterapii, pomieszczenie kinezyterapii),
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian oraz narożników przy otworach drzwiowych w poczekalni dla pacjentów dorosłych,
- przy zakładzie rehabilitacji leczniczej zapewnienia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego wyposażonego dodatkowo w natrysk, w tym co najmniej jednego przystosowanego dla pacjentów niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich.

W drugim przypadku („Medyk" Spółka Jawna Golina) PPIS obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/182/18 z dnia 5 września 2018 r. a dotycząca:

- zapewnienia bezpośredniego połączenia gabinetu ginekologicznego z kabiną higieny osobistej.

W stosunku do trzeciego podmiotu (NZOZ Poradnia Lekarska s. c. Kazimierz Biskupi Filia Dobrosołowo) obowiązuje decyzja Nr M/ON.HK/242/19 z dnia 30 grudnia 2019 r. wydana przez PPIS w Koninie z zarządzeniami dotyczącymi usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości do dnia 30.10.2020 r. a dotyczących:

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

Strona pismem poinformowała PPIS w Koninie, iż od dnia 01.07.2020 r. działalność w przychodni została zawieszona do dnia 31.12.2020 r. O dalszych ustaleniach strona zobowiązała się powiadomić PPIS.

Ponadto przeprowadzono **4 kontrole doraźne (interwencyjne)** w 3 podmiotach leczniczych i 1 praktyce lekarskiej.

Zgłaszane zarzuty osób skarżących:

- podczas wizyty w przychodni pielęgniarki w rejestracji nie przestrzegały zasad związanych z reżimem sanitarnym w trakcie epidemii SARS-CoV-2 tj. brak maseczek ochronnych oraz brak rękawiczek jednorazowych,
- pozostawienia worków z odpadami medycznymi przy kontenerach z odpadami komunalnymi wystawionymi do wywozu przy budynku mieszkalno-usługowym,
- personel nie przestrzegał obowiązku zasłaniania ust i nosa,
- personel nie prowadził bieżącej dezynfekcji kozetek,
- nie przestrzegano zasad związanych z reżimem sanitarnym obowiązującym w trakcie epidemii COVID-19 tj. brak maseczki lub przyłbicy, brak rękawiczek jednorazowych, brak fartucha lekarskiego,
- kozetka nie przykryta jednorazowym ręcznikiem.

Przeprowadzone kontrole interwencyjne w 3 obiektach nie wykazały nieprawidłowości, które potwierdziłyby podniesione w interwencjach zarzuty.

Nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego kontrolowanych obiektów w 2020 roku stwierdzono w 1 przypadku i dotyczyły kontroli interwencyjnej w podmiocie leczniczym tj. kontrola interwencyjna przeprowadzona została w związku z wniesioną pisemną interwencją, która wpłynęła drogą elektroniczną do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie

Zarzuty dotyczyły – używania wałka obszytego welurem w trakcie wykonywania badania (biopsji), bez możliwości zdezynfekowania go, bez fliselinowej ochrony.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w wyniku której stwierdzono: uchybienie stanowiące naruszenie § 27 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.) zgodnie z którym meble w pomieszczeniach podmiotu wykonującego działalność leczniczą umożliwiają ich mycie oraz dezynfekcję.

W związku ze stwierdzonym uchybieniem stanowiącym naruszenie wymagań sanitarno-higienicznych, PPIS w Koninie wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję opłatową z uwagi na kwestionowany obszar kontroli.

Tabela 2 - Poprawa i pogorszenie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego w stosunku do roku poprzedniego dot. przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych, lecznic oraz zakładów badań diagnostycznych i medycznych laboratoriów diagnostycznych, zakładów rehabilitacji leczniczej, a także innych, praktyk zawodowych.

Dane	Poprawa stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego	Pogorszenie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego
Ilość	**2**	**0**
Czego dotyczy	- przebudowa i rozbudowa części budynku – utworzenie zakładu rehabilitacji leczniczej wraz z wyposażeniem w nowy sprzęt, - zapewnienie pomieszczeń higieniczno – sanitarnych przystosowanych dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, wyposażonych dodatkowo w natrysk, - dokonanie malowania pomieszczeń (ścian) - wyposażenia w nowe meble, - adaptacja nowych pomieszczeń	Nie stwierdzono

Tabela 2 - Obiekty najlepsze i najgorsze

Dane	Obiekty najlepsze	Obiekty najgorsze
Ilość	**1**	**2**
Czego dotyczy	– wyposażenie w nowoczesny sprzęt medyczny – szeroki zakres działalności, – rozszerzenie działalności.	– brak podjętych działań dostosowawczych do wymogów rozporządzenia MZ, – zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, – zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny mebli.

3. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

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

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

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

4. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk

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

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

5. Gabinety profilaktyki szkolnej

Liczba placówek w ewidencji ogółem – **39** w tym:

a) liczba gabinetów profilaktyki szkolnej (jako podmioty lecznicze): **7,**

b) indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek: **26**,

c) grupowe praktyki pielęgniarek: **4,**

d) inne (higienistki): **2.**

Zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2020 zaplanowanych do kontroli było **7 gabinetów profilaktyki szkolnej**.

Z uwagi na wprowadzony stan epidemii (zamknięcie szkół) i zawieszenie przeprowadzania kontroli w obiektach nie skontrolowano zaplanowanych obiektów.

6. Pralnictwo

Spośród 17 podmiotów leczniczych skontrolowanych w 2020 r., 14 obiektów korzystało z usług pralniczych pralni usługowych zlokalizowanych na terenie miasta Konina i okolic, w 3 podmiotach pranie bielizny (głównie odzieży ochronnej personelu) odbywało się we własnym zakresie (placówki posiadają pomieszczenia pralni wyposażone w pralki, suszarki) zlokalizowanych na terenie ośrodków. Placówki w większości korzystały z transportu pralni, pozostałe dowoziły własnym środkiem transportu. W przypadku praktyk lekarskich spośród 27 obiektów skontrolowanych: 6 obiektów korzystało z usług pralni, w 3 przypadkach korzystano tylko z odzieży ochronnej jednorazowego użycia, w pozostałych 18 obiektach pranie odbywało się we własnym zakresie (wydzielone pralki, osobny wsad, stosowanie proszków o właściwościach dezynfekcyjnych). W 2020 r. znacznie zwiększył się udział odzieży ochronnej jednorazowego użytku z uwagi na stan epidemii.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

7. Odpady medyczne

W okresie sprawozdawczym odpady medyczne przekazywane były do spalenia w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie. Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe:

1) P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,

2) Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11 , 62-510 Konin,

3) Med Waste Marlena Szadek, ul. Kościelna 3, 62-500 Konin.

Skontrolowane placówki posiadły podpisane umowy/aneksy z firmami specjalistycznymi transportowymi odbierającymi i przekazującymi do utylizacji odpady. Podczas kontroli okazywano dokumenty: karty przekazania odpadów, dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych. W miejscu wytworzenia były przechowywane do 72 h w oznaczonych, opisanych etykietą (datą i godz. otwarcia i zamknięcia, kodem odpadów, nr regon, nr księgi rejestrowej, adresem

obiektu), pojemnikach i workach kolorach czerwonego (180103) a następnie gromadzone w lodówkach wyposażonych w termometr. Transport wewnętrzny odpadów medycznych z gabinetów do miejsca przechowywania odbywa się przy użyciu pojemników zamykanych opisanych przechowywanych w pomieszczeniach porządkowych. Prowadzone są zapisy z monitoringu temperatury w lodówce z odpadami medycznymi i dokonywane są zapisy po przeprowadzonym procesie dezynfekcji i mycia przedmiotowej lodówki. W większości przypadków nie wprowadzono segregacji odpadów o kodzie 180104. W procedurach postępowania z odpadami dokonano zapisów, iż wszystkie odpady medyczne traktowane są jako medyczne zakaźne o kodzie 180103. Związane jest to z wytwarzaniem małej ilości odpadów, brakiem dodatkowego wydzielonego miejsca do przechowywania/magazynowania z uwagi na ograniczenia lokalowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach.

8. Dezynsekcja i deratyzacja

W nadzorowanych placówkach obecności gryzoni i owadów nie stwierdzano.

Podsumowanie

1. Szpital w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, a także dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.).
2. W grupie obiektów lecznictwa otwartego w 2020 r. niedostosowanych do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz.595) zakwalifikowany został 1 podmiot leczniczy.
3. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.
4. Zwiększyła się liczba przesyłanych interwencji do PPIS w Koninie dotyczących nieprzestrzegania zasad reżimu sanitarnego w trakcie trwania epidemii Covid-19 w placówkach leczniczych. Jednak przeprowadzone kontrole interwencyjne w obiektach nie wykazały nieprawidłowości, które potwierdziłyby podniesione w interwencjach zarzuty.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W 2020 r. przeprowadzono 177 kontroli w 159 zakładach pracy, w tym m.in.:

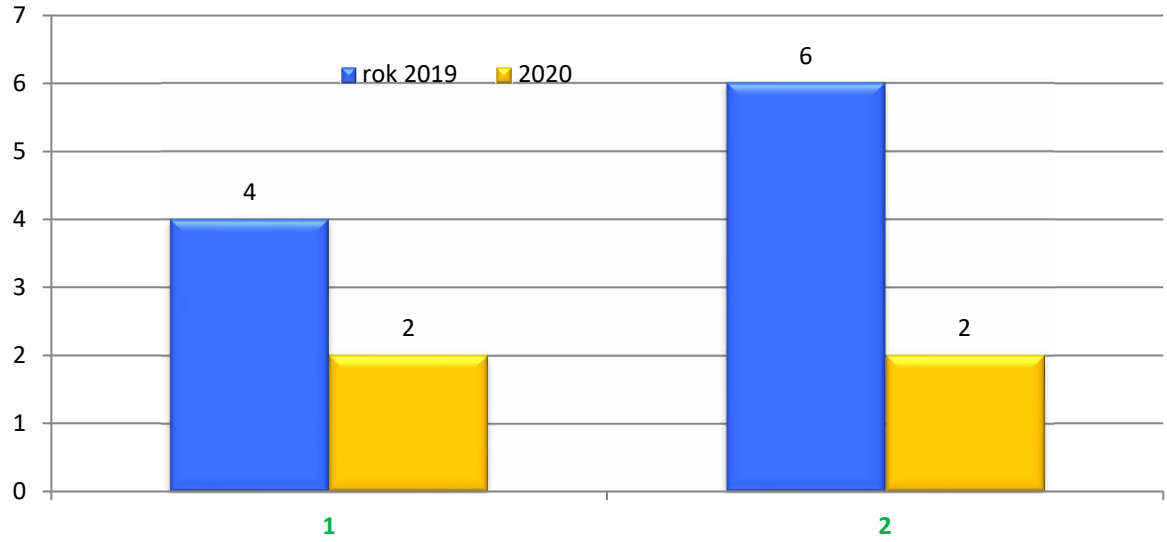
- w ramach nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,
- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- w zakresie substancji, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- w ramach nadzoru nad pestycydami.

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 62 uchybienia, które dotyczyły m.in. :

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 13 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 3 uchybienia,
- złego stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 4 uchybienia,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 5 uchybień,
- oceny ryzyka zawodowego – 21 uchybień,
- czynników biologicznych – 9 uchybień,
- brak aktualnych zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 4 uchybienia,
- brak znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej – 1 uchybienie,
- brak instrukcji stanowiskowych – 1 uchybienie,
- brak rejestru chorób zawodowych – 1 uchybienie.

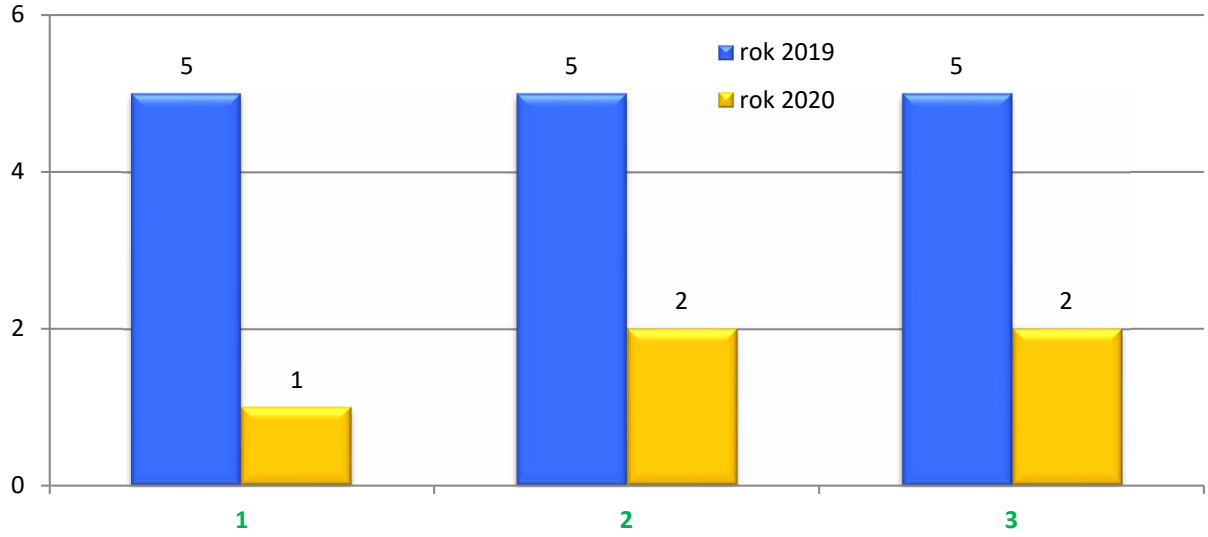
Szczegółowy opis stwierdzonych uchybień ilustrują Rys.: 1, 2, 3 i 4.

Rys. 1. Uchybienia w zakresie stan sanitarno-higienicznego pomieszczeń



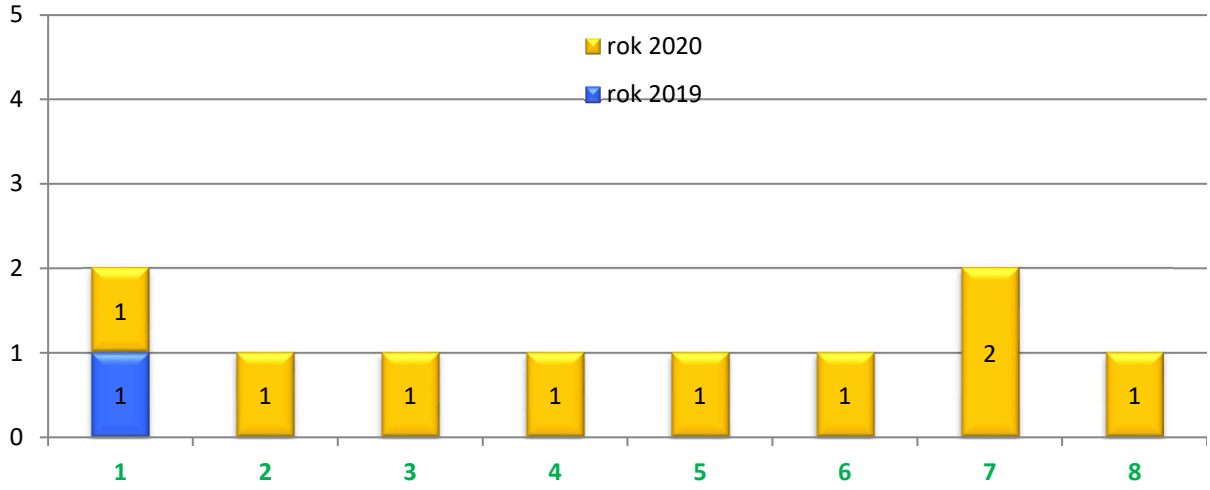
1. Ściany i sufity w złym stanie sanitarno-higienicznym/technicznym.
2. Brak lub urządzone niezgodnie z przepisami prawa zaplecze higieniczno-sanitarne.

Rys. 2. Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin



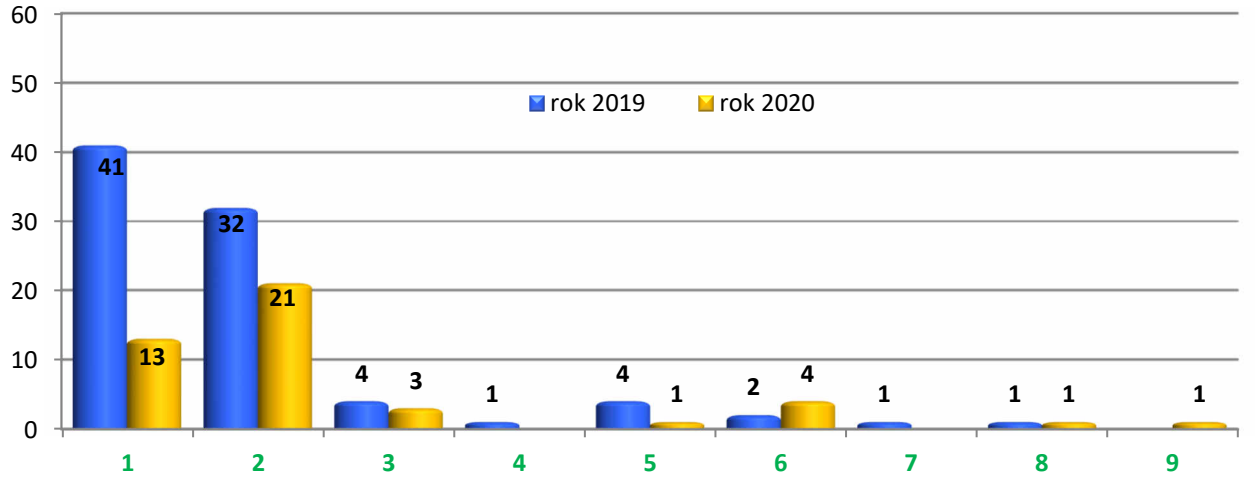
1. Brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie stosowanych chemikaliów. 1
2. Brak kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych. 2
3. Brak spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych. 2

Rys. 3. Uchybienia w zakresie szkodliwych czynników biologicznych



1. Brak planu postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 lub 4 grupy zagrożenia.
2. Brak bezpiecznych warunków spożywania posiłków.
3. Brak bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia, a w razie konieczności niszczenia odzieży, środków ochrony indywidualnej i wyposażenia, które uległy skażeniu szkodliwym czynnikiem biologicznym.
4. Brak środków do odkażania skóry lub błon śluzowych
5. Brak soli fizjologicznej lub wody destylowanej
6. Brak szkoleń w zakresie pracy z czynnikami biologicznymi.
7. Brak organizacji odkażania pojazdów, narzędzi i innych urządzeń oraz brak dziennych raportów zużytych środków biobójczych.
8. Brak zaplecza higieniczno-sanitarnego dla pracowników mających kontakt z odpadami.

Rys. 4. Pozostałe uchybienia



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

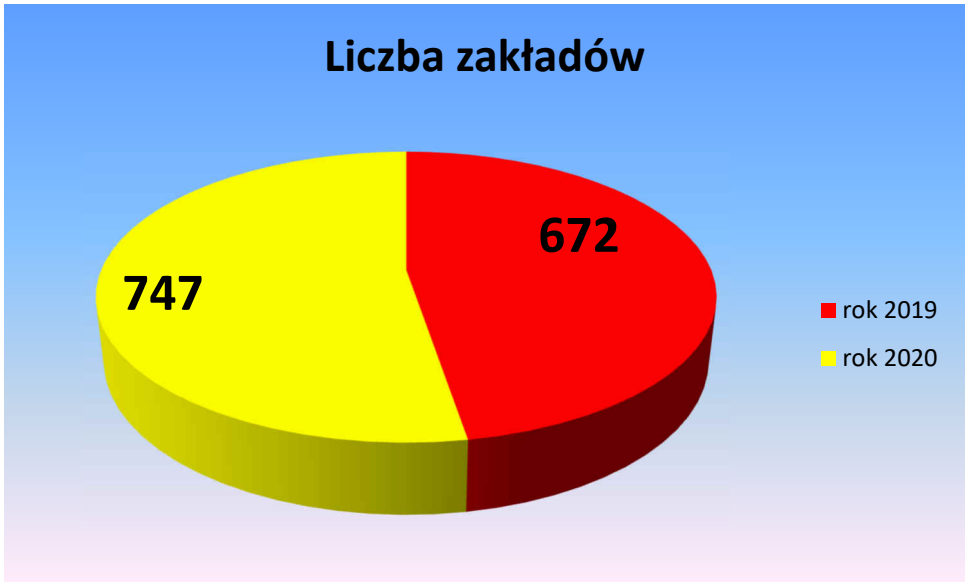
W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem 18 decyzji zawierających 86 nakazów dotyczących m. in.:

- badań i pomiarów środowiska pracy – 21 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 23 nakazy,
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – 2 nakazy,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecza higieniczno-sanitarnego – 5 nakazów,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 6 nakazów,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 3 nakazy,
- szkodliwych czynników biologicznych – 12 nakazów,
- zapewnienie znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej – 1 nakaz,
- szkoleń pracowników w zakresie bhp – 4 nakazy,
- zapewnienia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechaniczne – 1 nakaz,
- zapoznania pracowników z oceną ryzyka zawodowego – 1 nakaz,

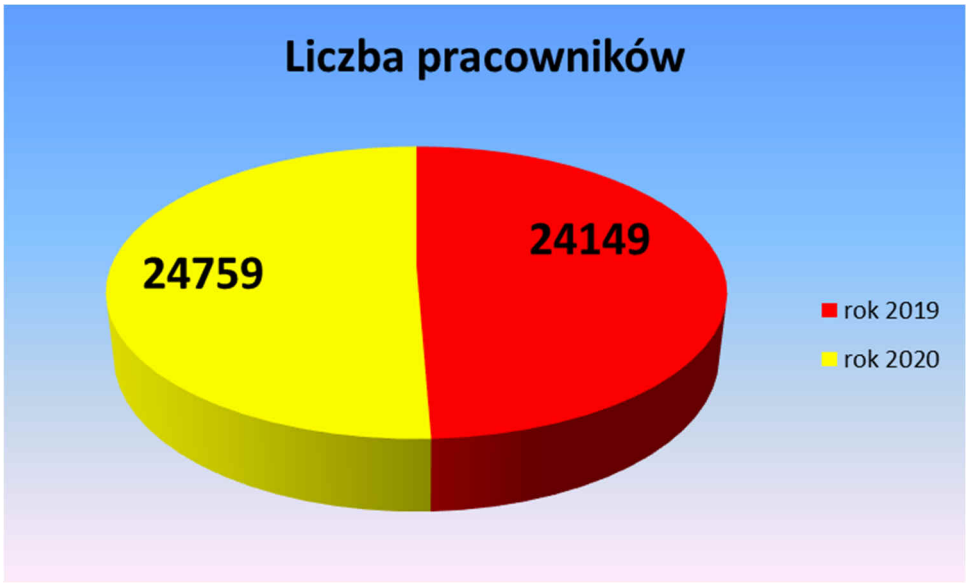
- zapewnienia instrukcji stanowiskowych bhp – 1 nakaz,
- zapewnienia rejestru obejmujący przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby – 1 nakaz,
- obniżyć do obowiązujący norm na stanowiskach pracy zapylenie i czynniki chemiczne – 2 nakazy.

Rys. 5. Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem HP

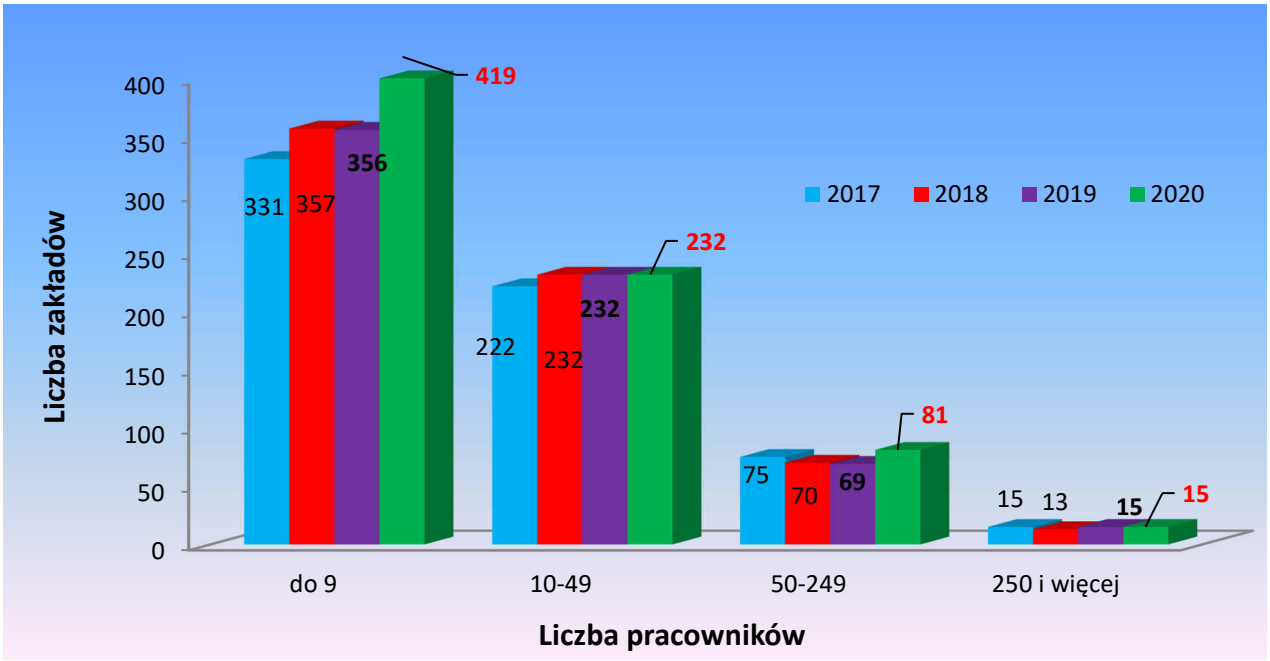
W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP liczba zakładów pracy wyniosła 747 natomiast liczba pracowników zwiększyła się o 1215 osób.



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



Rys. 7. Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego w 2017-2020 roku wg liczby zatrudnionych pracowników

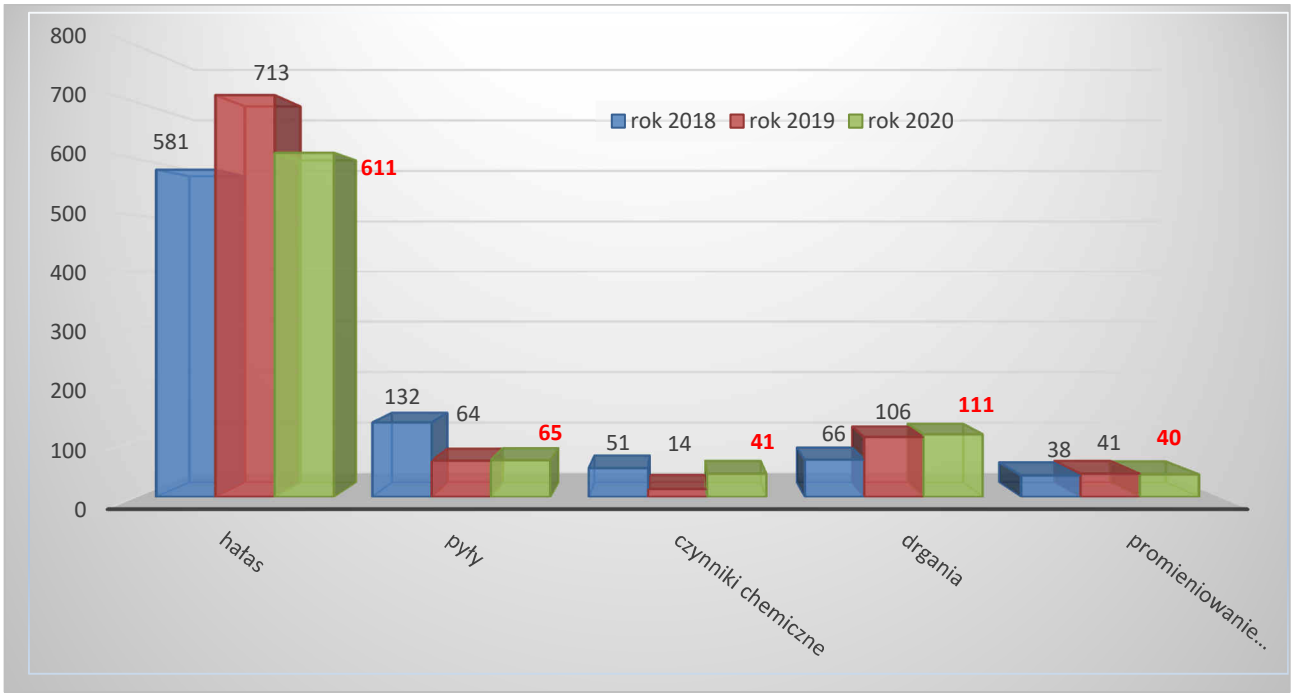


1. Czynniki szkodliwe

W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało 772 osób w 62 zakładach.

Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – 611 osób.

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



2. Czynniki rakotwórcze i mutagenne

W roku 2020 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym bądź mutagennym zatrudnionych było 1551 pracowników w 86 zakładach

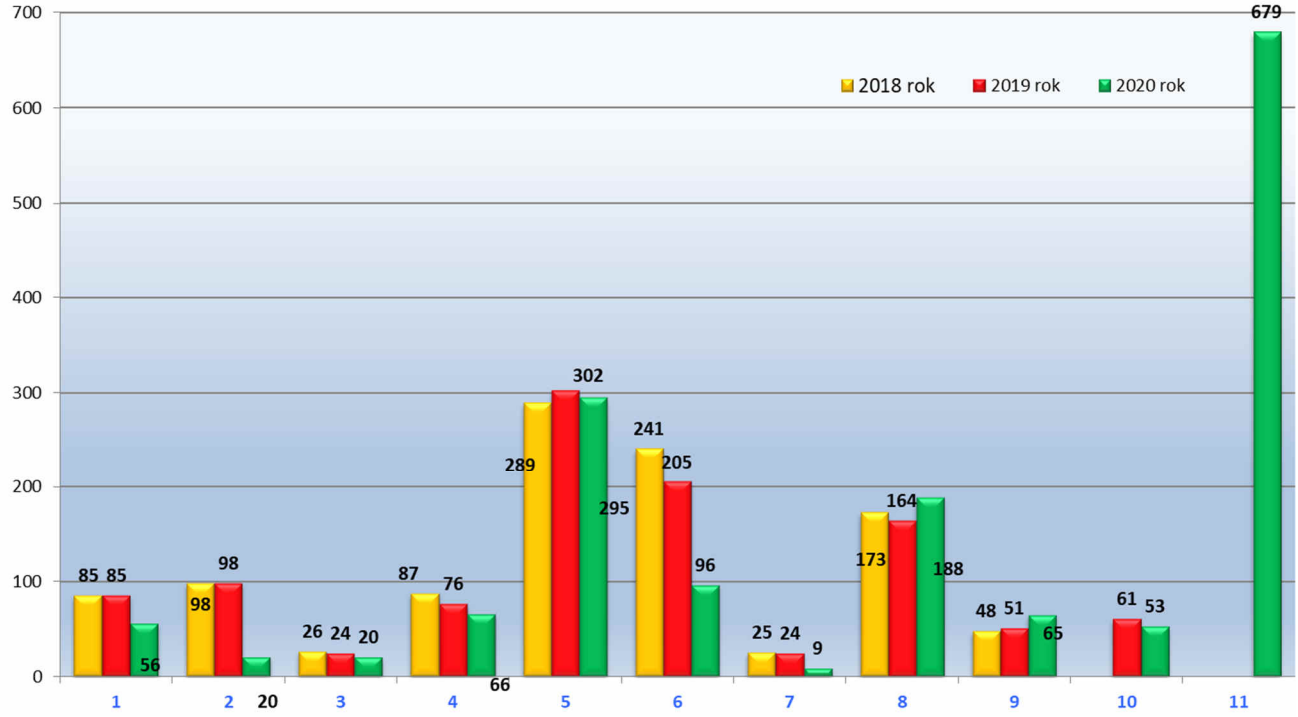
(w 12 skontrolowanych zakładach 939 pracowników). Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych przeprowadzono 14 kontroli, skontrolowano 12 zakładów.

W zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych nie stwierdzono uchybień.

Tabela 1. Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz liczbie osób narażonych na czynniki rakotwórcze w powiecie konińskim w roku 2020

Nazwa czynnika rakotwórczego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze
Benzo(a)piren	• przetop gąsek aluminiowych, wsadu blokowego, odpadów techn. i złomu z zewnątrz, odlewanie wlewków aluminiowych	56
Beryl	• produkcja aluminium - odlewanie wlewków aluminiowych	20
Olej kreozotowy	• uzbrajanie i wymiana podkładów kolejowych w torach	24
Dichromian(VI)potasu, chromian(VI)potasu, siarczan kobaltu, trójchlorek chromu	• wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach	66
Benzen • jako zanieczyszczenie rozpuszczalników • benzen (paliwa)	• procesy wulkanizacyjne • stacje paliw	83 212
Formaldehyd	• WSzZ – obróbka materiału biologicznego	96
Cytostatyki	• Przygotowywanie i podawanie leków cytostatycznych	53
Azbest	• usuwanie wyrobów zawierających azbest	9
Promieniowanie jonizujące	• diagnostyka obrazowa • radiografia przemysłowa	163 25
Prace związane z narażeniem na pył drewna twardego	• obróbka drewna twardego	65
Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna	• prace na terenie odkrywki węgla brunatnego, • produkcja materiałów budowlanych	618 61
Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze - ogółem		**1551**

Rys. 9. Czynniki rakotwórcze



1. Benzo(a)piren
2. Beryl
3. Olej kreozotowy
4. Dichromian(VI) potasu, chromian(VI) potasu, siarczan kobaltu, trójchlorek chromu
5. Benzen jako zanieczyszczenie rozpuszczalników i paliwa
6. Formaldehyd (od 2016 jest czynnikiem rakotwórczym)
7. Azbest
8. Promieniowanie jonizujące
9. Prace związane z narażeniem na pył drewna twardego
10. Cytostatyki
11. Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna

3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursory i produkty biobójcze.

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 2 kontroli w 2 zakładach wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 115 kontroli w 106 zakładach stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 10 nakazów, które najczęściej dotyczyły uzupełnienia zbioru kart charakterystyk stwarzających zagrożenie substancji chemicznych i ich mieszanin, uaktualnienia spisu stosowanych chemikaliów, zapewnienia zgodnego z przepisami natrysku ratunkowego.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrole w zakładach stosujących ww. substancje chemiczne. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2020 roku skontrolowano 54 zakłady stosujące produkty o właściwościach biobójczych. Kontrolą objęto 78 produktów biobójczych. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono:

- produkt, który nie posiadał wymaganego pozwolenia Ministra Zdrowia na wprowadzanie do obrotu oraz nieprawidłową kartę charakterystyki tj. brak danych dotyczących dostawcy karty charakterystyki, brak danych producenta, osoby odpowiedzialnej za produkt oraz nieprawidłową klasyfikację produktu;
- produkt posiadający niezgodność etykiety wraz z kartą charakterystyki.

W obu przypadkach sprawę przekazano PPIS według właściwości miejscowej.

Na terenie powiatu konińskiego nie prowadzi działalności producent produktów biobójczych.

4. Działania prowadzone w ramach Wielkopolskiej Strategii Ograniczania zagrożeń zawodowych w latach 2013-2020 w zakresie ograniczenia zagrożeń zawodowych w przetwórstwie przemysłowym (szczególnie obróbka drewna, metali, produkcja spożywcza) oraz w zakładach gospodarki odpadami i ściekami ze szczególnym uwzględnieniem czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (hałas, zapylenie, wibracje, czynniki chemiczne i biologiczne).

W 2020 r. przeprowadzono 28 kontroli w 27 zakładach w tym: 6 zakładów spożywczych, 5 zakładów zajmujących się obróbką drewna i 12 zakładów z branży metalowej oraz 4 zakładów sektora gospodarki odpadami i ściekami. Wydano 8 decyzji administracyjnych zawierających 36 nakazów, które dotyczyły: przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów, w zakresie oceny ryzyka zawodowego, nakazy w zakresie czynników biologicznych.

Ponadto podczas kontroli stwierdzono uchybienia techniczne dotyczące pomieszczeń pracy (brak: zaplecza higieniczno-sanitarnego, zły stan techniczny pomieszczeń).

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono w 8 zakładach (liczba narażonych w tych zakładach – 117 pracowników).

Ocenie realizacji wymogów w zakresie szkodliwych czynników biologicznych w 2020 r. podlegało 19 zakładów (liczba narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne – 1351 pracowników).

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

Na terenie działania PPIS w Koninie funkcjonuje 29 firm zajmujących się usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest. Spośród tych firm 20 zajmuje się wytwarzaniem odpadów azbestowych, 8 transportem odpadów zawierających azbest i 1 składowisko odpadów. W 2020 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w siedzibie firmy. W skontrolowanym zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości.

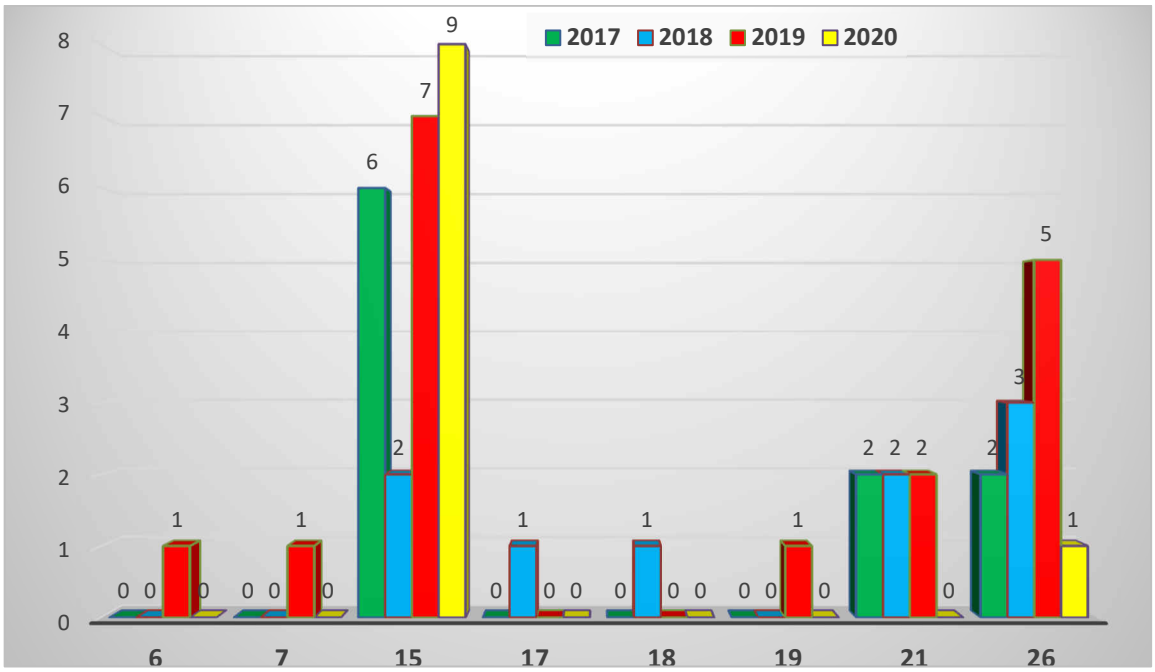
PPIS w Koninie otrzymał 5 zgłoszeń obejmujących 547 miejsc, w których prowadzone będą prace polegające na zabezpieczaniu lub usuwaniu wyrobów zawierających azbest, z czego 491 lokalizacji to odbiór wyrobów zawierających azbest, natomiast 56 lokalizacji to demontaż wyrobów zawierających azbest. Na terenie powiatu konińskiego usuwaniem wyrobów zawierających azbest zajmowała się jedna firma (z Katowic). Firma ta poinformowała PPIS w Koninie o zamiarze wykonania w okresie od 23.03.2020 r. do 30.10.2020 r. prac polegających na usuwaniu płyt azbestowo-cementowych falistych z posesji wymienionych we wniosku bez przypisania posesji daty planowanej rozbiórki. Nie określono jednoznacznego terminu rozpoczęcia prac dla obiektu, z którego ma nastąpić usunięcie azbestu, co nie pozwoliło na skontrolowanie ww. firmy podczas prac związanych z usuwaniem wyrobów zawierających azbest.

6. Choroby zawodowe

1. W 2020 roku PPIS w Koninie wydał 10 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2019 r.– 17).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2020 r. – 10 (w roku 2019 – 16).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2020 r. - 7 (w 2019 r. – 15).
4. Liczba wydanych postanowień w sprawach chorób zawodowych zgodnie z Kpa – 1.

Pozycja	**Rodzaj choroby zawodowej**	**Liczba chorób zawodowych w roku**			
		2017	**2018**	**2019**	**2020**
6	Astma oskrzelowa	0	0	1	0
7	zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła	0	0	1	0
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	6	2	7	9
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	0	1	0	0
18	Choroby skóry	0	1	0	0
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	0	0	1	0
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	2	2	2	0
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa	2	3	5	1
	Ogółem	**10**	**9**	**17**	**10**

Rys.14. Choroby zawodowe stwierdzone w latach: 2017-2020



6 Astma oskrzelowa

7 Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła

15 Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym

17 Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi

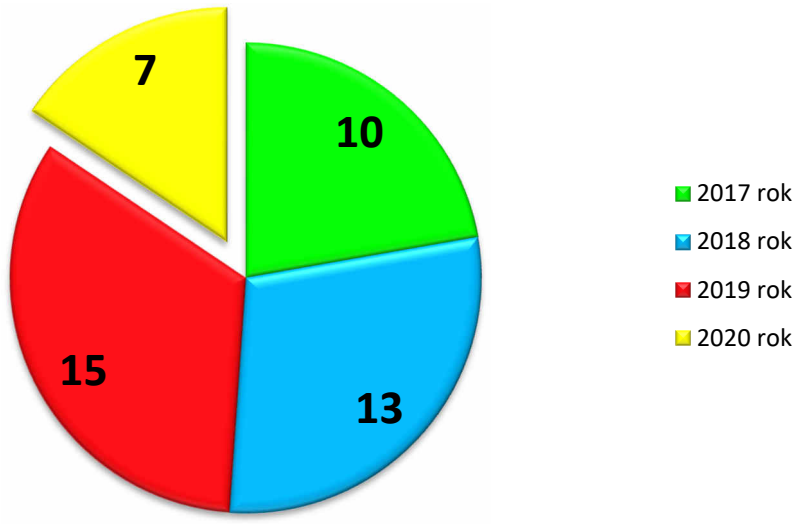
18 Choroby skóry

19 Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy

21 Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu

26 Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa

Rys. 15. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2017-2020



Podsumowanie

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajduje się 747 zakładów, w których zatrudnionych jest 24759 pracowników. W porównaniu z 2019 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 75 oraz liczba pracowników zwiększyła się o 610 osób. Większość (651) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.

Skontrolowano 159 obiektów (21% zewidencjonowanych obiektów). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 18 decyzji administracyjnych zawierających 86 nakazów. Podobnie jak w 2019 r. najwięcej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.

W 62 obiektach będących w ewidencji pionu higieny pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. W porównaniu z rokiem 2019 liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.

W roku 2020 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzało do obrotu 97 podmiotów gospodarczych, w tym: 6 producentów, 2 importerów, 6 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 408 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.

Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 10 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 90% ogółu stwierdzeń.

Ponadto w związku z tym, że w 2020 r. rozporządzeniem Rady Ministrów ustalono, że obszarem, na którym wystąpił stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, jest terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, pracownicy Sekcji Higieny Pracy dodatkowo prowadzili postępowania administracyjne w sprawie naruszeń nakazów i zakazów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z swystąpieniem stanu epidemii.

W tym zakresie wydano 32 decyzje nakładające kary grzywny na kwotę 165 000 zł, w tym:

- 4 decyzje za niezastosowanie się do nakazu określonego sposobu przemieszczania się,
- 27 decyzji za nieprzestrzeganie kwarantanny,
- 1 decyzja za naruszenie zakazu prowadzenia dyskoteki w lokalu „MAGNES” w miejscowości Wola Rychwalska.

W związku z wydanymi decyzjami do PPIS w Koninie wpłynęło 11 odwołań z czego:

- 5 przekazano do Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego
- 6 rozpatrzył PPIS w Koninie

Dodatkowo PPIS w Koninie wydał 14 decyzji dotyczących:

- 3 umorzenia postępowania administracyjnego,
- 7 uchylenia kary i umorzenia postępowania administracyjnego,
- 4 umarzające w całości postępowanie w sprawie administracyjnej kary pieniężnej.

Ponadto wszczęto dodatkowo 3 postępowania administracyjne w sprawie wymierzenia kary pieniężnej za naruszenie obowiązku odbycia kwarantanny oraz 1 za naruszenie zakazu prowadzenia dyskoteki w lokalu „MAGNES" w miejscowości Wola Rychwalska.

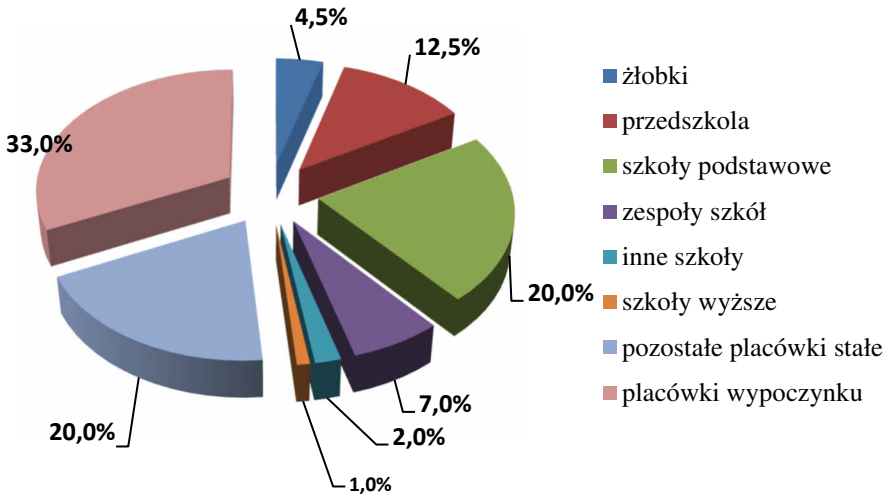
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

PSSE w Koninie w roku 2020 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe, szkoły wyższe, domy studenckie, bursę, centrum kształcenia zawodowego, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), szkoły muzyczne, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, młodzieżowy dom kultury, warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

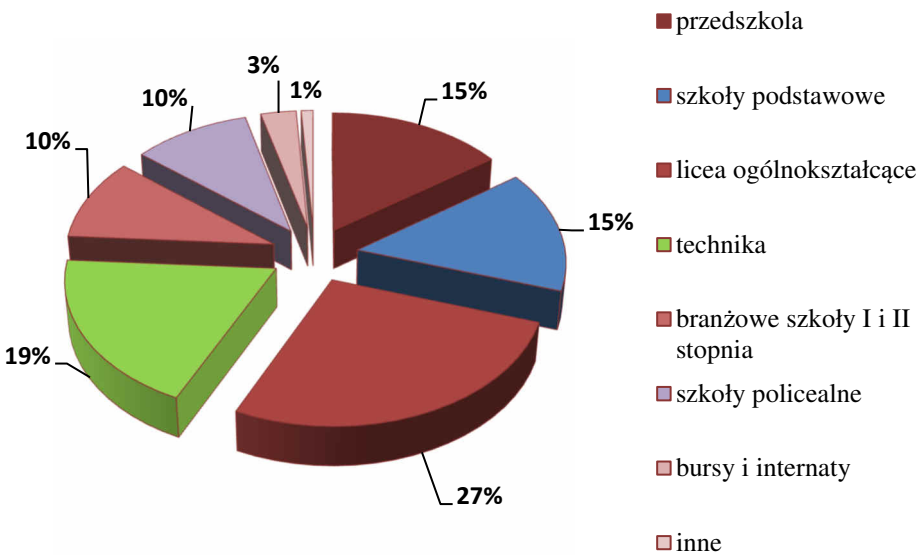
Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 343 placówki (230 stałych i 113 sezonowych placówek wypoczynku).

Skontrolowano 168 placówek, w tym 130 stałych (38 % placówek w ewidencji) i 38 sezonowych (33,6% placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 172 kontrole placówek stałych i placówek wypoczynku, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury (funkcjonalność budynków, stan techniczny), bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz dokonując oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, dostępność do infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higiena pracy umysłowej, itp.).



Ryc. 1 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2020.



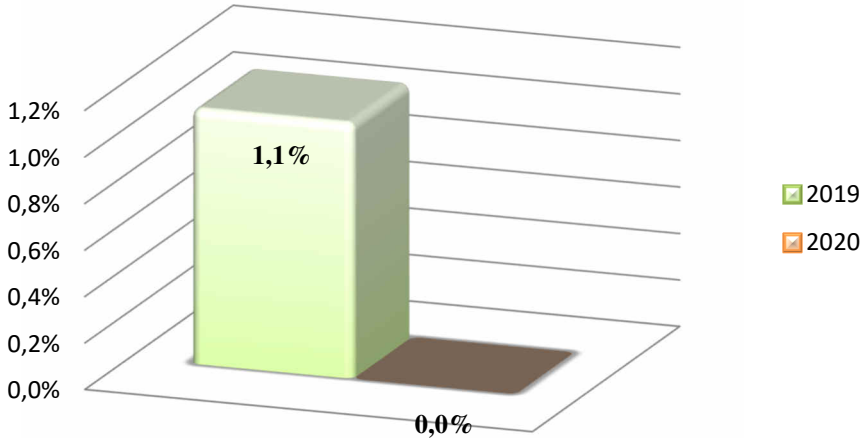
Ryc. 2 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2020.

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

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

W roku 2020 nie wydano decyzji administracyjnych.

Wystosowano 4 wystąpienia pokontrolne do organów prowadzących oraz dyrektorów placówek, w związku z interwencjami wniesionymi drogą pisemną lub telefoniczną, celem podjęcia przez nich działań zmierzających do poprawy stanu techniczno-sanitarnego obiektów oraz zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych.



Ryc. 3 Budynki w złym stanie technicznym w latach 2019-2020

2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

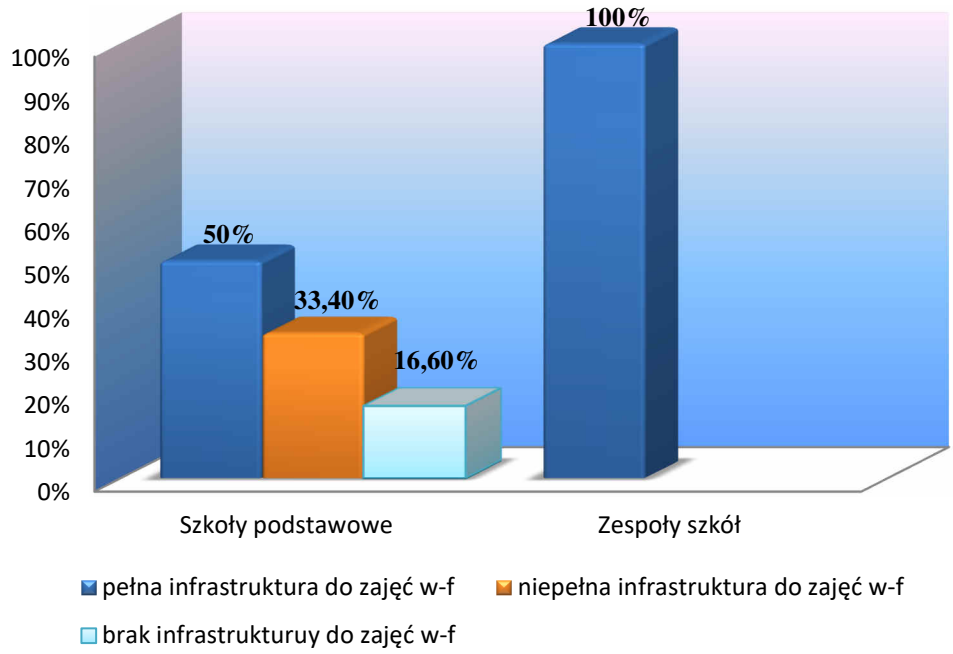
Skontrolowano 12 obiektów w których prowadzone były zajęcia w–f:

- 6 placówek (50%) posiada pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie/studenci w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzą sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 4 placówkach (33,4%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego albo tylko boiska. Najwięcej placówek nie posiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich,
- w 2 placówkach (16,6%) uczniowie/studenci korzystają tylko z bazy sportowej poza szkołą.

Zajęcia z w – f w 1 placówce (8,3%) realizowane są częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie miejskim, na hali sportowej lub sali gimnastycznej, na stadionie sportowym lub boisku.

Na 6 skontrolowanych obiektów, które posiadają natryskownie - w 4 placówkach (66,6%) natryski są nieużywane, w 1 placówce (16,7%) natryski używane są po dodatkowych zajęciach sportowych, w 1 placówce (16,7 %) natryski używane są sporadycznie.

W roku 2020 w jednej szkole podstawowej oddano do użytku nową salę gimnastyczną z pełnym zapleczem sanitarnym.



Ryc. 4 Warunki do prowadzenia zajęć z w-f w szkołach podstawowych i zespołach szkół w roku 2020.

3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.

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

Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono we wszystkich skontrolowanych w pełnym zakresie obiektach dla dzieci, młodzieży i dorosłych:

- 37 placówek (95%) zapewniło właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej
- 2 placówki (5%) nie zapewniła właściwych warunków w tym zakresie z uwagi na niewłaściwy stan techniczny ścian, podłóg oraz armatury w sanitariatach.

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

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2020 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 82 %. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (13%) lub własne oczyszczalnie ścieków (5%).

W wyniku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości w tym zakresie w roku 2020 wydano dwa zalecenia pokontrolne.

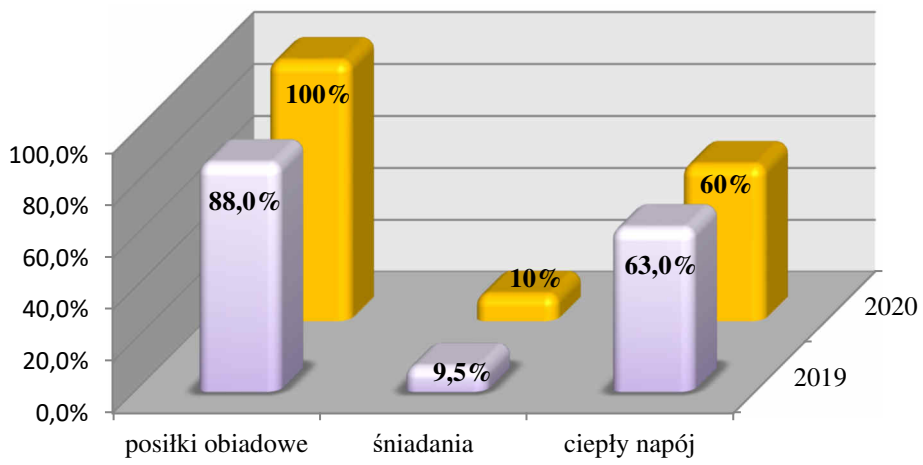
4. Warunki do prowadzenia żywienia.

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

W roku 2020 skontrolowano 10 szkół różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 10 placówkach oświatowych (100%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych (w roku 2019 – 88%),
- w 1 placówce (10%) wydawane są śniadania dla uczniów (w roku 2019 – 9%),
- w 6 placówkach (60%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w kuchni szkolnej (w roku 2019 – 63%).

Wyszczególnienie	rok 2019	rok 2020
Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe	34 %	29,5%
Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane	9 %	5%
Odsetek uczniów korzystających z napoju	28,5 %	43 %
Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym	66 %	54,5 %



Ryc. 5 Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2019-2020.

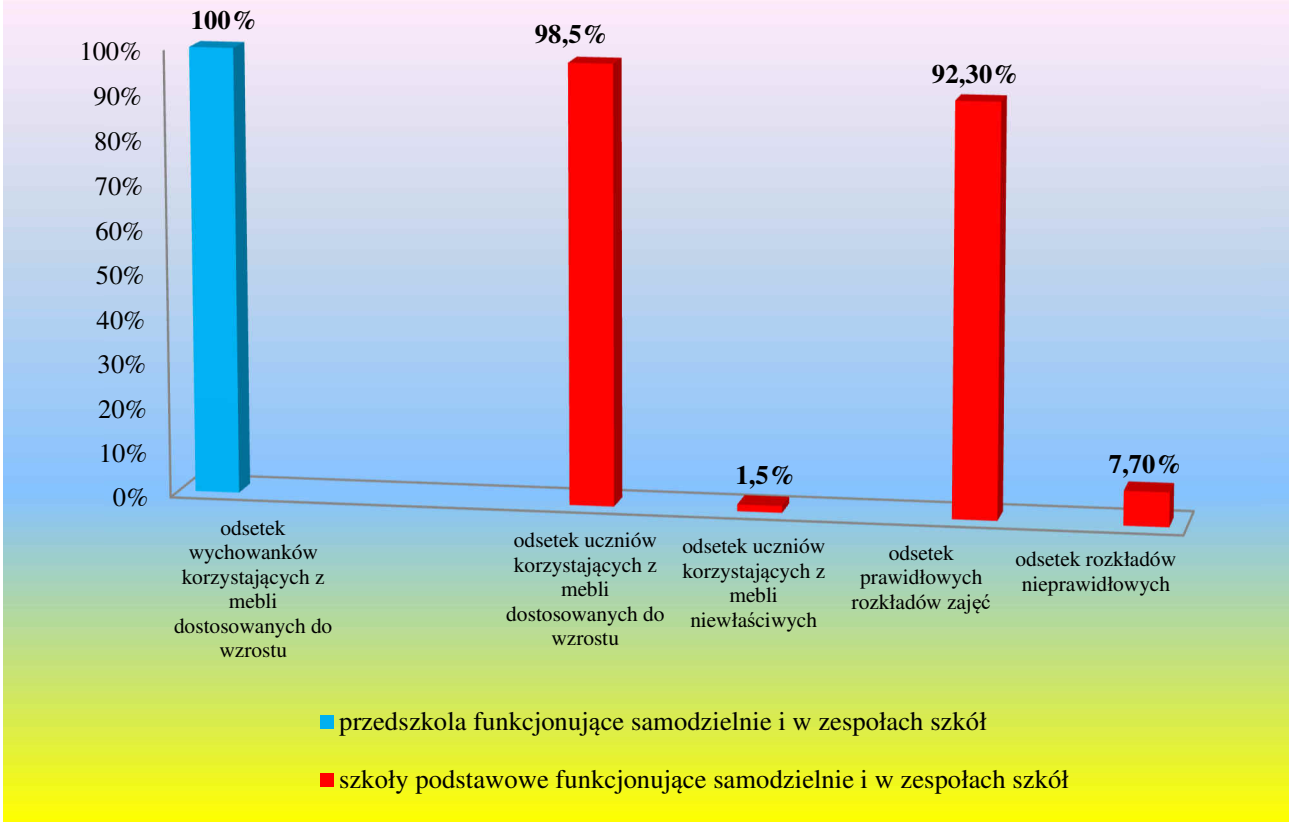
5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

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

- oceniono 39 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 4 szkołach podstawowych, 3 rozkłady (7,7 %) były niezgodne z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniano dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 513 uczniów i przedszkolaków w 11 placówkach, 3 uczniów (0,6%) w jednej szkole podstawowej korzystało z mebli niedostosowanych do swojego wzrostu.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2019 – 2020.

Wyszczególnienie	2019	2020
Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia	2597	513
Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli	2,6 %	0,6 %
Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych	294	39
Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania	20,7%	7,7%



Ryc. 6 Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2020.

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

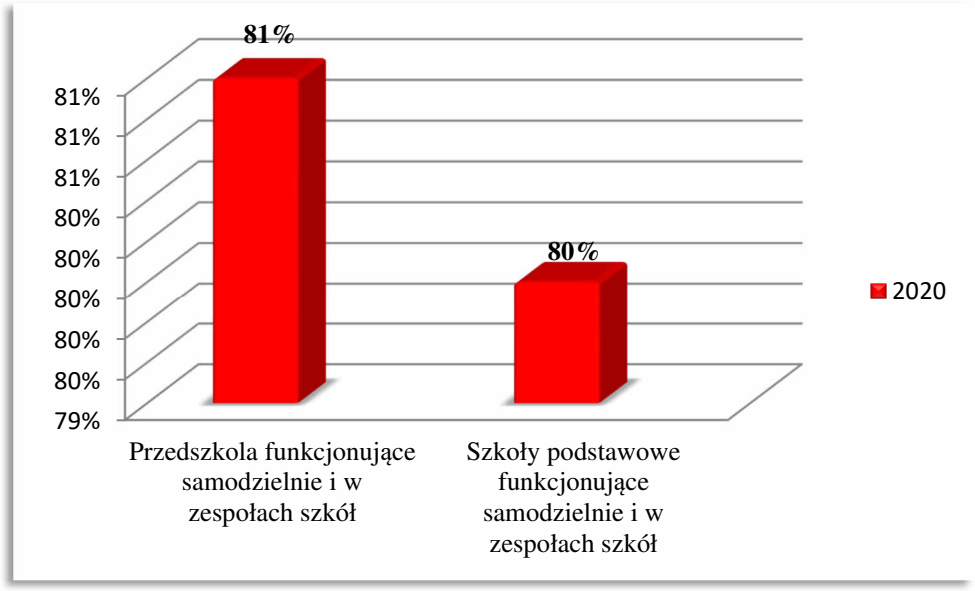
W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono:

- we wszystkich skontrolowanych 27 placówkach meble zostały zakupione po roku 1997
- w 22 placówkach (81,5%) odsetek mebli zakupionych po roku 1997 wynosi 100%
- w 21 placówkach (78%) odsetek mebli posiadających certyfikaty wynosi 100%

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

- we wszystkich skontrolowanych w tym zakresie szkołach sprzęt sportowy został zakupiony po roku 1997
- w 5 szkołach (50 %) odsetek sprzętu sportowego zakupionego po roku 1997 wynosi 100%
- w 7 szkołach (70%) odsetek urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty wynosi 100%.

W roku 2020 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.



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

6. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Skontrolowano 38 placówek, w tym 19 półkolonii zimowych i letnich oraz 19 placówek w obiektach hotelarskich.

W 32 placówkach (84%) nie zapewniono stałej opieki medycznej. W 24 placówkach (63%) stwierdzono brak aktualnej dokumentacji medycznej personelu.

W 16 placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewnili dożywianie w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. W jednej placówce zapewniono trzy posiłki dziennie. Z wyżywienia skorzystało 552 (94%) uczestników wypoczynku na półkoloniach. Uchybień stanu czystości i porządku nie było. Wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń. Zanotowano jedną interwencję dotyczącą braku przestrzegania wymagań sanitarnych zgodnie z zaleceniami dotyczącymi epidemii.

W trakcie wypoczynku zimowego i letniego nie odnotowano chorób, wypadków, urazów, zatruć pokarmowych oraz hospitalizacji.

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

W roku 2020 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące między innymi niżej wymienionej tematyki:

- ocena przebiegu letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2020/2021,
- ocena posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- ocena realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,

- ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów we wszystkich nadzorowanych placówkach,
- ocena dotycząca wskaźników powierzchni w izbach lekcyjnych oraz standardów dostępności uczniów do urządzeń sanitarnych,
- raportowanie codzienne i tygodniowe informacji o wnioskach dot. zawieszenia zajęć, złożonych przez dyrektorów nadzorowanych placówek systemu oświaty i wydanych opiniach
- działania związane z wprowadzeniem stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, m.in. wydawanie zaświadczeń o terminach kwarantanny lub izolacji domowej, przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi oraz osobami skierowanymi na kwarantannę, przeprowadzanie kontroli w zakresie przestrzegania aktualnie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w czasie stanu epidemii i inne.

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

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

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

- na stronie internetowej PSSE w serwisie informacyjnym „Bezpieczna szkoła, Bezpieczny wypoczynek", zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży. W roku 2020 w związku z ogłoszeniem stanu epidemii w serwisie tym oraz w zakładce „Koronawirus" zamieszczano na bieżąco informacje o różnego rodzaju wytycznych MEN i GIS dot. funkcjonowania w czasie epidemii placówek oświatowych, placówek opieki nad dziećmi do lat 3 oraz wypoczynku letniego,
- w marcu do dyrektorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz Prezydenta Miasta Konina i Kuratorium Oświaty przekazano informację dotyczącą korzystania ze źródełek i fontann wody do picia znajdujących się w placówkach oświatowo-wychowawczych w okresie epidemii,
- w maju do dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół i innych obiektów dla dzieci i młodzieży oraz do Prezydenta Miasta Konina i Starosty Konińskiego przekazano informację dotyczącą

kontrolnych badań wody do spożycia w obiektach, które zostały uruchomione po czasowym zawieszeniu działalności.

Podsumowanie i wnioski:

Warunki higieniczne placówek nauczania i wychowania oraz stan techniczno-sanitarny placówek są zróżnicowane. W roku 2020 nie było placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym, należy jednak zauważyć, że w związku ze stanem epidemii skontrolowany został mniejszy odsetek obiektów niż w latach ubiegłych, ponadto połowę skontrolowanych obiektów stanowiły przedszkola. Przeprowadzono również mniej kontroli sanitarnych w związku z tym, że pracownicy wykonywali inne zadania związane z ogłoszeniem stanu epidemii oraz w związku z ograniczeniem działalności placówek oświatowych.

W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się liczba obiektów w ewidencji w związku z przekazaniem części obiektów przez WPWIS do bezpośredniego nadzoru przez PPIS.

W skontrolowanych placówkach stałych i obiektach letniego wypoczynku przestrzegane były wytyczne MEN i GIS dot. funkcjonowania placówek w czasie epidemii.

W nadzorowanych obiektach na terenie powiatu konińskiego podobnie jak w latach ubiegłych, poprawy wymaga sytuacja w zakresie m. in.: zapewnienia właściwego stanu techniczno- sanitarnego podłóg oraz ścian w niektórych obiektach, zapewnienia właściwego stanu techniczno- sanitarnego pomieszczeń sanitarnych i armatury sanitarnej w niektórych obiektach, zapewnienia we wszystkich placówkach, głównie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych sal zajęć o większej powierzchni, dostosowanej do liczby dzieci.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Spośród **obiektów będących w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie w 2020 r. (2181 obiektów)**, nadzorem sanitarnym objęto **534** (24,5 %) zakładów produkcji i obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz obrotu kosmetykami.

Skontrolowano:

- w grupie obiektów produkcji żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (nie licząc produkcji podstawowej zakwalifikowanej do innych wytwórni żywności), skontrolowano 39 % zakładów (w 2019 r. – 59 %),
- w grupie obiektów obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością skontrolowano 26 % obiektów (w 2019 r. – 36 %)
- w grupie zakładów żywienia zbiorowego skontrolowano 31 % obiektów (w 2019 r. – 46 %)

Przeprowadzono ogółem 688 kontroli sanitarnych, w tym 120 kontroli interwencyjnych.

INTERWENCJE KLIENTÓW

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **120** kontroli interwencyjnych, w tym: **76** dotyczących nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **44** w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Do PPIS w Koninie od klientów wpłynęły **143 interwencje, w tym 93 interwencje** dotyczyły nieprzestrzegania zasad określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów w zakresie ograniczeń nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w kraju – wystosowano **18 pism** do przedsiębiorców i przeprowadzono **56** rozmów telefonicznych na adnotacje służbową oraz przeprowadzono – **30** kontroli w obiektach żywieniowo-żywnościowych). Ogółem rozpatrzono **137 interwencji, 6** nie zostało rozpatrzonych z powodu:

- przekazania sprawy do PPIS w Kole (sprawa dotyczyła zakładu na terenie powiatu kolskiego)
- interwencja dotyczyła mieszkania prywatnego,
- interwencja dotyczyła odbioru przez apteki przeterminowanych leków,
- nie podano miejsca zakupu zanieczyszczonej wody sodowej,
- interwencja dotyczyła braku higieny sprzedaży pieczywa, wyrobów ciastkarskich, wędlin - nie podano lokalizacji obiektu,
- przesłano zdjęcie dwóch osób spożywających napoje przy stoliku - nie wskazano miejsca konsumpcji (nieprzestrzeganie zakazów COVID).

Rozpatrzone interwencje klientów dotyczyły:

- wystąpienia objawów zatrucia po spożyciu żywności – **4** interwencje, w tym **3 kontrole** wskazanych w interwencjach obiektów potwierdziły się – wykazały nieprzestrzeganie obowiązujących wymagań,
- braku czystości i porządku w zakładzie, obecność szkodników (prusaki) – **1** interwencja **niepotwierdzona,**
- obecności szkodników w przetworach zbożowo-mącznych – **4** interwencje **niepotwierdzone,**
- zanieczyszczenia żywności pestycydami (przekroczenie glifosatu w kaszy jaglanej) – **1 interwencja potwierdzona,**
- nielegalnego przetwarzania i sprzedaży żywności na stronach internetowych facebook **– 1 interwencja niepotwierdzona,**
- braku higieny sprzedaży jaj na straganach zlokalizowanych na targowisku (podawanie jaj bez rękawic, a następnie podawanie warzyw bez umycia rąk) oraz braku warunków przechowywania jaj w miesiącach letnich – **1 interwencja potwierdzona,**
- sprzedaży nieświeżych artykułów spożywczych na stoisku mięsno-wędliniarskim oraz wystąpienia objawy zatrucia pokarmowego po spożyciu mięsa i makreli – **1 interwencja potwierdzona,**
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności (poza urządzeniem chłodniczym) – **1 interwencja potwierdzona**
- braku warunków higienicznych (brak ustępów, brak możliwości umycia rąk dla kierowców oczekujących na rozładowanie towaru w magazynie) – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- braku czystości i porządku na straganach, obecności szkodników, zbędnych przedmiotów oraz ziemi – **1 interwencja** (pismo do Urzędu Miasta w dniu 18.03.2020),
- braku czystości i porządku w zakładzie oraz mieszania środków spożywczych z artykułami przemysłowymi i chemicznymi – **1 interwencja potwierdzona**,
- zamkniętej toalety dla kupujących na terenie supermarketu - **1 interwencja potwierdzona,**
- wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej oraz nieprawidłowych warunków przechowywania żywności (poza urządzeniem chłodniczym) - **2 interwencje potwierdzone,**
- oświadczeń zdrowotnych stosowanych w suplementach diety (wprowadzanie w błąd konsumenta, sugerowanie właściwości leczniczych) – **1 interwencja potwierdzona,**
- sprzedaży truskawek na straganach na terenie nieutwardzonym – **1 interwencja potwierdzona**,
- braku zachowanych zasad higieny podczas selekcjonowania towaru w chłodni (pracownik zakładu wchodzi w butach do urządzenia chłodniczego) – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- braku higieny sprzedaży żywności nieopakowanej **– 1 interwencja niepotwierdzona,**

- sprzedaży żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej (mięso nieświeże) – **5 interwencji niepotwierdzonych,**
- sprzedaży żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej i braku warunków higieniczno-sanitarnej – **2 interwencje w tym 1 interwencja potwierdzona,**
- braku higieny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia – **2 interwencje potwierdzone,**
- wydawania żywności po terminie przydatności do spożycia, brak czystości **– 1 interwencja potwierdzona,**
- nieprzyjemnego zapachu rozpuszczalnika nitro w produkcie pn. Maxi Burger Buns Wiss Sezam **– 1 interwencja potwierdzona,**
- braku porządku w obrębie pojemników na odpady i drogi dojścia do zieleniaka – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- sprzedaży jaj o złej jakości – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- niewłaściwej jakości owoców (zepsute) – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- rakotwórczych opakowań styropianowych stosowanych do wydawania posiłków dla dzieci – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- obecności robaków w cukierkach Michaszkach – **1 interwencja niepotwierdzona,**
- nieprzestrzeganie ograniczeń, zakazów, nakazów w związku z wystąpieniem w kraju epidemii (brak odległości między klientami, brak higienicznych warunków sprzedaży żywności nieopakowanych, brak rękawic, brak środków do dezynfekcji) **– 93 interwencje.**

Na 50 interwencji klientów dotyczących zakresu związanego z bezpieczeństwem żywności 20 potwierdziło się, czynności kontrolne wykazały nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładów żywieniowo-żywnościowych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych:

a) **zakazano działalności w 3 obiektach**: piekarni, innym obiekcie obrotu żywnością (jadłodzielni działającej nielegalnie – decyzja nadal obowiązuje), innej wytwórni żywności (obiekt prowadzący działalność w zakresie obierania cebuli – działalność nielegalna – decyzja nadal obowiązuje),

b) **skierowano 3 wnioski o ukaranie** za popełnienie czynu polegającego na:

- prowadzeniu działalności bez złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS,
- nieprawidłowości w informacjach przekazywanych konsumentom wraz z ofertami sprzedaży żywności przez Internet,
- prowadzenie działalności bez złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS oraz nieprawidłowości

w informacjach przekazywanych konsumentom wraz z ofertami sprzedaży żywności przez Internet,

c) nałożono **15 mandatów,**

d) skierowano **2 zawiadomienia do prokuratury** o podejrzeniu popełnienia przestępstwa w związku z art. 97 ust. 1 oraz art. 98 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

e) ponadto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w trakcie czynności kontrolnych wynikających ze złożonych interwencji skierowano 17 pism do innych organów i jednostek tj.:

- do państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych skierowano 10 pism,
- do WPWIS – 1 pismo - dotyczące internetowej sprzedaży suplementów diety pn. „Biotyna Gold Max" 30 tabletek ALG PHARMA Poland Sp. z o. o., Sp. K oraz „ Biotyna Multieffect" 30 tabletek, PUWER Polska Sp. z o. o., które w zalecanej dziennej porcji przekraczały wskazany przez Zespół ds. Suplementów Diety w Uchwale Nr 5/2016 maksymalny poziom biotyny tj. 2,5 mg (suplementy w zalecanej dziennej porcji zawierają 5 mg biotyny) poprzez portal Allegro.pl firma Farmacja UNO Sp. z o. o., ul. Hurtowa 2, Konin
- do Inspekcji Weterynaryjnej – 5 pism
- do Starostwa Powiatowego – 1 pismo (dot. jadłodzielni w Koninie, ul. 3 Maja 43, Fundacja Sercem Przyprawiona)
- do Prezydenta Miasta Konina -1 pismo (dot. jadłodzielni w Koninie, ul. 3 Maja 43, Fundacja Sercem Przyprawiona)

Jak wynika z powyższego interwencje klientów są ważnym źródłem informacji o zakładach, a prowadzone czynności pozwalają na wyeliminowanie niezgodności oraz zwiększają poziom bezpieczeństwa mieszkańców powiatu, w zakresie warunków wprowadzania do obrotu żywności.

EGZEKWOWANIE POPRAWY STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **27 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **14** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego zakładów (w 2019 r. – 24 decyzje),
- **4** decyzje unieruchamiające działalność w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka (w 2019 r. – 2 decyzje),
- **6** decyzji dotyczących postępowania wyjaśniającego wobec żywności, co do której zachodziło podejrzenie niewłaściwej jakości lub stwierdzono, iż jakość żywności była niewłaściwa (sprawy dotyczyły przetworów zbożowych, w których stwierdzono lub zachodziło podejrzenie przekroczenia NDP dla pestycydu – glifosatu), w tym 5 decyzji wstrzymujących wprowadzanie żywności do czasu rozstrzygnięcia o jej jakości oraz 1 nakazująca wycofanie kwestionowanego środka spożywczego z obrotu,

- **2** decyzje uchylające zakaz prowadzenia działalności,
- **1** decyzja o przedłużeniu terminu do wykonania zarządzeń wymienionych w decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-higienicznego,

Ogółem w 2020 r. wydano **490 decyzji administracyjnych**, w tym:

- **314** merytorycznych w tym: 154 decyzji dotyczących zatwierdzenia zakładów do prowadzenia działalności, 17 decyzji o umorzeniu postępowania wszczętego na wnioski przedsiębiorców, 25 decyzji o dokonaniu zmian w decyzjach zatwierdzających zakłady, 89 decyzji wykreślających zakłady z rejestru obiektów nadzorowanych, 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne w związku z dobrowolnym usunięciem stwierdzonych niezgodności przez kontrolowany podmiot, 1 decyzja wygaszająca, 27 decyzji merytoryczne,
- **134** płatnicze, w związku z naruszeniem przepisów sanitarno-higienicznych, w tym 4 związane z naruszeniem przepisów dotyczących nakazów, zakazów i ograniczeń obowiązujących w kraju w okresie epidemii,
- **42** decyzje płatnicze dotyczących opłaty za przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej.

Nałożono **41 mandatów na kwotę 9 800 zł,** w tym:

- **19** na osoby, które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- **4** na osoby, która wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **1** na osobę, która zatrudniała osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **4** na osoby, które naruszyły wymagania prawa żywnościowego we wszystkich powyżej wskazanych obszarach,
- **3** na osoby, które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz używały do produkcji lub wprowadzały do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- **1** na osobę, która nie wykonywały czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określonemu w art. 18 rozporządzenia 178/2002,
- **1** na osobę, które wprowadzała do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz zatrudniała osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- **8** na osobę, które nie przestrzegały w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz zatrud-

niała osoby nieposiadające orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,

Wystawiono **1 tytuł wykonawczy** oraz wydano **1 postanowienie o nałożeniu grzywny** w celu przymuszenia do wykonania zarządzeń wynikających z decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie na kwotę **500 zł.**

Do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano **9 wniosków o nałożenie kar pieniężnych** (w 2019 r. – 22 wnioski), w tym:

- **2** w grupie piekarni za naruszenie wymagań rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) w zakresie znakowania własnych produktów,
- **1** w grupie obiektów tymczasowych za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów,
- **3** w grupie innych obiektów obrotu żywnością – za naruszenie wymagań rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), w tym w dwóch przypadkach sprawa dotyczyła sprzedaży żywności przez Internet i oceny informacji towarzyszących żywności w ofertach sprzedaży umieszczonych na stronach internetowych oraz w jednym przypadku zakwestionowano sposób prezentacji suplementów diety w kontrolowanej aptece,
- **2** w grupie zakładów małej gastronomii za prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem oraz naruszenie w wymagań rozporządzenia (UE) NR 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności(...) tj. brak informacji przekazywanej konsumentowi na temat alergenów obecnych we wprowadzanej do obrotu żywności, w drugim przypadku za popełnienie czynu polegającego na sprzedaży w zakładzie małej gastronomii zlokalizowanym na terenie placówki oświatowej środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych, o których mowa w § 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
- **1** w grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego – zakład usług cateringowych za naruszenie przepisów rozporządzenia (UE) NR 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Skierowano **2 zawiadomienia do prokuratury** o podejrzeniu popełnienia przestępstwa w związku z art. 97 ust. 1 oraz art. 98 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W pierwszym przypadku zawiadomienie do Prokuratury wynikało z przeprowadzonego postępowania dotyczącego sprzedaży przez Internet produktów, co do których w Prokuraturze Rejonowej w Lublinie zgłoszono zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa. Przeprowadzone dochodzenie wykazało, iż sprzedawana na portalu Allegro.pl żywność została zakupiona przez konińskiego przedsiębiorcę na terenie bazaru w Łodzi z nieznanego źródła. Zakupiony towar przechowywany był w mieszkaniu prywatnym. Zamówienia realizowane były z domu (gdzie przetrzymywane były produkty) poprzez przygotowanie paczki i wysyłanie pocztą kurierską. W dniu kontroli przedsiębiorca pozostawał w posiadaniu znikomej ilości (4 szt.) kwestionowanych produktów. Działalność w zakresie sprzedaży żywności przez Internet przez kontrolowanego przedsiębiorcę została bezpośrednio po kontroli zakończona. Postępowanie prokuratorskie zostało umorzone z uwagi na fakt, iż czyn o który oskarżono przedsiębiorcę nie wykazywał znamion przestępstwa.

W drugim przypadku zawiadomienie do Prokuratury wynikało z przeprowadzonego postępowania dotyczącego sprzedaży przez Internet produktów (suplementów diety) na bazie konopi siewnych (Cannabis sativa L.), w tym zawierających w swym składzie CBD.

W dniu 27 maja 2019 r. Komisja ds. Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia wydała opinię w sprawie bezpieczeństwa stosowania konopi siewnych w żywności ze względu na obecność THC i CBD, zgodnie z którą produkty pochodzące z konopi siewnych Cannabis sativa L. takie jak: nasiona, olej z nasion, mąka z nasion konopii, odłuszczone nasiona konopi posiadają historię spożycia przed dniem 15 maja 1997 r. i nie powinny być traktowane jako nowa żywność. Natomiast pozostałe produkty otrzymywane z konopi siewnych nie powinny być wprowadzane do obrotu handlowego bez przeprowadzenia odpowiedniego postępowania. W odniesieniu do produktów zawierających w swoim składzie kwiatostany, liście i łodygi konopi włóknistych (Cannabis sativa L.), w tym olejki CBD brak jest danych na temat ich bezpieczeństwa oraz historii stosowania do celów żywienia człowieka przed dniem 15 maja 1997 r. w związku z czym traktowane są jako nowa żywność i konieczne jest przeprowadzenie postępowania w sprawie wydania zezwolenia na wprowadzenie do obrotu nowej żywności na rynek UE określonego przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 oraz uchylającego rozporządzenie (WE) Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1852/2001 (Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015 r. str. 1). Zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a (iv) ww. rozporządzenia części rośliny Cannabis sativa L. zaliczają się do następującej kategorii nowej żywności: żywność składająca się, wyekstrahowana lub wyprodukowana z roślin lub ich części, z wyjątkiem żywności posiadającej historię bezpiecznego stosowania żywności w Unii i składającej się, wyekstrahowanej lub produkowanej z rośliny lub odmiany tego samego gatunku. Mając na uwadze przepisy rozporządzenia Nr 2015/2283 podmiot zainteresowany wprowadzaniem do obrotu na tery-

torium UE liści i/lub kwiatostanów i/lub łodygi konopi włóknistych jak również produktów z nich wytworzonych powinien wystąpić do Komisji Europejskiej o wydanie zezwolenia na wprowadzanie na rynek Unii nowej żywności na podstawie cytowanego rozporządzenia.

Przegląd rejestru obiektów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez organ wykazał, że internetowa sprzedaż żywności poprzez strony internetowe nie została organowi zgłoszona, w związku z czym zakład nie figuruje w ww. rejestrze, a działalność prowadzona jest nielegalnie. Czynności kontrolne przeprowadzone w miejscu siedziby zarejestrowanej firmy wykazały, iż przedsiębiorca prowadzi pośrednictwo w sprzedaży żywności poprzez kojarzenie sprzedawców i odbiorców, natomiast sam nie jest w posiadaniu sprzedawanych produktów. Towary dostarczane były bezpośrednio z zakładów zewnętrznych do odbiorcy finalnego. Przedsiębiorca usunął oferty sprzedaży żywności i zaprzestał prowadzenia działalności w tym zakresie. Taj jak w pierwszym przypadku postępowanie prokuratorskie zostało umorzone z uwagi na fakt, iż czyn o który oskarżono przedsiębiorcę nie wykazywał znamion przestępstwa.

Do Sądu Rejonowego skierowano **1 wniosek o ukaranie** w związku z odmową przyjęcia przez przedsiębiorcę prowadzącego ciastkarnię mandatu karnego za naruszenie przepisów prawa żywnościowego, z art. 100 ust. 1 pkt. 1 i 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zgodnie z art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 r. Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia (Dz. U. z 2020 r. poz. 729, z późn. zm.) w razie odmowy przyjęcia mandatu karnego lub nie uiszczenie w terminie nałożonej grzywny skutkuje wystąpieniem do sądu z wnioskiem o ukaranie. Wobec powyższego sprawa została skierowana do sądu.

W 2020 r. z uwagi na zagrożenie związane z panującą w kraju epidemią działania inspekcyjne zostały nasilone w obszarze związanym z przestrzeganiem przez przedsiębiorców nakazów, zakazów i ograniczeń nałożonych na podmioty rozporządzeniami Rady Ministrów **w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.** W związku z powyższym **pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia łącznie przeprowadzili 505 kontroli**. Ponadto w początkowym etapie epidemii w związku z napływającymi interwencjami przeprowadzano rozmowy telefoniczne, w trakcie których pouczano przedsiębiorców o obowiązujących obostrzeniach (56 pouczeń). W związku z interwencjami kierowano pisma do podmiotów odpowiedzialnych za przestrzeganie ustalonych wymagań, w których również pouczano o konieczności przestrzegania obowiązujących zasad (18 pism do przedsiębiorców). Do urzędów miast i gmin skierowano 14 pism informujących o wytycznych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi opracowanych przy udziale Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie producentów rolnych zatrudniających cudzoziemców przy pracach sezonowych w celu udostępnienia informacji osobom zainteresowanym na terenie gminy.

W 2020 r. w kontrolowanych obiektach obrotu i zakładach żywienia zbiorowego kontynuowano działania dotyczące **wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi** w celu wykrywania nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów mięsnych pochodzenia wieprzowego, a także dziczyzny (mięso z dzika i jego produkty) oraz postępowania z odpadami gastronomicznymi. Natomiast z uwagi na stan epidemii działania kontrolne prowadzone były samodzielnie bez udziału przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej. W trakcie kontroli **72 zakładów żywienia zbiorowego i 55 obiektów obrotu żywnością** sprawdzono dokumentację dotyczącą źródła pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego przetworów (w tym mięsa dzika) oraz oceniono sposób postępowania z żywnością wycofaną z obrotu – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmożonym nadzorem nad automatami do lodów w 8 zakładach** przeprowadzono kontrole tematyczne połączone z poborem prób do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologicznym Salmonella spp. Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae). Wszystkie **próbki** (40) wykazały zgodność w zakresie analizowanych parametrów i potwierdziły, iż prowadzone procesy mycia i dezynfekcji kontrolowanych urządzeń do produkcji lodów z automatu są skuteczne.

NADZÓR NAD PRODUKCJĄ PIERWOTNĄ ORAZ DOSTAWAMI BEZPOŚREDNIMI

W ramach **nadzoru nad podmiotami produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego oraz dostaw bezpośrednich** wytworzonych płodów rolnych do konsumenta finalnego lub zakładów zaopatrujących konsumenta finalnego, skontrolowano ogółem **9** producentów płodów rolnych w zakresie oceny spełnienia warunków higieny na etapie produkcji pierwotnej oraz **9** zakładów prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich.

Do kontroli zaplanowano przede wszystkim zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji owoców i warzyw spożywanych na surowo (truskawek i czarnej porzeczki, ogórki, pomidory, wiśnie, jabłka, czereśnie, gruszki) oraz ziemniaki. Kontrole nie wykazały niezgodności.

Dwa z ww. zakładów prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich kontrolowano w ramach Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej na rok 2020 r., gdzie oprócz Państwowej Inspekcji Sanitarnej czynności prowadzone są przez również inne organy tj. Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwową Inspekcję Ochrony Środowiska. Z uwagi na stan epidemii działania kontrolne organów zaangażowanych w czynności wynikające z planu prowadzone były oddzielnie. Przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności. W ramach planu pobrano 2 próbki żywności wytwarzanej w gospodarstwach rolnych na terenie powiatu konińskiego: 1 próbkę ziemniaków zbadaną w kierunku poziomu pestycydów i 1 próbkę sałaty w kierunku poziomu azotanów. Ponadto w jednym gospodarstwie Państwowa Inspekcja Ochrony Środowiska zbadała

próbkę gleby. Wyniki badań laboratoryjnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez wszystkie zaangażowane organy nie wykazały niezgodności.

Dodatkowo u dwóch producentów rolnych uprawiających owoce na terenie powiatu konińskiego pobrano dwie próbki wiśni do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Zbadane próbki nie wykazały niezgodności.

Ogółem u producentów rolnych przeprowadzono 17 kontroli, w tym 15 oceniających zakłady na podstawie arkusza oceny, 1 interwencyjną oraz 1 związaną z poborem prób do badań laboratoryjnych. Interwencja dotyczyła niezachowania warunków sanitarnych przy produkcji żywności – kontrola na terenie gospodarstwa rolnego. Czynności kontrolne nie potwierdziły doniesień interwencyjnych.

DZIAŁANIA W RAMACH FUNKCJONOWANIA SYSTEMU RASFF

W celu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów funkcjonuje unijny system szybkiego reagowania RASFF. System ma na celu szybką wymianę informacji na temat niebezpiecznych dla zdrowia ludzi produktów. Umożliwia błyskawiczny kontakt między państwami członkowskimi i Komisją Europejską. System przewiduje także informowanie o podjętych w trybie pilnym środkach zaradczych. **System RASFF** to system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt. Obejmuje całą żywność i wszystkie środki żywienia zwierząt. System opiera się na trzech typach powiadomień:

- **powiadomienie alarmowe** – odnosi się do sytuacji, gdy konieczna jest natychmiastowa interwencja,
- **powiadomienie informacyjne** – informujące o wystąpieniu zagrożenia, dotyczy produktu z wykrytym zanieczyszczeniem, który znajduje się na rynku lokalnym lub nie został wprowadzony do obrotu lub nie znajduje się już w obrocie,
- **powiadomienie o odrzuceniu na granicy**, w którym wykryto ryzyko.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2020 r. wpłynęły **53** powiadomienia związane z funkcjonowaniem systemu RASFF, w tym **31 powiadomienia alarmowe** i **22 powiadomienia informacyjne** (ogółem w 2019 r. – 21 powiadomień) o zagrożeniach w żywności, dystrybuowanej do odbiorców w powiecie konińskim.

Czynności prowadzone w związku z otrzymywanymi powiadomieniami dotyczyły monitorowania działań prowadzonych przez odbiorców kwestionowanych produktów w zakresie wycofania z rynku zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. oraz kontroli prowadzonych wobec producentów znajdujących się pod nadzorem Państwowego powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie.

W otrzymanych powiadomieniach trzy dotyczyły przedsiębiorców znajdujących się pod nadzorem organu, które konfekcjonują produkty zbożowe wprowadzane pod własną firmą do obrotu lub stanowiących pośrednika w sprzedaży ziół podlegających w innych zakładach konfekcjonowaniu.
Otrzymane w 2020 r. **powiadomienia alarmowe** dotyczyły:

1) zanieczyszczeń fizykochemicznych żywności – 13 powiadomień w zakresie:
   - przekroczenia NDP dla sumy WWA w przyprawie (cynamon),
   - zawyżonej zawartości ochratoksyny A w płatkach jaglanych oraz w bakaliach – 2 powiadomienia,
   - migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z łyżki kuchennej z nylonu w kolorze czarnym pochodzącej z Chin,
   - braku zadeklarowanej obecności alergenów tj. białka mleka w cieście na sajgonki oraz gorczycy w serku – 2 powiadomienia,
   - obecności THC oraz nieautoryzowanego składnika nowej żywności CBD w suplemencie diety,
   - przekroczenia NDP dla estrów 3-MCPD oraz estrów glicydowych w oleju z ryżu,
   - obecności fragmentu pestki w powidłach śliwkowych,
   - przekroczenia dopuszczalnego poziomu kadmu w produkcie zbożowym dla dzieci po 4 miesiącu życia,
   - obecności tlenku etylenu w nasionach czarnego sezamu pochodzącego z Indii – 3 powiadomienia,
2) zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności – 18 powiadomień, w tym 12 umieszczonych w systemie RASFF w wyniku postępowania przeprowadzonego przez organy Inspekcji Weterynaryjnej. Powiadomienia dotyczyły:
   - stwierdzenia obecności: pałeczek z grupy Salmonella (Enteritidis i Agona) w tuszkach i elementach drobiowych – 12 powiadomień zgłoszonych do systemu przez organy Inspekcji Weterynaryjnej,
   - pałeczek z grupy Salmonella w suszonych ziołach – bazylii i **tymianku** – 2 powiadomienia, przy czym w **zakresie tymianku**, w którym stwierdzono obecność Salmonelli spp. prowadzono postępowanie kontrolne z uwagi na fakt, iż jako surowiec został on dostarczony do firmy konfekcjonującej przez przedsiębiorcę prowadzącego działalność w wytwórni mieszanek przyprawowych nadzorowanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie. W tym zakresie organ przeprowadził czynności kontrolne, na podstawie których ustalono, iż tymianek dostarczony do firmy na terenie powiatu krotoszyńskiego został zakupiony przez przedsiębiorcę z terenu powiatu konińskiego w 2017 r. od producenta pierwotnego prowadzącego gospodarstwo rolne na terenie powiatu radziejowskiego. Producent rolny

posiadał wpis do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radziejowie w zakresie produkcji pierwotnej m. in. ziół. Produkt został dalej sprzedany w całej zakupionej ilości oraz w niezmienionych opakowaniach, jedynie worki zostały oklejone etykietą firmy sprzedającej towar. Do czasu sprzedaży produkt przechowywany był w magazynie przedsiębiorcy. Na podstawie przedłożonej dokumentacji z zapisami dotyczącymi temperatury i wilgotności przechowywania w magazynie ustalono, iż warunki przechowywania tymianku były właściwe. Dostawa sprzedana do firmy na terenie powiatu krotoszyńskiego była ostatnim zakupem w tym gospodarstwie rolnym. Przedsiębiorca przedstawił wynik badania właścicielskiego w kierunku obecności Salmonelli wykonanego wobec tymianku – wynik wskazywał, iż w produkcie nie stwierdzono Salmonelli.

- Stwierdzenia obecności Salmonelli z gr. 07 w mięsie z indyka na kotlety oraz w łososiu wędzonym – 3 powiadomienia
- stwierdzenie obecności Listeria monocytogenes w hamburgerze drobiowo-wieprzowym.

Otrzymane **powiadomienia informacyjne** dotyczyły**:**

1) zanieczyszczeń mikrobiologicznych w żywności – 9 powiadomień, w tym 6 zgłoszonych do systemu przez organy Inspekcji Weterynaryjnej – powiadomienia dotyczyły:
   - obecności Salmonelli spp. w mięsie drobiowym – 3 powiadomienia organu IW,
   - obecności Salmonelli z gr. CO w mięsie drobiowym – 2 powiadomienia IW,
   - obecności Escherichia coli w tatarze wołowym – powiadomienie IW,
   - obecność pałeczek Salmonella Enteritidis i Infantis w udzie z kurczaka,
   - obecność pałeczek Salmonella Enteritidis w elementach z brojlera,
   - obecności Escherichia coli wytwarzającego toksynę Shiga w tatarze wołowym
2) zanieczyszczeń chemicznych w żywności – 13 powiadomień dotyczących stwierdzenia:
   - przekroczenia NDP dla pestycydów – 7 powiadomień w zakresie: glifosatu (3 powiadomienia o przekroczeniach w przetworach zbożowych, w tym dwa powiadomienia dotyczyły **producentów z terenu powiatu konińskiego**), cyprodynilu (w selerze korzeniowym), dimetomorfu (w fasoli szparagowej), linuronu (w korzeniu selera), spirotetrametu (w kalafiorze),
   - niepełnej informacji uniemożliwiającej śledzenie migdałów pochodzących z USA,
   - obecności substancji konserwującej w suplemencie diety przeznaczonym dla dzieci poniżej 3 roku życia,
   - zafałszowania suplementów diety,
   - niezadeklarowania aspartamu w wykazie składników majonezu,
   - chemicznego zapach w bułkach do hamburgerów,
   - przekroczenia dopuszczalnego poziomu kadmu w zarodkach pszennych.

Wśród otrzymanych powiadomień informacyjnych dotyczących stwierdzenia przekroczenia NDP dla pestycydu – glifosatu, **dwa powiadomienia dotyczyły podmiotów odpowiedzialnych za produkt prowadzących działalność w zakładach nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie.** Powiadomienia dotyczyły**:** kaszy jaglanej - badania laboratoryjne próbki produktu pobranego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zduńskiej Woli wykazały obecność glifosatu na poziomie 0,48±0,24 mg/kg) oraz płatków jaglanych – badania laboratoryjne próbki produktu pobranego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Polkowicach wykazały obecność glifosatu na poziomie 3,7±1,9 mg/kg.

W zakładach wytwórców kwestionowanych produktów przeprowadzono kontrole interwencyjne, w trakcie których:

- ustalono dostawcę surowców podlegających konfekcjonowaniu w kontrolowanych zakładach. W przypadku płatków jaglanych towar został zaimportowany z Ukrainy. Natomiast o stwierdzonej niezgodności w zakresie poziomu glifosatu w kaszy jaglanej poinformowano organ nadzorujący dostawcę surowca oraz Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie jako organu, w kompetencji którego pozostaje nadzór nad stosowaniem środków ochrony roślin,
- sprawdzano dokumentację towarzyszącą dostawom w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, przedsiębiorcy posiadali wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych dla dostarczonych do zakładu surowców, z których wytworzono kwestionowaną partię – w zakresie glifosatu produkty zgodne z wymaganiami rozporządzenia (WE) Nr 396/2005,
- zidentyfikowano produkty wytworzone z tego samego surowca, co kwestionowana partie,
- wydano decyzje wstrzymujące obrót wszystkimi partiami kaszy jaglanej wytworzonej z tego samego surowca oraz pozostałym w zakładzie surowcem tj. płatkami jaglanymi do czasu pozyskania dowodów rozstrzygających o jakości produktów, w tym zakresie na podstawie listy dystrybucyjnej pojęto współpracę z organami, na których teren działania dostarczono kaszę, dotyczącą pozyskania próbek przeznaczonych do badań w kierunku oznaczenia poziomu glifosatu – próbka została pobrana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach oraz pobrano próbki surowca – płatków jaglanych pozostałego w zakładzie,
- organ otrzymał sprawozdania z badań próbki kaszy jaglanej, pobranej przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach, z którego wynikało, iż poziom glifosatu w badanym produkcie wynosi 0,65±0,33 mg/kg. Otrzymanie kwestionowanego wyniku badania drugiej partii kaszy skutkowało opracowaniem i przekazaniem do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego powiadomienia informacyjnego w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Natomiast zbadany surowiec – płatki ja-

glane spełniał wymagania obowiązującego prawa, w związku z czym został dopuszczony do obrotu,

- organ wydał kolejną decyzję nakazującą producentowi kaszy jaglanej wycofanie kwestionowanych partii produktów i przedłożenie dokumentacji o sposobie postępowania z wycofaną masą towarową – z obrotu wycofano 371 szt. opakowań kwestionowanych partii kaszy, które zostały zwrócone w ramach reklamacji dostawcy surowca zlokalizowanego na terenie powiatu janowskiego (o zwrocie powiadomiono organ nadzorujący dostawcę). Natomiast producent płatków jaglanych dobrowolnie podjął działania w zakresie wycofania z obrotu zakwestionowanej partii – z obrotu wycofano 20 opakowań produktu.

Poza otrzymanymi powiadomieniami, o których mowa powyżej, **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie** prowadził działania w ramach procedur RASFF, w wyniku których **do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierował 5 powiadomień** o niezgodnościach we wprowadzanych do obrotu środkach spożywczych, w tym 4 dotyczyły żywności wytwarzanej w zakładach nadzorowanych przez organ tj.:

1) Powiadomienie informacyjne dotyczące przekroczenia NDP dla glifosatu (wynik badania 0,26±0,13 mg/kg) w kaszy jaglanej wytworzonej przez nadzorowanego przez organ producenta – wynik badania pozyskano w związku z działaniami dotyczącymi zgłoszenia przez portal konsumencki FoodRentgen niezgodności dotyczącej przekroczenia dopuszczalnego poziomu glifosatu w ww. partii produktu. Postępowanie obejmowało czynności kontrolne przeprowadzone w zakładzie producenta, pobór próbki do urzędowych badań laboratoryjnych, powiadomienie organu nadzorującego dostawcę surowca, z którego wytworzono kwestionowaną kaszę o stwierdzonej niezgodności (dostawca polski), wydanie decyzji wstrzymującej obrót kwestionowanym produktem do czasu pozyskania wyników rozstrzygających o jakości kaszy. Organ otrzymał wynik urzędowo pobranej próbki, z którego wynikało, iż pozostałość glifosatu w badanym produkcie wynosi 0,26±0,13 mg/kg, co nie spełniało wymagań rozporządzenia (WE) 396/2005. W związku z powyższym organ wydał decyzję nakazującą przedsiębiorcy wycofanie z obrotu kwestionowanej kaszy. W wyniku przeprowadzonych działań z rynku wycofano 306 szt. produktu.
2) Powiadomienie informacyjne dotyczące przekroczenia NDP dla glifosatu (wynik badania 0,33±0,17 mg/kg) w kaszy jaglanej wytworzonej przez producenta zlokalizowanego na terenie powiatu wrzesińskiego. Czynności w zakresie urzędowego poboru próbki ww. produktu zostały przeprowadzone w magazynie, będącym odbiorcą produktu zgłoszonego przez portal konsumencki Food Rentgen w związku z pozyskanymi przez powyższą organizację wynikami badań, świadczącymi o niezgodności w zakresie poziomu glifosatu. Działania miały charakter współpracy prawnej z organem nadzorującym producenta towaru. Produkt dostępny w magazynie w dniu kontroli został w całości pobrany do badań laboratoryjnych.

3) Powiadomienie informacyjne dotyczące przekroczenia NDP dla glifosatu (wynik badania 0,65±0,33 mg/kg) w kaszy jaglanej wytworzonej przez nadzorowanego przez organ producenta. Postępowanie, w wyniku którego otrzymano wynik świadczący o przekroczeniu NDP dla glifosatu w przedmiotowej kaszy jaglanej zostało wszczęte w związku z otrzymaniem powiadomienie informacyjnego o uzyskaniu wyniku świadczącego o niezgodności w tym zakresie w innej partii kaszy wytworzonej z tego samego surowca. Postępowanie zostało opisane powyżej.
4) Powiadomienie informacyjne dotyczące przekroczenia NDP dla glifosatu (wynik badania 0,35±0,18 mg/kg) w kaszy gryczanej prażonej wytworzonej przez nadzorowanego przez organ producenta. Postępowanie zostało wszczęte w związku z otrzymaniem z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie wyniku badania przeprowadzonego przez przedsiębiorcę, z którego wynikało, iż poziom glifosatu w badanej kaszy przekroczył ustalony NDP. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, iż przedsiębiorca zlecił dwukrotne badania dla tej samej partii kaszy w dwóch laboratoriach, przy czym drugie badanie świadczyło o spełnieniu wymagań w zakresie glifosatu – wynik 0,093±018 mg/kg). Z tej samej dostawy surowca wytworzono również drugą partię Kaszy gryczanej prażonej oznakowaną innym nr partii i datą minimalnej trwałości. W związku z rozbieżnością pomiędzy wynikami badań uzyskanymi dla kaszy gryczanej, w dwóch różnych laboratoriach na podstawie pozyskanej listy dystrybucyjnej podjęto współpracę z organami nadzorującym odbiorców w celu urzędowego pobrania próbek kaszy z obu partii wytworzonych z tego samego surowca oraz przeprowadzenie badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia poziomu glifosatu. Do czasu wyjaśnienia sprawy organ decyzją wtrzymał obrót podejrzanymi produktami. Próbki podejrzanych partii zostały pobrane do badań laboratoryjnych, a uzyskane wyniki rozstrzygnęły, iż produkty spełniają wymagania rozporządzenia (WE) Nr 396/2005 – poziom badanego pestycydu poniżej granicy oznaczenia ilościowego zastosowanej metody badań. W związku z powyższym w dniu 12 stycznia 2021 r. została wydana decyzja uchylająca nakaz wstrzymania obrotu przedmiotowymi partiami kaszy.
5) Powiadomienie informacyjne dotyczące wafli ryżowych z ziarnami wyprodukowanych przez zakład znajdujący się pod nadzorem organu, do wytworzenia którego wykorzystano sezam czarny pochodzącego z Indii (dostawca krajowy), w którym została przekroczona dopuszczalna wartość tlenku etylenu (powyżej 5 mg/kg). Towar w całości został sprzedany do firmy zlokalizowanej na terenie Irlandii. Producent wafli powiadomiony o powyższej niezgodności przez dostawcę sezamu przekazał informację Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Koninie oraz podjął dobrowolne czynności wynikające z zakładowej procedury postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości. Odbiorca w Irlandii został powiadomiony o konieczności wycofania produktu z obrotu. Informacja o przekroczeniu dopuszczalnego poziomu tlenku etylenu w sezamie czarnym użytym do wytworzenia wafli została również przekazana organowi nadzorującemu dostawcę sezamu.

W zakresie powiadomień, w których wskazano odbiorców kwestionowanych produktów lub wytwórców żywności wobec której stwierdzono niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, prowadzono czynności kontrolne lub postępowania wyjaśniające. **Łącznie przeprowadzono 44 kontrole interwencyjne** w obiektach obrotu żywnością, zakładach wytwarzających żywność i w obiektach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**.** Oprócz czynności kontrolnych przeprowadzono również **64 postępowania wyjaśniające** z przedstawicielami obiektów obrotu żywnością wykazanych w listach dystrybucyjnych załączonych do otrzymywanych powiadomień.

W związku **z otrzymanymi powiadomieniami odbiorcy żywności umieszczonej w systemie RASFF zlokalizowani na terenie powiatu konińskiego oraz producenci kwestionowanej żywności wycofali z obrotu 898 szt. opakowań jednostkowych żywności, będącej przedmiotem nadesłanych powiadomień**.

STAN SANITARNO-TECHNICZNY NADZOROWANYCH OBIEKTÓW

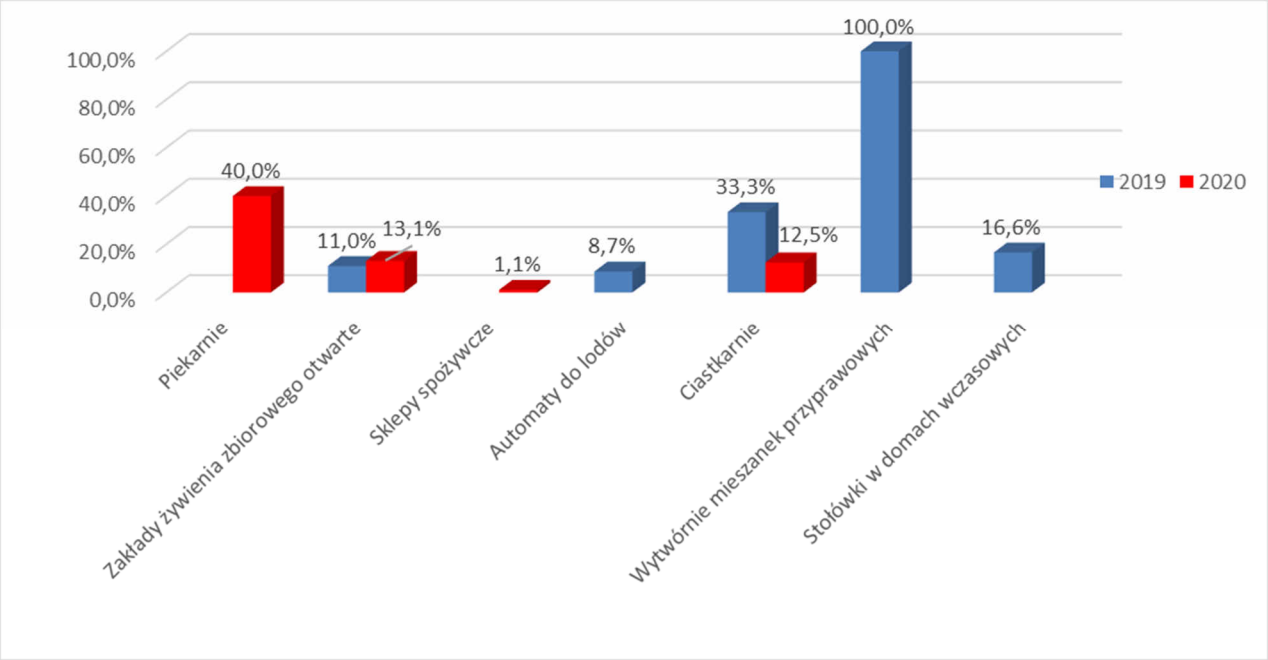
Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego **234** obiekty (w 2019 r. – 397), z czego 9 oceniono jako niezgodne z wymaganiami sanitarno-higienicznymi, co stanowi 3,8 % ogółu ocenianych zakładów.

Odsetek obiektów uznanych za niezgodne z wymaganiami w poszczególnych grupach obiektów w 2020 r. oraz porównanie z 2019 r. przedstawia poniższa tabela.

Tabela

Rodzaj obiektów	2019 rok		2020 rok	
	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych
Piekarnie	8	-	**5**, w tym 2 niezgodne	**40**
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (w tym zakłady małej gastronomii)	100 (w tym 43 zakłady małej gastronomii)	11	**38**, w tym 14 zakładów małej gastronomii, 5 niezgodnych w tym 2 zakłady małej gastronomii	**13,1** (12,5 % w grupie restauracji, 14,3 % w grupie zakładów małej gastronomii)
Ciastkarnie	3	33,3	**8**, w tym 1 niezgodna	**12,5**
Sklepy spożywcze w tym supermarkety	167	-	**90** w tym 83 sklepy i 7 supermarketów 1 niezgodny sklep spożywczy	**1,1**
Automaty do lodów	23	8,7	7	-
Wytwórnie mieszanek przyprawowych	1	100	-	-
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - stołówki w domach wczasowych	6	16,6	-	-

Odsetek obiektów niezgodnych z wymaganiami w wybranych grupach obiektów w latach: 2019-2020.



Biorąc pod uwagę ogólną liczbę obiektów ocenionych w 2020 r., **jako niezgodne z wymaganiami prawa żywnościowego oceniono 3,8 % ogółu obiektów ocenionych** na podstawie arkusza oceny zakładu (procent obiektów niezgodnych stanowił: w 2017 r. - 6,9 %, w 2018 r. – 1,9 %, w 2019 r. – 4,0%). Odsetek obiektów niezgodnych z wymaganiami zmalał w stosunku do 2019 r. tj. o 0,2 %.

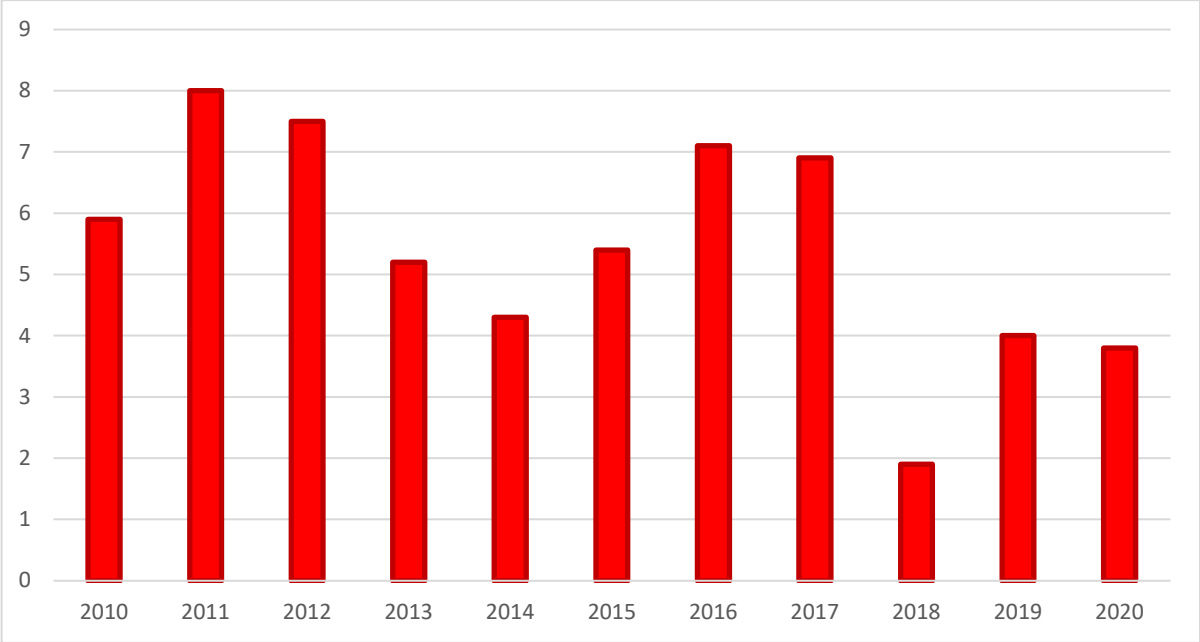
Obiekty niezgodne stwierdzono w grupie: piekarni, zakładów żywienia zbiorowego otwartych, ciastkarni, sklepów spożywczych. Pogorszeniu uległ stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych: piekarni, gdzie w 2019 r. nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami, zakładów żywienia zbiorowego (wzrost obiektów niezgodnych z wymaganiami o 2,1 %) oraz sklepów spożywczych, gdzie w 2019 r. nie stwierdzono zakładów niezgodnych. Poprawie uległ stan sanitarny w ciastkarniach, (w 2019 r. – 33,3 % obiektów niezgodnych, w 2020 r. – 12,5 % obiektów niezgodnych). W obecnym roku sprawozdawczym nie stwierdzono obiektów niezgodnych wśród 7 ocenionych automatów do lodów (w 2019 r. – 8,7 % obiektów niezgodnych). Wytwórnia koncentratów spożywczych, która w 2019 r. została oceniona jako niezgodna w 2020 r. została wykreślona z rejestru zakładów. Przedsiębiorca przeniósł działalność w inną lokalizację. Nie oceniano również stołówek wczasowych.

Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym, niezgodnym z wymaganiami w latach 2010 – 2020 przedstawia tabela poniżej.

Tabela – odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2010	5,9
2011	8,0
2012	7,5
2013	5,2
2014	4,3
2015	5,4
2016	7,1
2017	6,9
2018	1,9
2019	4,0
2020	3,8

Odsetek obiektów niespełniających wymagań w latach: 2010-2020



Powyższe dane **wskazują na utrzymujący się zbliżony poziom** stanu sanitarnego zakładów w 2020 roku w stosunku do roku poprzedniego (spadek o 0,2 %).

Przyczyny uzyskania przez zakłady oceny niezgodnej z wymaganiami prawa żywnościowego oraz inne niezgodności występujące w kontrolowanych obiektach:

a) Piekarnie – oceny niezgodne z uwagi na:

- obecność moli mącznych w różnych stadiach rozwoju w magazynie dodatków oraz odchody świadczące o bytowaniu gryzoni w pomieszczeniach zakładu (deserowni, pomieszczeniu mielenia bułki tartej, magazynie dodatków, pomieszczeniu mycia pojemników transportowych) w jednym obiekcie,
- rażący stan sanitarny we wszystkich pomieszczeniach zakładu w zakresie podłóg, ścian, sufitów, wyposażenia kontaktującego się z żywnością (stoły produkcyjne, urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny, regały), niezachowane zasady dotyczące przechowywania żywności

(przechowywanie gotowych produktów i półproduktów przeznaczonych do produkcji łącznie z pojemnikami na odpady, paletami transportowymi i opakowaniami kartonowymi w pomieszczeniu przeznaczonym do przechowywania odpadów), nieprawidłową temperaturę przechowywania żywności mikrobiologicznie nietrwałej w drugim obiekcie.

Ponadto w niezgodnych zakładach jak i innych kontrolowanych piekarniach stwierdzono:

- brak dostępności w miejscach zatrudnienia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu – w 4 piekarniach,
- zły stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia (brak czystości i porządku) – w 4 piekarniach (w tym w 1 ocenionej jako niezgodna rażąco zły stan sanitarny),
- zły techniczny i sanitarny stan ścian (ubytki w płytkach, zawilgocenia, uszkodzenia), i sufitów (łuszcząca się farba, brudne, brakujące elementy powodujące nieszczelności) – w 2 piekarniach,
- brak warunków do dezynfekcji jaj z powodu niesprawnego urządzenia do naświetlania jaj lub braku warunków do mycia i dezynfekcji jaj – w 4 piekarniach,
- zły stan wyposażenia zakładów kontaktującego się z żywnością (w tym regały, półki, stoły produkcyjne, stelaże do blach służących do wypieku,, urządzeń produkcyjnych) – w 2 piekarniach,
- brak czystości i porządku w otoczeniu zakładu w miejscu składowania odpadów – pojemniki przepełnione, część śmieci znajdowała się poza pojemnikami – w 1 piekarni,
- brak porządku w pomieszczeniu pomocniczym (myjni opakowań transportowych) – w 1 piekarni,
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach – w 1 piekarni,
- stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w wyniku czego wycofano z obrotu 93,5 kg półproduktów o niewłaściwej jakości – w 2 piekarniach,
- brak zachowanych warunków sanitarnych w transporcie wyrobów piekarniczych i ciastkarskich, w tym nietrwałych mikrobiologicznie) – w 1 piekarni,
- zły stan techniczny podłogi w pomieszczeniu magazynowym – w 1 piekarni,
- zły stan podłogi środka transportu do przewozu pieczywa funkcjonującego przy piekarni – w 1 piekarni,
- brak urządzeń umożliwiających monitorowanie warunków przechowywania mąki w zakresie wilgotności i temperatury – w 1 piekarni,
- brak procedur weryfikacji wdrożonego w zakładzie systemu HACCP – w 1 piekarni,
- opracowana procedura badań właścicielskich wytwarzanych wyrobów nie zapewniała pozyskania dostatecznych dowodów potwierdzających bezpieczeństwo żywności – w 1 piekarni,

- brak w miejscu zatrudnienia pracowników dokumentacji z przebytych szkoleń z zakresu GHP oraz systemu HACCP – w 1 piekarni,
- niewłaściwe warunki przechowywania surowców i półproduktów – w 3 piekarniach (w tym w 1 niezgodnej),
- nieprawidłowości w oznakowaniu opakowanych wyrobów gotowych oraz nieopakowanej żywności sprzedawanej w przyzakładowym sklepie – w 2 piekarniach.

W tej grupie zakładów łącznie nałożono 5 mandatów karnych w wysokości 1600 zł, wydano 6 decyzji merytorycznych (w tym: 1 unieruchamiająca działalność, 3 nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego – wszystkie zarządzenia wynikające z decyzji zostały wykonane, co potwierdziły kontrole sprawdzające), do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej w związku z nieprawidłowościami w informacjach przekazywanych konsumentom wraz z żywnością.

b) Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – oceny niezgodne z uwagi na:

- osoby pracujące w kontakcie z żywnością nie posiadały dokumentacji lekarskiej o możliwości wykonywania pracy w kontakcie ze środkami spożywczymi oraz naruszono łańcuch chłodniczy w zakresie przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie – w 1 zakładzie małej gastronomii,
- osoby pracujące w kontakcie z żywnością nie posiadały dokumentacji lekarskiej o możliwości wykonywania pracy w kontakcie ze środkami spożywczymi, braku czystości i porządku w zakładzie, obecności szkodników – w 1 zakładzie małej gastronomii,
- braku czystości i porządku w zakładzie – w 2 restauracjach,
- osoby pracujące w kontakcie z żywnością nie posiadały dokumentacji lekarskiej o możliwości wykonywania pracy w kontakcie ze środkami spożywczymi – w 1 restauracji.

Ponadto w niezgodnych zakładach jak i innych kontrolowanych w tej grupie w 2020 r. stwierdzano:

- zły stan ścian w pomieszczeniach żywnościowych – w 3 obiektach,
- zły stan wyposażenia zakładu (szafki, regały) – w 4 obiektach,
- zły stan urządzeń chłodniczych – w 3 obiektach,
- brak wglądu do dokumentacji GHP, HACCP, rejestrów z zapisami czynności wynikających z powyższej dokumentacji – w 3 obiektach,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach żywnościowych – w 13 obiektach (w 3 zakładach ocenionych jako niezgodne stan czystości w arkuszu oceny został wykazany jako wysokie zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności),
- brak możliwości korzystania z urządzeń do czyszczenia sprzętu i wyposażenia zakładu lub urządzeń do mycia rąk – w 3 zakładach,

- osoby pracujące w kontakcie z żywnością nie posiadały dokumentacji lekarskiej o możliwości wykonywania pracy w kontakcie ze środkami spożywczymi – w 4 zakładach ocenionych jako niezgodne z wymaganiami),
- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności – w 2 zakładach, w tym w 1 ocenionym jako niezgodny z wymaganiami w zakresie niedotrzymania temperatury przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
- stwierdzono żywność po upływie daty minimalnej trwałości – w 1 zakładzie – z obrotu **wycofano 12 opakowań** jednostkowych żywności,
- brak informacji o alergenach obecnych w przygotowywanych potrawach – w 1 zakładzie,
- wprowadzanie do obrotu w zakładzie małej gastronomii zlokalizowanym na terenie jednostki oświatowej środków spożywczych niezgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
- poszerzenie działalności w stosunku do uzyskanego zatwierdzenia o wprowadzenie do obrotu potraw na bazie surowców (mięsa, jaj),
- brak warunków do dezynfekcji naczyń wielokrotnego użycia stosowanych do wydawania napojów – w 1 zakładzie.

Należy zaznaczyć, iż zakłady żywienia zbiorowego w 2020 r. z uwagi na zakażenia wirusem i zachorowania na COVID 19 funkcjonują jedynie w oparciu o przygotowywanie potraw sprzedawanych klientom na wynos lub dostarczanych do klientów indywidualnych.

W tej grupie zakładów łącznie nałożono 14 mandatów karnych w wysokości 3 100 zł, wydano 7 decyzji merytorycznych (w tym: 1 unieruchamiająca działalność, 4 nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego, 1 nakazującą dostosowanie sprzedawanego na terenie jednostki oświatowej asortymentu żywności do wymagań prawa żywnościowego), do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej w związku z nieprawidłowościami w informacjach przekazywanych konsumentom wraz z żywnością oraz wprowadzaniem do obrotu w jednostce systemu oświaty żywności spoza listy dozwolonego asortymentu.

c) Ciastkarnie - ocena niezgodna w odniesieniu do 1 zakładu z uwagi na obecność odchodów świadczących o bytowaniu gryzoni w zakładzie oraz brak czystości i porządku w pomieszczeniach żywnościowych.

Ponadto w kontrolowanych zakładach stwierdzono:

- brak realizacji postanowień określonych w przyjętej w zakładzie procedurze badań właścicielskich – w 1 zakładzie, w związku z czym nałożono **1 mandat karny** w wysokości 200 zł,
- zły stan sanitarny ścian i sufitów w pomieszczeniach żywnościowych – w 1 zakładzie.

W tej grupie zakładów łącznie nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł, wydano 2 decyzje merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego.

d) Sklepy spożywcze – 1 obiekt oceniony jako niezgodny z wymaganiami z uwagi na brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu.

Ponadto w kontrolowanych sklepach spożywczych stwierdzano:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu – w 11 sklepach spożywczych, w tym 2 supermarketach,
- żywność po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia – w 7 sklepach spożywczych,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu – w 2 zakładach.

W tej grupie zakładów łącznie nałożono 17 mandatów karnych w wysokości 3 400 zł, nie wydano decyzji merytorycznych oraz nie kierowano wniosków o nałożenie kary do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W zakresie nadzoru nad jakością żywności oferowanej końcowemu klientowi zakwestionowano **152** pozycje oraz **93,5 kg** żywności. Ilość wycofanych partii żywności w poszczególnych kategoriach obiektów przedstawia poniższa tabela 1.

Tabela

Rodzaj obiektu	*Ilość wycofanych pozycji/kg żywności*
Piekarnie	93,5 kg
Ciastkarnie	14 pozycji
Sklepy spożywcze (w tym sklepy wielkopowierzchniowe)	33 pozycji (w tym 3 w supermarkecie)
Inne obiekty obrotu żywnością	93 pozycji
Zakłady małej gastronomii	12 pozycji
Razem	**93,5 kg oraz 152 pozycje**

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak znakowania lub niewłaściwe znakowanie,
- brak identyfikacji produktu,
- zanieczyszczenie przez szkodniki.

W przypadku wycofanej żywności pochodzenia zwierzęcego od operatorów żywności wymagano przedłożenia dokumentu potwierdzającego odbiór tej żywności przez zakład zatwierdzony do

odbioru surowców kategorii 3, zgodnie z obowiązującym w tym temacie rozporządzeniem wspólnotowym.

STAN SANITARNY ŚRODKÓW TRANSPORTU

W roku 2020 skontrolowano ogółem 47 środki transportu żywności, w tym:

- 15 środków transportu należących do 9 zakładów – firm przewozowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub o dokonanie zmian w rejestrze zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- 32 środki transportu do przewozu żywności z: piekarni, ciastkarni, zakładu usług cateringowych, magazynów hurtowych, które skontrolowano w ramach urzędowych kontroli tych zakładów, kontrole tych środków transportu prowadzone były w trakcie kontroli zakładów zewidencjonowanych w poszczególnych grupach według rejestru zakładów.

W wyniku dokonanej oceny w ramach oceny zakładów (ciastkarnie, piekarnie, innych obiektów obrotu żywnością, zakładów żywienia zbiorowego) w przypadków dwóch środków transportu należących do 2 piekarni stwierdzono zły stan techniczny podłogi (1 środek transportu) oraz niezachowane warunki sanitarno-higieniczne w trakcie przewozu żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (1 środek transportu).

Przytoczone powyżej dane wskazują, iż stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat nie wykazuje większych nieprawidłowości – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

Stan skontrolowanych środków transportu do przewozu żywności nie budził zastrzeżeń. Komory załadunkowe przeznaczone do przewozu żywności wymagającej utrzymania odpowiedniej temperatury wyposażone są w agregaty chłodnicze z możliwością monitorowania temperatury w trakcie przewozu rejestratorem zamontowanym w kabinie kierowcy. Stan ścian i podłogi komory załadunkowej jest dobry i o właściwej kondycji technicznej.

Przy zatwierdzaniu zakładów świadczących usługi przewozowe informowano podmioty o konieczności wdrożeniu zasad dotyczących procesów mycia i dezynfekcji komór załadunkowych.

SYSTEMY ZAPEWNIAJĄCE BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oceniono, iż w **1225** zakładach wdrożone są i stosowane instrukcje dobrej praktyki higieny, co stanowi **56,1 %** ogólnej liczby obiektów (w 2009 r. – w 1058 zakładach - **71,3 %,** w 2010 r. – w 997 zakładach – **61,4 %** ogólnej liczby obiektów, w 2011r. – 963 zakładach – **60,2 %,** w 2012 r. – w 1066 zakładach **- 68,1 %,** w 2013 r. – w 1093 zakładach **– 65,0%,** w 2014 r. – w 1130 zakładach- **64,8%,** w 2015 r. – w 1164 zakładach - **62,9 %,** w 2016 r. – w 1179 zakładach **– 63,0%,** w 2017 r. – **60 %,** w 2018 r. **– 59 %,** w 2019 r. – **56,3 %).**

Jak wynika z powyższych danych odsetek zakładów, które wdrożyły i stosują instrukcje dobrej praktyki higieny utrzymuje się na tym samym poziomie w stosunku do 2019 r. Brak jest danych o wdrożeniu instrukcji dobrej praktyki higieny przez osoby kierujące obiektami zakwalifikowanymi do innych wytwórni żywności (produkcja pierwotna produktów pochodzenia roślinnego) oraz do innych obiektów obrotu żywnością (apteki nadzorowane przez Inspekcję Farmaceutyczną), podmioty realizujące dostawy bezpośrednie produktów pochodzenia roślinnego uprawianych we własnych gospodarstwach rolnych), gdyż w tych grupach obiektów skontrolowano nieznaczny odsetek zakładów.

W **706** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożono zasady systemu HACCP, co stanowi **33,4 %** ogólnej liczby obiektów (w 2009 r. – 189 - **12,7 %,** w 2010 r. – 218 - **13,5 %,** w 2011 r. – 252- **15,6%,** w 2012 r. – 357 - **22,7%,** w 2013 r. – 347 **- 20,6%,** w 2014 r**. –** 382**-39,7%,** w 2015 r. **–** 462**- 25%,** w 2016 r. – 636 **– 34,0%,** w 2017 r. – 654 **– 33,5 %,** w 2018 r. **– 34,4 %,** w 2019 r. – **31,9 %**). Powyższe dane wskazują iż odsetek obiektów z wdrożonymi zasadami systemu HACCP nieznacznie wzrósł w stosunku do 2019 r. W takich zakładach jak sklepy spożywcze sprzedające owoce i warzywa lub żywność opakowaną nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyny hurtowe napojów i opakowanej żywności, nie wymagającej niskich temperatur, inne obiekty obrotu żywnością gdzie często działalność żywnościowa jest uzupełniniem innej działalności i dotyczy sprzedaży ograniczonej do żywności o niskim ryzyku, pijalnie napojów, zakłady żywienia w systemie cateringowym (stołówki szkolne i w przedszkolach) uznano opracowane i stosowane przez przedsiębiorców instrukcje dobrej praktyki higieny za wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentowi końcowemu.

2. JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu w obiektach zlokalizowanych na terenie Konina i powiatu konińskiego pobrano ogółem **390** próbek (próbki zaplanowane w harmonogramie rocznym oraz pobrane dodatkowo), w tym **385** próbek żywności, **5** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Spośród **385** próbek żywności zakwestionowano **2,** co stanowi **0,52 %** (w 2015 r. zdyskwalifikowano - **3,7%,** w 2016 r. **– 5,6%,** w 2017 r. **– 4,7 %,** w 2018 r. **– 4,5 %,** w 2019 r. **– 0,67%**)**.**

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia dodatkowo poza rocznym planem poboru prób oraz 2 próbkami dodatkowymi w związku z poleceniem z WSSE w Poznaniu, pobrała 93 próbki żywności:

- **5 próbek produktu kulinarnego mięsnego** pobranych w z lady gorącej w supermarkecie **do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych**, w związku ze zgłoszeniem przez klienta wystąpienia dolegliwości ze strony układu pokarmowego. Próbki nie zostały zakwestionowane

tj. nie stwierdzono obecności pałeczek Salmonella spp, liczby gronkowców koagulazododatnich oraz Listerii monocytogenes,

- **40 próbek lodów z automatu** pobranych **do badań mikrobiologicznych** w zakładach produkujących lody z automatu w związku ze wzmożonym nadzorem w sezonie letnim nad powyższą grupą obiektów. Próbki nie zostały zakwestionowane tj. nie stwierdzono obecności Listerii monocytogenes, Salmonelli spp., Enetrobacteriaceae,
- **3 próbki przetworów zbożowych: płatki jaglane – surowiec użyty do wytworzenia partii zakwestionowanej z uwagi na przekroczenie NDP dla glifosatu, 2 próby kaszy jaglanej, w tym 1 kasza o numerze partii wcześniej zakwestionowanym oraz 1 kasza jako produkt wytworzony z tego samego surowca, co inna partia uprzednio zakwestionowanej kaszy.** Próbki pobranych do badań laboratoryjnych **w kierunku oznaczania pestycydu – glifosatu**, w związku z prowadzeniem postępowania wyjaśniającego rozstrzygającego o jakości podejrzanych produktów. W płatkach jaglanych nie stwierdzono przekroczenia w zakresie badanego parametru – surowiec został dopuszczony do ponownego obrotu, natomiast dwie próbki kaszy jaglanej zostały zakwestionowane z uwagi na przekroczenie NDP ustalonego dla glifosatu. W obu przypadkach w ramach procedur systemu RASFF został sporządzony formularz powiadomienia informacyjnego przekazany do WPWIS w Poznaniu. Dalsze postępowanie dotyczyło działań mających na celu wycofanie produktu z rynku. Sposób postępowania został opisany w części dotyczącej działań w zakresie funkcjonowania systemu RASFF,
- **28 próbek dotyczących 4 partii czekolady mlecznej i deserowej w ramach granicznej kontroli sanitarnej,** w związku z brakiem przedstawienia przez importera dokumentacji potwierdzającej spełnienie wymagań mikrobiologicznych i dotrzymania ustalonego poziomu dla innych zanieczyszczeń. 20 próbek zbadano w kierunku mikrobiologicznym, 4 próbki w kierunku oznaczania poziomu kadmu oraz 4 próbki w kierunku WWA. Analiza laboratoryjna wykazała, iż wszystkie próbki spełniały wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L. 338, poz. 1, z późn. zm.) oraz rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L Nr 364, z dnia 20 grudnia 2006 r., z późn. zm.). Wobec powyższego czekolada została dopuszczona do obrotu – przeznaczenie produktu – próby technologiczne,
- **17 próbek żywności pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku radiologicznym.** Próbki zostały pobrane w ramach współpracy z Sekcją Higieny Radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Próbki nie zostały zakwestionowane.

Z ogólnej ilości pobranych próbek krajowych środków spożywczych, **mikrobiologicznie zbadano 236** (z czego 45 pobrano poza rocznym harmonogramem pobierania prób jako próbki dodatkowe – działania związane z interwencjami klientów, graniczną kontrolą sanitarną oraz wzmożonym nadzorem nad automatami do lodów) **– nie zakwestionowano żadnej próbki** (w 2014 r. **– 12,0 %,** w 2015 r**. -2,8,** w 2016 r. **- 8,7%,** w 2017 r. – **5,9 %,** w 2019 r. – **0,4 %).**

W zakresie parametrów chemicznych ogółem zbadano 102 próbki żywności krajowej (w tym 16 pobrano poza rocznym harmonogramem), z czego zakwestionowano **2**, co stanowi **0,6 %** ogółu pobranych próbek (w 2014 r. – **9,7%,** w 2015 r**. - 3,5 %,** w 2016 r. **– 2,6%,** w 2017 r. – **2,4 %,** w 2018 r. – **5,8%,** w 2018 r. –**5,1%,** w 2019 r. **– 1 %).**

We współpracy z Laboratorium Badań Radiacyjnych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu do analiz **w ramach monitoringu skażeń promieniotwórczych** Państwowej Agencji Atomistyki pobrano 17 próbek żywności (poza rocznym harmonogramem pobierania prób), w tym **16 pochodzenia krajowego** i 1 pochodzącą z importu. Przeprowadzone analizy nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto pobrano do badań laboratoryjnych próbki żywności pochodzącej z krajów Unii Europejskiej (11 prób) oraz z krajów trzecich (36 prób), w tym:

- mikrobiologicznie zbadano 5 próbek żywności pochodzącej z krajów UE i 5 próbek żywności pochodzącej z importu – badania laboratoryjne wykazały właściwą jakość mikrobiologiczną badanej żywności,
- chemicznie zbadano 6 próbek żywności pochodzącej z krajów UE i 31 próbek żywności pochodzącej z importu – badania laboratoryjne wykazały właściwą jakość badanej żywności.

Przyczyny kwestionowania pobranych próbek krajowych środków spożywczych

Przyczyną zakwestionowania próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego było przekroczenie NDP dla pestycydu – glifosatu w dwóch próbkach kaszy jaglanej, w tym 1 produkt został wytworzony przez producenta zlokalizowanego na terenie powiatu konińskiego. W związku z powyższym w ramach procedur RASFF przygotowano i przesłano do WSSE w Poznaniu dwa powiadomienia informacyjne oraz wobec producenta znajdującego się na terenie działania organu prowadzono postępowanie administracyjne tj. wydano decyzję nakazującą wycofanie z obrotu kwestionowanej partii kaszy. Szczegółowe działania opisano w części dotyczącej działań związanych z systemem RASFF. O niezgodności w zakresie glifosatu w drugiej badanej próbce powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrześni nadzorującego wytwórcę towaru.

W 2020 roku **Sekcja Badań Mikrobiologicznych Żywności, Wody i Gleby Oddziału Laboratoryjnego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie**, przebadała w ramach urzędowej kontroli ogółem **551** próbek środków spożywczych, z czego **521 próbek krajowych środków spożywczych.** Zakwestionowano ogółem **30** próbek, co stanowiło **5,76%** zbadanej

żywności pochodzenia krajowego. W 2020 roku zbadano **1** próbkę żywności w związku z zatruciem pokarmowym.

Przyczyną kwestionowania próbek była niewłaściwa jakość mikrobiologiczna środków spożywczych.

Tabela. Kwestionowane próbki środków spożywczych wg grup produktów w latach 2019-2020

L.p.	***Grupa produktów***	***Odsetek próbek zakwestionowanych w % w danej grupie produktów***	
		2019 rok	***2020 rok***
1.	Mleko i przetwory mleczne (ogółem) w tym lody	0	**17,24**
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	6,3	**0**
4.	Zatrucia pokarmowe	33,3	**0**
5.	Naturalne wody źródlane niegazowane	0	**25**

Mleko i przetwory mleczne

Zbadano ogółem **145** próbek krajowych, w tym kwestionowano **25**, co stanowiło **17,24%**. (w tym zbadano ogółem 110 próbek lodów krajowych, z czego kwestionowano 25, co stanowiło 22**,**73%). Przyczyną kwestionowania lodów była zawyżona liczba bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*.

Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory

Zbadano ogółem **50** próbek krajowych, w tym kwestionowano **0** co stanowi **0 %**.

Zatrucia pokarmowe

Zbadano ogółem **1** próbkę środka spożywczego krajowego (jaja), w tym kwestionowano 0, co stanowi **0 %**.

Naturalne wody źródlane niegazowane

Zbadano ogółem **20** próbek krajowych, w tym kwestionowano **5**, co stanowiło **25%**. Przyczyną kwestionowania wody była zawyżona liczba bakterii z grupy coli.

3. OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA

W 2020 r. w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie jadłospisów dekadowych oceniono sposób żywienia w 29 obiektach prowadzących żywienie dzieci i młodzieży. Kontrolą objęto:

- **5** stołówek w żłobkach i domach małego dziecka – w dwóch oceniono jadłospisy dekadowe,
- **23** stołówki szkolne, w tym 22 prowadzące żywienie dzieci w systemie cateringowym, w 16 oceniono 16 jadłospisów dekadowych,
- **15** stołówek w przedszkolach, w tym 14 prowadzących żywienie w systemie cateringowym – oceniono 10 jadłospisów, w tym 9 dotyczących żywienia w systemie cateringowym,

- **20** innych zakładów żywienia – oceniono 1 jadłospis w zakładzie prowadzącym żywienie dzieci do lat 3 w systemie cateringowym.

Jako nieprawidłowy oceniono 1 jadłospis w stołówce przedszkolnej żywiącej dzieci w systemie cateringowym. W wyniku oceny jadłospisu dekadowego w odniesieniu do wymagań określonych w § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz.1154) stwierdzono następującą nieprawidłowość: brak podawania każdego dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych, co stanowiło naruszenie § 2 ust. 2 pkt 6 lit. a) ww. rozporządzenia. Zgodnie z § 2 ust. 1 cytowanego rozporządzenia środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Ustalony dla przedszkolaka sposób żywienia musi zapewniać odpowiednią podaż różnych grup środków spożywczych, zgodnie z zasadami, o których mowa w § 2 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia . W analizowanym jadłospisie ograniczona została podaż mleka, co w diecie dzieci w wieku przedszkolnym ogranicza ilość wapnia, białka, witaminy A, które są niezbędne do budowy kości, zębów, prawidłowego krzepnięcia krwi i funkcjonowania układu odpornościowego.

W związku z powyższym wystawiono decyzję administracyjną zobowiązującą do zapewnienia prawidłowego sposobu żywienia dzieci przebywających w ww. przedszkolu zgodny z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz.1154) tj. podawać każdego dnia co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych. Kontrola sprawdzająca wykazała, iż powyższe zarządzenie zostało wykonane. Ponadto w trybie art. 103 ust. 1 pkt 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w 2021 r. do WPWIS zostanie skierowany wniosek o nałożenie kary na osobę odpowiedzialną za stwierdzone niezgodności.

W pozostały kontrolowanych jednostkach na podstawie ocenianych jadłospisów dekadowych nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. NADZÓR NAD MATERIAŁAMI I WYROBAMI PRZEZNACZONYMI DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

W 2020 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **16** miejsc

obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **4** hurtownie i **12** sklepów.

Skontrolowano **2** wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **4** miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownię i 3 sklepy. Przeprowadzono ogółem **6** kontroli. Kontrolowane wytwórnie zostały ocenione na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. Oceniono na podstawie arkusza oceny zakładów 1 wytwórnię, 1 hurtownię oraz 2 sklepy. Wszystkie obiekty oceniono jako zgodne z wymaganiami.

Kontrolowane wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wdrożyły i stosują systemy zarządzania jakością: dobrą praktykę produkcyjną, dobrą praktykę higieniczną, procedury śledzenia drogi wyrobów.

W 2020 r. nie oceniono 1 hurtownię i 2 sklepy prowadzących obrót materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. Nie stwierdzono niezgodności.

W związku z jednym powiadomieniem alarmowym umieszczonymi w systemie RASFF dotyczącym migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z łyżki kuchennej z nylonu w kolorze czarnym pochodzącej z Chin w 1 obiekcie obrotu żywnością prowadzącym również obrót wyrobami do kontaktu z żywnością przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Nie stwierdzono produktu w obrocie.

Pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **5** próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 1 produkt krajowy i 5 pochodzących z importu w kierunku:

- w kierunku oznaczania bisfenolu A – badaniom poddano 2 próby butelek o różnych pojemnościach, w tym przeznaczonych dla małych dzieci (1 produkt z Chin i 1 pochodzenia krajowego) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania ołowiu i kadmu – badaniom poddano 1 próbę wyrobów szklanych dekorowanych (kubki – pochodzenie Chiny) – badania nie wykazały niezgodności,
- w kierunku oznaczania pierwszorzędowych amin aromatycznych – do badań pobrano wyroby kuchenne z nylonu, pochodzące z Chin – badania nie wykazały niezgodności.

5. NADZÓR NAD PRODUKTAMI KOSMETYCZNYMI

Przeprowadzono dwie kontrole w 2 zakładach wytwarzających zmywacze do paznokci, w trakcie których oceniono znakowanie dla dwóch partii produktów. Zarówno kontrole zakładów (ocena na podstawie arkusza oraz list kontrolnych) jak i ocena znakowania wyrobów kosmetycznych nie wykazały niezgodności. Warunki wytwarzania zmywaczy zapewniają odpowiednią higienę. Przedsiębiorcy wdrożyli zasady dobrej praktyki produkcyjnej. Na miejscu w zakładach dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej bezpieczeństwa wytwarzanych produktów. Podmioty odpowiedzialne opracowały raporty bezpieczeństwa zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych.

W zakresie stosowanych na produktach kosmetycznych oświadczeń oceniono 4 partie produktów kosmetycznych dostępnych w obrocie w drogerii w zakresie oznakowania: 2 produkty do pielęgnacji ciała, masełko do rąk, szampon do włosów – kontrola nie wykazała niezgodności w zakresie zastosowanych oświadczeń.

W 2020 r. nie pobierano próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych.

W 2020 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpłynęły 4 notyfikacje o produktach kosmetycznych zagrażających zdrowiu lub życiu klientów umieszczonych w systemie RAPEX tj. obecność alergenów zapachowych w perfumach, których nie wykazano w składnikach, w tym dystrybuowanych na polskim rynku przez podmiot z Polski (3 notyfikacje), produktu do farbowania włosów BLACK HENNA (1 notyfikacja). Ponadto prowadzone w 2020 r. czynności kontrole dotyczyły również sprawdzenia obecności w obrocie brokatów do ciała pochodzących z Chin, które były przedmiotem notyfikacji w 2019 r. W powyższej sprawie przeprowadzono 12 kontroli - nie stwierdzono wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych umieszczonych w systemie RAPEX.

PODSUMOWANIE:

1. W 2020 r. plan kontroli zrealizowano na poziomie 51,2 %**.** Z 499 obiektów zaplanowanych do kontroli w roku sprawozdawczym nie skontrolowano 244 obiektów. Przyczyną realizacji planu na poziomie ponad 50 % były przede wszystkim ograniczenia wynikające z ogłoszonego w kraju w marcu stanu epidemii. Wzrost zachorowań na COVID 19 skutkował ograniczeniami w przemieszczaniu się, ograniczeniami w prowadzonych przez przedsiębiorców zakładach oraz przede wszystkim zintensyfikowaniem działań w obszarze przeciwepidemicznym – kontrole obiektów różnych branż w zakresie przestrzegania ustalonych wymagań oraz zaangażowanie się pracowników w przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych wśród osób zarażonych oraz osób z kontaktu z chorymi. Ponadto z prowadzonych ewidencji wynika, iż 33 obiekty zaplanowane w rocznym harmonogramie kontroli zostało zlikwidowanych, w 2 działalność została zawieszona, natomiast 6 w dniu podjęcia czynności kontrolnych było zamkniętych. Nie zmienia to faktu, iż decydującym czynnikiem mającym wpływ na niewykonanie planu kontroli była sytuacja epidemiczna w kraju.
2. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, skontrolowano **278 obiektów**, w których przeprowadzono **431 kontroli**. Kontrole dodatkowe przeprowadzono między innymi w związku z:
   - wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności - 202 kontrole,
   - sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności - 51 kontroli,
   - interwencjami klientów (zarejestrowano 143 interwencje) – 76 kontroli,

- w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 44 kontrole,
- czynnościami związanymi z poborem prób żywności - w 2020 r. ogółem pobrano – **385** próbek żywności (w tym dodatkowo: 17 – radiologia, 5 – interwencja klienta, 3 – w związku z podejrzeniem złej jakości, 28 – w ramach granicznej kontroli sanitarnej, 40 w związku ze wzmożonym nadzorem nad automatami do lodów w okresie letnim, łącznie **93** próbki), **5** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 50 kontroli,
- wzmożonym nadzorem nad automatami do lodów – 8 kontroli

3. Czynności kontrole w ramach urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz urzędowej kontroli spełniania wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną oraz produktów kosmetycznych prowadzono zgodnie z procedurami wdrożonymi zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. W roku 2020 stan sanitarny kontrolowanych obiektów w odniesieniu do ilości obiektów ocenionych jako niezgodne z wymaganiami sanitarno-higienicznymi w stosunku do roku 2019 nieznacznie się poprawił: w 2020 r. – **3,8 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami, w 2019 r. – **4,0 %** obiektów niezgodnych z wymaganiami

   Obiekty niezgodne stwierdzono w grupie: piekarni, zakładów żywienia zbiorowego, ciastkarni oraz sklepów spożywczych. W stosunku do 2019 r. **pogorszeniu uległ stan** sanitarno-higieniczny kontrolowanych: piekarni gdzie w 2019 r. nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami, **zakładów żywienia zbiorowego otwartego**, gdzie w 2019 r. odsetek zakładów niezgodnych z wymaganiami wynosił 11 % zakładów, natomiast w 2019 r. zdyskwalifikowano 13,1 %, **sklepów spożywczych**, gdzie w 2019 roku żaden z ocenianych sklepów nie uzyskały żadnej oceny niezgodnej, natomiast w 2020 r. w tej grupie zdyskwalifikowano 1,1 % ocenianych zakładów. **Poprawie ulega stan** sanitarny **w ciastkarniach,** gdzie w 2019 r. stwierdzono 33,3 % obiektów niezgodnych, natomiast w 2020 r. odsetek ten wynosił 12,5 % **i automatach do lodów**, gdzie w obecnym roku sprawozdawczym nie stwierdzono obiektów niezgodnych, natomiast w 2019 r. w tej grupie stwierdzono 8,7 % obiektów niezgodnych.
5. Odnotowano spadek liczby nałożonych mandatów karnych (w 2019 r. – 118 mandatów na kwotę 28 450 zł, w 2020 r. – 41 mandatów na kwotę 9800 zł) oraz wniosków o ukaranie kierowanych do WPWIS (w 2018 r. – 16 wniosków, w 2019 r. – 22 wnioski, w 2020 r. – 9 wniosków). Spadła ilości decyzji merytorycznych wydawanych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów (w 2018 r. – 42 decyzje merytoryczne, w 2019 r. – 34 decyzje merytoryczne, w 2020 r. – 27 decyzji). Powyższa sytuacja może wynikać z obostrzeń i ograniczeń

związanych ze stanem epidemii, a co cię z tym wiąże z brakiem realizacji planów kontroli na dotychczas przyjętym poziomie.

6. Analiza wniosków o nałożenie kary pieniężnej kierowanych do WPWIS wskazuje, iż **w znacznej części niezgodności stanowiących przedmiot wniosków, dominują niezgodności związane z przekazywaniem konsumentom informacji o żywności** (przedmiot 7 wniosków skierowanych do WPWIS, w tym dotyczących niezgodności w oznakowaniu żywności opakowanej i żywności nieopakowanej, prezentacji suplementów diety w aptece oraz w ofertach żywności sprzedawanej przez Internet). Ponadto wnioski o ukaranie dotyczyły w trzech przypadkach poszerzenia działalności poza uzyskane zatwierdzenie lub prowadzenie działalności bez zatwierdzenia i wpisu do rejestru obiektów nadzorowanych. W roku sprawozdawczym do WPWIS skierowano również jeden wniosek dotyczący sprzedaży młodzieży na terenie placówki oświatowej żywności niedopuszczonej do obrotu w tych placówkach.
7. **W 2020 r. odnotowano wzrost liczby interwencji składanych przez klientów** dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach, jednakże wśród 143 złożonych przez klientów interwencji 93 dotyczyły nieprzestrzegania zasad obowiązujących w okresie epidemii w zakładach żywieniowo-żywnościowych (20 interwencji potwierdziło się w trakcie przeprowadzonych kontroli). Świadomość społeczeństwa w zakresie zasad jakie winni przestrzegać przedsiębiorcy w prowadzonych przedsiębiorstwach spożywczych wzrasta, co ma odzwierciedlenie w otrzymywanych doniesieniach. Interwencje są ważnym źródłem informacji o nadzorowanych zakładach.
8. W badaniach laboratoryjnych odnotowano porównywalną ogólną jakość zdrowotną środków spożywczych co w 2019 roku. Zakwestionowano 2 próbki żywności, co stanowiło **0,52 %** pobranych próbek żywności (w 2019 r. – 0,67 %,). Stwierdzone niezgodności dotyczyły przekroczenia NDP w zakresie pestycydu – glifosatu.
9. Do WSSE w Poznaniu przesłano **5 powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF**. Stwierdzenie w badaniach laboratoryjnych przekroczenia NDP dla glifosatu w 3 próbkach kaszy jaglanej (w tym 2 pobrane przez PSSE w Koninie i 1 pobrana w ramach współpracy prawnej przez PSSE w Gliwicach) skutkowało przygotowaniem i przesłaniem do krajowego systemu RASFF powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi. Ponadto w ramach procedur RASFF przygotowano i przesłano do WSSE w Poznaniu dwa inne powiadomienia wynikające z pozyskania informacji o złej jakości żywności przez jej producentów. Powiadomienia dotyczyły przekroczenia NDP dla glifosatu w badaniach właścicielskich w kaszy gryczanej oraz stwierdzenia przekroczenia NDP dla tlenku etylenu w sezamie czarnym użytym do wyprodukowania wafli ryżowych. O stwierdzonych niezgodnościach informowano organy sprawujące nadzór nad producentami pierwotnymi.

10. **W 2020 r. w systemie RASFF inne organy przesyłały 3 powiadomienia dotyczące produktów wprowadzonych na rynek przez przedsiębiorców prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze na terenie powiatu konińskiego jako pierwsze ogniwo w łańcuchu żywnościowym** (w 2017 r. 6 produktów umieszczonych w systemie RASFF, w 2018 r. – 7 produktów umieszczonych w systemie RASFF, w 2019 r. – brak powiadomień). Dwa powiadomienia dotyczyły przekroczenia NDP dla glifosatu w kaszy i płatkach jaglanych oraz 1 powiadomienie dotyczyło obecności Salmonelli w suszonym tymianku dostarczonym przez podmiot z terenu powiatu konińskiego do konfekcjonowania przez innego przedsiębiorcę.
11. W latach 2020 – 2014 nie zakwestionowano w badaniach laboratoryjnych żadnej próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2013 r. – 25 %, w 2012 r. – 33,3%).
12. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami GHP oraz zakładów z wdrożonymi systemem HACCP utrzymywał się na tym samym poziomie:
    - GHP: w 2019 r. – 56 %, w 2018 r. – 59 %, w 2017 r.- 60 %, w 2016 r. – 63,0 %, w 2015 r. – 62,9%, w 2014 r. – 64,8%, w 2013 r. – 65,0%, w 2012 r. – 68,1%, w 2011 r. – 60,2%, w 2010 r. - 61,4%, ogólnej liczby zakładów.
    - HACCP: w 2019 r. – 32 %, w 2018 r. – 34%, w 2017 r. – 33,5 %, w 2016 r.- 34,0 %, w 2015 r. – 25 %, w 2014 r. – 21,9%, w 2013 r. - 20,6%, w 2012 r. – 22,7%, w 2011 r. – 15,6%, w 2010 r. – 13,5%, ogólnej liczby zakładów.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2016 - 2020 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2020 roku realizowano niżej wymienione zadania, które zostały w dużym stopniu ograniczone przez działania związane z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.

1. Programy krajowe:

Profilaktyka HIV/AIDS

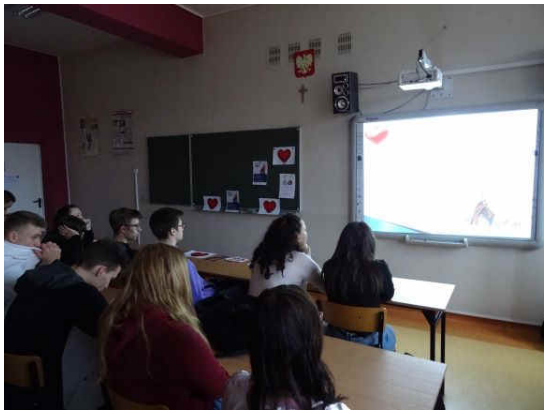
W ramach profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono:

- **Akcja „Bezpieczne Walentynki":**

- dystrybucja materiałów edukacyjnych do bibliotek, restauracji, pizzerii, kin, pubów Koniński Dom Kultury w Koninie (14 miejsc),

- PSSE w Koninie, Sekcja OZ i PZ w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki 2020" w dniu 12 lutego 2020 r. przeprowadziła 2 szkolenia dla uczniów klas I w Zespole Szkół Technicznych w Koninie w kontekście profilaktyki HIV/AIDS; odbyła się prezentacja multimedialna, film edukacyjny, quiz wiedzy (za prawidłowe odpowiedzi przekazano uczniom gadżety z logo PSSE). W spotkaniu udział wzięło 58 uczniów;





fot.1 /fot.2 Akcja Bezpieczne Walentynki - 12.02.2020r. w Zespole Szkół Technicznych w Koninie

- **Kampanie społeczne**: VIII „Europejski Tydzień Testowania " - przekazanie wytycznych i materiałów edukacyjno - informacyjnych do szkół ponadpodstawowych z miasta i powiatu konińskiego (11 placówek); przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie , przekazano informację do mediów.

- **Konkurs „Nie daj szansy AIDS" na plakat pod tytułem „Nie daj szansy AIDS"**

- wysłano pisma do wszystkich szkół ponadpodstawowych z terenu miasta Konina i powiatu konińskiego /11 placówek/ wraz z regulaminem konkursu; Organizatorem konkursu była Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu,

- III miejsce oraz wyróżnienie uzyskały uczennice Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie !

- przekazano informację lokalnym mediom oraz umieszczono dwie informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie,

obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids"

- w dniu 08.09.2020r. w trakcie narad dla 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, inaugurujących nowy rok szkolny 2020/2021 r. omówiono wytyczne dotyczące Obchodów Światowego Dnia AIDS oraz kampanii społecznych dot. HIV/AIDS,
- wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym (125) wysłano pisma dotyczące „Światowego Dnia AIDS" wraz z materiałami edukacyjnymi,
- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,
- przekazano informację nt. „Światowego Dnia AIDS" lokalnym mediom: ogółem 8 (prasa: 2, radio: 3, portale internetowe: 2, telewizja: 1)

KIK/68 Profilaktyczny Program w Zakresie Przeciwdziałania Uzależnieniu od Alkoholu, Tytoniu i Innych Środków Psychoaktywnych

- dniu 8 września 2020 r. odbyła się narada dla 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego w zakresie programu edukacyjnego dla szkół ponadpodstawowych pt.: „ARS, czyli jak dbać o miłość"; omówiono założenia oraz wytyczne, przekazano materiały edukacyjne,
- w dniu 18.11.2020r. kierownik Sekcji - A.Moralewska-Bembenek - uczestniczyła w szkoleniu online pt. „Narkotyki, dopalacze, leki - skala zjawiska w okresie pandemii" organizowane przez Centrum Szkoleniowe „Erudium",

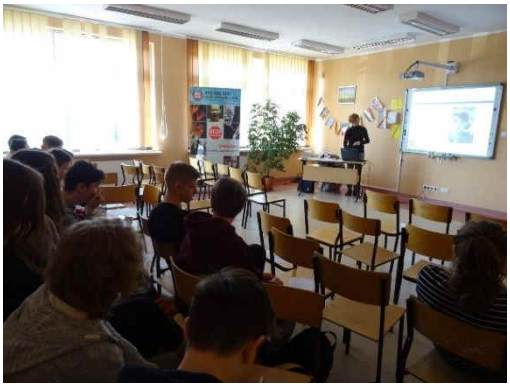
Przeciwdziałanie uzależnieniom w roku 2020:

Odbyło się:

- 16.01.2020r. - szkolenie dla 20 uczniów ze SP nr 1 w Koninie w PSSE w Koninie,
- 23.01.2020r. - szkolenie dla 18 uczniów ze SP w Przyjmie w PSSE w Koninie,
- 10.03.2020r. przeprowadzono 2 szkolenia dla 40 uczniów w SP nr 15 w Koninie,
- 22.09.2020r. 2 szkolenia dla 30 uczniów 2 klas VIII w SP nr 1 w Koninie,

Szkolenia przeprowadzono z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej; odbyły się zajęcia warsztatowe, uczniowie pracowali w grupach; film edukacyjny.





fot. 3/fot.4 Szkolenie dla uczniów ze SP nr 15 w Koninie w dniu 10.03.2020r.

Program edukacyjny „Trzymaj formę”

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. W związku z realizacją programu:

- wszystkie szkoły podstawowe poinformowano o realizacji XV edycji Ogólnopolskiego programu Edukacyjnego „Trzymaj formę” w roku szkolnym 2020/21; wszystkie placówki zobowiązane były do wypełnienia deklaracji udziału w nowym roku szkolnym i zgłoszenia zapotrzebowania na materiały edukacyjne,
- w związku z pandemią koronawirusa SARS-CO V-2 organizatorzy programu podjęli decyzję o odwołaniu sprawozdania na stronie internetowej programu z roku szkolnego 2019/20 - XIV edycja.

Profilaktyka nikotynowa:

- **Program „Czyste powietrze wokół nas”** realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0” , adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”). W ramach programu odbyły się:

- 1 szkolenie w dniu 21.02.2020r. dla 24 uczniów ze SP nr 7 w Koninie w PSSE w Koninie,
- 1 narada w dniu 09.10.2020r. dla 16 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina w roku szkolnym 2020/21,
- 1 narada w dniu 13.10.2020r. dla 15 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z powiatu konińskiego w roku szkolnym 2020/21; omówiono założenia, przedstawiono wytyczne, przekazano materiały edukacyjne; program w trakcie realizacji.




fot. 5/fot.6 Szkolenie dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 w Koninie w dniu 21.02.2020r. w PSSE w Koninie




fot.7/ fot.8 Narady w dniach 09 i 13.10.2020r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego

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

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

W związku z realizacją programu w nowym roku szkolnym 2020/21:

- szkoły podstawowe biorące udział w programie (47 szkół) poinformowano o realizacji IV edycji programu edukacyjnego „Bieg po zdrowie”, przekazano wytyczne i założenia.

W roku szkolnym 2019/20 do programu przystąpiło 506 uczniów, z 37 klas IV - 47 szkół podstawowych z miasta i powiatu konińskiego

Obecnie program w trakcie realizacji (47 szkół podstawowych).

- **„Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra tytoń”**

W dniu 22.09.2020r. odbyły się 2 szkolenia dla 30 uczniów z SP nr 1 Koninie (kl. VII c - 16 uczniów, VII f uczniów -14 uczniów) w zakresie profilaktyki nikotynowej - edukacja antynikotynowa „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia”.




fot. 9/fot.10

Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra nikotyna w SP nr 1 w Koninie w dniu 09.10.2020 r.

Ponadto zrealizowano akcje:

„31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu” :

- wszystkim szkołom przekazano wytyczne związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu oraz materiały edukacyjne. Przekazano informacje do lokalnej prasy, umieszczono dwie informacje na stronie internetowej,

- w związku z pandemią koronawirusa i niemożliwością dotarcia do odbiorców działań -uczniów w szkołach, przygotowano krzyżówkę dla mieszkańców miasta Konina w Tygodniku Przegląd Koniński, nr 21, 26 maja - 1 czerwca 2020.

Nagrodzono pierwsze trzy osoby, które prawidłowo rozwiązały krzyżówkę. Koszty druku krzyżówki w Tygodniku pokryła PSSE w Koninie. Informację zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Koninie.



fot. 11 Krzyżówka w Przeglądzie Konińskim 31 maja „Światowy nr 21, 26 maja - 1 czerwca 2020r.

- Przeprowadzono **konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić – oto jest pytanie?"** na napisanie apelu do rówieśników nt. używania e-papierosów. W dniu 24 lutego 2020r. zaproszono uczniów klas V szkół podstawowych z miasta Konina i powiatu konińskiego do udziału w XX edycji konkursu antynikotynowego. W dniu 1 kwietnia 2020r. poinformowano wszystkie szkoły podstawowe z miasta i powiatu konińskiego o zawieszeniu konkursu. Konkurs został wznowiony we wrześniu 2020r. W konkursie wzięło udział 15 szkół podstawowych (w tym 1 z miasta Konina, 14 z powiatu konińskiego). I miejsce na etapie powiatowym zajęła uczennica ze SP w Sadlnie, II miejsce uczeń ze SP w Mąkolnie, III miejsce uczeń ze SP w Rychwale. Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie (500 zł), które dostarczono do szkół laureatów.

- **Zimowy wypoczynek:**

  Podczas zimowego wypoczynku przeprowadzono:

  - w dniu 29.01.2020r. 1 prelekcję dla 29 dzieci ze Stowarzyszeniem „ TIJO",

- **Bezpieczne wakacje:**

  Podczas letniego wypoczynku - półkolonie letnie - przeprowadzono:

  - w dniu 29.06.2020r. 3 prelekcje dla 66 uczestników letniego wypoczynku - Stowarzyszenie Towarzystwa Inicjatyw Obywatelskich.




fot. 12/fot.13

Szkolenia w ramach półkolonii letniej w PSSE w Koninie dla uczestników letniego wypoczynku -Stowarzyszenie Towarzystwa Inicjatyw Obywatelskich w dniu 29.06.2020 r.

„Światowy Dzień Rzucania Palenia" - 19 listopada

- w bieżącym roku szkolnym 2020/21 odbyły się 3 narady z koordynatorami wychowania zdrowotnego - 42 osoby:

- 08.09.2020r. - narady dla 11 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych,

- 09.10.2020r. - narady dla 16 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina,

- 13.10.2020r. - narady dla 15 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z powiatu konińskiego,

- wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym wysłano pisma dotyczące ogólnopolskiej akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami", umieszczono informację na stronie internetowej PSSE w Koninie,

- przekazano informację nt. Akcji „Rzuć palenie razem z nami" lokalnym mediom - 8.

- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie.

2. Programy wojewódzkie

Program edukacyjny „Mamo, Tato, co Wy na to?"

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), którego celem jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci. Pilotażową edycję programu realizowały wszystkie przedszkola (35) - dzieci sześcioletnie.

W roku szkolnym 2020/21 odbyły się:

- 09.10.2020r. - narady dla 16 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina,

- 13.10.2020r. - narady dla 15 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z powiatu konińskiego.

W roku szkolnym 2019/20 udział wzięły wszystkie przedszkola: 35 placówek, ogółem 1307 dzieci w tym 5-latki:469 i 6-latki: 838.

Obecnie program w trakcie realizacji.




fot.14/ fot.15

Narady w dniach 09.10.2020r. i 13.10.2020r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego

3. Programy lokalne i akcje prozdrowotne

Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia

W związku z obecną sytuacją epidemiologiczną i działaniami związanymi z zapobieganiem roz-przestrzenianiu się wirusa SARS-CO V-2 Biuro Światowej Organizacji Zdrowia nie wskazało re-komendacji dla upamiętnienia Światowego Dnia Zdrowia 2020. Tematem w roku 2020 było doce-nienie pracy pielęgniarek i położnych. W aspekcie aktualnej epidemii koronawirusa podkreślenie ich roli jest szczególnie istotne.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia odbyło się:

- przekazano informację na stronę internetową oraz do lokalnych mediów,
- do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (126) przekazano wytyczne oraz materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania przy realizacji Obchodów Światowego Dnia Zdrowia,

Profilaktyka nowotworowa

Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”:

W ramach programu w nowym roku szkolnym 2020/21:

- 08.09.2020r. - narada dla 11 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpod-stawowych.

W roku szkolnym 2019/20 w programie udział wzięło 1021 uczniów, 408 rodziców z 7 placówek.

- przekazano informację na stronę internetową PSSE w Koninie,

Obecnie program w trakcie realizacji.




fot. 16/fot. 17

Narada dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych w dniu 08.09.2020 r. w PSSE w Koninie

Akcja „Mammobus"

Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka piersi"

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

PSSE w Koninie prowadzi stałą współpracę z Ośrodkiem Profilaktyki i Epidemiologii Nowotworów „OPEN" w Poznaniu w zakresie badań mammograficznych oraz cytologicznych.

- Przeprowadzono akcję „Mammobus" dla kobiet w wieku 50 - 69 lat. W 8 akcjach w roku 2020 udział wzięło łącznie 205 kobiet. Przekazywano informacje do lokalnej prasy oraz na stronę internetową PSSE w Koninie.

Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra"

Cel: zahamowanie wzrostu zachorowań na nowotwory.

Adresaci: społeczność szkolna, społeczność lokalna.

- nawiązano współpracę z Fundacją „Gdyński Most Nadziei" z Gdyni oraz przyłączenie się do Kampanii Społeczno - edukacyjnej „Odważni wygrywają",
- w dniu 28.09.2020r. przeprowadzono 2 szkolenia dla 45 uczniów w Zespole Szkół Górniczo-Energetycznych Koninie,
- w nowym roku szkolnym 2020/21 w dniu 08.09.2020r. - narada dla 11 osób koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych, przekazano założenia omówiono wytyczne,
- w minionym roku szkolnym 2019/20 w programie udział wzięło 3600 uczniów.




fot. 18/fot. 19

Szkolenie dla uczniów w ZSG-E w Koninie w dniu 28.09.2020 r. z zakresu profilaktyki raka jądra w ramach Kampanii „Odważni wygrywają".

4. Pozostałe działania

- **Szkoły Promujące Zdrowie**

- liczba szkół będących w sieci SzPZ - 24,

- liczba szkół w okresie przygotowawczym - 3,

- liczba wydanych certyfikatów - 0

- **Projekt edukacyjny: „ Mały kleszcz - duży problem"**

- przeprowadzono 3 narady dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli i szkół ponadpodstawowych (11 osób - szkoły ponadpodstawowe, 31 osób przedszkola): przekazano materiały edukacyjne,

- przeprowadzono 4 prelekcje dla 87 dzieci i młodzieży - uczestników kolonii letnich Towarzystwa Inicjatyw Obywatelskich w Koninie,

- przekazano informacje na stronę internetową PSSE w Koninie,

- przekazano informacje lokalnym mediom (8) oraz udzielono wywiadu - kierownik Sekcji - Aneta Moralewska-Bembenek dla TV wielkopolskiej pt. „Sezon na kleszcza" - 8.05.2020r.,




fot. 20/ fot. 21

Szkolenie w ramach półkolonii letniej w PSSE w Koninie dla uczestników letniego wypoczynku - Towarzystwa Inicjatyw Obywatelskich w dniu 29.06.2020 r.

Inne działania:

- **program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” -** pilotażowa edycja programu odbyła się w I półroczu 2020 roku,

Cel: zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat,

Adresaci: dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

- w dniu 19.02.2020r. odbyło się szkolenie dla 10 osób z 10 przedszkoli z miasta Konina i powiatu konińskiego w PSSE w Koninie,

- w pilotażowej edycji programu udział wzięło 288 dzieci przedszkolnych z udziałem 23 nauczycieli.




fot. 22/ fot. 23

Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli w dniu 19.02.2020r. w PSSE w Koninie nt. pilotażowej edycji programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

- **Promocja szczepień ochronnych (w tym: Zaszczep w sobie chęć szczepienia)**

- przekazano do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych (125) pisma wraz z materiałami edukacyjnymi (scenariusze zajęć dla nauczycieli) na temat szczepień.

Podsumowanie

Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej. Sytuacja epidemiologiczna związana z pandemią koronawirusa bardzo ograniczyła dotychczasowe działania.

W roku 2020 zaplanowano 80 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, wykonano 43 wizytacje (z powodu obecnej sytuacji epidemiologicznej) oraz 43 kwestionariusze w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielono 244 porady metodyczne.

Ponadto sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2019.

V. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie powiatu konińskiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania i zagospodarowania przestrzennego oraz planowania, projektowania i realizacji inwestycji odpowiednich warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

W 2020 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

- opiniowanie i uzgadnianie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko;
- opiniowanie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, obejmujące wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianie warunków zabudowy w postępowaniach o wydanie decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu;
- zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- wydawanie innych decyzji, postanowień i opinii.

W 2020 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 75 wizji w obiektach oraz wydano:

- 29 postanowień, w tym: 5 dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy, 22 zaświadczenia o milczącym załatwieniu sprawy, 1 postanowienie dotyczące miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 1 postanowienie dotyczące aspektów proceduralnych postępowania;
- 273 opinie sanitarne, w tym: 19 opinii dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 9 opinii dotyczących

projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 2 opinie w sprawie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, 55 opinii w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 5 opinii w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 22 opinie o dokumentacji projektowej, 137 opinii o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 20 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz 4 inne opinie;

- 107 decyzji płatniczych;
- 273 pisma, w tym: 10 pism w sprawie odbiorów obiektów, 57 pism w innych sprawach oraz 103 zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego i 103 zawiadomienia o zakończeniu postępowania administracyjnego.

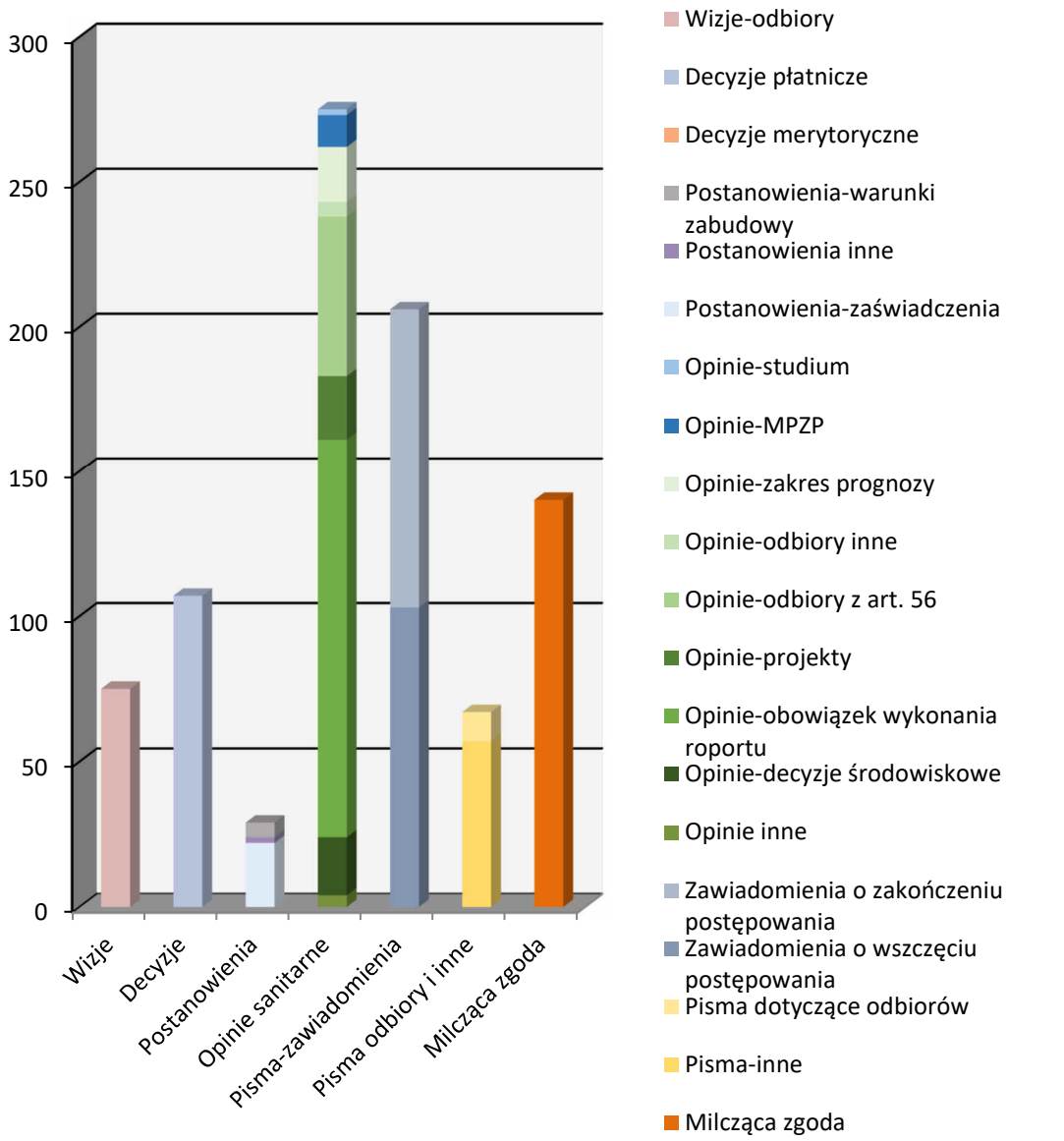
Ponadto w analizowanym roku w 140 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych zajęto stanowisko przez tzw. „milczącą zgodę".

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 75 wizji (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 70 obiektów. Nieprawidłowości stwierdzono w 12 skontrolowanych obiektach. Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających. Przedmiotami odbiorów były m.in. obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, biurowe, obiekty oświaty i wychowania oraz obiekty przemysłowe.

Opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz w sprawach warunków do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dotyczyły m. in. inwestycji związanych z wykorzystaniem energii odnawialnej (farm fotowoltaicznych), inwestycji drogowych, infrastrukturalnych, gospodarki odpadami, inwestycji rolniczych, zakładów przemysłowych, usługowych, obsługi transportu.

Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2020 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

Rys. 1. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2020 roku



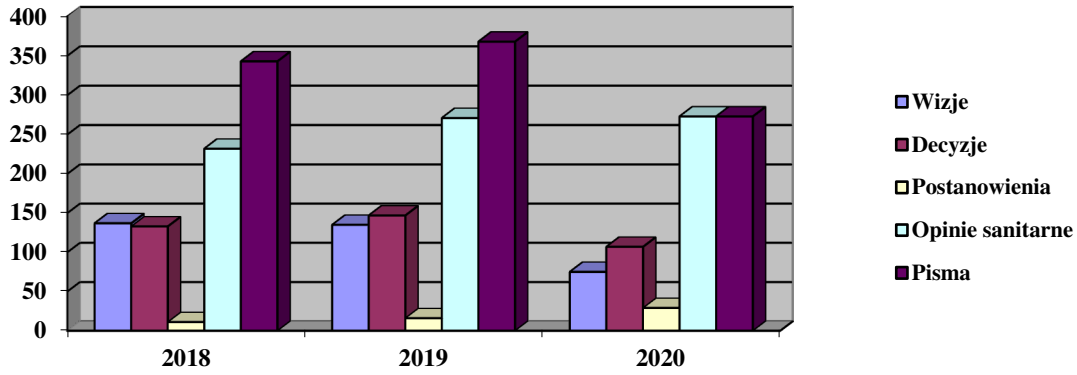
S

Zestawienie wykonanych czynności w latach 2018-2020 zobrazowano w Tab. 1. i na wykresie – Rys. 2.

Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2018 – 2020

Czynności	2017	2018	2019
Wizje	137	135	75
Decyzje	133	147	107
Postanowienia	11	16	29
Opinie sanitarne	232	271	273
Pisma	343	368	273

Rys. 2. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2018 – 2020



W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

VI. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI
POLISH CENTRE FOR ACCREDITATION

Sygnatariusz EA MLA
EA MLA Signatory

CERTYFIKAT AKREDYTACJI
LABORATORIUM BADAWCZEGO
ACCREDITATION CERTIFICATE OF TESTING LABORATORY
Nr AB 648

Potwierdza się, że: / This is to confirm that:

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W KONINIE
ul. Staszica 16, 62-500 Konin

spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02
meets requirements of the PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 standard

Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 648
Accredited activity is defined in the Scope of Accreditation No AB 648

Akredytacja pozostaje w mocy pod warunkiem przestrzegania wymagań jednostki akredytującej określonych w kontrakcie Nr AB 648
This accreditation remains in force provided the Laboratory observes the requirements of Accreditation Body defined in the Contract No AB 648

Akredytacji udzielono dnia 26.09.2005 r.
Accreditation was granted on 26.09.2005

DYREKTOR
POLSKIEGO CENTRUM AKREDYTACJI
LUCYNA OLBORSKA

Warszawa, dnia 29 lipca 2019 roku

AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w 2005 roku potwierdzoną Certyfikatem Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648. Szczegółowy zakres badań akredytowanych znajduje się w aktualnym wydaniu zakresu akredytacji Nr 15 z dnia 29 lipca 2019 r., dostępnym w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej www.pca.gov.pl. Uzyskany certyfikat potwierdził wdrożenie systemu zarządzania w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz kompetencje techniczne do wykonywanych badań, zawartych w zakresie akredytacji. System ten funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA , uznające akredytowane wyniki, w zakresie laboratoriów badawczych.

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 69 parametrów według 43 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.

Wykwalifikowana kadra oraz posiadanie nowoczesnego sprzętu zapewnia realizację badań na wysokim poziomie, uzyskiwanie rzetelnych, wiarygodnych i użytecznych wyników. Laboratorium ciągle rozszerza zakres badań, głównie związanych z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury analitycznej (chromatografów gazowych, cieczowych, jonowych, spektrometrów absorpcji atomowej),

dostosowując metody badań do najnowszych europejskich i międzynarodowych norm metodycznych. Wszystko to daje gwarancję pracy Laboratorium na wysokim profesjonalnym poziomie, spełniającym oczekiwania klienta, utrzymywania opinii rzetelnego, profesjonalnego, godnego zaufania partnera dla klientów i wszystkich zainteresowanych współpracą z Laboratorium oraz aktywnego reagowania na zmieniające się wymagania przepisów prawnych, na potrzeby i oczekiwania klientów, a także zapewnia niezależność, bezstronność, poufność działania i ciągłe doskonalenie skuteczności systemu zarządzania i kompetencji technicznych.

Oddział Laboratoryjny w roku 2020 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody z pływalni (basenów kąpielowych) oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody i płynów dializacyjnych dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,
- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych, w tym na obecność pałeczek Salmonella-Shigella w kale,
- badań parazytologicznych (na obecność pasożytów jelitowych) ,
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2020 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzorowe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Całkowita ilość wykonanych w 2020 roku badań i oznaczeń była mniejsza niż w roku 2019, ze względu na panujący w kraju i na świecie stan epdemii Covid-19, a przede wszystkim z powodu konieczności zamykania obiektów basenowych i braku możliwości pobierania w nich zaplanowanych próbek.

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2020 w Oddziale Laboratoryjnym wykonano 6540 badań, w tym 22185 oznaczeń: chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych. W ramach zleceń klienta zewnętrznego w roku 2020 wykonano 16976 badań, w tym 27681 oznaczeń: chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych .

W celu potwierdzenia jakości wykonywanych badań i kompetencji technicznych Laboratorium bierze systematycznie udział w badaniach biegłości organizowanych przez krajowe i zagraniczne jednostki.

VII. ZAKOŃCZENIE

W 2020 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2020 przeprowadzono 9916 kontroli i wizytacji.

W ramach działalności nadzorowej w roku 2020 wykonano 6540 badań laboratoryjnych, w tym 22185 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 3051 decyzji administracyjnych (2743 decyzji merytorycznych i 308 płatniczych), 62 postanowienia, nałożono 44 mandaty karne na kwotę 10.300 zł.