

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA



**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**

**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2025**



SZAMOTUŁY, MARZEC 2026 ROK

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	13
III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	28
IV. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	38
V. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia	42
VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	73
VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	80
Zakończenie	82
Wykaz tabel	83
Wykaz map	83

WSTĘP

Powiat szamotulski leży w środkowo - zachodniej części województwa wielkopolskiego i jest powiatem wewnętrznym, graniczącym z 5 powiatami: czarnkowsko-trzcianeckim, międzychodzkiem, nowotomyskim, poznańskim i obornickim. Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km², którą zamieszkuje 91656 osób (stan na dzień 30.06.2025 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1). Największą gminą jest gmina Szamotuły (36 miejscowości), a najmniejszą gmina Ostroróg (10 miejscowości). Wśród 8 gmin powiatu wyróżniamy: 3 gminy wiejskie, 4 gminy miejsko – wiejskie i 1 gminę miejską tj.: Duszniki (gmina wiejska), Kaźmierz (gmina wiejska), Obrzycko (gmina wiejska), Obrzycko (gmina miejska), Ostroróg (gmina miejsko-wiejska), Pniewy (gmina miejsko-wiejska), Szamotuły (gmina miejsko-wiejska) i Wronki (gmina miejsko-wiejska).



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Stan sanitarny powiatu szamotulskiego, obejmujący zarówno obszar miejski, jak i wiejski, jest kluczowym aspektem zapewnienia zdrowia publicznego oraz poprawy jakości życia mieszkańców regionu. Ocena stanu sanitarnego obejmuje szereg wskaźników, takich jak jakość wody pitnej, zarządzanie odpadami, dostępność i efektywność służb zdrowia, a także higienę środowiska. W niniejszym dokumencie przedstawiono aktualną sytuację sanitarno-epidemiologiczną powiatu, wskazując na obszary wymagające poprawy oraz osiągnięcia w zakresie zapewnienia zdrowia publicznego. Celem jest dostarczenie rzetelnych informacji, które posłużą do dalszego monitorowania i podejmowania działań w celu podniesienia standardów sanitarno-epidemiologicznych na terenie powiatu. Regularna ocena sytuacji sanitarnej stanowi fundament dla skutecznych działań prewencyjnych i reakcyjnych w sytuacjach kryzysowych. W kontekście dynamicznie zmieniających się warunków środowiskowych oraz zdrowotnych, kluczowe jest utrzymanie odpowiednich standardów sanitarno-epidemiologicznych, które umożliwią dalszy rozwój powiatu oraz poprawę jakości życia jego mieszkańców. W celu kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych, a także dla zwiększenia świadomości społecznej w zakresie zdrowego stylu życia i zasad higieny, Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjowała i koordynowała działalność oświatowo-zdrowotną w regionie. Nieodzownym elementem naszych codziennych działań jest współpraca z lokalnymi samorządami, instytucjami medycznymi oraz organizacjami pozarządowymi, która pozwala na skuteczniejszą realizację priorytetów, takich jak przeciwdziałanie chorobom zakaźnym, kontrola jakości wody i żywności, promocji zdrowia, a także działania w obszarze ochrony środowiska.

Struktura organizacyjna Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotulach oraz stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra, pozwalają na obiektywną ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego. W przedstawionym raporcie ujęto rzetelne omówienie wyników działań poszczególnych komórek tutejszej Stacji w ramach bieżącego oraz zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku 2025.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2025 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2025 rok.

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91656	1905	13168

W ocenie sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego za rok 2025 przedstawiono analizę chorób zakaźnych w porównaniu z rokiem poprzednim. Sformułowano istotne wnioski, uwzględniając m.in. współczynniki zapadalności, zgony, grupy wieku, środowisko, płeć, sezonowość oraz czynnik etiologiczny. Poprawę w stosunku do roku ubiegłego odnotowano w przypadku krztuśca, WZW typu B i C, salmonellozy jelitowej, biegunki u dzieci do lat 2, zatrucia pałeczkami *Salmonella* oraz zbiorowych zatruc pokarmowych. Pogorszenie sytuacji wystąpiło w zakresie zachorowań na boreliozę oraz sporadycznych przypadków *Yersinia enterocolitica*. Charakter zachorowań w większości przypadków był sporadyczny, ambulatoryjny, z wyjątkiem kilku hospitalizacji (biegunka u dzieci do lat 2, zatrucia grzybami, krztusiec).

I.2. Choroby, szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym nie odnotowano: duru brzuszego, duru rzekomego, czerwonki bakteryjnej, zatruc enterotoksyną gronkowcową, zatruc toksyną botulinową, wirusowego zapalenia wątroby typu A.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Yersinia enterocolitica* w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku 2024. W roku ubiegłym odnotowano 2 zachorowania, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Natomiast w roku 2025 zachorowały 3 osoby,

a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Zachorowania dotyczyły 2 mężczyzn lat 1 i 14, mieszkających odpowiednio w mieście i na wsi oraz kobiety w wieku 1 roku, mieszkającej w mieście. Zachorowania miały charakter sporadyczny i nie były ze sobą powiązane. Objawy chorobowe wystąpiły w miejscu zamieszkania, nie udało się ustalić nośnika zakażenia. Zachorowania zostały potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, z prób kału wyhodowano bakterie *Yersinia enterocolitica*.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2024 odnotowano 52 zachorowania, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4062,5. Natomiast w roku 2025 zachorowało 35 osób, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1837,3. Z powodu biegunki hospitalizowano 20 dzieci, a 15 było leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 18 dzieci, u których wykryto: *Campylobacter* – u 2 osób (testy antygenowe), Rota wirusy – u 1 osoby, Norowirusy – u 6 osób, *Yersinia enterocolitica* – u 2 osób.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w roku sprawozdawczym uległa poprawie w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2024 odnotowano 9 zachorowań, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 9,8. Natomiast w roku 2025 zgłoszono 4 przypadki, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Objawy chorobowe u chorych wystąpiły w następujących grupach wiekowych: 0 – 4 lata – 2 osoby, 10 – 19 lat – 1 osoba, > 60 lat – 1 osoba. Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, z prób kału wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*.

W roku 2025 zgłoszono jeden przypadek zatrucia grzybami, a współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Zachorował mężczyzna, lat 33, mieszkający w mieście, po spożyciu muchomora zielonkawego (sromotnikowy). Chory z tego powodu był hospitalizowany, w moczu pacjenta wykryto amanitynę.

I.3. Ogniska zachorowań

W roku sprawozdawczym odnotowano poprawę sytuacji epidemiologicznej w zakresie zbiorowych zatruc pokarmowych w stosunku do roku poprzedniego. W 2024 r. zarejestrowano jedno ognisko rodzinne zbiorowego zakażenia pokarmowego, natomiast w analizowanym okresie ognisk nie zgłoszono.

Tabela 2. Ogniska zachorowań (innych niż przenoszonych drogą pokarmową) w 2025 r.*

Czynnik etiologiczny		Miejsce wystąpienia ogniska (np. dom, szkoła itp.)	Liczba			
			zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1.	Bordetella pertussis	dom	2	0	0	0
Razem			2	0	0	0

*W jednym wierszu należy opisać jedno ognisko. W tabeli nie należy uwzględniać ognisk wywołanych przez koronawirusa SARS-CoV-2.

W roku sprawozdawczym wystąpiło jedno ognisko rodzinne zachorowań na krztusiec (ognisko dwuosobowe). Osoby chore były leczone ambulatoryjnie.

I.4. Choroby, w zakresie których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na: odrę, tężec, nagminne porażenie dziecięce, nagminne zapalenie przyusznic. Poprawie uległa sytuacja epidemiologiczna w zakresie krztuśca w porównaniu z rokiem poprzednim. W 2024 r. zarejestrowano 49 zachorowań, a współczynnik zapadalności wyniósł 53,4 na 100 tys. mieszkańców. W analizowanym roku sprawozdawczym stwierdzono 16 przypadków krztuśca, co odpowiadało współczynnikowi zapadalności 17,5 na 100 tys. mieszkańców. Wśród osób chorych było 10 kobiet i 6 mężczyzn; po 8 osób zamieszkiwało tereny miejskie i wiejskie. Hospitalizacji wymagały 4 osoby, natomiast 12 leczono w warunkach ambulatoryjnych. W 8 przypadkach zachorowanie zostało potwierdzone badaniami serologicznymi i molekularnymi, natomiast w 8 przypadkach rozpoznanie ustalono na podstawie obrazu klinicznego. W okresie sprawozdawczym odnotowano jedno ognisko rodzinne krztuśca (2 przypadki). Osoby chore objęto leczeniem ambulatoryjnym. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych: 0 – 4 lat - 3 osoby, 5 – 9 lat – 3 osoby, 10 – 14 lat – 3 osoby, 15 – 19 lat – 1 osoba, 20 – 29 lat – 2 osoby, 30 – 39 lat – 3 osoby, > 60 lat – 1 osoba. Szczepienie przeciwko krztuścowi udokumentowano u 11 osób. U 4 osób brak było dokumentacji potwierdzającej wykonanie szczepienia, natomiast 1 osoba nie była szczepiona przeciwko tej chorobie. Czas jaki upłynął od szczepienia do zachorowania kształtował się następująco: 0 lat u 3 osób, 1 rok u 2 osób, 2 lata u 3 osób, 3 lata u 1 osoby, 5 lat u 1 osoby, 19 lat u 1 osoby.

W okresie sprawozdawczym odnotowano poprawę sytuacji epidemiologicznej w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B w porównaniu z rokiem

poprzednim. W 2024 r. zarejestrowano 5 przypadków, a współczynnik zapadalności wyniósł 5,5 na 100 tys. mieszkańców. Natomiast w 2025 r. stwierdzono 1 przypadek, co odpowiadało współczynnikowi zapadalności 1,1 na 100 tys. mieszkańców. Zgłoszony w roku sprawozdawczym przypadek dotyczył kobiety w wieku 76 lat, zamieszkałej na terenie wiejskim, nieuodpornionej przeciwko WZW typu B. Zachorowanie zakwalifikowano jako wirusowe zapalenie wątroby typu B – nieokreślone (BNO).

I.5. Choroby odzwierzęce

W opisywanej sytuacji epidemiologicznej nie odnotowano: włośnicy, leptospirozy, tasiemczycy, w tym bąblowicy, toksoplazmozy i listeriozy.

I.6. Inne choroby zakaźne

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na salmonellozę pozajelitową uległa poprawie w porównaniu z rokiem poprzednim. W 2024 r. odnotowano 4 przypadki, a współczynnik zapadalności wyniósł 4,4 na 100 tys. mieszkańców. W roku bieżącym stwierdzono 1 zachorowanie, co odpowiada współczynnikowi zapadalności 1,1 na 100 tys. mieszkańców. Zachorował mężczyzna w wieku 47 lat, zamieszkały na terenie wiejskim. Rozpoznanie salmonellozy pozajelitowej potwierdzono badaniami mikrobiologicznymi – z posiewu krwi wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*. Natomiast w zakresie zachorowań na boreliozę zaobserwowano pogorszenie w porównaniu z rokiem poprzednim. W 2024 r. odnotowano 35 przypadków, a współczynnik zapadalności wyniósł 38,2 na 100 tys. mieszkańców. W 2025 r. zgłoszono 71 zachorowań, co odpowiadało współczynnikowi zapadalności 77,5 na 100 tys. mieszkańców. Wśród osób chorych było 38 kobiet i 33 mężczyzn; 30 osób zamieszkiwało tereny miejskie, natomiast 41 osób – obszary wiejskie. Wszystkie przypadki leczono ambulatoryjnie. Zachorowania rozpoznano w pierwszym stadium choroby na podstawie wystąpienia rumienia wędrującego.

W przypadku zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C wystąpiła poprawa w porównaniu z rokiem poprzednim. W 2024 r. do organu sanitarnego zgłoszono 15 przypadków, a współczynnik zapadalności wyniósł 16,4 na 100 tys. mieszkańców. W 2025 r. odnotowano 9 zachorowań, co odpowiadało współczynnikowi zapadalności 9,8 na 100 tys. mieszkańców. Wśród osób chorych była 1 kobieta i 8 mężczyzn; 7 osób zamieszkiwało tereny miejskie, natomiast 2 osoby – obszary wiejskie. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych: 30 - 39 lat u 5 osób, 40 - 49 lat u 4 osób. Zachorowania zostały wykazane jako przewlekłe/BNO.

I.7. Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 14 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, wymagających podjęcia szczepień przeciwko wściekliznie.

Tabela 3. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2025 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia		Podjęte szczepienia							Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	M	W	Pełen cykl		Niepełen cykl (liczba dawek)					Szczepienia przypominające	Pies	Kot	Lis	Inne*
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3	4					
0-19	2	6	4	4		8							2	5		1*

*- proszę podać nazwę zwierzęcia: * koń, ** dzik

Tabela 4. Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2025 r.

Lp.	Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny u zwierząt					
	Zwierzę				Miejsce	
	Pies	Kot	Lis	Inne*	M	W
1.						
2.						
3.						
4.						
SUMA						
Ogółem	0				0	

* - proszę podać nazwę zwierzęcia

I.8. Szczepienia ochronne

Placówki wykonujące szczepienia ochronne

Tabela 5. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne w 2025 r.

Liczba ogółem	Oddziały noworodkowe	Gabinety lekarzy rodzinnych	Szkoły	Inne
23	1	21	0	1

Niepożądane odczyny poszczepienne.

Tabela 6. Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania w 2025 r.

PSSE	Kwalifikacja NOP po szczepionce BCG			Kwalifikacja NOP po szczepionce innej niż BCG		
	Łagodny	Poważny	Ciężki	Łagodny	Poważny	Ciężki
Ogółem	0	0	0	7	0	1
w tym hospitalizowane	0	0	0	0	0	1

Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach była zaopatrywana w preparaty szczepionkowe przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu (WSSE), transportem samochodem-chłodnią, zgodnie z rocznym zamówieniem oraz podziałem na dostawy kwartalne, według harmonogramu ustalonego przez WSSE. Każda dostawa szczepionek była opatrzona wydrukiem temperatury z przebiegu transportu. Nie odnotowano nieprawidłowości.

Od września 2025 roku dystrybucją objęta została szczepionka przeciw COVID-19, dostarczana przez WSSE w Poznaniu do tutejszej Stacji. Szczepionki dystrybuowano do punktów szczepień podległych tutejszemu organowi oraz do punktów aptecznych na terenie powiatu szamotulskiego. Łącznie przyjęto i wydano 2933 dawki szczepionki przeciw COVID-19.

Urządzenia chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych w PSSE posiadają elektroniczny monitoring temperatury, z możliwością zapisu oraz generowania wydruku danych. Przegląd techniczny systemu monitoringu prowadzony jest raz w roku przez specjalistyczny zakład (data ostatniego przeglądu: 17.11.2025 r.; ważność – 13 miesięcy). W roku sprawozdawczym w tutejszej Stacji nie odnotowano przypadków zniszczenia ani przeterminowania preparatów szczepionkowych.

W 2025 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach zakupiła dwie szafy chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych marki „Bolarus” oraz agregat prądowórczy, który zabezpiecza utrzymanie ciągłości łańcucha chłodniczego.

Dystrybucja szczepionek do podległych placówek odbywała się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Szczepionki transportowane były w torbach termicznych wyposażonych w termometry i wkłady chłodzące lub z możliwością podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Przekazanie i transport szczepionek do placówek odbywał

się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego (kontrola temperatury transportu, odnotowanie godziny przekazania w rejestrze oraz na dokumencie WZ wydania szczepionki).

W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych w podległych placówkach stwierdzono, że rozchód i gospodarka szczepionkami prowadzona była prawidłowo oraz odnotowywana w księgach przychodu i rozchodu. Szczepionki posiadały aktualne terminy ważności i były przechowywane w urządzeniach chłodniczych podlegających okresowemu myciu i dezynfekcji, zgodnie z ustalonym harmonogramem. Urządzenia te były wyposażone w termometry, a temperatura była kontrolowana dwa razy dziennie, przez siedem dni w tygodniu i zapisywana w rejestrze temperatur. Większość placówek (17) posiadała zainstalowany elektroniczny monitoring temperatury z powiadomieniem SMS dla personelu oraz możliwością generowania zapisu i wydruku danych. Systemy monitoringu posiadały aktualne świadectwa wzorcowania.

W czterech placówkach doszło do zniszczenia łącznie 24 (dwudziestu czterech) dawek preparatów szczepionkowych z uwagi na przeterminowanie, niewystarczającą ilość preparatu w ampułkostrzykawce lub uszkodzone opakowanie. Ogólna wartość zutylizowanych szczepionek wyniosła 1 116,89 zł. Szczepionki przekazano do utylizacji zgodnie z obowiązującą procedurą.

Trudności w wykonywaniu zadań

W roku sprawozdawczym nie wystąpiły trudności w realizacji zadań.

I.9. Ocena końcowa sytuacji epidemiologicznej

Analiza sytuacji epidemiologicznej w powiecie szamotulskim wskazuje na ogólną stabilizację oraz poprawę w zakresie większości monitorowanych chorób zakaźnych. Spadek liczby zachorowań dotyczył m.in. krztuśca, wirusowych zapaleń wątroby typu B i C, zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella oraz biegunek u dzieci do lat 2. Jednocześnie zaobserwowano istotne pogorszenie sytuacji w zakresie boreliozy oraz niewielki wzrost zachorowań na jersiniozy jelitowe. Zachorowania miały w przeważającej części charakter sporadyczny i przebieg łagodny, niewymagający hospitalizacji, co wskazuje na skuteczność działań profilaktycznych oraz właściwe funkcjonowanie podstawowej opieki zdrowotnej. Brak ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych oraz brak zachorowań na choroby objęte programami eliminacji (np. odra, tężec) potwierdzają dobrą sytuację w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego i realizacji szczepień ochronnych. Jednocześnie wzrost liczby przypadków boreliozy wskazuje na konieczność intensyfikacji działań profilaktycznych,

szczególnie w zakresie edukacji mieszkańców oraz ograniczania narażenia na czynniki środowiskowe (kleszcze). Pojedyncze przypadki zatruc grzybami oraz utrzymujące się zachorowania na choroby przenoszone drogą pokarmową podkreślają potrzebę dalszych działań edukacyjnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i zachowań zdrowotnych. W obszarze szczepień ochronnych system funkcjonował prawidłowo – nie odnotowano istotnych nieprawidłowości w zakresie dystrybucji, przechowywania i transportu preparatów szczepionkowych. Nieliczne przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych miały głównie charakter łagodny. Wskazuje to na wysoki poziom bezpieczeństwa realizowanych szczepień, jednak konieczne jest dalsze wzmacnianie zaufania społecznego do szczepień, zwłaszcza w kontekście niepełnej dokumentacji szczepień u części osób chorych na krztusiec.

Rekomendowane kierunki dalszych działań:

- wzmocnienie działań profilaktycznych w zakresie boreliozy, w tym kampanii edukacyjnych dotyczących ochrony przed kleszczami oraz wczesnego rozpoznawania objawów choroby;
- kontynuacja i intensyfikacja edukacji zdrowotnej w zakresie higieny żywności i zapobiegania zatruciom pokarmowym, ze szczególnym uwzględnieniem rodzin z małymi dziećmi;
- utrzymanie wysokiego poziomu realizacji szczepień ochronnych, wraz z działaniami zwiększającymi świadomość społeczną i poprawiającymi dokumentowanie szczepień;
- dalsze monitorowanie chorób zakaźnych o tendencji wzrostowej, w szczególności jersinioz, w celu szybkiej identyfikacji potencjalnych źródeł zakażeń;
- wzmocnienie nadzoru nad czynnikami środowiskowymi i odzwierzęcymi, w tym kontynuacja działań zapobiegających wściekliznie;
- doskonalenie systemu nadzoru epidemiologicznego, w tym analizy danych i szybkiego reagowania na pojawiające się zagrożenia.

Podsumowując, sytuację epidemiologiczną w 2025 roku należy ocenić jako dobrą, z jednoczesnym wskazaniem na potrzebę ukierunkowanych działań w obszarach, w których zaobserwowano niekorzystne tendencje.



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2025 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych. Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludność powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2025 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Wszystkie wodociągi na koniec roku ocenione zostały jako wodociągi spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) z tym, że w jednym z wodociągów publicznych jakość wody została oceniona jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi ze względu na zwiększone stężenie manganu.

Za jakość produkowanej wody i stan sanitarny urządzeń służących do jej produkcji, a także dostawę wody w wymaganej ilości i pod odpowiednim ciśnieniem odpowiadają podmioty zajmujące się zaopatrzeniem ludności w wodę.

Urządzenia służące do publicznego zaopatrywania ludności w wodę znajdujące się na terenie powiatu szamotulskiego były pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach.

Tabela 7. Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)

Lp.	wodociąg	Gmina	administrator
1	Szamotuły		
2	Kąsinowo		
3	Krzeszkowice	Gmina	Zakład Gospodarki Komunalnej
4	Koźle	Szamotuły	w Szamotułach Sp. z o.o.
5	Piotrkówko		
6	Wronki	Gmina Wronki	

7	Nowa Wieś		
8	Wróblewo		Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. we Wronkach
9	Chojno		
10	Pożarowo		
11	Pniewy	Gmina Pniewy	Pniewskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o.
12	Nojewo		
13	Ostroróg	Gmina Ostroróg	Aquanet Ostroróg Sp. z o.o.
14	Dobrojewo		
15	Obrzycko	Miasto Obrzycko	Miasto Obrzycko
16	Ordzin		
17	Zielonagóra	Gmina Obrzycko	Gmina Obrzycko
18	Brączewo		
19	Kaźmierz		Zakład Usług Komunalnych w Kaźmierzu
20	Gaj Wielki	Gmina Kaźmierz	
21	Piersko		
22	Duszniki		Komunalny Zakład Budżetowy w Dusznikach
23	Sarbia	Gmina Duszniki	
24	Kunowo		

W 2025 r. przeprowadzono 29 kontroli protokolarnych urządzeń wodnych. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2025 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra

Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - próby wody pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych.

Ponadto w opisywanym okresie wydano 12 komunikatów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dotyczyły one pogorszonej jakości wody pod względem fizykochemicznym m.in. zwiększone ilości związków manganu, żelaza, azotynów i barwy oraz pod względem bakteriologicznym. Każdorazowo zarządzający danym wodociągiem wprowadzał działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych.

W okresie 01.01.2025 r. – 31.12.2025 r. dla wodociągów na nadzorowanym terenie wydano 12 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi, 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi, 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia przez ludzi, 2 decyzje opłatowe za pobór i kwestionowane badania wody oraz 6 ocen higienicznych na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody. Około 87 tys. osób powiatu szamotulskiego korzystało z wody dostarczanej przez wodociągi publiczne. Tylko niewielka ilość mieszkańców korzystała z wody czerpanej z własnych urządzeń wodociągowych np. studni przydomowych. Częstotliwość badań wody do analiz laboratoryjnych wynikała z załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - zgodnie z powyższym im większa produkcja wody w danym wodociągu, tym częstotliwość pobierania próbek wody jest większa. Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe o dobowej produkcji wody 101-1000m³/dobę (17), natomiast cztery wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m³/dobę. Trzy największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m³/dobę.

Tabela 8 . Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody

rodzaj wodociągu	ilość	ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
Wodociągi publiczne	≤100	4	Koźle Piotrkówko Brączewo	1,763 tys

zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m³/dobę]			Dobrojewo	
	101-1000	17	Ostroróg Obrzycko Kąsinowo Krzeszkowice Pożarowo Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Każmierz Gaj Wielki Piersko Duszniki Kunowo Sarbia	37,444 tys.
	1001-10000	3	Szamotuły Wronki Pniewy Nowa Wieś	47,610 tys.
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		5	Zakład Karny Wronki Hochland Sp. z o.o w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły „Dalfas” Annogóra 10, 64-520 Obrzycko	-

W 2025 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 30 próby ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w dwóch domach opieki społecznej, w placówce świadczącej usługi zdrowotne, w placówkach użyteczności publicznej – oświatowej (szkoły, bursy szkolne, internat), w mieszkaniu prywatnym oraz w Zakładzie Karnym. Przebadane próbki wody w placówce świadczącej usługi zdrowotne (szpital) i placówkach oświatowych wykazały obecność pałeczek *Legionella* sp. Zarządzający obiektami wprowadzali działania naprawcze. Kontrolne badania wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej potwierdzały skuteczność prowadzonych działań naprawczych i jakość wody ostatecznie została doprowadzana do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Dodatkowo przekazywano także sprawozdania z realizacji harmonogramu poboru próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp. na rok 2025 w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi, jak i inne podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej. Dodatkowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach działań informacyjno-edukacyjnych przekazał zarządzającym budynkami użyteczności publicznej i budynkami zamieszkania zbiorowego opracowanie przygotowane przez ekspertów Zakładu Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska NIZP-PZH we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym pt. „Zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegających zakażeniom bakteriami z rodzaju *Legionella*”.

Materiały te m.in. zawierały informację o możliwych do podjęcia działaniach prewencyjnych, ograniczających ryzyko zachorowań na legionellozę oraz stanowią zestawienie dobrych praktyk służących zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego wody. Dzięki temu zaobserwowano wdrożenie skutecznych działań naprawczych, co przyczyniło się do uzyskiwania większej liczby wyników spełniających wymagania zał. nr 5A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294).

II.1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej polegają m.in. na:

- prowadzeniu kontroli stanu sanitarno-higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, mających na celu egzekwowanie od zarządców i właścicieli tychże obiektów ich odpowiedniego, bezpiecznego dla użytkowników stanu sanitarnego;
- przygotowywaniu dokumentacji w ramach prowadzonych postępowań administracyjnych egzekwujących poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów;
- wydawaniu opinii w sprawach organizacji imprez masowych;

- wydawaniu zezwoleń na ekshumacje, na przewóz zwłok i szczątków ludzkich w obrębie kraju lub poza granice Polski, wydawaniu opinii na wniosek właściwego starosty w związku ze sprowadzeniem zwłok z obcego państwa, kontroli i wydawaniu opinii dla środków transportu do przewozu zwłok i szczątków;

- przyjmowaniu i rozpatrywaniu interwencji w ramach własnych kompetencji.

W 2025 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowały się 373 obiekty użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, salony tatuażu, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 55 kontroli w tej grupie obiektów.

II.2. Baseny kąpielowe

Na nadzorowanym terenie znajdowały się dwa obiekty basenowe: Pływalnia Kryta oraz Basen Letni (odkryty), czynny sezonowo w lipcu i sierpniu. Oba baseny mieszczą się w Szamotułach. Obiekty te korzystały z wody doprowadzanej z systemu zbiorowego zaopatrzenia w wodę tj. z wodociągu publicznego Szamotuły, zarządzanego przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.

Aktualnie wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.). Woda wykorzystywana do kąpieli podlega ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej. Kontrolowana jest także skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

Zakres i częstotliwość badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody basenowej stanowi podstawę zapewnienia odpowiedniej jakości wody, właściwych warunków sanitarnych w obiektach basenowych i bezpieczeństwa dla zdrowia ich użytkowników. Nadzorowana jest jakość wody w niecce basenowej, jakość wody wprowadzonej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji (obiegu wewnętrznego wody poddawanej uzdatnianiu) oraz jakość wody doprowadzanej na pływalnię.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonują zbiorczej rocznej oceny jakości wody, poprzez analizę parametrów jakości wody na pływalni, wyników badań wody wykonywanych przez zarządzającego pływalnią i częstotliwości wykonywanych badań oraz stosowania metod referencyjnych analiz jak również wyników badań na pływalni wykonywanych w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

II.3. Kryta Pływalnia

Kryta pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. Dla osób z niej korzystających udostępnia się 5 niecek basenowych, tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294). W 2025 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. Od 13.08.2025 r. do 31.08.2025 r. obiekt był nieczynny ze względu na przerwę technologiczną. Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (22 badania bakteriologiczne i 9 badań fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (203 prób wody - badania bakteriologiczne i fizykochemiczne). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. Ponadto pobierane były próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie Legionella sp. w ramach kontroli urzędowej (9 prób wody) oraz kontroli wewnętrznej (55 prób wody) – wyniki prawidłowe. W grudniu 2025 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. Na koniec roku obiekt został oceniony jako dobry. W ocenianym okresie stwierdzono przydatność wody do kąpieli, przy jednoczesnym odnotowaniu incydentalnych, chwilowych przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych, w tym Pseudomonas aeruginosa w niecce basenu sportowego oraz w niecce jacuzzi, ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. $36 \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h w wodzie z cyrkulacji basenu rekreacyjnego, chloroformu w niecce basenu sportowego, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, niecce hamowni zjeżdżalni, niecce basenu rekreacyjnego, niecce jacuzzi oraz w cyrkulacji basenu sportowego, basenu rekreacyjnego i jacuzzi, mętności w niecce brodzika i jacuzzi, utlenialności w niecce basenu rekreacyjnego i niecce brodzika, wahań chloru wolnego i chloru związanego w nieckach basenowych. Każdorazowo zarządzający obiektem wprowadzał skuteczne działania naprawcze, które miały na celu zachowanie wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.).

II.4. Basen Letni (odkryty)

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2025 funkcjonował od 21.06.2025 r. do 31.08.2025 r. Zarządzającym obiektem było Centrum Sportu Szamotuły Sp. z o.o., ul. Sportowa 6, 64-500 Szamotuły.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 26 oznaczenia bakteriologiczne i 26 oznaczenia fizykochemiczne.

Tabela 9. Ilość próbek pobranych w 2025 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	8	4	12
kontrola wewnętrzna	15	19	34
Suma	23	23	46

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Informacje przekazywano pisemnie do zarządzającego. W lipcu 2025 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W 2025 r. sprawozdania z badań nie wykazały przekroczeń bakteriologicznych, natomiast odnotowano chwilowe przekroczenie mętności wody z systemu cyrkulacji niecki rekreacyjnej oraz chloroformu w niecce basenu sportowego. Każdorazowo zarządzający obiektem wprowadzał skuteczne działania naprawcze, które miały na celu zachowanie wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.).

II.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna w/w z usług

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2025 r. W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w postaci ubytku tynku i farby na powierzchni ściany i sufitu w toalecie, brak aktualnej umowy/deklaracji na odbiór odpadów

komunalnych, w 3 obiektach wydano doraźne zalecenia oraz podczas każdej kontroli przeprowadzano działania edukacyjne. W większości zakładów obsługa stosowała wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. W kontrolowanych obiektach kosmetycznych sterylizacja sprzętu wielokrotnego użycia odbywała się poza obiektem – umowy na sterylizację lub zachowany był ciąg sterylizacyjny- wówczas wykonywane były badania fizykochemiczne i badania Sporal A. Każdorazowo dokumentowano przeprowadzane procesy sterylizacji – stosowano pakiety sterylne opatrzone datami. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Zakłady kosmetyczne, salony odnowy biologicznej oraz salony tatuażu posiadały umowy na odbiór odpadów o kodzie 180103 i potwierdzone było to kartą przekazania odpadu. W większości przypadków stosowane były narzędzia jednorazowego użycia. Wszystkie skontrolowane w omawianym okresie zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji rąk i powierzchni oraz do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia. W większości obiektów obsługa stosowała wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku, a w przypadku bielizny wielokrotnego użytku pranie odbywało się poza zakładami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje te umieszczone były w widocznych miejscach.

II.6. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji obiektów świadczących usługi hotelarskie znajdują się hotele i inne obiekty noclegowe. Grupa ta obejmowała obiekty znacznie zróżnicowane biorąc pod uwagę warunki zarówno techniczne, standard wyposażenia jak i zakres świadczonych usług. Na podstawie szacowanego ryzyka zdrowotnego i dobrego stanu sanitarno-technicznego obiektów hotelarskich skontrolowanych w latach ubiegłych, w opisywanym okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w ww. grupie obiektów. Ponadto wyniki badań ciepłej wody w kierunku obecności pałeczek *Legionella sp.* nie wykazywały przekroczeń obowiązujących norm sanitarnych.

II.7. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne

W grupie obiektów ustępy publiczne w 2025 r. skontrolowano 4 obiekty, które podłączone były do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno -

porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana. Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne przeprowadzono jedną kontrolę – nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Podczas każdej kontroli wdrażano działania edukacyjne mające na celu zapobieganie zakażeniom i chorobom zakaźnym u ludzi.

II.8. Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszego organu sanitarnego znajdują się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto dworzec kolejowy we Wronkach oraz dworzec kolejowy w Szamotułach. Budynek dworca kolejowego we Wronkach zlokalizowany jest przy ul. Dworcowej 2. W obiekcie wydzielono: część mieszkalną - oddzielne wejścia, część przeznaczoną dla pomieszczeń Straży Miejskiej, część pod wynajem – pomieszczenia na działalność publiczną – wynajmowane dla Wronieckiego Ośrodka Kultury oraz wydzieloną część dworca PKP dla obsługi podróżnych. W skład pomieszczeń dworca dla podróżnych wchodzi: poczekalnia z holem kasowym, toaleta dla pasażerów męska i damska przystosowane również dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej (wodociąg publiczny Wronki), kanalizacji oraz instalacji gazowej. W poczekalni wywieszona w widocznym miejscu informacja o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano zalecenie. Dworzec kolejowy w Szamotułach jest budynkiem piętrowym. Na parterze wydzielono część na poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenie dla kasy biletowej oraz pomieszczenia na wynajem. Natomiast na pierwszym piętrze zlokalizowane są mieszkania prywatne (wynajem). Budynek wyposażony w wentylację grawitacyjną. Toaleta dla podróżnych (obecnie przenośna), wyposażona jest w podajnik z mydłem w płynie, w podajnik na papier do rąk oraz papier toaletowy. Jest ona ustawiona na czas modernizacji obiektu, który zaplanowany jest na lata 2024-2028. W wyniku modernizacji ma powstać toaleta w budynku dworca, w części obecnie nieużytkowanej po byłej poczekalni. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej (wodociąg publiczny Szamotuły). Wejście do budynku dostosowane dla osób niepełnosprawnych – podjazd. Podczas kontroli stwierdzono, że w obiekcie w widocznych miejscach wywieszono informacje o zakazie palenia wyrobów tytoniowych (informacja słowna i graficzna). W poczekalni oraz na zewnątrz budynku ustawione były ławki dla podróżnych oraz kosze na odpady komunalne - nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano zalecenie.

II.9. Cmentarze, domy przedpogrzebowe i środki do transportu zwłok

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 cmentarze, na których nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę domu przedpogrzebowego należącego do gminy Wronki, który udostępnia pomieszczenia ww. obiektu firmom pogrzebowym. Kontrolowany obiekt podłączony do wodociągu publicznego oraz do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne odbierane były przez specjalistyczną firmę. Obiekt prawidłowo wyposażono w środki higieniczne i czystościowe oraz dezynfekcyjne. Zakład nie świadczył usług związanych z obsługą powypadkową zgonów. W kontrolowanym domu przedpogrzebowym nie wykonuje się sekcji zwłok, oględzin ani utrwalania zwłok. Nie są prowadzone badania i doświadczenia naukowe w zakresie medycyny. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano doraźne zalecenie oraz zapoznano z działaniami o charakterze edukacyjnym.

II.10. Zakład Karny we Wronkach i Areszt Śledczy w Szamotułach

Zakład Karny (ZK) we Wronkach jest obiektem penitencjarnym typu zamkniętego dla mężczyzn recydywistów, który dysponuje 1485 ogólnodostępnymi miejscami. W ramach Zakładu funkcjonują: oddział półotwarty, oddział terapeutyczny dla skazanych z niepsychotycznymi zaburzeniami psychicznymi, a także oddział dla uzależnionych od alkoholu lub innych środków odurzających i leków psychotropowych. Obiekt przystosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Zakład ten stanowi kompleks budynków mieszkalnych, administracyjnych, ambulatorium, pomieszczeń pralni, pomieszczeń terapii zajęciowej, pomieszczeń przeznaczonych dla wodociągu lokalnego ZK Wronki, pomieszczeń magazynowych i pomieszczeń garażowych. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego ZK Wronki (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Wronki). Kontrolę wodociągu przeprowadzono w październiku 2025 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości. Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody nie wykazały przekroczeń. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej, natomiast odpady komunalne odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na terenie Gminy Wronki.

Kontrola kompleksowa Zakładu Karnego we Wronkach w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego wybranych cel i pomieszczeń zakładu karnego, postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy u osadzonych oraz pluskiew w celach mieszkalnych, postępowania z odpadami, oceny ambulatorium nie wykazała nieprawidłowości, natomiast wydano zalecenia dotyczące dokończenia prac naprawczych w celach mieszkalnych.

W trakcie kontroli kompleksowej Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach Zakładu Karnego we Wronkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Zarówno w Zakładzie Karnym we Wronkach, jak i w Oddziale Zewnętrznym w Szamotułach przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne dotyczące właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, w tym systematycznych przeglądach. Poinformowano o potencjalnym zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego spowodowanego nieprawidłowo działającą wentylacją w obiekcie. Od 2020 r. sukcesywnie prowadzone prace związane z termomodernizacją kompleksu budynków ZK we Wronkach poprawiły stan sanitarno – techniczny całego obiektu. Ponadto w trakcie corocznych kompleksowych kontroli tut. organ wydawał bieżące zalecenia (m.in. remonty cel mieszkalnych), których realizacja przyczyniła się do poprawy stanu sanitarno — higienicznego oraz zaobserwowanej mniejszej ilości skarg wpływających do tut. organu od osadzonych.

II.11. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę i inne jednostki pomocy

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2025 r. znajdowały się dwie placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. W tym samym roku tut. organ objął nadzorem obiekt zarezerwowany jako inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - Dom Seniora Fundacji Nasza Arka w Turowie. W tej grupie obiektów przeprowadzono cztery kontrole protokolarne. Kontrola Domu Pomocy Społecznej w Chojnie oraz w Nowej Wsi nie wykazała nieprawidłowości. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnej. Natomiast kontrola Domu Seniora Fundacji Nasza Arka w Turowie wykazała nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego obiektu, wydano również doraźne zalecenia. Podczas przeprowadzonej rekontroli obiektu stwierdzono wykonanie nieprawidłowości ujętych w protokole. W związku z powyższym wydano decyzję opłatową obciążającą rachunkiem za przeprowadzone czynności kontrolne.

II.12. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej

W tej grupie obiektów znajdują się np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających, a także przebywających w ich sąsiedztwie. W roku 2025 przeprowadzono łącznie 8 kontroli. Wszystkie skontrolowane obiekty utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz podłączone były do

wodociągów publicznych, a nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych czy bibliotekach, zapewniono odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty.

II.12. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2025 r. na nadzorowanym terenie funkcjonowało 7 kąpielisk tj.:

- ☐ w Gminie Pniewy, zarządzane przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pniewach - kąpielisko „Łazienki” w Pniewach, kąpielisko w Zajączkowie i kąpielisko w Zamorzu;
- ☐ w Gminie Wronki, zarządzane przez Przedsiębiorstwo Komunalne we Wronkach sp. z o.o. - kąpielisko w Chojnie oraz kąpielisko w Wartosławiu;
- ☐ w Gminie Szamotuły, zarządzane przez Urząd Miasta i Gminy w Szamotułach - kąpielisko w Pamiątkowie;
- ☐ w Gminie Ostroróg, zarządzane przez Urząd Gminy w Ostrorogu - kąpielisko nad Jeziorem Mormin.

W 2025 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 11.06.2025 r. i 23.06.2025 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U.2019.255).

W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego stwierdzono incydentalne i krótkotrwałe zanieczyszczenie wody w kąpielisku w Pamiątkowie w związku z wystąpieniem sinic. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał komunikat dla ludności o braku przydatności wody do kąpieli. Kontrola sprawdzająca wykazała ustąpienie krótkotrwałego zanieczyszczenia, w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach odwołał komunikat i wydał ocenę o przydatności wody do kąpieli. Dla kąpieliska w Pamiątkowie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał decyzję o tymczasowym zakazie kąpieli.

W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach

informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2025 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.

II.13. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Na terenie działalności PPIS w Szamotułach działa 69 przychodni/ośrodków, 109 praktyk zawodowych oraz 1 stacja dializ. W opisywanym okresie próbki wody ze Stacji Dializ pobierane były zgodnie z harmonogramem. Woda pochodzi z wodociągu publicznego Szamotuły. Zakres badań obejmował ogólną liczbę mikroorganizmów w $22^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}$ po 72h, bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki, *Pseudomonas aeruginosa* i *Clostridium perfringens*. Próby wody pobrane w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi.

Kontrole ww. obiektów przeprowadzane były w 2025 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W holach głównych znajdowały się miejsca dla okryć wierzchnich osób przychodzących oraz punkty informacyjne (rejestracja). Właściciele podmiotów medycznych posiadali podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych lub złożyli stosowne deklaracje do urzędów miast/gmin i na tej podstawie odpady komunalne były odbierane przez firmy wyłonione w drodze przetargu przez władze miast/gmin. Pojemniki na odpady komunalne ustawione na terenach utwardzonych, w dobrym stanie technicznym. Czystość i porządek w ww. podmiotach oceniono pozytywnie. Pomieszczenia placówek sprzątane raz dziennie lub w miarę potrzeb zgodnie z opracowanymi procedurami sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości i środków dezynfekcyjnych. Wszystkie obiekty zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Gospodarka odpadami medycznymi prowadzona w sposób prawidłowy. Jednakże w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowość - brak terminowego przekazywania odpadów medycznych w miesiącu listopad (brak dokumentu potwierdzającego unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wszczął postępowanie w celu wydania decyzji opłatowej, w związku z przeprowadzoną kontrolą podczas której stwierdzono uchybienia i wydał decyzję.

We wszystkich obiektach używa się jednorazowych podkładów i ręczników, natomiast pranie fartuchów odbywa się poza placówkami. Zużyte fartuchy przechowywane w wyznaczonych pojemnikach lub workach. Zapas bielizny czystej wystarczający i przechowywany w higienicznych warunkach. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami.

Placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. W placówkach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych z wymaganą częstotliwością. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. W kontrolowanych obiektach odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. We wszystkich podmiotach przeprowadzono rozmowę edukacyjną z zakresu ogólnych zasad dezynfekcji powierzchni dotykowych i doboru środków do tego celu.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego SPZOZ Szamotuły (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Szamotuły). Przekazywane wyniki badań realizowane w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody w tym również dotyczące wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały przekroczeń obowiązujących norm. W listopadzie 2025 r. przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu. Wykazała ona nieprawidłowości tj. nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny w Oddziale Dziecięcym, Oddziale Chirurgicznym i w Oddziale Wewnętrznym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wszczął postępowanie w celu wydania decyzji administracyjnej, w związku z przeprowadzoną kontrolą Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Szamotułach i wydał decyzję określając termin wykonania 90 dni od dnia w którym decyzja stanie się ostateczna.



III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

III.1. Struktura zatrudnienia

W roku 2025 w ewidencji stacji znajdowały się 232 zakłady pracy, które zatrudniały ogółem 13250 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników. Przeprowadzono 61 kontroli sanitarnych, podczas których oceniono warunki środowiska pracy, narażenie pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy oraz stosowanie w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin.

Tabela 10. Struktura zakładów pracy

Liczba zakładów		
Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach	w ewidencji	skontrolowanych w roku 2025
do 9 pracowników	88	14
10 – 49	102	24
50 – 249	36	16
250 i więcej	8	2

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, w trakcie wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy, sprawował nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie higieny pracy oraz warunków środowiska pracy. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady, w których stwierdzono występowanie czynników szkodliwych o wartościach przekraczających dopuszczalne normy. Następnie kontrole realizowano zgodnie z planem kontroli na rok 2025 oraz wytycznymi Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas kontroli oceniano w szczególności: aktualność i zakres pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz uprawnienia laboratoriów wykonujących badania, prowadzenie rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia, aktualność badań profilaktycznych pracowników (orzeczeń lekarskich), spis stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz dostępność kart charakterystyki, organizację systemu pierwszej pomocy, programy działań organizacyjno-technicznych ograniczających narażenie na hałas, zapewnienie odzieży i obuwia

roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, stan pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje administracyjne, które obejmowały nakazy aktualizacji oceny ryzyka zawodowego, przekazania informacji o występowaniu czynnika rakotwórczego do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, zapewnienia odpowiedniego oświetlenia naturalnego w hali produkcyjnej, przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, zapewnienia aktualnych badań profilaktycznych pracowników, opracowania stanowiskowych instrukcji BHP, wyznaczenia i przeszkolenia pracowników w zakresie udzielania pierwszej pomocy, zapewnienia pomieszczeń jadalni oraz umywalni, prowadzenia rejestru pomiarów czynników szkodliwych, przekazywania odbiorcom chemikaliów materiałów szkoleniowych dotyczących diizocyjanianów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 5 postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę 8. 000 zł.

III.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy

Pojęcie czynników szkodliwych obejmuje czynniki fizyczne i chemiczne występujące w środowisku pracy, powstające w wyniku stosowanych procesów technologicznych oraz wykorzystywanych surowców i materiałów. Czynniki te mogą wywierać niekorzystny wpływ na zdrowie pracowników, a długotrwała ekspozycja może prowadzić do rozwoju chorób zawodowych. W celu ograniczenia ryzyka zdrowotnego określono najwyższe dopuszczalne stężenia (NDS) oraz najwyższe dopuszczalne natężenia (NDN), odnoszące się do standardowego 8-godzinnego czasu pracy. Wartości te stanowią podstawę oceny narażenia zawodowego. Pomiary czynników szkodliwych w środowisku pracy wykonywane są w celu identyfikacji i oceny narażenia pracowników na stanowiskach pracy. Uzyskane wyniki porównywane są z obowiązującymi normami prawnymi, co umożliwia ocenę ryzyka zawodowego oraz podejmowanie działań ograniczających to ryzyko.

W roku sprawozdawczym w 24 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia wartości NDS i NDN. W warunkach przekroczeń pracowało łącznie 1484 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne – 34 pracowników;
- pyły – 112 pracowników;
- hałas – 1303 pracowników;
- drgania działające na organizm przez kończyny górne – 29 pracowników;

- mikroklimat gorący – 51 pracowników;
- promieniowanie laserowe – 46 pracowników;
- mikroklimat umiarkowany – 186 pracowników.

Tabela 11. Liczba pracowników narażonych

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2024	Liczba pracowników narażonych w roku 2025
Czynniki chemiczne	49	34
Pyły przemysłowe	119	112
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	18	29
Mikroklimat gorący	94	51
Mikroklimat zimny	13	18
Mikroklimat umiarkowany	250	186
Hałas	1124	1303

Analiza danych wskazuje, że największym problemem w dalszym ciągu pozostaje narażenie na hałas, który dotyczy zdecydowanej większości pracowników pracujących w warunkach przekroczeń (ok. 88% wszystkich narażonych). W porównaniu do roku 2024 odnotowano istotny wzrost liczby osób narażonych na hałas (o 179 pracowników), co może świadczyć o niewystarczającej skuteczności działań technicznych i organizacyjnych ograniczających emisję hałasu lub o rozszerzeniu zakresu działalności zakładów o procesy generujące większe natężenie dźwięku.

W przypadku czynników chemicznych oraz pyłów przemysłowych zaobserwowano spadek liczby pracowników narażonych, co może wskazywać na poprawę warunków pracy, wdrażanie skuteczniejszych środków ochrony zbiorowej i indywidualnej lub ograniczenie stosowania substancji niebezpiecznych.

Niepokojącym zjawiskiem jest wzrost liczby pracowników narażonych na drgania mechaniczne oraz promieniowanie laserowe, co może wynikać z intensyfikacji procesów technologicznych lub niewystarczającego zabezpieczenia stanowisk pracy.

W zakresie mikroklimatu odnotowano spadek liczby osób pracujących w warunkach mikroklimatu gorącego oraz umiarkowanego, przy jednoczesnym wzroście narażenia na mikroklimat zimny.

III.3. Czynniki rakotwórcze / mutagenne w środowisku pracy

W ramach sprawowanego nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi przeprowadzono kontrole w 11 zakładach pracy. Łącznie w kontakcie z czynnikami o działaniu rakotwórczym pozostawało 171 pracowników, w tym 18 kobiet. W środowisku pracy identyfikowano następujące czynniki rakotwórcze, z uwzględnieniem rodzaju prowadzonej działalności (PKD):

- PKD 10 – 1 zakład: węglan kobaltu, tlenek węgla;
- PKD 16 – 2 zakłady: pył drewna;
- PKD 25 – 3 zakłady: bezwodnik chromowy (tritylenek chromu VI), siarczan niklu, chlorek niklu, kwas borowy, tlenek węgla;
- PKD 28 – 2 zakłady: tlenek węgla;
- PKD 31 – 2 zakłady: pył drewna;
- PKD 45 – 1 zakład: spaliny silników Diesla.

W analizowanym okresie przeprowadzono łącznie 11 kontroli sanitarnych ukierunkowanych na ocenę narażenia na czynniki rakotwórcze, w tym w szczególności weryfikację prowadzenia rejestrów prac oraz pracowników narażonych, stosowania środków ochrony oraz przestrzegania obowiązków informacyjnych. Dane wskazują, że narażenie na czynniki rakotwórcze występuje w różnych sektorach gospodarki, ze szczególnym uwzględnieniem przemysłu przetwórczego oraz obróbki metali i drewna. Najczęściej identyfikowanymi czynnikami były pyły drewna oraz substancje zawierające związki chromu i niklu, które należą do grupy czynników o udokumentowanym działaniu rakotwórczym.

III.4. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego obejmują drobnoustroje komórkowe, w tym zmodyfikowane genetycznie, jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego, w tym zmodyfikowane genetycznie, hodowle komórkowe, pasożyty wewnętrzne. Do prac, w których występuje narażenie na działanie czynników biologicznych, zalicza się w szczególności:

- prace w zakładach produkujących żywność;
- prace w rolnictwie;
- prace związane z kontaktem ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego;
- prace w jednostkach ochrony zdrowia;
- prace w laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych i diagnostycznych;
- prace w zakładach gospodarki odpadami;

- prace w oczyszczalniach ścieków;
- inne prace, w których potwierdzono narażenie na czynniki biologiczne.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi przeprowadzono kontrole w 17 zakładach pracy. Stwierdzono, że na szkodliwe czynniki biologiczne narażonych było łącznie 983 pracowników, w tym: do grupy 2 zagrożenia – 983 pracowników i do grupy 3 zagrożenia – 130 pracowników. Czynniki biologiczne zaklasyfikowane do grupy 2 zagrożenia to czynniki mogące wywoływać choroby u ludzi, stanowiące zagrożenie dla pracowników, jednak o niewielkim ryzyku rozprzestrzeniania się w populacji; zazwyczaj istnieją skuteczne metody profilaktyki lub leczenia. Czynniki należące do grupy 3 zagrożenia mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, stanowią poważne zagrożenie dla pracowników, a ryzyko ich rozprzestrzeniania się w populacji jest wysokie. W większości przypadków dostępne są metody profilaktyki lub leczenia. Zebrane dane wskazują, że narażenie na czynniki biologiczne dotyczyło znacznej liczby pracowników i występowało w wielu sektorach gospodarki, zwłaszcza w ochronie zdrowia, gospodarce odpadami oraz przemyśle spożywczym. Dominujące narażenie na czynniki z grupy 2 zagrożenia świadczy o powszechnym występowaniu czynników biologicznych o umiarkowanym ryzyku. Jednocześnie obecność narażenia na czynniki z grupy 3 zagrożenia (130 pracowników) wskazuje na konieczność zachowania szczególnych środków ostrożności oraz ścisłego przestrzegania procedur bezpieczeństwa.

III.5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano przestrzeganie przepisów dotyczących stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w szczególności: ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 i Rozporządzenie (WE) nr 1272/2008 (Classification, Labelling and Packaging).

Kontrole obejmowały następujące obszary:

- rejestrację substancji i klasyfikację zagrożeń – 1 kontrola;
- ocenę dokumentacji – 1 kontrola;
- przekazywanie informacji w łańcuchu dostaw – 1 kontrola;
- przestrzeganie ograniczeń (załącznik XVII REACH) – 6 kontroli;
- zapoznanie pracowników z zagrożeniami wynikającymi ze stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin – 26 kontroli;
- oznakowanie zgodne z tytułem III i IV rozporządzenia CLP – 38 kontroli.

Podczas czynności kontrolnych oceniano w szczególności:

- prawidłowość oznakowania opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin;
- aktualność spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin;
- dostępność kart charakterystyki sporządzonych zgodnie z przepisami Rozporządzenia (UE) 2020/878;
- prawidłowość klasyfikacji zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka;
- stosowane środki kontroli ryzyka;
- przestrzeganie ograniczeń określonych w załączniku XVII do rozporządzenia REACH.

Przeprowadzone kontrole wskazują, że największy nacisk w nadzorze nad substancjami chemicznymi położono na prawidłowe oznakowanie oraz informowanie pracowników o zagrożeniach. Znaczna liczba kontroli w zakresie oznakowania (38) oraz szkoleń i świadomości pracowników (26) świadczy o istotnym znaczeniu tych obszarów dla zapewnienia bezpieczeństwa chemicznego. Relatywnie niewielka liczba kontroli dotyczących rejestracji substancji, oceny dokumentacji oraz funkcjonowania łańcucha dostaw wynika z zakresu działalności podmiotów objętych nadzorem (jeden zakład pod nadzorem). Kontrole dotyczące ograniczeń wynikających z załącznika XVII REACH (6 kontroli) wskazują na konieczność stałego monitorowania stosowania substancji objętych restrykcjami, szczególnie w kontekście zmieniających się przepisów prawa.

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze wprowadzające do obrotu lub udostępniające produkty biobójcze. W roku sprawozdawczym skontrolowano 12 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie produktów biobójczych do obrotu, w tym 1 podmiot zobowiązany do uzyskania pozwolenia. Szczególną uwagę poświęcono następującym zagadnieniom:

- posiadaniu pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych;
- substancji czynnej w produkcie biobójczym;
- aktualności i kompletności kart charakterystyki produktu biobójczego;
- zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu z danymi zawartymi w pozwoleniu na obrót;
- sposobowi stosowania produktów, zgodnemu z zasadami określonymi na oznakowaniu opakowania lub w ulotce informacyjnej.

Szczegółowym nadzorem objęto produkty w podziale na kategorie:

- Kategoria I – produkty przeznaczone do dezynfekcji do użytku prywatnego i publicznego (skontrolowano 32 produkty);
- Kategoria II – produkty przeznaczone do konserwacji drewna (skontrolowano 11 produktów);
- Kategoria III – produkty przeznaczone do zwalczania szkodników (skontrolowano 59 produktów).

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontrole wykazały, że podmioty gospodarcze wprowadzające produkty biobójcze do obrotu przestrzegają wymogów prawnych dotyczących: pozwoleń, zgodności produktu z dokumentacją, kart charakterystyki oraz zasad stosowania. Brak stwierdzonych nieprawidłowości wskazuje na wysoki poziom świadomości obowiązków prawnych wśród podmiotów objętych nadzorem. Największą liczbę skontrolowanych produktów stanowiły środki z kategorii III, przeznaczone do zwalczania szkodników, co odzwierciedla szerokie zastosowanie tych produktów w działalności zawodowej i prywatnej.

III.6. Kosmetyki

W ramach nadzoru nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzono łącznie 5 kontroli: 4 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne i 1 kontrolę w obiekcie obrotu produktami kosmetycznymi (sklep). W zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne oceniano w szczególności: raporty bezpieczeństwa produktów kosmetycznych, elementy oznakowania produktów oraz warunki produkcji zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). W obiekcie obrotu (sklepie) oceniano poprawność oznakowania produktów kosmetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem zgodności z obowiązującymi wymogami prawnymi.

Kontrole wykazały, że obiekty wytwarzania, konfekcjonowania oraz sprzedaży produktów kosmetycznych przestrzegają wymogów dotyczących bezpieczeństwa produktów, oznakowania oraz warunków produkcji. Brak stwierdzonych nieprawidłowości świadczy o wysokim poziomie zgodności z obowiązującymi przepisami, w tym z wymogami GMP oraz zasadami raportowania bezpieczeństwa produktów kosmetycznych.

III.7. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się schorzenie wymienione w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że zostało ono spowodowane działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy lub w związku ze sposobem wykonywania pracy. W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 4 decyzje stwierdzające brak podstaw do uznania choroby zawodowej. Dane wskazują, że liczba przypadków chorób zawodowych stwierdzonych przez organ kontrolny pozostaje niewielka w stosunku do liczby podmiotów

i pracowników objętych nadzorem. Stosunkowo częste decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej świadczą o konieczności prowadzenia szczegółowej i systematycznej dokumentacji narażenia zawodowego oraz monitorowania stanu zdrowia pracowników.

III.8. Środki zastępcze

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2025 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

III.9. Działania oświatowo-edukacyjne

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadził działania oświatowo-edukacyjne skierowane do pracodawców i pracowników, obejmujące następujące zagadnienia:

- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy: omówiono częstotliwość wykonywania pomiarów czynników szkodliwych, sposoby ich dokumentowania oraz interpretacji wyników w celu minimalizacji ryzyka zawodowego;
- czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne: wskazano zasady prawidłowego wypełniania i przekazywania informacji do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (PWIS) oraz Państwowej Inspekcji Pracy (PIP);
- substancje chemiczne i ich mieszaniny: omówiono obowiązek sporządzania kart charakterystyki substancji/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, ze szczególnym uwzględnieniem rozporządzenia (UE) 2020/878 – sekcja 2.3 karty charakterystyki, rozporządzenia Komisji (UE) 2021/57 zmieniającego załącznik XVII do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 – poz. 63 (ograniczenia dotyczące ołowiu i jego związków) i rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 – poz. 74 załącznika XVII;
- Radon: przedstawiono znaczenie przeprowadzania pomiarów radonu, zagrożenia dla zdrowia wynikające z narażenia, dostępne środki techniczne ograniczające stężenia radonu oraz konieczność wykonywania pomiarów w pomieszczeniach parterowych, piwnicach, obiektach uzdatniania wód podziemnych, a także na terenach radonowych i pod ziemią w całej Polsce;
- narażenie pracowników na hałas w środowisku pracy: omówiono zasady korzystania z aplikacji wspomagających dobór ochronników słuchu, prawidłowe umieszczanie wkładek przeciwhałasowych, a także program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas (działania techniczne, organizacyjne i środki ochrony słuchu);

- badania profilaktyczne pracowników: wskazano zasady zawierania umów o świadczenie zdrowotne pracowników, dostęp do badań profilaktycznych oraz monitorowanie stanu zdrowia pracowników;
- organizacja pracy i stanowisk pracy zgodnie z wymogami BHP: omówiono m.in. odpowiednie rozmieszczenie stanowisk pracy i infrastruktury, np. minimalną odległość pomieszczeń sanitarnych od stanowisk pracy;
- szkodliwe czynniki biologiczne: przedstawiono wykaz i klasyfikację szkodliwych czynników biologicznych, obowiązek prowadzenia rejestru prac i pracowników narażonych na ich działanie oraz zasady profilaktyki i szkoleń;
- środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze: omówiono dobór odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego do rodzaju czynników szkodliwych występujących na stanowisku pracy, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i minimalizacji ryzyka zawodowego.

Działania oświatowo–edukacyjne prowadzone przez tut. organ w roku 2025 obejmowały wszystkie kluczowe obszary związane z higieną pracy. Szczególny nacisk położono na:

- prawidłowe stosowanie substancji chemicznych i produktów biobójczych;
- ograniczanie narażenia na czynniki fizyczne i biologiczne;
- zapewnienie właściwej ochrony pracowników poprzez stosowanie środków ochrony indywidualnej oraz organizację stanowisk pracy.

Podejmowane działania edukacyjne przyczyniają się do podniesienia świadomości pracodawców i pracowników w zakresie bezpieczeństwa pracy i przestrzegania przepisów BHP.

Wnioski

1. W roku 2025 najwięcej pracowników było narażonych na czynnik szkodliwy, jakim jest hałas, co wskazuje na potrzebę dalszego ograniczania ekspozycji poprzez działania techniczne i organizacyjne.
2. Zauważalny jest spadek liczby pracowników narażonych na czynniki chemiczne, pyły oraz mikroklimat gorący i umiarkowany, co może świadczyć o poprawie warunków pracy i skuteczniejszym stosowaniu środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.
3. Wzrost narażenia na drgania mechaniczne, promieniowanie laserowe oraz mikroklimat zimny wymaga zwiększonej uwagi przy planowaniu stanowisk pracy i stosowaniu środków ochrony.

4. Czynniki rakotwórcze, mutagenne i biologiczne pozostają istotnym zagrożeniem w wielu sektorach, zwłaszcza w przemyśle przetwórczym, ochronie zdrowia i gospodarce odpadami.
5. Działania oświatowo–edukacyjne w zakresie substancji chemicznych, produktów biobójczych, czynników fizycznych i biologicznych oraz środków ochrony indywidualnej przyczyniają się do wzrostu świadomości pracodawców i pracowników w zakresie bezpieczeństwa pracy.
6. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych pozostaje niewielka, jednak konieczne jest systematyczne monitorowanie stanu zdrowia pracowników i prowadzenie pełnej dokumentacji narażenia zawodowego.

Rekomendacje

1. Edukacja i wsparcie dla małych i średnich przedsiębiorstw w zakresie procedur BHP i bezpieczeństwa chemicznego.
2. Systematyczne monitorowanie ekspozycji pracowników na czynniki szkodliwe.
3. Kontynuacja i rozwijanie programu ograniczania hałasu w zakładach pracy, w tym poprzez modernizację maszyn, organizację stanowisk i dobór odpowiednich środków ochrony słuchu.
4. Zwiększenie nadzoru i środków ochrony w zakresie czynników fizycznych, takich jak drgania mechaniczne i promieniowanie laserowe.
5. Wzmocnienie działań profilaktycznych i szkoleniowych w obszarze substancji chemicznych i produktów biobójczych, szczególnie w zakresie prawidłowego oznakowania, kart charakterystyki i stosowania środków ochrony.
6. Zapewnienie stałej kontroli i monitorowanie narażenia na czynniki biologiczne, ze szczególnym uwzględnieniem grupy 3 zagrożenia.
7. Systematyczna aktualizacja oceny ryzyka zawodowego, dokumentacji pomiarów czynników szkodliwych i programów szkoleń BHP.
8. Kontynuacja działań edukacyjno–informacyjnych skierowanych do pracodawców i pracowników w celu podnoszenia świadomości zagrożeń w środowisku pracy oraz właściwego stosowania środków ochrony.
9. Utrzymywanie aktualnej ewidencji zakładów i danych o pracownikach w celu precyzyjnego planowania działań kontrolnych.



IV. Warunki sanitarno – higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych

IV.1. Informacje ogólne

W minionym roku przeprowadzono 51 kontroli placówek stałych, w których przebywało 6603 dzieci. Oceniono 6 turnusów wypoczynku zimowego i 8 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 14 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objęli 80 placówek stałych, do których należą: (stan na 31.12.2025r):

- 25 przedszkoli;
- 24 szkoły podstawowe;
- 3 licea ogólnokształcące;
- 8 zespołów szkół, w tym 2 zespoły szkół ponadpodstawowych;
- 5 placówek opiekuńczo- wychowawczych;
- 3 inne placówki- sale zabaw;
- 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne (Szkoła Muzyczna I i II st. i Poradnia Psychologiczna);
- 1 placówka wsparcia dziennego;
- 9 żłobków;
- nowo otwarty żłobek w Nowej Wsi.

IV.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków

W roku 2025 wydano 1 decyzję zatwierdzającą.

IV.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej

Placówki działające pod nadzorem Powiatowej Stacji w Szamotułach są zwodociągowane i podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej. Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie. W Szkole Podstawowej w Otorowie został przeprowadzony generalny remont sanitariatów chłopców na parterze budynku.

IV.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe

Nadal część placówek zajęcia z W-F przeprowadza na salkach zastępczych - za małych, zajęcia prowadzone są także na korytarzach szkolnych. W niektórych placówkach brak jest odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak placówki korzystają z tzw. „Orlików” i boisk wiejskich. W Liceum Ogólnokształcącym została przeprowadzona rozbudowa i przebudowa Powiatowego Centrum Lekkoatletycznego: położenie nowej nawierzchni poliuretanowej na bieżni prostej 130 m, bieżni okólnej 3 torowej 300 m, 2 rozbiegach do skoku w dal i skoku wzwyż oraz rozbiegu do rzutu oszczepem, remont rzutni do pchnięcia kulą, wybudowanie nowego rozbiegu do skoku o tyczce z nawierzchnią poliuretanową, montaż klatki do rzutu dyskiem, zamontowanie nowego oświetlenia stadionu, remont trybuny betonowej z odzyskaniem starych siedzisk, montaż nowej trybuny z gotowych elementów, postawienie nowych boksów magazynowych, postawienie toalety autonomicznej, wybudowanie zbiorników 1200 m³ na pozyskiwanie wody opadowej ze stadionu lekkoatletycznego, ułożenie instalacji odwadniającej na powierzchni boiska trawiastego z odprowadzaniem wody do wybudowanych zbiorników, montaż automatycznego systemu do podlewania wodą, kompletne wyposażenie w nowy sprzęt lekkoatletyczny z certyfikatami World Athletics.

IV.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych - to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 7 szkołach. Nie uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. Dyrektorzy w ramach swych obowiązków współpracowali z higienistkami, nauczycielami oraz rodzicami, prowadzono rozmowy na temat pedikulozy. Rodzice często szukali pomocy i wsparcia w tutejszej Stacji.

W 2025 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego, z którego korzystało 1515 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie

wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szkłanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli placówek o celowości wprowadzenia dożywiania i uświadomić ich, jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych.

Ocenie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych poddano 10 szkół podstawowych. Największe obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych odnotowano w klasach młodszych od I-IV, ponieważ uczniowie tych klas często dodatkowo noszą ze sobą wszystkie podręczniki, piórniki z pisakami lub kredkami i dodatkowe bidony z piciem mimo, iż w każdej szkole mają możliwość pozostawiania swoich przyborów i podręczników szkolnych w szafkach lub półkach w klasach. W szkołach, w których stwierdzono nadmierne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów, po przeprowadzonej analizie wyników zalecono, aby każdy uczeń, który przekroczył normę 15 % otrzymał instruktaż prawidłowego pakowania tornistra szkolnego. Zwrócono uwagę, aby wyposażenie tornistra zawierało tylko podręczniki i zeszyty do zajęć lekcyjnych w danym dniu. Poinformowano, aby dodatkowe rzeczy (piórniki, zestawy kredek, książki) pozostawiano w szafkach uczniowskich. Zasugerowano, aby dzieci do szkoły przynosiły puste bidony, a wodę uzupełniały w placówce. W trakcie przeprowadzonych badań uczniowie coraz rzadziej posiadają tornistry ze stelażem, które dodatkowo obciążały kręgosłup dziecka.

IV.6. Opieka medyczna

Oprócz przedszkoli we wszystkich placówkach szkolnych opieka medyczna jest zapewniona przez spółki medyczne. W poszczególnych placówkach higienistka czy pielęgniarka bywa tylko raz w tygodniu lub rzadziej, co jest niewystarczające do potrzeb uczniów.

IV.7. Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia

Podczas kontroli placówek systemu oświaty zwracano uwagę na dożywianie dzieci. Propagowano podawanie napoju przez cały rok szkolny oraz dostęp do wody niegazowanej. Omawiano konsekwencje zdrowotne wynikające z braku prawidłowej ilości płynów w organizmie dzieci. Monitorowano również akcję „Szkłanka Mleka” oraz „Warzywa i owoce w szkole”. Zwracano uwagę na prawidłowe usadzanie dzieci w ławkach szkolnych. Szczególną uwagę zwracano na wyposażenie pomieszczeń sanitarnych w środki do utrzymania higieny osobistej, popularyzowano częste mycie rąk. Przeprowadzono wspólne szkolenia z działem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach wojewódzkiego projektu „Mam zdrowe

zęby”- liczba przeprowadzonych pogadań-10, w których uczestniczyło 173 dzieci, „Talerz zdrowego żywienia”, gdzie zostały przeprowadzone 4 pogadanki dla 63 dzieci oraz projekt edukacyjny „Gdy coś ci chodzi po głowie” – 2 pogadanki, w których udział wzięło 50 uczniów. Uczestniczono w piknikach edukacyjnych w ramach akcji „Bezpieczne wakacje”.



V. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia

V.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

Interpretacja ogólna danych Mz-48

W 2025 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1845 zakładów żywnościowo-żywieniowych tj.:

- 929 zakładów produkcji żywności: 5 wytwórni lodów, 2 automaty do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych, 4 piekarnie, 16 ciastkarni, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych, 1 wytwórnia suplementów diety, 748 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 95 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 7 producentów pierwotnych, RHD i dostawców bezpośrednich, 31 producentów żywności w warunkach domowych, 4 inne wytwórnie żywności;
- 636 zakładów obrotu żywnością: 289 sklepów spożywczych, 6 kiosków, 17 aptek, 10 magazynów hurtowych, 55 obiektów ruchomych i tymczasowych, 175 środków transportu, 84 inne zakłady/obiekty obrotu żywnością;
- 159 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego: 32 restauracje, 71 zakładów małej gastronomii, 53 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 3 gospodarstwa agroturystyczne;
- 97 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego: 2 stołówki pracownicze, 1 bufet przy zakładzie pracy w systemie cateringowym, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 5 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 4 stołówki w systemie cateringowym, 20 stołówek szkolnych, w tym 9 w systemie cateringowym, 6 stołówek w bursach i internatach, 4 stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym, 31 stołówek w przedszkolach, w tym 12 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 stołówka w systemie cateringowym, 10 innych zakładów żywienia, w tym 3 w systemie cateringowym, 9 zakładów usług cateringowych;

- 24 zakłady produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością: 1 zakład produkcyjny, 23 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 7 hurtowni, 16 sklepów.

W 2025 roku wydano ogółem 209 decyzji, w tym: 14 decyzji nakazujących wykonanie obowiązków, 1 decyzja o unieruchomieniu zakładu, 1 decyzję zakazującą wprowadzenie produktów do obrotu; 70 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 8 decyzji uchylających, 18 decyzji zmieniających dot. poszerzenia działalności obiektów, 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego i 95 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wydano 56 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: 30 w związku ze złożonymi wnioskami rolników, 10 kuchni domowych, 11 innych zakładów obrotu żywnością, 1 obiekt ruchomy i tymczasowy, 1 obiekt żywienia zbiorowego otwartego, 3 sklepy spożywcze. Ponadto wydano 33 decyzje opłatowe na sumę 2.804,00 zł.

V.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów)

Obiekty obrotu żywnością

W 2025 roku w grupie 461 zakładów obrotu żywnością znajdowało się 289 sklepów spożywczych, 6 kiosków, 17 aptek, 10 magazynów hurtowych, 55 obiektów ruchomych i tymczasowych, 84 inne zakłady/obiekty obrotu żywnością (bez wliczenia środków transportu – 175 środków transportu). W ciągu roku w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono ogółem 167 kontroli sanitarnych, w tym 7 kontroli interwencyjnych, w związku ze złożonymi zażaleniami oraz z działaniami dotyczącymi funkcjonowania systemu RASFF. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 97 obiektów obrotu żywnością. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w obiektach ryzyko wysokie otrzymało 9 sklepów spożywczych. Natomiast pozostałe obiekty obrotu żywnością na podstawie arkusza oceny oraz kryteriów oceny ryzyka otrzymały ocenę – ryzyko średnie: 263 obiekty, natomiast ryzyko niskie: 189 obiektów. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Obiekty obrotu żywnością” wydano:

- 61 decyzji administracyjnych, w tym 11 decyzji nakazujących doprowadzenie do dobrego stanu technicznego pomieszczenia sklepu, 1 decyzję zakazującą wprowadzanie do obrotu

suplementów diety (dot. KAMA SOLUTIONS Sp. z o.o.) oraz 1 decyzję o unieruchomieniu zakładu (w związku z nieprawidłowym przechowywaniem i postępowaniem z towarem przeznaczonym do sprzedaży klientom oraz przeznaczonym do utylizacji) oraz wystąpiono do WPWIS z wnioskiem o wydanie decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej wobec osoby odpowiedzialnej za nieprawidłowe oznakowanie towaru oraz za nieprawidłowe przechowywanie i postępowanie z towarem przeznaczonym do sprzedaży klientom oraz przeznaczonym do utylizacji w stoisku mięsno - wędliniarskim firmowym w Szamotułach. Ponadto zostało wysłane do Komendy Powiatowej Policji w Szamotułach zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia czynu zabronionego. W dniu 2 lipca 2025 r. Komenda Powiatowa Policji w Szamotułach wszczęła dochodzenie o przestępstwo określone w art. 97 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- 32 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 8 mandatów na kwotę 2.300,00 zł za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- występowanie w obrocie przeterminowanych środków spożywczych;
- brak dostępu do szafki na odzież, zbędne przedmioty, sprzęt;
- brud w szafkach do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej;
- brak porządku i czystości w salach sprzedaży (brudne, zakurzone regały);
- brudne lamy, brudne szafy chłodnicze, brudne urządzenia mroźnicze;
- brak czystości i porządku w magazynach (brudne posadzki, regały, zalegający zbędny sprzęt);
- brak aktualnych zapisów w systemie GHP;
- brak porządku i czystości w ciągach komunikacyjnych, zbędne przedmioty;
- brak czystości i porządku w toaletach, szatniach i pomieszczeniach socjalnych dla personelu;
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach, ubytki w płytkach podłogowych, ubytki tynku w ścianach.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP i HACCP w grupie „Zakłady obrotu żywnością” można stwierdzić, że system GHP i HACCP jest wdrożony i utrzymany w marketach i sieciach sklepów należących do dużych przedsiębiorców. Prowadzone są rejestry i zapisy zgodnie z opracowaną księgą HACCP i zawartymi w niej procedurami postępowania. Zapisy prowadzone są w formach pisemnych lub elektronicznych. Rejestry wykonywanych czynności prowadzone są systematycznie. Sklepy należące do małych

i średnich przedsiębiorców posiadają głównie wdrożone procedury Dobrej Praktyki Higienicznej.

W niektórych przypadkach w małych sklepach stwierdza się brak przestrzegania przez właścicieli lub pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP lub brak bieżących zapisów.

Obiekty produkcji żywności

W 2025 r. w grupie „Zakłady produkcji żywności” w ewidencji znajdowało się 66 zakładów produkcji żywności tj.: 5 wytwórni lodów, 2 automaty do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych, 4 piekarnie, 16 ciastkarni, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych, 1 wytwórnia suplementów diety, 31 producentów żywności w warunkach domowych, 4 inne wytwórnie żywności. W obiektach produkcji żywności przeprowadzono 31 kontrole sanitarne, wydano 7 decyzji administracyjnych, zatwierdzono i wpisano do rejestru 5 nowych obiektów. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 2 decyzje nakazujące doprowadzenie do dobrego stanu sanitarnego i kondycji technicznej pomieszczenia w piekarni i ciastkarni.

W 2025 r. na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 23 obiekty produkcji żywności. Zgodnie z kategoryzacją zakładów obecnie 16 obiektów posiada ryzyko wysokie, 39 obiektów posiada ryzyko średnie, 11 obiektów – ryzyko niskie. Stan sanitarny i techniczny obiektów uległ poprawie. Nie nałożono grzywien w drodze mandatów karnych. W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady produkcji żywności” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP wdrożony i utrzymany był w 24 obiektach. Prowadzone były systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz punktów kontrolnych. W wyniku kontroli stwierdzono przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W wyniku kontroli w zakładach produkcji żywności stwierdzono, że w ramach kontroli wewnętrznej zakładu istnieje możliwość identyfikowalności zarówno surowców, jak i wyrobów gotowych. Dystrybucja wyrobów przebiegała w sposób prawidłowy.

W skontrolowanych pracowniach cukierniczych i wytwórni lodów przedstawiono badania właścicielskie produktu gotowego. Badania przeprowadzono zgodnie z wyznaczoną częstotliwością ustaloną w opracowanym harmonogramie. Przedstawiane do wglądu wyniki badań właścielskich w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych - niekwestionowane. W wyniku kontroli można stwierdzić, że właściciele obiektów produkcji żywności dokonywali

modernizacji pomieszczeń, kupowali nowe urządzenia i sprzęt produkcyjny, na bieżąco odnawiali pomieszczenia produkcyjne.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2025 r. w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” znajdowało się 159 zakładów, w tym: 32 restauracje, 71 zakładów małej gastronomii, 53 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 3 gospodarstwa agroturystyczne. W 72 obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 92 kontrole sanitarne i rekontrole, w tym 7 kontroli interwencyjnych w związku ze złożonymi zażaleniami konsumentów. Oceniono 59 zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego zgodnie z kategoryzacją zakładu zakwalifikowano do następujących kategorii:

- ryzyko wysokie - 3 obiekty;
- ryzyko średnie - 104 obiekty;
- ryzyko niskie - 52 obiekty.

Wydano 24 decyzje administracyjne: 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego, 14 decyzji o wykreśleniu z rejestru, 6 decyzji zmieniających, 2 decyzje uchylające oraz 1 decyzję o umorzeniu. Ponadto wydano 30 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących braku zachowania czystości i porządku oraz braku higieny podczas produkcji dań nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 3.100,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- braku porządku i czystości w obiektach gastronomicznych (brudne, zatłuszczone półki, zatłuszczony sprzęt produkcyjny, zatłuszczone okapy wentylacyjne, brudne lodówki podręczne, brak porządku i czystości w szafkach kuchennych);
- braku segregacji środków spożywczych w lodówkach;
- zalegającego, zbędnego sprzętu;
- zalegających odpadów;
- braku prawidłowego, wydzielonego miejsca na sprzęt porządkowy i środki czystości;
- sprzętu porządkowego, odzieży, przedmiotów osobistych w przypadkowych miejscach;
- zniszczonych szafek pod zlewozmywakiem, zniszczonych blatów roboczych, braku uchwytów przy zamrażarkach, uszkodzonej obudowy zamrażarek;
- braku ciepłej wody przy zlewozmywaku.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego otwartego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP był wdrożony i utrzymany w 43 obiektach. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników

działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W wyniku prowadzonego nadzoru nad obiektami można stwierdzić, że stan sanitarno - techniczny obiektów, w porównaniu z rokiem ubiegłym uległ pogorszeniu. Stwierdzony nieprawidłowy stan sanitarny obiektów skutkowało nałożeniem większej ilości grzywn w drodze mandatów karnych w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2025 r. nadzorowi podlegało 97 zakładów żywienia zbiorowego, tj.: 2 stołówki pracownicze, 1 bufet przy zakładzie pracy w systemie cateringowym, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 5 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 4 stołówki w systemie cateringowym, 20 stołówek szkolnych, w tym 9 w systemie cateringowym, 6 stołówek w bursach i internatach, 4 stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym, 31 stołówek w przedszkolach, w tym 12 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 stołówka w systemie cateringowym, 10 innych zakładów żywienia, w tym 3 w systemie cateringowym, 9 zakładów usług cateringowych. Dokonano kontroli w 46 obiektach, przeprowadzono w nich 51 kontroli i rekontroli, wydano 11 decyzji administracyjnych (decyzje zmieniające, wykreślające, decyzja uchylająca oraz 9 decyzji zatwierdzających obiekt, 2 decyzje zobowiązujące do wykonania nieprawidłowości technicznych). Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 44 zakłady. Obiekty nie zostały zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka. 90 obiektów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, 7 obiektom zgodnie z kategoryzacją zakładu nadano ryzyko niskie. Nie nałożono grzywn w drodze mandatów karnych.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 34 obiektach. Prowadzone były systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli - CCP oraz punktów kontrolnych – CP, np.: kontrola dostaw towarów, przechowywanie środków spożywczych w warunkach chłodniczych, naświetlanie jaj, pomiar temperatury wewnątrz dużych kawałków mięsa. W wyniku kontroli stwierdzono przestrzeganie zasad funkcjonowania GHP/GMP oraz systemu HACCP. Dokumentacja dot. wykonywanych czynności kontrolnych prowadzona była w sposób systematyczny i prawidłowy.

Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty

W 2025 r. przeprowadzono ogółem 38 kontroli w placówkach systemu oświaty tj.:

- 3 kontrole w stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym;
- 12 kontroli w stołówkach szkolnych, w tym w 4 w systemie cateringowym;
- 1 kontrolę w stołówce w bursach i internatach;
- 4 kontrole stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 17 kontroli stołówek w przedszkolach, w tym 5 stołówek w systemie cateringowym,
- 1 kontrola w stołówce w domu dziecka i młodzieży.

Skontrolowane obiekty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, 1 obiekt działający w systemie cateringowym uzyskał ocenę - ryzyko niskie (żywienie dzieci z niepełnosprawnościami intelektualnymi i wybiórczością pokarmową).

W 2025 r. wydano 1 decyzję administracyjną dot. stołówki w szkole podstawowej nakazującą wykonanie nieprawidłowości technicznych. Nieprawidłowości dotyczyły zniszczonej patelni elektrycznej do smażenia, zniszczonych stołów i szafki w zmywalni naczyń, zniszczonych, uszkodzonych zamrażarek w magazynie, zniszczonych krtek wentylacyjnych w przewodach systemu wentylacyjnego, braku osłony na oknie przeciw promieniom słonecznym w magazynie środków spożywczych zapewniającej odpowiednie warunki przechowywania środków spożywczych, uszkodzonej, zniszczonej osłony na przewodach instalacji wodnej na suficie przy obieralni warzyw, zbędny sprzęt (nieczynne urządzenia chłodnicze) w magazynie warzyw. Wszystkie obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. W pozostałych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych i technicznych. W wielu placówkach szkolnych i przedszkolnych dokonano modernizacji zakupu nowego sprzętu kuchennego i urządzeń wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Obiady dostarczane do stołówek szkolnych, przedszkolnych i żłobków w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek innych placówek oświatowych z powiatu szamotulskiego, a także z restauracji. Posiłki przewożone były w sposób prawidłowy, specjalistycznymi środkami transportu, zatwierdzonymi przez PPIS w Szamotulach. Obiady wydawane w szkołach były częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. W ramach „Programy dla szkół” dzieci z klas od 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne. Wydano 5 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru.

W związku z rozporządzeniem 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. 2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia i sklepikami szkolnymi w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań. W 2025 roku dokonano 32 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 13 ocenionych jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sporządzania jadłospisów, tj.:

- nie uwzględniono co najmniej 1 porcji produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
- nie uwzględniono co najmniej 1 raz w tygodniu porcji ryby;
- nie uwzględniono co najmniej 2 porcji mleka lub produktów mlecznych;
- nie uwzględniono co najmniej jednej porcji z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- nie uwzględniono udziału warzyw lub owoców w każdym posiłku;
- w żywieniu całodziennym nie podano przynajmniej 5 porcji warzyw lub owoców.

Ponadto stwierdzono nieprawidłowe wskazania alergenów lub ich brak w posiłkach ocenianych jadłospisów. W związku z powyższym, wydano zalecenia dotyczące komponowania posiłków. Placówki dokonały korekt jadłospisów.

W 2025 r. dokonano kontroli 1 sklepiku szkolnego oraz 4 automatów do sprzedaży żywności (usługi vendingowe) w szkołach. Nie stwierdzono niezgodności, nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych. Automaty vendingowe funkcjonują na podstawie umowy użyczenia zawartej z Dyrektorami placówek. Przedstawiano oświadczenia producentów środków spożywczych, że oferowane w automacie produkty są zgodne z rozporządzeniem 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.2016.1154). W wyniku kontroli automatów nie stwierdzono środków spożywczych o zwiększonej zawartości cukru, tłuszczu, soli.

Jakość żywienia w domach pomocy społecznej i szpitalach

Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, ul. Szamotulska 9, 64-510 Wronki oraz w Domu Pomocy Społecznej w Chojnie, Chojno - Wieś 41A, 64-510 Wronki. Działalność bloków żywienia w ww. obiektach obejmuje przygotowanie i podawanie posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiad, kolacja) dla osób z niepełnosprawnościami intelektualnymi. Zakłady działały w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP/HACCP. W ww. blokach żywienia w 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego objekty zakwalifikowane zostały do kategorii - ryzyko średnie. Bieżący stan sanitarny i techniczny pionu żywieniowego w obu obiektach nie budził zastrzeżeń.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach

W 2025 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną bloku żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Szamotułach. Bieżący stan sanitarno-techniczny pionu żywienia: punktu przyjmowania i rozdziału posiłków wraz z kuchenkami oddziałowymi nie budził zastrzeżeń. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego obiekt zakwalifikowany był do kategorii ryzyka średniego. Żywienie pacjentów w szpitalu prowadzone było w oparciu o system cateringowy. Posiłki dostarczane były przez zewnętrzną firmę cateringową z terenu powiatu szamotulskiego, nadzorowaną przez PPIS w Szamotułach. Warunki żywienia pacjentów objęte były kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach GHP i GMP. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach uczestniczył w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu”, którego celem jest zwiększenie dostępności porad żywieniowych w szpitalach oraz wdrożenie optymalnego modelu żywienia świadczeniobiorców w szpitalach. Podczas kontroli dokonano dekadowej oceny jadłospisu (dieta podstawowa). Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu - prawidłowa.

Pozostałe objekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad pozostałymi obiektami żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj.:

- 2 stołówkami pracowniczymi. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Analiza ryzyka – ryzyko średnie. Wydano 3 decyzje, w tym 1 decyzję zmieniającą, 1 decyzję zatwierdzającą, 1 decyzję o wykreśleniu zakładu. Stołówki pracownicze działają w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP i system HACCP;
- 1 bufetem przy zakładzie pracy w systemie cateringowym. Analiza ryzyka - ryzyko średnie. Bufet działał w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP i system HACCP. W 2025 r. nie przeprowadzono kontroli zgodnie z oszacowanym ryzykiem;
- 1 stołówką w domu wczasowym. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Analiza ryzyka – ryzyko średnie. Wydano 1 decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru oraz 1 decyzję zmieniającą. Stołówka w domu wczasowym działa w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP;
- 10 innymi zakładami żywienia, w tym 3 w systemie cateringowym. Przeprowadzono 4 kontrole, w tym w 3 obiektach działających w systemie cateringowym. Analiza ryzyka – ryzyko średnie określono w 7 obiektach, natomiast ryzyko niskie w 3 obiektach. Obiekty działały w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP. W 2025 r. nie wydano decyzji w tej grupie obiektów decyzji;
- 2 stołówkami w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym w 1 stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym w systemie cateringowym. W 2025 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w grupie - stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 2 kontrole kompleksowe, w tym w 1 stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym w systemie cateringowym.

Blok żywieniowy w Zakładzie Karnym we Wronkach

Punkt wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach

W bloku żywienia odbywa się przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu i ich wydawanie (śniadania, obiady, kolacje) dla osadzonych w Zakładzie Karnym we Wronkach oraz osadzonych żywionych w ramach cateringu w punkcie wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach. W obiekcie opracowano i wdrożono nową dokumentację pn. Księga GHP/GMP/HACCP Zakład Karny Wronki.

W 2025 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową bloku żywienia w Zakładzie Karnym we Wronkach, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości techniczne

(zawilgocenia ścian i sufitów, uszkodzona posadzka), co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej zobowiązującej Zakład Karny we Wronkach do wykonania obowiązków zawartych w decyzji (termin wykonania obowiązków – marzec 2026 r.). W trakcie kontroli sanitarnej dokonano oceny zagrożenia na podstawie Arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie.

Działalność punktu wydawania posiłków obejmuje przyjmowanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w systemie cateringowym z kuchni głównej mieszczącej się w Zakładzie Karnym we Wronkach. W pomieszczeniu kuchennym odbywa się rozdział posiłków na poszczególne pawilony mieszkalne. W 2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego ustalono ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie. W obiekcie opracowano i wdrożono dokumentację pn. Księga GHP/GMP/HACCP Zakład Karny Wronki z uwzględnieniem punktu przyjmowania i wydawania posiłków w Oddziale Zewnętrznym w Szamotułach.

Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD

W 2025 r. nadzorowi podlegały ogółem 863 zakłady: 748 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 95 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 7 producentów pierwotnych, RHD i dostawców bezpośrednich. Skontrolowano 9 zakładów, w tym przeprowadzono 7 kontroli producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 2 kontrole producentów pierwotnych, RHD i dostawców bezpośrednich. Zakres prowadzonej działalności producentów pierwotnych obejmował głównie uprawę i sprzedaż zbóż, rzepaku, kukurydzy, buraków cukrowych, ziemniaków. Na podstawie kryteriów oceny wszyscy producenci pierwotni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Do dostawców bezpośrednich zakwalifikowani byli głównie właściciele ogrodów działkowych, którzy zajmują się uprawą oraz sprzedają małych ilości owoców i warzyw oferowanych na lokalnych placach targowych. Na podstawie kryteriów oceny ryzyka dostawcy bezpośredni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego (7 zakładów) i ryzyka średniego (6 zakładów), z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Zakres działania producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich obejmował uprawę i sprzedaż głównie warzyw i owoców z własnych gospodarstw rolnych, sadowniczych, ogrodniczych. W związku z produkcją owoców miękkich 33 producentów otrzymało ryzyko wysokie na podstawie kryteriów oceny, 5 producentów otrzymało ryzyko średnie, pozostałych

57 producentów otrzymało ryzyko niskie. W ww. grupie przeprowadzono 7 kontroli, wydano 1 decyzję wykreślającą gospodarstwo z rejestru zakładów. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrane próbki do badań laboratoryjnych również nie zostały zakwestionowane (4 próbki: rzodkiewka, marchew, porzeczki).

W grupie producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich znajdowali się producenci dżemów, konfitur, syropów, suszonych owoców, warzyw konserwowych, wina i innych przetworów owocowych wytwarzanych z własnych upraw oraz producent zajmujący się uprawą i sprzedażą roślin przyprawowych i aromatycznych – mikro ziół, mikro listków. W ww. grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Gospodarstwa rolne i sadownicze utrzymane były w dobrym stanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących uprawy, zbiorów jak również magazynowania i sprzedaży. W trakcie kontroli sanitarnej dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności. Ustalono ryzyko dla ocenionych gospodarstw: ryzyko wysokie dla 6 zakładów, ryzyko średnie dla 1 zakładu. Pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych (sałata). Wynik badania – niekwestionowany.

Środki transportu

W 2025 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 175 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 27 kontroli. Dokonano oceny 18 środków transportu na podstawie arkusza oceny zakładu. 151 środków transportu zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, a 24 środki transportu do ryzyka średniego. W związku ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców wydano 10 decyzji administracyjnych (2 decyzje zmieniające, 7 decyzji o wykreśleniu, 1 decyzja uchylająca) oraz 19 decyzji o zatwierdzeniu środków transportu wraz z zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ponadto dokonano kontroli samochodów z komorami chłodniczymi służącymi do transportu żywności w warunkach chłodniczych oraz pozostałych środków transportu żywności:

- samochodów dostawczych – chłodni i naczep należących do firm świadczących usługi transportowe;
- środków transportu należących do restauracji i obiektów gastronomicznych;
- samochodu dostawczego należącego do wytwórni lodów;
- samochodów dostawczych należących do ciastkarni i zakładu piekarniczego;
- samochodu dostawczego służącego do transportu posiłków szkolnych w ramach cateringu.

Stan sanitarno – techniczny środków transportu nie budził zastrzeżeń. Samochody były w dobrym stanie i kondycji technicznej. Komory ładunkowe wykonane zostały z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. Kierowcy-dostawcy prowadzili zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji komór ładunkowych, posiadali aktualną dokumentację zdrowia oraz prawidłową odzież ochronną, posiadali specjalistyczne preparaty do dezynfekcji powierzchni. Komory chłodnicze i mroźnicze środków transportu posiadały sprawne agregaty, co zapewniało prawidłową temperaturę przewozu środków spożywczych wymagających chłodzenia lub przewozu w warunkach mroźniczych. Przedstawiano do wglądu wydruki elektroniczne pomiaru temperatury podczas przewozu asortymentu, a także zapisy temperatur w prowadzonych rejestrach. Środki transportu posiadały prawidłowe oznakowanie świadczące o przewozie środków spożywczych. W trakcie czynności kontrolnych zakładów dokonywano również kontroli firmowych samochodów dostawczych. W wyniku kontroli stwierdzono, że przewóz żywności odbywał się w sposób zapewniający higieniczne warunki i prawidłową temperaturę przewozu.

V.3. Kontrole weekendowe

W 2025 r. w okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, mała gastronomia, przyczepy gastronomiczne) i obiektami obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych i miejscowościach wypoczynkowych. Kontrole weekendowe przeprowadzono w miesiącach od czerwca do września. Ogółem przeprowadzono 42 kontrole sanitarne, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 5 mandatów karnych na sumę 1.600 zł, wydano 3 decyzje merytoryczne zobowiązujące do wykonania stwierdzonych nieprawidłowości oraz 9 decyzji opłatowych. Najczęściej występujące uchybienia stwierdzono w obiektach małej gastronomii dotyczyły:

- braku porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych;
- brudnego sprzętu, brudnych i zniszczonych szafek kuchennych, brudnych urządzeń chłodniczych, zlewozmywaków, okapów, regałów;
- braku segregacji środków spożywczych w lodówkach;
- braku segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach;
- braku porządku i czystości w pomieszczeniach socjalnych, odzież przechowywana poza szafkami;
- braku bieżącej ciepłej wody oraz uszkodzonej, cieknącej instalacji wodnej.

W wyniku przeprowadzonych rekontroli stwierdzono, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

V.4. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe

W 2025 r. odnotowano 1 zatrucie grzybami na terenie powiatu szamotulskiego. Zatrucie wystąpiło w sierpniu u mężczyzny w wieku 33 lat. Gatunkiem grzyba, który spowodował zatrucie cytotropowe był muchomor zielonawy (sromotnikowy). W związku z wystąpieniem w dniu 21.08.2025 r. objawów tj. luźne stolce oraz wymioty mężczyznę poddano hospitalizacji w terminie od 22.08.2025 do 28.08.2025 r. na oddziale toksykologii w Szpitalu Miejskim im. F. Raszei, ul. Adama Mickiewicza 2, 60-834 Poznań.

Ogniska zatruc pokarmowych

W 2025 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

V.5. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W 2025 r. ilość zgłoszonych powiadomień w systemie iRASFF wynosiła 10. Otrzymane powiadomienia nie dotyczyły producentów znajdujących się na terenie powiatu szamotulskiego. Po otrzymaniu powiadomień alarmowych lub informacyjnych w systemie RASFF niezwłocznie podejmowano działania w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych w celu wyeliminowania z rynku zakwestionowanych produktów z obrotu.

Prowadzono postępowania wyjaśniające w sprawie otrzymanych powiadomień:

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #733039 dotyczące obecności ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski. Podjęto działania wobec Pracowni Cukierniczej w Szamotułach. Zakupiony barwnik V18 – Velvet Spray Baby Pink 250 ml został w całości jednorazowo zużyty do produkcji zamówionego ciasta;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #733039 dotyczące obecności ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski – powiadomienie uzupełniające #739405 dotyczące ustalenia nowej listy dystrybucyjnej. Skontaktowano się telefonicznie z osobami prywatnymi, które zakupiły produkty niezgodne dla własnego użytku poprzez stronę internetową. Uzyskano informacje, że produkty zostały zużyte w całości do produkcji ciast na własne potrzeby. Osoby, które posiadały jeszcze wskazany barwnik niezwłocznie go wyrzuciły;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #758948 w sprawie stwierdzenia obecności zapleśnienia w orzechach laskowych, kraj pochodzenia Gruzja. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej tj. w sklepie spożywczym. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono brak w sprzedaży produktu będącego przedmiotem powiadomienia. Całość zakupionej partii orzechów laskowych w ilości 5 opakowań została sprzedana klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji;

- powiadomienie alarmowe # 773545 w sprawie stwierdzenia obecności sumy węglowodorów aromatycznych oleju mineralnego (MOAH) na poziomie 520 (520 +/- 156) mg/kg-ppm w produkcie pn. Chipsy z batatów pochodzących z Niderlandów. Podjęto działania wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej. Sklep w Szamotułach otrzymał z magazynu centralnego 8 szt. (1 karton) Lays wielopak 9-pak, data przydatności: 23/08/2025; nr partii: 300057333. Całość dostarczonego środka spożywczego została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji. Uzyskano informacje od kierownika sklepu, iż sklep w dniu 02.07.2025 r. został powiadomiony przez siedzibę firmy o konieczności wycofania przedmiotowych chipsów. W dniu otrzymania informacji sklep nie posiadał zakwestionowanej partii chipsów;

- powiadomienie informacyjne dot. produktu pn. Herbata czarna ze Sri Lanki z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów (antrachinonu) w herbacie czarnej liściastej, producent: Sri Lanka. W wyniku postępowania na załączonych listach dystrybucyjnych nie stwierdzono odbiorców zakwestionowanej partii herbaty z powiatu szamotulskiego;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #771104 w związku ze stwierdzeniem wprowadzania do obrotu przez podmiot z Sopotu za pośrednictwem sklepów internetowych: <https://www.cozaherbata.pl/>, <https://www.zielonybazar.pl/> oraz portalu <https://allegro.pl/> herbat zawierających składnik Clitoria ternatea L (15 rodzajów). W związku z otrzymanym pismem z WPWIS z dnia 07.08.2025 r. dot. powiadomienia informacyjnego # 771104 oraz powiadomienia uzupełniającego # 781972 w sprawie wprowadzania do obrotu herbat zawierających składnik Clitoria ternatea L, który nie jest dozwolony do stosowania w środkach spożywczych innych niż suplementy diety, przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec podmiotu znajdującego się na otrzymanej liście dystrybucyjnej sprzedawcy ze Szczecina. Nabywcą herbaty z powiatu szamotulskiego był podmiot z Szamotuł. Zgodnie z oświadczeniem nabywcy, herbata dostarczona od dostawcy ma tę samą nazwę, lecz nie zawiera w składzie składnika Clitortii ternatea L. Herbaty zakupione zostały na własny użytek, część z nich została

wcześniej sprzedana za pośrednictwem strony internetowej. Zgodnie z oświadczeniem osoby strona internetowa była od dłuższego czasu nieaktywna, nie można generować zamówień, zakupów i płatności. Strona została usunięta;

- powiadomienie alarmowe 2025.5397 #777236 dot. napojów bezalkoholowych z Irlandii pn. Blue Raspberry Sour Slushy – Freeze & Squeeze, Slush Puppie limonade, Toxic Waste Sour Slushy z uwagi na zwiększoną zawartość glicerolu. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na otrzymanej liście dystrybucyjnej tj. Sklep w Szamotułach. Ustalono, że sklep otrzymał informację z Centrali o konieczności wycofania z obrotu produktów będących przedmiotem powiadomienia. Bezzwłocznie wycofano z obrotu 4 rodzaje napojów pochodzących z Irlandii w ilości 328 sztuk, które zostały zwrócone do Magazynu Centralnego;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #792152 w sprawie stwierdzenia bakterii z grupy coli w 3 z 5 próbek produktu pn.: „Woda źródłana, niegazowana – Primavera”, 1,5l, nr partii: 1643 LP51985, najlepiej spożyć przed: 17/01/2027, kraj pochodzenia: Polska, producent San Benedetto Polska Sp. z o.o., Aleksandria 1A, 95-035 Ozorków. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec podmiotu znajdującego się na otrzymanej liście dystrybucyjnej producenta San Benedetto Polska Sp. z o.o., Aleksandria 1A, 95-035 Ozorków: Firma w Pniewach otrzymała w dniu 21.07.2025 r. „Wodę źródlaną, niegazowaną – Primavera” 1,5l o nr partii: 1643 LP51985, najlepiej spożyć przed: 17/01/2027 – Nr dostawy 86686403. Ilość asortymentu: 8 palet po 600 sztuk oraz 7 palet po 600 sztuk. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego i dokonanej weryfikacji stanu magazynowego ustalono, że firma nie posiada w żadnym ze swoich magazynów kwestionowanej wody. W dniu 29.09.2025 r. otrzymała drogą e-mail informację od producenta o konieczności wycofania zakwestionowanej partii wody i jej odbiorze. Nie stwierdzono na stanie magazynowym wskazanej wody. Całość partii została sprzedana;

- powiadomienie RASFF nr 791114 informujące o wykryciu obecności Salmonella Enteritidis w surowcu pn.: Filet z piersi kurczaka, z terminem przydatności do spożycia: 17.09.2025 r., kraj pochodzenia: Polska, dostawcą była firma z Warszawy. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec podmiotów znajdujących się na otrzymanej liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania w obiektach obrotu żywnością ustalono, że filety z piersi kurczaka zostały sprzedane indywidualnym klientom oraz nie zostały poddane procesowi mrożenia.

Natomiast w sprawie obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej produkującego wędliny tradycyjne, w którym prowadzona jest działalność MOL, będącego pod nadzorem organu Inspekcji Weterynaryjnej w Szamotułach, przekazano pismo PLW w Poznaniu do wiadomości i wykorzystania służbowego do PLW w Szamotułach;

- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi #803630 dot. stwierdzenia obecności widocznych gołym okiem zanieczyszczeń w wodzie butelkowanej „Dolina Baryczy” 1,5 l, nr partii 02.09.26 13:56, data minimalnej trwałości 02.09.2026, kraj pochodzenia: Polska, producent: Oddział Odolanów. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec firmy w Grzebienisku znajdującej się na liście dystrybucyjnej. Zgodnie z otrzymaną listą dystrybucyjną kwestionowana partia produktu w ilości 5040 sztuk została zakupiona przez ww. firmę i bezpośrednio dostarczona do Szpitala Klinicznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, ul. Polna 33. W dniu 23.10.2025 r. firma dystrybucyjna otrzymała reklamację od Szpitala Klinicznego w Poznaniu i niezwłocznie skontaktowała się z producentem: Wody Jerzy Sp. z o.o. ul. kom. Ledóchowskiego 144, 63-400 Ostrów Wlkp. w celu podjęcia działań dotyczących wycofania wody. W dniu 27.10.2025 r. producent podjął decyzję o wymianie całej partii zakwestionowanej wody;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań RASFF #804747 w sprawie wykrycia obecności Salmonella spp. w 1 z 5 próbek produktu.: „Błonnik, suplement diety, 350 g OLEOFARM”. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec 8 podmiotów znajdujących się na otrzymanych listach dystrybucyjnych. Uzyskano informację od kierowników aptek, że wskazany suplement diety został sprzedany indywidualnym klientom. Firma Oleofarm przesłała informacje o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanego suplementu diety. Apteki nie posiadały na stanie zakwestionowanego produktu. Produkt został sprzedany indywidualnym klientom. Apteki wysłały informacje zwrotne do firmy Oleofarm o braku na stanie ww. suplementu diety.

V.6. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Badania laboratoryjne próbek żywności

W 2025 r. pobrano ogółem 178 próbek do badań laboratoryjnych oraz wykonano 10 oleotestów w obiektach gastronomicznych, ciastkarniach i piekarni (3 restauracje, 2 obiekty małej gastronomii, 4 ciastkarnie, 1 piekarnia). Pobrano 6 próbek dodatkowych – 5 próbek w ramach interwencji konsumenckiej i 1 próbkę w ramach wspólnej kontroli z PIORiN z gospodarstwa rolnego. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 114 próbek, a do badań

chemicznych 64 próbki. W kierunku oceny znakowania (bez badań laboratoryjnych) pobrano 1 próbkę. Dokonano obowiązkowego znakowania 20 środków spożywczych łącznie z poborem próbki. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 153 próbki, a w ramach monitoringu 25 próbek. Liczba próbek krajowych – 154, liczba próbek pochodzących z Unii Europejskiej – 15, liczba próbek pochodzących z importu – 9. W 2025 r. zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. Na podstawie przeprowadzonych kontroli jakości tłuszczów smaźalnych stwierdzono właściwą zawartość związków polarnych nie przekraczającą 24 %. Wyniki zgodnie ze wzornikiem wahały się na poziomie od 2 do 3.

Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2025 r.” pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli:

- łoPATKA SCANDI art. 28076, kierunek - Chemia - Migracja specyficzna, Suma pierwszorzędowych amin aromatycznych. Próbkę pobrano z Hurtowni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w Szamotułach. Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany;
- Kubek MALIKA GREEN 320 ml Florina, kierunek - Chemia - Migracja specyficzna, kadm, ołów.

Próbkę pobrano z miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (sklep). Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany.

W związku z pismem WPWIS znak sprawy DN-BŻ.9011.218.2025 z dnia 23.05.2025 r. oraz pismem GIS znak sprawy BŻ.PR.43.6.2024 z dnia 21.05.2025 r. w sprawie licznych interwencji konsumenckich dot. ofert sprzedaży, w szczególności internetowych (na platformach aukcyjnych, portalach ogłoszeniowych i w mediach społecznościowych) wyrobów wytwarzanych metodą druku 3D, deklarowanych jako przeznaczone do kontaktu z żywnością w dniu 18.09.2025 r. dokonano kontroli stron internetowych sklepów z powiatu szamotulskiego, w których odbywa się sprzedaż materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W wyniku kontroli ww. sklepów internetowych stwierdzono, że oferowane do sprzedaży produkty do kontaktu z żywnością wykonane są z następujących materiałów tj.:

- talerze, miseczki, szklanki, kubki, kieliszki, dzbanki, słoiki do żywności - materiał to: szkło, porcelana, ceramika;

- naczynia jednorazowego użytku (talerzyki, sztućce, kubeczki) – materiał to: papier, bambus, tworzywo sztuczne (PP, PS);
- pojemniki do żywności – szklane, metalowe (stal nierdzewna), ceramiczne, plastikowe (tworzywo sztuczne: HDPE, PP, PET, PS);
- artykuły do pieczenia, w tym blachy do pieczenia, tortownice – wykonane z silikonu, szkła, blachy stalowej emaliowanej lub pokrytej PFAS;
- tace do żywności i deski do krojenia – materiał: drewno, drewno kauczukowe, bambus, szkło, tworzywo sztuczne;
- przybory kuchenne (np. nabierki, cedzaki, durszlaki, łopatki) - wykonane ze stali nierdzewnej, silikonu, drewna, tworzywa sztucznego, nylonu.

W przeanalizowanych opisach umieszczonych na ww. stronach internetowych nie stwierdzono wyrobów wytwarzanych metodą druku 3D.

Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety

W ramach sprawowanego nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego, preparatami do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności wzbogacanej, kontrolą objęto zakłady produkujące suplementy diety oraz suplementy diety występujące w obrocie, a także oferowane klientom poprzez strony internetowe. W 2025 r. na terenie objętym nadzorem znajdowało się 2 producentów suplementów diety: zakład w Grzebienisku i zakład w Śmiłowie.

Wytwórnia suplementów diety w Brzozie

Działalność zakładu obejmuje przetwórstwo produktów pszczelarskich, produkcję, konfekcjonowanie i sprzedaż suplementów diety, środków spożywczych oraz produktów kosmetycznych na bazie produktów pszczelich. Produkcja suplementów diety i środków spożywczych na bazie produktów pszczelich (baza: propolis, mleczko pszczele, pyłek kwiatowy pszczeli). Sprzedaż suplementów diety i środków spożywczych odbywa się na indywidualne zamówienie klientów lub drogą internetową z transportem produktów do odbiorcy (usługi kurierskie). W 2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową. Nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych zakładu oraz nieprawidłowości w zakresie higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży. Na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji ustalono ryzyko dla ocenionego zakładu - średnie. Zakład działał w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację pn.: „Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg PN-EN ISO 22000:2006” i „Księga GMP/GHP”.

W dniu kontroli pobrano do oceny znakowania etykietę nowo wprowadzonego do obrotu produktu jako suplement diety pn. „Pylek kwiatowy pszczeli. Suplement diety”. W związku z przeprowadzoną oceną znakowania ww. środka spożywczego stwierdzono nieprawidłowości na etykiecie ocenianego suplementu diety. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zobowiązał właściciela do dokonania korekt treści i uzupełnienia informacji na opakowaniu ww. suplementu diety oraz weryfikacji firmowej strony internetowej - w terminie 30 dni od daty otrzymania pisma. (termin realizacji do 2 lutego 2026 r.).

Wytwórnia tłuszczów roślinnych w Śmiłowie

Produkcja suplementów diety (oleje) jest działalnością marginalną. Głównym zakresem prowadzenia działalności jest produkcja olejów roślinnych tłoczonych na zimno. Zakład działał w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację systemu HACCP. Na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji ustalono ryzyko dla ocenionego zakładu – niskie (kontrola sanitarna kompleksowa-09.09.2024 r.). Zgodnie z harmonogramem kontroli na 2025 r. nie przeprowadzono w zakładzie produkcyjnym kontroli kompleksowej. W związku z prowadzonym nadzorem nad suplementami diety, żywnością dla poszczególnych grup oraz żywnością wzbogaconą, w 2025 r. dokonano wyrywkowej oceny znakowania suplementów diety prezentowanych na firmowej stronie internetowej. Stwierdzono nieprawidłowości w ocenianych suplementach diety umieszczonych na ww. stronie internetowej mogące wprowadzać konsumenta w błąd. PPIS w Szamotułach wystosował do właściciela pismo informujące dot. stwierdzonych niezgodności oraz zobowiązał do dokonania korekt i uzupełnienia prezentacji na stronie internetowej. Zalecenia zostały wykonane przez przedsiębiorcę.

- Firma w Gaju Wielkim – zakwalifikowany jako: Inne zakłady obrotu żywnością

Zakres prowadzenia działalności obejmował pośrednictwo w sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem strony internetowej oraz konta na portalu allegro. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w dniu 25.08.2025 r. i 28.08.2025 r. otrzymał zawiadomienia z dnia 22.08.2025 r., 25.08.2025 r., 26.08.2025 r. o rozpoczęciu postępowań wyjaśniających przez Głównego Inspektora Sanitarnego, o których mowa w art. 30 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dotyczących wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polski jako suplementów diety olejów CBD. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu suplementów diety w postaci olejów CBD w butelkach do czasu zakończenia postępowań wyjaśniających prowadzonych przez GIS w sprawie

powiadomień o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polski jako suplementów diety ww. produktów.

W trakcie kontroli w obiektach obrotu żywnością zwracano szczególną uwagę na prawidłowość znakowania, ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, a także na sposób przechowywania, eksponowania oraz terminy przydatności do spożycia. Kontrolowano również prezentacje produktów zamieszczonych na stronach internetowych. Suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oraz środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi oferowane do sprzedaży w miejscach obrotu przechowywane były na wydzielonych regałach i półkach. Oznakowanie ocenionych suplementów diety oraz warunki przechowywania, terminy ważności, zastosowanie, ostrzeżenia nie budziły zastrzeżeń. Na przeanalizowanych etykietach nie stwierdzono nieprawidłowych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, które sugerowałyby działania lecznicze, co w przypadku suplementów diety jest niedozwolone w myśl Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W 2025 r. w trakcie wykonywania czynności kontrolnych dokonano oceny znakowania losowo wybranych środków spożywczych:

- w 16 obiektach (obiekty obrotu żywnością) dokonano kontroli znakowania: 36 suplementów diety, 3 preparatów do dalszego żywienia niemowląt, 1 produktu z grupy żywność wzbogacona;
- w 1 obiekcie (inne zakłady obrotu żywnością) dokonano oceny znakowania 1 suplementu diety;
- w 1 zakładzie produkcyjnym (wytwórnia suplementów diety) dokonano kontroli znakowania 1 suplementu diety.

Ogółem przeprowadzono 42 kontrole, w tym: 38 suplementów diety, 1 żywność wzbogacona, 3 preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Dokonano kontroli stron internetowych 2 zakładów produkujących suplementy diety, które znajdują się pod nadzorem PPIS w Szamotułach oferujących swoje produkty na firmowych stronach internetowych, stron internetowych oferujące suplementy diety (sklepy firmowe) i 1 dystrybutora suplementów diety z powiatu szamotulskiego. Liczba ocenionych środków spożywczych na stronach internetowych - ogółem 27, w tym 25 suplementów diety, 2 preparaty do dalszego żywienia niemowląt. W 10 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu suplementy diety. Na terenie działania stacji nie znajdują się importerzy suplementów diety.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w Szamotułach figuruje ogółem 7 podmiotów zajmujących się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe. W 2025 r. do rejestru zakładów dokonano wpisu 1 firmy zajmującej się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe.

W 2025 r. zgodnie z „Planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2025 r.” pobrano do badań laboratoryjnych łącznie 17 próbek, w tym:

- 13 próbek - Suplementy diety- kierunek badań: Kofeina; Mikrobiologia - liczba *Listeria monocytogenes* w 1g, obecność *Salmonella* spp. w 25g, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g; Ocena znakowania;
- 3 próbki – Preparaty do dalszego żywienia niemowląt - kierunek badań: Witaminy i inne żywieniowe – Żywność wzbogacona: Analizy: żelazo, cynk, magnez, wapń, potas, witamina C; Azotany; Ocena znakowania – w tym 1 próbka tylko ocena znakowania;
- 1 próbka - Żywność wzbogacona - kierunek badań: Witaminy i inne żywieniowe – Żywność wzbogacona, Analizy: witamina A, witamina D; Ocena znakowania;

Otrzymane wyniki badań laboratoryjnych - niekwestionowane. Ocena znakowania ww. produktów jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Podjęmowano działania dotyczące monitoringu stron internetowych w związku z otrzymanymi powiadomieniami Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie dystrybucji suplementów diety sprzedawanych za pośrednictwem platform sprzedażowych allegro oraz erli, a także innych stron internetowych. Dokonano monitoringu w następujących sprawach:

- w sprawie interwencji dotyczącej dystrybucji suplementu diety pn.: „Orotan litu 5 mg” marki Swanson, sprzedawanych za pośrednictwem stron internetowych przeprowadzono monitoring stron internetowych podanych w piśmie WPWIS. Skontrolowane strony internetowe podanych firm nie prowadziły swojej działalności na terenie powiatu szamotulskiego;
- w sprawie naruszającej przepisy prawa żywnościowego reklamie suplementów diety marki Ekototu Sp. z o.o. ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów, sprzedawanych za pośrednictwem platform sprzedażowych Allegro, Erli oraz innych stron internetowych, przeprowadzono monitoring stron internetowych zarejestrowanych przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego sprzedających środki spożywcze, w tym suplementy diety. W wyniku kontroli stron internetowych nie stwierdzono na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach podmiotów oferujących do sprzedaży suplementów diety marki

EKOTOTU sprzedawanych za pośrednictwem portalu Allegro oraz innych stron internetowych;

- w sprawie naruszającej przepisy prawa żywnościowego suplementów diety marki Invent Farm Sp. z o.o., sprzedawanych za pośrednictwem portalu Allegro, Erli oraz innych stron internetowych przeprowadzono monitoring stron internetowych zarejestrowanych przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego sprzedających środki spożywcze, w tym suplementy diety. W wyniku kontroli stron internetowych nie stwierdzono na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach podmiotów oferujących do sprzedaży suplementów diety marki Invent Farm Sp. z o.o. sprzedawanych za pośrednictwem portalu Allegro oraz innych stron internetowych;

- w sprawie suplementów diety, w których składzie znajduje się substancja neurotropowa o nazwie phenibut, sprzedawanych za pośrednictwem stron internetowych. W wyniku kontroli portalu Allegro oraz sklepów internetowych oferujących produkty zawierające w składzie substancję neurotropową nie stwierdzono przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego. W wyniku monitoringu sklepów internetowych oraz portalu Allegro stwierdzono dużą różnorodność produktów zawierających w składzie phenibut (neurotrofy/fenibut) np.: Zion Pharma oferuje Fenibut FAA, Biolabshop.pl sprzedaje phenibut w kapsułkach, Ekstrakty.com – oferuje phenibut w postaci proszku;

- w sprawie podmiotów wprowadzających do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej za pośrednictwem platformy Allegro.pl – suplementów diety, w których składzie znajduje się substancja o nazwie Alpha-GPC. W wyniku kontroli portalu Allegro oraz sklepów internetowych oferujących produkty zawierające w składzie substancję – alfosceran cholinyl (L-alfa-GPC) nie stwierdzono przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego. Natomiast w wyniku monitoringu portalu Allegro pn.: „Alpha Gpc – Niska cena na Allegro” stwierdzono dużą różnorodność produktów zawierających w składzie substancję o nazwie Alpha-GPC”;

- w sprawie przeprowadzenia dodatkowego monitoringu stron internetowych względem suplementów diety pn.: „LIV 52” oraz „LIV 52 DS” przeprowadzono monitoring stron internetowych zarejestrowanych przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego sprzedających środki spożywcze, w tym suplementy diety. W wyniku kontroli stron internetowych, w tym portalu allegro nie stwierdzono na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach podmiotów oferujących do sprzedaży ww. suplementy diety;

- w okresie 15 września – 31 grudnia 2025 r. prowadzono monitoring stron internetowych, za pośrednictwem których oferowane są do sprzedaży suplementy diety zawierające substancje niedozwolone. Prowadzono monitoring stron internetowych pod kątem występowania w ofertach sprzedaży produktu pn. „Health Guard” oraz produktów zawierających w szczególności substancje wymienione w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności – Załącznik Wykaz substancji innych niż witaminy i składniki mineralne zakazanych w produkcji środków spożywczych. W wyniku weryfikacji stron internetowych zarejestrowanych przedsiębiorców z powiatu szamotulskiego sprzedających suplementy diety oraz platformy sprzedażowej Allegro i allegroLOKALNIE nie stwierdzono w ofertach sprzedaży produktu pn. „Health Guard” produkcji Real Pharma Group Sp. z o.o. oraz produktów zawierających substancje niedozwolone wymienione w załączniku ww. rozporządzenia.

Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie objętym nadzorem nie występują producenci GMO i nowej żywności. W miejscach obrotu żywnością, podczas bieżącego nadzoru sanitarnego kontrolowano znakowanie produktów potencjalnie mogących zawierać GMO. Znakowanie środków spożywczych nie budziło zastrzeżeń. Nie stwierdzono środków spożywczych zawierających GMO. W 2025 r. zaplanowano do poboru 1 próbkę do badań laboratoryjnych w kierunku GMO. Z miejsca obrotu żywnością - Sklepu spożywczego pobrano próbkę pn. Napój sojowy z wapniem i witaminami „alpro” – kod: A0DBM w kierunku badań chemicznych – GMO oraz oceny znakowania. Otrzymane sprawozdanie z badania próbki – niekwestionowane. Ocena znakowania etykiety pobranej próbki nie budziła zastrzeżeń.

V.7. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumentkimi i środkami masowego przekazu

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi. Informuje o ważnych wydarzeniach oraz porusza aktualne tematy związane z żywnością. W mediach społecznościowych zostały opublikowane posty, informacje z WSSE, GIS, PZH, Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej. Ponadto na organizowanych festynach na terenie Szamotuł oraz gm. Kaźmierz promowano podstawowe zasady zdrowego żywienia i stylu życia. W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach udzielał odpowiedzi na wnioski o udostępnienie informacji publicznej dotyczące m.in.: przygotowywania żywności w warunkach domowych oraz oferowania jej na

impresach okolicznościowych typu kiermasze, festyny, jarmarki, przesłania listy lokali gastronomicznych (restauracji, barów, kawiarni itp.), które zostały zarejestrowane i zatwierdzone do prowadzenia działalności na terenie właściwości Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, udostępnienia wykazu podmiotów prowadzących działalność w zakresie żywienia (restauracje, punkty małej gastronomii) na terenie powiatu szamotulskiego.

Ponadto skierowano pismo do redakcji lokalnych gazet i portali internetowych powiatu szamotulskiego informujące i zapraszające na Drzwi Otwarte Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dniach 07-11.04.2025 r. pod hasłem „Bezpieczeństwo zdrowotne – wspólna odpowiedzialność”.

V.8. Informacje o współpracy z innymi organami i inspekcjami nadzorującymi bezpieczeństwo żywności, w tym realizacje zawartych porozumień

Inspekcja Weterynaryjna

Zgodnie z zawartym Porozumieniem z dnia 17 kwietnia 2024 r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotulach a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotulach o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej obie inspekcje w ciągu roku przekazują sobie aktualną listę zakładów wspólnie nadzorowanych w powiecie szamotulskim, wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach wspólnie nadzorowanych oraz wyniki badań laboratoryjnych wskazujące na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi i zwierząt, celem przeciwdziałania wprowadzeniu produktu do obrotu lub spowodowania jego niezwłocznego wycofania z obrotu. Ponadto przekazywane są powiadomienia alarmowe, informacyjne w systemie RASFF. W 2025 r. zgodnie z właściwością rzeczową Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotulach przekazał Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Szamotulach następujące sprawy:

- podejrzenie nieprawidłowości w produkcji kebabów w zakładzie produkcyjnym w Dusznikach;
 - interwencję konsumencką w związku ze stwierdzeniem ciała obcego w postaci paska białej folii w wyrobie wędliniarskim pn. Kaszanka, zakupionym przez klienta w Sklepie spożywczym w Pamiątkowie;
 - nielegalnej masarni działającej na terenie gospodarstwa znajdującej się w Popowie gm. Wronki, w której produkuje się w dużych ilościach mięso i wędliny, najczęściej z dziczyzny.
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotulach zwrócił się z prośbą

o przeprowadzenie wspólnej kontroli w ww. gospodarstwie. W odpowiedzi Powiatowy Lekarz Weterynarii w Szamotułach przekazał informację, że pod wskazanym adresem nie ma nielegalnej masarni, a wskazana osoba tam nie mieszka;

- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 5 z 5 prób badań urzędowych mięśni z kurczaka ze skórą z mięsa poddanego rozbiorowi przez zakład w Warszawie, Oddział Poznań, podjęto działania wobec obiektów znajdujących się na przekazanej liście dystrybucyjnej Rapid Alert System For Food And Feed, do których dostarczono zakwestionowany asortyment: stoiska mięsne: Sklep w Pniewach, Sklep w Obrzycku, Sklep we Wronkach. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informacje, że dostarczone przedmiotowe elementy drobiowe zostały sprzedane indywidualnym klientom w dniu dostawy. Poinformowano o konieczności zachowania higieny podczas przechowywania i sprzedaży, dokonania mycia i dezynfekcji powierzchni, urządzeń chłodniczych i sprzętu, w tym mających kontakt z zakwestionowanym mięsem;

- nielegalnej produkcji produktów mlecznych, surowego mleka i śmietanki wyprodukowanych w Gospodarstwie Rolnym w Uścikowie i sprzedaży ww. produktów do obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów z powiatu szamotulskiego znajdujących się w wykazie opracowanym przez Inspekcję Weterynaryjną w Obornikach. Nie stwierdzono w obrocie produktów z ww. gospodarstwa rolnego;

- powiadomienia RASFF nr 791114 informującego o wykryciu obecności Salmonella Enteritidis w surowcu pn.: filet z piersi kurczaka, z terminem przydatności do spożycia: 17.09.2025 r., kraj pochodzenia: Polska, dostawca: Zakład w Tarnowie Podgórnym. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec podmiotów znajdujących się na otrzymanej liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania w obiektach obrotu żywnością ustalono, że filety z piersi kurczaka zostały sprzedane indywidualnym klientom oraz nie zostały poddane procesowi mrożenia. Natomiast w sprawie obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej produkującego wędliny tradycyjne, w którym prowadzona jest działalność MOL, będącego pod nadzorem organu Inspekcji Weterynaryjnej w Szamotułach, przekazano pismo PLW w Poznaniu do wiadomości i wykorzystania służbowego do PLW w Szamotułach;

- uboju indyków pochodzących ze stada, w którym wykryto wysoko zjadliwą grypę ptaków. Kwestionowany surowiec trafił do zakładu w Poznaniu. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec podmiotów znajdujących się na otrzymanej liście dystrybucyjnej - właścicieli sklepów mięsnych. W wyniku przeprowadzonych rozmów telefonicznych

z właścicielami obiektów, uzyskano informacje, że kwestionowane surowce w postaci mięsa z indyka, gulaszowe Klasa B świeże VAC, udziec z indyka z kością, żołądki z indyka świeże - zostały sprzedane indywidualnym klientom oraz nie zostały poddane procesowi zamrażania. W trakcie postępowania wyjaśniającego ww. rozmówcy zostali poinformowani, że w przypadku zamrożenia należy kwestionowany surowiec zutylizować oraz na bieżąco przestrzegać zasad higieny sprzedaży i przechowywania asortymentu w ladzie chłodniczej oraz w chłodni.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego i planem działania na 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole w wytypowanych gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego i dostawami bezpośrednimi. Podczas wspólnych kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki warzyw:

- 2 próbki rzodkiewki w kierunku badań chemicznych – metale ciężkie (kadm, ołów, nikiel);
- 1 próbkę marchwi w kierunku badań chemicznych - metale ciężkie (kadm, ołów, rtęć);

Kontrole w wytypowanych gospodarstwach rolnych przeprowadzono z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa Oddział w Szamotułach. Wyniki kontroli gospodarstw rolnych oraz wyniki badań pobranych próbek przez PIS i PIORIN – nie budziły zastrzeżeń.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 20 stycznia 2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego rozpatrzono jedną sprawę. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach otrzymał pismo od Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach informujące o wynikach przeprowadzonych czynności kontrolnych podmiotu – dot. kuchni domowej zlokalizowanej w Pniewach, w sprawie stwierdzenia nieprawidłowości w oznakowaniu produkowanych

napojów pn. Kefir wodny. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną kuchni domowej w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu, higieny produkcji, magazynowania i dystrybucji kefiru wodnego, zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, oceny zakładu na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji oraz oceniono znakowanie napojów produkowanych z logiem firmy. Produkcja w warunkach domowych obejmowała napoje naturalnie gazowane, niepasteryzowane, fermentowane przy wykorzystywaniu symbiotycznych kultur bakterii i drożdży kefiru wodnego o smaku limonki z miętą, mango, imbiru z cytryną, limonki oraz ziaren kefiru wodnego. Produkcja napojów - kefiru wodnego w warunkach domowych odbywała się zgodnie z opracowaną dokumentacją zawierającą opis procesu produkcyjnego, w tym etapy produkcji, miejsce produkcji i ustalone zasady sanitarne. W wyniku kontroli stwierdzono, że pomieszczenie kuchenne i pomieszczenie magazynowe oraz urządzenia, sprzęt i wyposażenie przeznaczone do produkcji napojów w warunkach domowych są w dobrym stanie i kondycji technicznej. W pomieszczeniu magazynowym warunki przechowywania produktów, surowców, urządzeń, sprzętu – prawidłowe, segregacja asortymentu, urządzeń, sprzętu - zachowana. Środki spożywcze (aromaty, napoje) przechowywane były w magazynie z zachowanym, prawidłowym terminem ważności. W trakcie kontroli pobrano do oceny znakowania etykiety środków spożywczych produkowanych w warunkach domowych. W dniu kontroli ww. strona internetowa była zawieszona przez właścicieli spółki. Wspólnik spółki i właściciel kuchni domowej złożył „Oświadczenie w odniesieniu do przeprowadzonej kontroli”, w którym zobowiązał się do opracowania brakującej dokumentacji HACCP dot. produkcji napojów w warunkach domowych, która przed planowaną produkcją zostanie przedstawiona do wglądu PSSE w Szamotułach wraz z nowymi etykietami produktów.

Państwowa Inspekcja Farmaceutyczna

W ramach realizacji zawartego porozumienia dokonywano wpisu nowych aptek i punktów aptecznych do rejestru prowadzonego przez PPIS w Szamotułach oraz pobierano próbki suplementów diety lub środków specjalnego przeznaczenia środków spożywczych do badań laboratoryjnych. W 2025 r. nie dokonano wpisu aptek z terenu powiatu szamotulskiego. Nie wpłynął żaden wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nie dokonano poboru próbek żywności w aptekach bądź punktach aptecznych. Ponadto podejmowano działania w ramach systemu RASFF w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek produktu.: „Błonnik, suplement diety, 350 g OLEOFARM”.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec 7 podmiotów znajdujących się na otrzymanych listach dystrybucyjnych tj.:

- apteka we Wronkach. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej z kierownikiem apteki uzyskano informację, że wszystkie dostarczone opakowania ww. produktu zostały sprzedane indywidualnym klientom. Firma Oleofarm przesłała informację o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanego suplementu diety. Wysłano informację zwrotną o braku na stanie ww. suplementu diety;
- apteka we Wronkach. Przeprowadzono rozmowę telefoniczną z kierownikiem apteki, w wyniku której uzyskano informację, że apteka nie posiada na stanie ww. suplementu diety. Opakowania zostały sprzedane indywidualnym klientom w 2024 r.;
- apteka w Szamotułach. Uzyskano informację od kierownika apteki, że wskazany suplement diety został sprzedany indywidualnym klientom. Firma Oleofarm przesłała informację o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanego suplementu diety. Apteka nie posiadała na stanie zakwestionowanego produktu;
- apteka w Pamiątkowie. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację od kierownika apteki, że ww. produkt został sprzedany w maju 2024 r. indywidualnemu klientowi. Firma Oleofarm przesłała informację o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanego suplementu diety;
- apteka w Szamotułach. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej z kierownikiem apteki, uzyskano informację, że dostarczone produkty w ilości 2 szt. zostały sprzedane. Wysłano informację zwrotną o firmie Oleofarm o braku na stanie ww. produktu;
- apteka we Wronkach. Apteka otrzymała w formie elektronicznej informację od firmy Oleofarm o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanej partii suplementu diety. Apteka nie posiadała na stanie ww. produktu;
- apteka w Otorowie. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, że ww. produkt został sprzedany indywidualnym klientom.

Policja

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zawiadomił o podejrzeniu popełnienia czynu zabronionego Komendę Powiatową Policji w Szamotułach w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli interwencyjnej w Sklepie

mięсно – wędliniarskim w Szamotułach. W związku z powyższym odbyło się przesłuchanie pracowników PSSE w Szamotułach uczestniczących w czynnościach kontrolnych w ww. obiekcie. W dniu 02.07.2025 r. zostało wszczęte dochodzenie o przestępstwo określone w art. 97 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w sprawie wprowadzania do obrotu zepsutych i zafałszowanych środków spożywczych w postaci różnego rodzaju mięsa i wyrobów wędliniarskich w sklepie mięsnym w Szamotułach. Sprawa jest w toku.

Inne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z władzami poszczególnych miast i gmin oraz ze Starostą Powiatowym. Na bieżąco przekazywane są informacje o nieprawidłowościach występujących w zakresie obrotu i produkcji żywności. Corocznie sporządzana jest ocena stanu sanitarno –epidemiologicznego powiatu szamotulskiego, która jest przekazywana do Starostwa Powiatowego w Szamotułach i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia i Dni Otwartych Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod hasłem „Bezpieczeństwo zdrowotne – wspólna odpowiedzialność” w dniu 8 kwietnia 2025 r. odbył się wykład „Wybieraj bezpieczną żywność” a także omówiono tematykę pobierania próbek żywności i materiałów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych.

W 2025 r. z okazji obchodów Święta Policji w Szamotułach zorganizowanych w Parku Zamkowym w Szamotułach przedstawiciele PPIS w Szamotułach obsługiwali stoisko i podejmowali działania dot. Kampanii EFSA, racjonalnego odżywiania. W obchodach uczestniczyły rodziny, zaproszeni goście, koloniści, służby mundurowe (łącznie 120 dzieci i 60 dorosłych). W ramach projektu „Bezpieczne Wakacje” odbył się festyn w Agro Zalew w Radzynie w dniu 05.06.2025 r., na którym pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach edukowali dzieci i młodzież z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia. W dniu 21.10.2025 r. w ramach realizacji Kampanii EFSA pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w siedzibie PSSE w Szamotułach przeprowadził wykład na temat bezpieczeństwa żywności w oparciu o zadania Inspekcji Sanitarnej i wytycznych do Kampanii EFSA skierowany do młodzieży uczęszczającej do technikum technologii żywności.

V.10. Wnioski

W oparciu o wyżej przedstawione treści szczególną uwagę należy zwrócić na:

- potrzebę kontynuacji nadzoru nad obiektami żywności i żywienia, które ze względu na dużą produkcję i obrót żywności przekładają się na dużą liczbę konsumentów oraz nad obiektami, które w oparciu o ustalenia kontroli lat poprzednich wykazują zły stan sanitarno-techniczny oraz nad obiektami, w których stwierdzono ryzyko wysokie na podstawie arkusza oceny oraz na podstawie kryteriów oceny;
- potrzebę kontynuacji nadzoru nad zachowaniem higieny produkcji żywności, dystrybucji, zachowaniem łańcucha chłodniczego, prawidłowym znakowaniem środków spożywczych;
- nadzór nad zakładami żywności i żywienia oraz zakładami produkującymi i podmiotami wprowadzającymi do obrotu suplementy diety, w tym poprzez strony internetowe w zakresie przestrzegania obowiązujących przepisów i wymagań;
- prowadzenie oceny stanu żywienia w jednostkach systemu oświaty i domach opieki społecznej;
- kontynuację wzmożonego nadzoru sanitarnego obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego w okresie letnim;
- kontynuację nadzoru nad zapewnieniem bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.



VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W 2025 roku realizacja działań oświatowo – zdrowotnych przebiegała zgodnie z zaplanowanym harmonogramem. Działania edukacyjne prowadzono wśród osób dorosłych oraz dzieci i młodzieży. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2025:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 9 programów profilaktycznych;
- nadzorował program szczepień zalecanych przeciwko HPV w szkole (współpraca MZ i MEN);
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień AIDS, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia);
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 6 konkursów o zasięgu wojewódzkim i ogólnopolskim;
- przeprowadził 8 kampanii społecznych (kontynuacja Kampanii związanej z profilaktyką HIV/AIDS #mójpierwszyraz, Kampania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność” oraz #PlantHealth4Life, Kampanie informacyjne „Europejski Tydzień Szczepień” oraz Europejski Tydzień Testowania, Ogólnopolska Kampania „Jesień bez infekcji” , Ogólnopolska Kampania Społeczna „Zwykły kaszel czy objawy gruźlicy?” i obchody Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach;
- zorganizował 6 akcji informacyjno – edukacyjnych (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczny Wypoczynek Letni i Zimowy, akcja promocyjna dot. bezpłatnych szczepień p/krztuścowi dla kobiet w ciąży, promocja Narodowego Portalu Onkologicznego oraz obchody Drzwi Otwartych Inspekcji Sanitarnej);
- zrealizował 5 projektów edukacyjnych: „Mały kleszcz, duży problem” skierowany do ogółu społeczeństwa, „Mam zdrowe zęby” adresowany do dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych, „Talerz Zdrowego Żywienia” adresowany do dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych, „Co kryją Twoje piersi?”- projekt edukacyjny skierowany do dziewcząt i kobiet, „Gdy coś mi chodzi po głowie” - skierowany do dzieci klas I - III szkoły podstawowej;
- przeprowadził 2 projekty szkoleniowe tj.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra Tytoń” dla uczniów szkół podstawowych i „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV” dla młodzieży szkół ponadpodstawowych;

- uczestniczył w 48 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych;
- brał udział w 4 imprezach środowiskowych obsługując stoisko informacyjno – edukacyjne.



W zakresie ograniczenia zdrowotnych następstw wynikających z palenia tytoniu i korzystania z e-papierosów realizowano:

- kampanie tytoniowe: Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2025 r. (akcja informacyjna) oraz Światowy Dzień Rzucania Palenia – 20.11.2025 r. (akcja informacyjna);
- konkurs „Palić, nie palić – oto jest pytanie” dla uczniów klas V szkół podstawowych;
- tematykę antytytoniową włączono do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach, media społecznościowe oraz dystrybucję materiałów informacyjnych w placówkach medycznych i wypoczynkowych;
- przeprowadzono szkolenie dla uczniów szkół podstawowych w ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń”.



Program „Czyste powietrze wokół nas”

Przedszkolny program edukacji antytytoniowej ma na celu wykształcenie u dzieci najstarszych grup przedszkolnych świadomej reakcji w sytuacji, gdy inne osoby palą przy nich papierosy. Program pośrednio wpływa również na rodziców uświadamiając im, iż paląc narażają swoje pociechy na choroby związane z nałogiem tytoniowym. Program o zasięgu wojewódzkim. Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione. W roku szkolnym 2024/2025 program realizowano w 22 placówkach. W zajęciach uczestniczyło 608 dzieci i 216 rodziców.



Program „Mamo, Tato – co wy na to?”

Program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim do rodziców. Program ma zasięg wojewódzki. W roku szkolnym

2024/2025 program realizowany był w 27 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 763 dzieci i 608 rodziców.



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla uczniów kl. IV szkół podstawowych opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Program ma zasięg ogólnopolski. W roku szkolnym 2024/2025 program został przyjęty do realizacji w 11 placówkach szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 400 uczniów.



Program „Trzymaj Formę”

Program współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców ma na celu realizację strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Jego adresatami są uczniowie starszych klas szkół podstawowych. Program ma zasięg ogólnopolski. W roku szkolnym 2024/2025 w programie uczestniczyło 16 szkół podstawowych. Udział wzięło 1092 uczniów. W ramach programu 3 placówki uczestniczyły w ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia.



Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem jest promocja zdrowego stylu życia wolnego od używek w aspekcie planowanego rodzicielstwa. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2024/2025 program został przyjęty do realizacji w 1 placówce. Działaniami edukacyjnymi objęto 85 uczniów.



Program „Wybierz życie – pierwszy krok”

Celem realizacji programu jest podniesienie poziomu wiedzy nt. zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyka raka szyjki macicy wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Program

ogólnopolski realizowany z Fundacją Gwiazda Nadziei. W roku szkolnym 2024/2025 program został zrealizowany w 4 placówkach szkolnych. Łączna ilość odbiorców – 1247 uczniów oraz 83 rodziców.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2025 realizowano następujące przedsięwzięcia:

- akcja informacyjno - edukacyjna „Bezpieczne Walentynki” (akcja medialna, współpraca z dyrekcjami szkół ponadpodstawowych, spotkania z młodzieżą);
- konkurs dla młodzieży szkół ponadpodstawowych pt. „*Nie daj szansy AIDS*” (współpraca ze Starostwem Powiatowym w Szamotułach w zakresie ufundowania nagród laureatom konkursu);
- przeprowadzenie szkolenia dla uczniów szkół ponadpodstawowych „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV”;
- stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście;
- kontynuowanie Kampanii Społecznej #mójpierwszyraz dla młodzieży;
- włączenie się w działania promujące Europejski Tydzień Testowania.



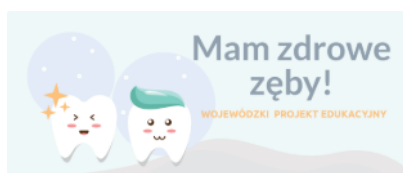
„Skąd się biorą produkty ekologiczne ?”

Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat. Aktualnie program ma zasięg wojewódzki. W roku szkolnym 2024/2025 realizowano program w 18 placówkach oświatowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 170 dzieci i 198 rodziców.



Program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je?”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w roku szkolnym 2022/2023 we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei realizację programu profilaktyki czerniaka pt.: „Znamię! Znam je?”. Program skierowany został do młodzieży szkół ponadpodstawowych, którego celem jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przez czerniakiem. W roku szkolnym 2024/2025 program realizowany był w 4 szkołach ponadpodstawowych powiatu szamotulskiego. W programie uczestniczyło 586 uczniów szkół średnich.



Projekt edukacyjny „Mam Zdrowe Zęby”

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w kwietniu 2023 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego. Projekt skierowany jest do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Celem projektu jest zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej i systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów. W 2025 roku program był realizowany przez pracowników Inspekcji Sanitarnej dodatkowo jeszcze w przedszkolach. Działania edukacyjne zostały przeprowadzone na terenie 4 placówek – przeprowadzono 10 pogadanek. W projekcie uczestniczyło 130 dzieci. Przeprowadzono etap powiatowy konkursu plastycznego „Moja wizyta w gabinecie stomatologicznym”, na który przesłano 19 prac konkursowych.



Projekt edukacyjny „Co kryją Twoje piersi?”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w marcu 2023 roku realizację projektu edukacyjnego dotyczącego profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?” Projekt skierowany jest do kobiet, a jego celem jest szybsze wykrywanie

nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego. W 2025 roku pracownik pionu ozpz przeprowadził 6 szkoleń wśród mieszkank powiatu szamotulskiego połączonych z nauką samokontroli piersi i dystrybucją materiałów edukacyjnych. W projekcie uczestniczyło 109 kobiet. Projekt realizowano przy dużym wsparciu Stowarzyszenia Amazonek Halszka w Szamotułach.



Projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego projekt edukacyjny realizuje od 2024 roku. Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków wśród dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych (kl. I-III). W roku 2025 pracownicy PSSE w Szamotułach przeprowadzili działania edukacyjne w 3 placówkach oświatowych obejmując edukacją 63 uczniów. Zaproszono dzieci do udziału w wojewódzkim konkursie plastycznym pt. „Super śniadanie”. Konkurs przeprowadzono w 10 placówkach, a na etap powiatowy wpłynęło 27 prac konkursowych. Nagrody dla laureatów etapu powiatowego ufundował UMiG we Wronkach i UM w Pniewach.



Program edukacyjny „Podstępne WZW”

W roku szkolnym 2024/2025 Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei rozpoczęła realizację programu, który dotyczy profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV i jest adresowany do młodzieży szkół ponadpodstawowych. W roku 2024/2025 do programu przystąpiły 4 szkoły ponadpodstawowe z terenu powiatu szamotulskiego. Szkolni realizatorzy programu uczestniczyli w organizowanym przez Fundację szkoleniu oraz otrzymali materiały edukacyjne do wykorzystania w pracy z młodzieżą. Program jest w trakcie realizacji. W programie uczestniczyło 358 uczniów szkół ponadpodstawowych.

Dodatkowo, odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:
- współpracowano z instytucjami oraz organizatorami zimowego i letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „Bezpieczne wakacje”. Na stronie internetowej PSSE

pojawiały się artykuły poruszające aktualne problemy zdrowotne oraz promocję zdrowego stylu życia. PSSE w Szamotułach prowadziło działalność edukacyjną podczas pikniku dla dzieci i młodzieży zorganizowanego przez Stowarzyszenie Radziny, przeprowadzało pogadanki wśród uczestników półkolonii i obozów, a także dystrybuowano materiały edukacyjne;

- realizowano projekt pt. „*Mały kleszcz – duży problem*” – poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek letniego wypoczynku oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach. Przeprowadzono 1 szkolenie z instruktążem usuwania kleszcza dla członkiń KGW oraz 2 pogadanki dla dzieci uczestniczących w półkolonii;

- realizowano kolejną edycję Europejskiej Kampanii Informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz #PlantHealth4Life – w zakresie świadomych wyborów żywieniowych i ochrony konsumentów, a także bezpieczeństwa zdrowotnego roślin. Kampania skierowana była do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. Kampanię przeprowadzono na terenie placówek oświatowo – wychowawczych, podczas imprez środowiskowych oraz w mediach społecznościowych;

- w ramach realizacji programu szczepień zalecanych przeciw HPV w szkole współpracowano z dyrektorami i koordynatorami szkolnymi w zakresie promocji bezpłatnych szczepień HPV dla dzieci w wieku 9-14 lat, zbierania od rodziców deklaracji woli zaszczepienia dzieci, prowadzono działania informacyjno – edukacyjne w przestrzeni medialnej. Działania wynikały z realizacji Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020 – 2030;

- w ramach promocji szczepień włączono się do działań kampanijnych „Jesień bez infekcji” oraz „Zwykły kaszel czy objaw gruźlicy?” współpracując z placówkami medycznymi, samorządami i lokalnymi redakcjami gazet i portali internetowych. Przy współpracy ze szkołami rodzenia i lekarzami popularyzowano szczepienie p/krztuścowi u kobiet ciężarnych. Każda placówka medyczna otrzymała tematyczny plakat;

- w II połowie 2025 roku Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego wdrożyła do realizacji projekt edukacyjny pt. „Gdy coś Ci chodzi po głowie” związany z profilaktyką wszawicy. W ramach tego programu przeprowadzono 2 pogadanki tematyczne z uczniami klas I-II szkoły podstawowej, w których uczestniczyło 50 dzieci;

- w ramach współpracy z Policją włączono się do organizacji debaty społecznej skierowanej do młodzieży szkół ponadpodstawowych „Uzależnienia niszczą marzenia”. W debacie uczestniczyło 440 osób.



VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, realizowany w strukturze Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach, wykonuje zadania wynikające z ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ukierunkowane na zapewnienie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych ludności.

W 2025 r. zajęto stanowisko w formie uzgodnień i opinii w 115 sprawach (w 2024 r. – 109) oraz przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych (w 2024 r. – 17). Wydano łącznie 115 rozstrzygnięć, w tym 92 opinie sanitarne, 2 decyzje merytoryczne, 2 postanowienia oraz 19 innych pism, a także 14 decyzji opłatowych. W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko zajęto 18 stanowisk. Opinie dotyczyły głównie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz planów ogólnych gmin. W procesie opiniowania szczególną uwagę zwracano na zagadnienia związane z gospodarką ściekową, gospodarką odpadami, zaopatrzeniem w ciepło oraz zaopatrzeniem w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

W zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko zajęto 40 stanowisk (w 2024 r. – 53). Analizie podlegał wpływ planowanych inwestycji na zdrowie ludzi i warunki życia, w szczególności w odniesieniu do emisji hałasu, zanieczyszczeń powietrza oraz gospodarki wodno-ściekowej i odpadowej. Ponadto uzgodniono 5 dokumentacji projektowych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych oraz wydano 9 opinii dotyczących regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach. Działania podejmowane były na wniosek organów ochrony środowiska, administracji samorządowej lub inwestorów i miały na celu eliminowanie nieprawidłowości natury sanitarnej na różnych etapach procesu inwestycyjnego. Zadania realizowane były przez jednego pracownika, przy współdziałaniu innych komórek organizacyjnych w zakresie kontroli terenowych i odbiorów obiektów.

Wnioski:

- utrzymuje się stabilny poziom liczby rozpatrywanych spraw przy jednoczesnej zmianie ich struktury, polegającej na zwiększeniu udziału spraw opiniodawczych i ograniczeniu liczby kontroli;
- spadek liczby kontroli sanitarnych może wpływać na ograniczenie funkcji prewencyjnej nadzoru;
- niezmiennie istotną rolę odgrywa udział tut. organu w procesach planowania przestrzennego, w szczególności w ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko;
- zmniejszenie liczby spraw z zakresu oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko wymaga dalszej obserwacji i analizy.

Rekomendowane kierunki dalszych działań:

- zwiększenie liczby kontroli sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów nowo oddawanych do użytkowania oraz obszarów o podwyższonym ryzyku zdrowotnym;
- kontynuacja aktywnego udziału w procedurach planistycznych, z uwzględnieniem aspektów zdrowotnych i środowiskowych;
- doskonalenie procesu opiniowania inwestycji poprzez ujednoczanie kryteriów oceny i wzmocnienie analizy zagrożeń dla zdrowia ludzi;
- monitorowanie trendów w zakresie liczby i charakteru przedsięwzięć podlegających ocenie oddziaływania na środowisko.



ZAKOŃCZENIE

W roku 2025 działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej skupiała się na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniu działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych czynnikami środowiska. Priorytetem stało się minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na zdrowie mieszkańców poprzez pełnienie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, kąpielisk, pływalni czy kosmetyków. Czuwano nad właściwą higieną środowiska pracy i warunkami w obiektach użyteczności publicznej, szczególnie w placówkach świadczących usługi zdrowotne. Dużą uwagę poświęcono zdrowiu dzieci i młodzieży prowadząc nadzór nad miejscami nauki i wypoczynku. Ponadto propagowano działalność oświatowo – zdrowotną ukierunkowaną na szerzenie zdrowego stylu życia i zachęcającą mieszkańców powiatu szamotulskiego do prozdrowotnych zachowań. Sprawowano nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).

W minionym roku pracownicy tut. organu uczestniczyli w licznych szkoleniach i warsztatach, mających na celu podniesienie kwalifikacji i kompetencji.

Wykaz tabel:

Tab. 1	Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2025 r.	5
Tab. 2	Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2025 r.	7
Tab. 3	Szczepienia przeciwko wścieklicznie (Z 20.3/Z 24.2) w 2025 r.	9
Tab. 4	Dodatknie wyniki badań w kierunku wściekliczny w 2025 r.	9
Tab. 5	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne w 2025 r.	9
Tab. 6	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania w 2025r.	10
Tab. 7	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	13
Tab. 8	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	15
Tab. 9	Ilość próbek pobranych w 2025 r. z niecek basenowych Basenu Letniego	20
Tab. 10	Struktura zakładów pracy	28
Tab. 11	Liczba pracowników narażonych	30

Wykaz map:

Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego	3
--------------------------------------	---

Treść merytoryczna:

Rozdział I	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Epidemiologii i Szczepień Ochronnych E. Kaczmarek, M. Nowak, M. Wolska, A. Bigos</i>
Rozdział II	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Komunalnej E. Kwiatkowska-Pończyńska, D. Burał, M. Kolat, K. Chirrek, D. Jackowiak</i>
Rozdział III	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Pracy D. Gajzler, M. Jackiewicz</i>
Rozdział IV	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży K. Duszyńska</i>
Rozdział V	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Żywności i Żywnienia D. Kubiak, E. Maryniaczyk, H. Szaj, M. Kmiecik</i>

Rozdział VI	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia U. Gołąb</i>
Rozdział VII	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego A. Dubińska-Pszczola</i>