

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GŁOGOWIE**



**POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W GŁOGOWIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU GŁOGOWSKIEGO
ZA 2020 ROK**

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Głogowie**

Wioletta Chodorowska

Głogów, dnia 15 lutego 2021r.

SPIS TREŚCI

Zadania realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną:

	str.
I. Sekcja Epidemiologii	3
II. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia	11
III. Sekcja Higieny Komunalnej	33
IV. Sekcja Higieny Pracy	36
V. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży	42
VI. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	48
VII. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	52
VIII. Oddział Laboratoryjny	54

Przedkładał Państwu raport przedstawiający ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego za 2020 rok. Ocenę sporządzono w oparciu o analizę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w ramach sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

Głównym celem działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie działającej na obszarze powiatu głogowskiego **od marca 2020r. była praca na rzecz zdrowia publicznego, dotycząca działań związanych z epidemią choroby COVID-19 wywołanej koronawirusem SARS-CoV-2.**

Inspekcja Sanitarna została wyznaczona do podejmowania wielopłaszczyznowych działań przeciwepidemicznych. Byliśmy zobligowani do koordynowania zadań związanych z kierowniem osób na badania, współpracy z zespołami wymazowymi, zlecaniem testów. To Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne były jednostkami, do których kierowane były wszelkie zapytania społeczeństwa, wątpliwości, problemy związane z epidemią. Realizowano zadania takie jak przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych, kierowanie na kwarantannę oraz izolację domową. Pracownicy wykonywali pracę dwuzmianową, także w soboty, niedzielę i święta, pełniąc całodobowe dyżury telefoniczne ponad normę, w stresie, presji czasu, poddawani stale nowym wymaganiom Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Zdrowia.

W czasie trwania epidemii Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie współpracował i nadal współpracuje z organami władzy samorządowej i wieloma instytucjami, tj. między innymi: Prezydentem Miasta Głogowa, Starostwem Powiatowym w Głogowie, Urzędem Miejskim, Urzędami Gmin, Powiatową Komendą Policji, Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej oraz podmiotami leczniczymi, zakładami pracy, placówkami nauczania i wychowania, a także lokalnymi mediami.

Do działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w 2020r. należało także upowszechnianie wiedzy dotyczącej zachowań bezpiecznych dla zdrowia oraz promowanie zdrowego trybu życia, zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na nadzorowanym terenie, poprawa stanu zdrowia publicznego, w tym zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, ograniczenie negatywnych skutków wpływu czynników środowiskowych na zdrowie społeczeństwa.

W 2020r. przeprowadzono **4 237** kontroli, w tym 3 302 dochodzenia epidemiologiczne dot. COVID-19, 54 pozostałe dochodzenia oraz 21 postępowań w sprawie chorób zawodowych, wydano **5 443** decyzje administracyjne, w tym 5 069 dot. COVID-19 (w 2019r. **515** decyzji administracyjnych merytorycznych), **168** decyzji administracyjnych (płatniczych), **94** postanowienia, nałożono **25 mandatów** na łączną kwotę **5 000,000 zł**, nałożono **1** karę pieniężną na kwotę **5 000,00 zł**.

I. SEKCJA EPIDEMIOLOGII

1. Kierunki działania

- 1) Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych, monitorowanie sytuacji epidemiologicznej oraz sporządzanie analiz i ocen w tym zakresie.
- 2) Nadzorowanie podmiotów leczniczych w zakresie przestrzegania reżimu higieniczno – sanitarnego oraz stosowania procedur mających na celu minimalizowanie ryzyka szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych.
- 3) Kontynuowanie działań w celu dalszej poprawy wykonawstwa szczepień ochronnych oraz prowadzenie wzmożonego nadzoru nad gospodarką preparatami szczepionkowymi.
- 4) Współpracowanie ze służbami, inspekcjami, państwowymi jednostkami organizacyjnymi, towarzystwami naukowymi w obszarze nadzoru epidemiologicznego i zapobiegania chorobom zakaźnym.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ogółem 3380 , w tym: 3302 wywiadów epidemiologicznych dot. COVID, 54 pozostałe wywiady, 24 kontrole sanitarne
2.	Liczba decyzji administracyjnych (merytorycznych)	5069
3.	Liczba decyzji administracyjnych (płatniczych)	0
4.	Liczba postanowień	1
5.	Liczba tytułów wykonawczych	0
6.	Liczba wniosków o ukaranie	0
7.	Liczba aktów oskarżenia	0
8.	Nalożone mandaty	0
9.	Kwota nalożonych mandatów	0
10.	Ilość nalożonych kar pieniężnych	1
11.	Kwota kar pieniężnych nalożonych przez Państwowego Powiatowego Insp. Sanit. w formie decyzji administracyjnej	5000

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2020r.

1) Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie głogowskim w 2020 roku uległa znaczącej zmianie, w związku z ogłoszeniem w dniu 20.03.2020r. stanu epidemii, wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie w okresie od 01.01.2020 roku do 31.12.2020 roku w porównaniu z analogicznym okresem 2019 roku przedstawia się następująco:

a) W grupie chorób szerzących się drogą przewodu pokarmowego

- zwiększyła się ogólna liczba indywidualnych ognisk zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella* w postaci nieżytu żołądkowo – jelitowego z 4 w 2019r. do 7 w 2020r.,
- w obu okresach nie notowano zachorowań na czerwonkę,
- nie odnotowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A natomiast w 2019 roku wystąpiły 3 zachorowania,
- odnotowano 4-krotny spadek zakażeń jelitowych (wirusowych), z 44 w 2019 r. do 10 w 2020r.

b) Choroby szerzące się drogą krwi

- 7-krotnie zmniejszyła się liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby, (w 2019r. – 22, a w 2020r. – 3),
- w przypadku przewlekłego WZW typu B w 2019 r. odnotowano 5 zachorowań, a w 2020r. -0,
- w przypadku WZW typu C zmniejszyła się 5-krotnie liczba zachorowań (w 2019 r. – 16, a w 2020 r. – 3),
- w okresie sprawozdawczym nie odnotowano zakażeń wirusem HIV, a w analogicznym okresie 2019 roku zanotowano 4 zakażenia,
- w obu okresach nie notowano zachorowań na AIDS,
- w 2019 roku odnotowano 1 zachorowanie na ostre WZW typu C, natomiast w 2020 roku nie wystąpiło zachorowanie na ostre WZW typu C.

c) Choroby, którym możemy zapobiec na drodze szczepień ochronnych

- w 2020r. nie odnotowano zachorowań na krztusiec natomiast w 2019 roku zarejestrowano 3 przypadki,
- w roku 2019 jak i w 2020 nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę,
- nieznacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnę) z 4 w 2019r. do 1 w 2020r.,
- w 2020 roku nie odnotowano zachorowań na odrę natomiast w 2019 roku wystąpił 1 przypadek zachorowania.

d) Pozostałe choroby zakaźne

- na podobnym poziomie kształtowała się liczba zachorowań na ospę wietrzną (w 2019 r.-168 natomiast w 2020r.-157),
- odnotowano 2-krotny spadek zachorowań na płonicę z 42 w 2019 r.do 19 w 2020r.

- zmniejszyła się liczba zachorowań grypopodobnych z 9265 w 2019r. do 7836 w 2020 r, tj.: o 15% ogółu zachorowań,
- zmniejszyła się liczba zachorowań na gruźlicę z 7 w 2019 r. do 4 w 2020r.

Na podstawie przeprowadzonej analizy zachorowań na gruźlicę wynika, że 100% zachorowań stanowiła gruźlica płucna układu oddechowego. Zachorowania dotyczyły tylko mężczyzn w przedziale wiekowym od 34 lat do 83 lat. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, a osoby z bliskiego kontaktu z chorym zostały objęte nadzorem lekarskim (7 osób). W ramach działań przeciwepidemicznych mających na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się choroby zakaźnej pouczono osoby chore o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W 2020 roku nie odnotowano zgonu z powodu zachorowania na gruźlicę.

- w 2020 roku nie zarejestrowano zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową wywołaną *Neisseria meningitidis* natomiast w 2020 roku wystąpił 1 przypadek.
- w 2019 roku podobnie jak w 2020 roku odnotowano 1 zachorowanie na inwazyjną chorobę pneumokokową.

W ramach działań przeciwepidemicznych mających na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się choroby zakaźnej poinformowano osoby z kontaktu z chorym o objawach i drogach zakażenia *Streptococcus pneumoniae* oraz o konieczności bezwzględnego zgłoszenia się do lekarza w przypadku wystąpienia objawów.

Jedyną skuteczną metodą zapobiegania zakażeniom pneumokokowym są szczepienia ochronne. Biorąc pod uwagę, że bakterie *Streptococcus pneumoniae* są powszechne i kontakt z nimi jest nieunikniony, a ryzyko zakażenia jest bardzo wysokie w 2017 roku w Programie Szczepień Ochronnych (PSO tzw. Kalendarz Szczepień) dodano do listy szczepień obowiązkowych szczepienia p/pneumokokom dla wszystkich dzieci urodzonych po 31.12.2016r. Szczepienie jest zalecane również osobom dorosłym, zwłaszcza po 65 roku życia, u których ryzyko wystąpienia choroby wywołanej przez te patogeny jest bardzo wysokie.

e) Choroby odzwierzęce

Pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę

- w roku sprawozdawczym zmniejszyła się liczba pokąsań mieszkańców przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę z 41 w 2019 roku do 27 w 2020 roku, tj. około 34%,

W 2020r. zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie 2 osoby, a w analogicznym okresie roku ubiegłego 5 osób. Przyczyną kwalifikowania do szczepień p/wściekliznie było pogryzienie przez bezpańskiego psa oraz szczura, zwierząt tych nie można było poddać obserwacji weterynaryjnej. Ponadto 1 osoba zrezygnowała z konsultacji w poradni chorób zakaźnych.

Nie odnotowano żadnego zgonu z powodu wścieklizny.

Borelioza

W okresie sprawozdawczym nieznacznie zwiększyła się ogólna liczba zachorowań na boreliozę z 4 w 2019 r. do 6 w 2020 r. Zachorowania miały miejsce w przedziale wiekowym od 50 do 73 lat. Zachorowania wystąpiły u 5 kobiet.

Podczas przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że 1 osoba została ukąszona przez kleszcze na terenie województwa dolnośląskiego, 4 osoby nie pamiętają ukąszenia przez kleszcza. U wszystkich osób wystąpiły objawy skórne w postaci rumienia wędrującego.

W 2020 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na neuroboreliozę u 18- letniego mężczyzny mieszkańca wsi.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- chory z objawami gorączki, bólem głowy, wymiotami, osłabieniem, niedowładem połowicznym został przyjęty na O/Neurologii GSP Sp. z o. o.,
- w badaniu płynu mózgowo-rdzeniowym stwierdzono obecność przeciwciał przeciwko Borelii w klasie IgM i IgG,
- ostatecznie pacjent został wypisany do domu w stanie dobrym.

f) Choroby przenoszone drogą płciową

W obu okresach sprawozdawczych nie wystąpiły zachorowania na kiłę oraz rzeżączkę.

g) Choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne

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

h) Koronawirus SARS-CoV-2 wywołujący chorobę COVID-19

COVID-19 – ostra choroba zakaźna układu oddechowego wywołana zakażeniem wirusem SARS-CoV-2. Została po raz pierwszy rozpoznana i opisana w grudniu 2019, w środkowych Chinach (miasto Wuhan, w prowincji Hubei) podczas serii zachorowań zapoczątkowującej pandemię tej choroby na świecie. Kryterium klinicznym według definicji przypadku COVID-19 na potrzeby nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 jest wystąpienie co najmniej jednego z następujących objawów: kaszel, gorączka, duszność, utrata węchu o nagłym początku, utrata lub zaburzenia smaku o nagłym początku oraz objawów mniej specyficznych takich jak: ból głowy, bóle mięśni, dreszcze, zmęczenie, wymioty i/lub biegunka. Kryterium laboratoryjnego potwierdzenia zakażenia jest wykrycie kwasu nukleinowego wirusa SARS-CoV-2 lub wykrycie antygenów wirusa SARS-CoV-2 z materiału klinicznego (najczęściej wymaz z nosogardzieli).

Dnia 20 marca 2020 roku ogłoszono na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii.

Na terenie powiatu głogowskiego w 2020 roku stwierdzono 2838 przypadków zakażenia wirusem SARS CoV-2. Do września 2020 roku potwierdzono na terenie powiatu głogowskiego 27 przypadków zakażenia. Sytuacja zaczęła się dynamicznie zmieniać od września, kiedy to potwierdzono 30 zakażeń, w październiku 704 zakażenia, w listopadzie 1611 zakażeń a w grudniu 466 zakażeń.

Statystyka zgonów z powodu COVID-19 w powiecie głogowskim przedstawia się następująco: pierwsze zgony wystąpiły w miesiącu październiku, kiedy to zmarło 11 osób, wszystkie osoby były powyżej 60-tego roku życia. W listopadzie zmarło 18 osób jedna z przedziału wiekowego 50-59, 17 osób powyżej 60-tego roku życia. W grudniu zmarło 27 osób, wszystkie były powyżej 60 -tego roku życia.

Na 2836 zachorowań na COVID-19, aż 1819 zachorowań było o nieokreślonym źródle zakażenia. Najwięcej zachorowań notowano poprzez kontakt osób przebywających w szpitalu, kontakty w DPS, w centrach opieki długoterminowej oraz w zakładach pracy.

Pierwszym ogniskiem epidemicznym na terenie powiatu głogowskiego były zachorowania wśród pracowników Wydziału Karnego Sądu Rejonowego w Głogowie we wrześniu 2020 roku. Do zachorowania na COVID-19 doszło u 4 pracowników. Osoby z bliskiego kontaktu zostały objęte kwarantanną.

Najwięcej ognisk epidemicznych wystąpiło w Głogowskim Szpitalu Powiatowym. W 2020 roku zarejestrowano w tej placówce leczniczej 6 ognisk epidemicznych:

- **oddział wewnętrzny** w październiku 6 pacjentów oraz 8 osób z personelu uzyskało wynik dodatni (39 osób z personelu zostało przebadanych),
- **rehabilitacja neurologiczna** w październiku zakażenie potwierdzono u 22 pacjentów oddziału oraz 12 osób z personelu,
- **oddział ginekologii** w październiku doszło do transmisji wirusa SARS-CoV-2 wśród personelu oddziału, na 46 przebadanych osób 9 uzyskało wynik pozytywny,
- **Centrum Opieki Długoterminowej Głogowskiego Szpitala Powiatowego**, zakażenie wirusem SARS-CoV-2 potwierdzono u 39 pacjentów oraz u 2 pracowników oddziału. W wyniku zakażenia zmarły 3 osoby,
- **oddział wewnętrzny** pod koniec listopada 2020 roku po raz drugi został objęty ogniskiem epidemicznym. Zakażeniu wirusem SARS-CoV-2 uległo 8 pacjentów oddziału oraz 12 osób z personelu,
- **oddział rehabilitacji neurologicznej**, w grudniu po raz kolejny doszło do rozprzestrzeniania się koronawirusa na tym oddziale, zachorowały 4 osoby poddane hospitalizacji na tym oddziale.

W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych w Głogowskim Szpitalu Powiatowym Zespół Zakażeń Szpitalnych podejmował decyzję o wstrzymaniu przyjęć, izolacji personelu zakażonego, kohortacji pacjentów, wzmożonym reżimie sanitarnym, sanityzacji oddziału. Wznowienie przyjęć następowało dopiero po wygaśnięciu ogniska. Zespół Zakażeń Szpitalnych na podstawie obowiązujących przepisów prawa zawiadamiał Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie o wystąpieniu ogniska na terenie placówki. Na bieżąco otrzymywano raporty na temat sytuacji epidemiologicznej, sporządzane były listy osób z kontaktu z osobą zakażoną, które następnie obejmowane były kwarantanną. Osobom z kontaktu wykonywane były testy w kierunku SARS-CoV-2.

Na terenie powiatu głogowskiego kolejnym ogniskiem o dużym znaczeniu epidemicznym była transmisja wirusa SARS-Cov-2 w Domu Pomocy Społecznej „Magnolia” na ul. Neptuna 22/2 w Głogowie. Pierwsze zachorowania, które dotyczyły 1 pielęgniarki oraz 2 pensjonariuszy potwierdzono 07.10.2020 roku. W sumie zakażenie wirusem potwierdzono u 20 pracowników DPS-u oraz 9 podopiecznych. Dyrektor DPS-u postępował zgodnie z instrukcjami Inspekcji Sanitarnej w Głogowie, tj. pensjonariusze, którzy mieli kontakt z zakażonymi osobami zostali odizolowani i poddani kwarantannie. Podopiecznymi z kontaktu z osobami zakażonymi zajmował się personel, który także miał kontakt z osobami zakażonymi (część personelu odbywała kwarantannę na terenie domu pomocy, dzięki czemu zachowana została ciągłość pracy i nie było konieczności narażania kolejnych osób na kontakt z osobami poddanymi kwarantannie). Do szpitala zostały przewiezione tylko osoby o ciężkim przebiegu zachorowania na COVID-19, nie było możliwości poddania hospitalizacji osób o łagodniejszym przebiegu choroby, co podwyższało ryzyko rozprzestrzeniania się wirusa na terenie placówki. W związku z powyższym zakażeni pensjonariusze przebywający w DPS-ie zostali odizolowani

od reszty mieszkańców w jednoosobowych pokojach, do których mieli dostęp tylko pracownicy. Osoby wchodzące do osób zakażonych zabezpieczone były w kombinezony, fartuchy barierowe, maski FFP3, przyłbice, rękawiczki jednorazowe. Sprzęt ochronny zakładany i zdejmowany był w korytarzu segmentu, w którym umieszczone były osoby zakażone. W wyniku zakażenia zmarło 3 pensjonariuszy. W ramach działań zapobiegających rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2, w dniu 13.11.2020 roku pobrano próby do badań od wszystkich pensjonariuszy DPS-u na ul. Norwida w Głogowie. W wyniku testowania uzyskano 80 negatywnych wyników, 1 pozytywny i jeden nierozstrzygający. W dniach od 20.11.2020 roku do 26.11.2020 roku testowano pracowników DPS-u przy ul. Neptuna w Głogowie, uzyskano 58 wyników negatywnych oraz 1 wynik pozytywny.

Drugim ogniskiem epidemicznym w DPS-ie były zachorowania w placówce przy ul. Norwida w Głogowie. Pierwsze potwierdzone wyniki w kierunku SARS-CoV-2 otrzymano 20.11.2020 roku. W sumie uzyskano 22 pozytywne wyniki. Zakażeniu uległo 8 pracowników i 14 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej przy ul. Norwida 3 w Głogowie. Po otrzymaniu pozytywnych wyników mieszkańców DPS-u praca w placówce została przeorganizowana. Mieszkańcy zostali przegrupowani w pokojach według uzyskanych wyników (osobno osoby negatywne i pozytywne). Pracownicy opiekujący się osobami dodatnimi zabezpieczeni byli w środki ochrony indywidualnej w postaci fartuchów barierowych, kombinezonów, maseczek, przyłbic i rękawiczek jednorazowych. Osoby przebywające na terenie obiektu miały stały dostęp do środków dezynfekcyjnych. Pomimo znacznej niepełnosprawności podopiecznych nie było ciężkich, wymagających hospitalizacji przypadków zachorowań na COVID-19. W ramach działań zapobiegających szerzeniu się zachorowań PSSE w Głogowie zleciła badania dla podopiecznych i personelu domu opieki, dzięki czemu była możliwość odseparowania osób zdrowych od zakażonych.

W 2020 roku podczas trwania epidemii, przyjmowane były różne strategie walki z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Do maja 2020r. osoby, u których stwierdzono zakażenie wirusem SARS-CoV-2 konsultowane były przez lekarza z Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu, przy ul. Koszarowej 5, a zlecaniem badań zajmowała się Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Głogowie. Od maja 2020 roku zakażone osoby znajdowały się pod opieką Poradni Chorób Zakaźnych COVID-19 Zespołu Opieki Zdrowotnej w Bolesławcu. Opieka ta polegała na konsultacjach lekarskich oraz zlecaniu badań. Izolacja kończyła się po uzyskaniu przez pacjenta dwukrotnie ujemnego wyniku. Poradnia chorób zakaźnych informowała pisemnie Inspekcję Sanitarną w Głogowie o możliwości zakończenia izolacji domowej, na podstawie, której wydawana była decyzja o zakończeniu izolacji. Kwarantanną na podstawie decyzji Inspekcji Sanitarnej w Głogowie obejmowane były osoby podejrzane o zachorowanie na COVID-19 oraz ich domownicy oraz osoby mające kontakt z osobą zakażoną lub podejrzaną o zakażenie wraz z osobami współzamieszkującymi. PSSE w Głogowie zlecała badania osobom podejrzanym oraz osobom mającym kontakt z przypadkiem potwierdzonym. We wrześniu zmieniła się strategia walki z pandemią, opiekę nad osobami zakażonymi oraz kierowanie pacjentów na badanie w kierunku SARS-CoV-2 przejęli lekarze POZ. Na wymazy kierowane były osoby z objawami chorobowymi. Od września 2020 roku zmieniły się przepisy prawa dotyczące izolacji wobec powyższego na zakończenie izolacji nie wykonywało się już testów. Decyzja o zakończeniu izolacji podejmowana była tylko i wyłącznie na podstawie objawów, (jeżeli objawy utrzymywały się, lekarz POZ przedłużał izolację).

Do 26.10.2020 roku Inspekcja Sanitarna w Głogowie wydawała decyzje o nałożeniu, wygaśnięciu a także przedłużeniu kwarantanny. Osoby poddane kwarantannie otrzymywały decyzje drogą elektroniczną, a w późniejszym terminie wersja papierowa wysyłana była pocztą. Po tym terminie na podstawie wprowadzonego przepisu prawa nie były już wydawane decyzje związane z kwarantanną.. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w Głogowie podczas wywiadu epidemiologicznego, informowali o objęciu kwarantanną, następnie wprowadzali dane do systemu elektronicznego EWP, z którego generowane były automatyczne informacje o objęciu kwarantanną.

Pod koniec października uznano testy antygenowe, jako pełnoprawna metoda stwierdzania zakażenia, znalazły się też one w nowej definicji przypadku COVID-19 opracowanej na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Testy PCR są najbardziej wiarygodną metodą wykrywania zakażenia, wymagają jednak wyszkolonego personelu, odczynników i drogiej aparatury, a wyniki dają po upływie wielu godzin. Z kolei testy antygenowe dają wynik po kilkunastu do kilkudziesięciu minut. Wykonuje się je u pacjentów z objawami zakażenia; u osób bez objawów mogą dać wynik fałszywie ujemny. Wprowadzenie testów antygenowych usprawniło pracę SOR-ów oraz pogotowia ratunkowego.

Podczas trwania epidemii Państwowa Inspekcja Sanitarna w Głogowie współpracowała z Policją, Wydziałem Zarządzania Kryzysowego. Sporządzane były listy osób na kwarantannie oraz przesyłane odpowiednim służbom.

2) Ocena wykonawstwa szczepień

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

Realizacja wybranych szczepień

Szczepienie p/ospie wietrznej

W 2020 roku zaszczepiono ogółem 192 osoby p/ospie wietrznej, w tym:

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

Dla porównania w 2019 roku zaszczepiono ogółem 168 osób (nieodpłatnie 107 osób, odpłatnie 61 osób).

Szczepienie p/Neisseria meningitidis

W 2020 roku zaszczepiono p/Neisseria meningitidis 128 osoby, w tym:

- w przedziale wiekowym od 0 do 19 r. ż. - 114 osoby,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 14 osób.

W porównaniu do poprzedniego roku sprawozdawczego zmniejszyła się liczba zaszczepionych osób p/Neisseria meningitidis o 74.

Szczepienie p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A

W roku sprawozdawczym zwiększyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami p/ WZW typu A. W 2020r. zaszczepiło się 48 osób, jest to o 13 osób więcej w porównaniu do roku 2019 (35).

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

- w przedziale od 0 do 19 r.ż. – 4 osoby,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 44 osoby.

Szczepienie p/biegunce rotawirusowej

W roku sprawozdawczym zmniejszyła się liczba dzieci zaszczepionych doustną szczepionką p/biegunce rotawirusowej. Ogółem zaszczepiono 137 dzieci, jest to o 75 dzieci mniej w odniesieniu do roku 2019 (212).

Szczepienia p/grypie

W 2020 roku Gmina Miejska Głogów nadal realizowała program polityki zdrowotnej w zakresie szczepień profilaktycznych przeciwko grypie dla osób powyżej 65 roku życia. Realizatorem zadania był Głogowski Szpital Powiatowy Sp. z o. o. W ramach programu zdrowotnego zaszczepiło się 543 osoby z terenu powiatu głogowskiego, w porównaniu do roku 2019 jest to o 199 osób więcej (344).

Szczepienia p/Streptococcus pneumoniae

W 2020 roku zwiększyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami przeciwko zakażeniom Streptococcus pneumoniae. Ogółem zaszczepiono 266 osób i jest to o 236 osób więcej w odniesieniu do roku 2019 (30).

3) Nałożone kary pieniężne

Dnia 20 kwietnia 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał decyzję o wymierzeniu kary pieniężnej w kwocie 5.000 zł za niezastosowanie się do czasowego ograniczenia sposobu przemieszczania się osób przekraczających granicę w dniu jej przekroczenia, a polegającego na obowiązku udania się wyłącznie do swojego miejsca zamieszkania na terenie Rzeczypospolitej Polskiej w celu odbycia kwarantanny.

Dnia 29 kwietnia wpłynął wniosek ukaranej osoby o odstąpienie od wymierzonej kary. Odwołanie zostało przekazane do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Zaskarżona decyzja została utrzymana w mocy przez DPWIS we Wrocławiu

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

1. Kierunki działania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie prowadzi ustawowy nadzór nad bezpieczeństwem żywności w oparciu o określone przepisy prawa. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej – operatorach żywności. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany jest według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności.

W roku 2020 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu głogowskiego znajdowało się **948** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz **13** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad tymi obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	549
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	248
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	118
4	Liczba wydanych postanowień	3
5.	Liczba wystawionych mandatów	24
6.	Kwota mandatów	4900 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

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

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywnościowych w latach 2019 i 2020 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2019	Rok 2020	
Zakłady produkcji żywności	78	89	+11
- w tym inne wytwórnie żywności	61	69	+8
Obiekty obrotu żywnością	610	636	+26
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	155	152	-3
- w tym: zakłady małej gastronomii	65	60	-5
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	85	98	+13
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	12	13	+1
Obiekty ogółem	940	988	+48

Jak wynika z przedstawionej poniżej tabeli liczba obiektów w roku 2020 wzrosła o 48. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 11, w obiektach

obrotu żywności o 26, w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego o 13, natomiast w przypadku zakładów żywienia zbiorowego otwartego odnotowano spadek ilości podmiotów o 3 oraz w zakładach małej gastronomii spadek ilości podmiotów w stosunku do ubiegłego roku o 5 podmiotów.

W 2020r. przeprowadzono łącznie **549** (2019r. - 628) kontroli sanitarnych w **336** obiektach żywnościowo-żywieniowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz miejscach obrotu kosmetykami.

W 2020r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

4. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W roku 2020 w ewidencji znajdowało się **20** zakładów z tej grupy obiektów. Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie. Cztery piekarnie równolegle z produkcją pieczywa produkują również wyroby ciastkarskie. W dwóch ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach.

W 2020r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **7 piekarni**, w których przeprowadzono **14** kontroli sanitarnych.

Najczęściej stwierdzane podczas kontroli nieprawidłowości to:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
- brak zachowanej czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak badań produkowanych wyrobów gotowych, wyników badań wody
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych,
- brak informacji dla konsumenta końcowego o stosowaniu środków spożywczych zawierających w składzie barwniki, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci,
- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP
- brak instrukcji nadzoru nad zużyciem aromatu stosowanych w zakładzie oraz prowadzonych na bieżąco zapisów w następujących zakresach: rejestrze zużycia aromatów, prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrze zużycia aromatów,
- nie uwzględniono sformułowania mieszanka do produkcji pieczywa przed wykazem składników mieszanki w zakresie oznakowania etykiety pieczywa opakowanego ,
- w wykazie składników żywności nieopakowanej nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła., że zawiera składnik powodujący alergie żywności nieopakowanej

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości, braku aktualnych wyników badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie, wyników badań wody oraz braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP nałożono **2 mandaty karne na łączną sumę 600 zł.**

W roku 2020 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **6 decyzji**, w tym:

- 2 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
- 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne,
- 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami w 2 piekarniach prowadzono postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem 2 decyzji w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-higienicznych w zakładach, zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie:
- prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji koncentratów,
- określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie: zamieszczenia wykazu składników z uwzględnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w produkowanych produktach tj. obowiązkowych informacji dotyczących znakowania tortów, ciepłych lodów, bajaderek,
- zamieszczenia wykazu składników z uwzględnieniem barwników stosowanych m. in. do dekoracji tortów tj. zapewnić znakowanie barwnik „E102” może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci”,
- udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie produkowanego w zakładzie zgodnie z procedurą „Badania wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie”
- okazania do wglądu wyniku badania wody zgodnie z opracowaną procedurą zaopatrzenia zakładu w wodę,
- pracowania instrukcji dot. stosowania substancji dodatkowych zgodnie z recepturą i ich funkcją technologiczną.

Właściciel jednego z zakładów u którego prowadzono postępowanie zapewnił prawidłowe znakowanie żywności opakowanej i nieopakowanej. Podczas kontroli sprawdzających prowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego rozpoczętego w roku 2019 w kolejnej z piekarni wyegzekwowano:

- poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- prowadzenie rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu dodatków do żywności,
- weryfikację instrukcji badania wody w zakresie określenia częstotliwości badania wody. Przedsiębiorca okazał również do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.
- udokumentowanie prawidłowych wyników badań wyrobu gotowego,
- prawidłowe znakowanie żywności opakowanej -pieczywa, zgodnie z rzeczywistym składem mieszanki piekarniczej, uwzględnieniem obowiązkowej informacji o wartości odżywczej dla pieczywa oraz uwzględnieniem prawidłowej wielkości czcionki (1,2mm) i uwzględnieniem informacji: „Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu” oraz „Data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej”,

Natomiast w dwóch zakładach postępowanie dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz dokumentacji i udokumentowania prawidłowych wyników badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie oraz wody toczy się nadal.

W trzech piekarniach przeprowadzono 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach szwalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach nie przekraczało 16 %. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci regularnie nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

W powiecie głogowskim zarejestrowano **4 ciastkarnie**, w których przeprowadzono **9** kontroli sanitarnych.

Na wniosek operatorów żywności wydano:

- 1 decyzję zatwierdzenia bezwarunkowego środka transportu,
- 1 decyzję zmieniającą w części dot. zakresu prowadzonej działalności.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 1 ciastkarni. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 1 zakład jako zakład ryzyka wysokiego. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niezgodnej z określoną w zakładowej dokumentacji, częstotliwości przeprowadzania badań mikrobiologicznych wody, dla lodów, dla wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej oraz świeżo wyciskanych soków,
- nie uwzględnienia instrukcji dot. stosowania substancji dodatkowych tj.: Instrukcji nadzoru nad przychodem i rozchodem dodatków do żywności, „Rejestrem zużycia aromatów”, wykazem substancji dodatkowych stosowanych w zakładzie,
- nie określenia w Instrukcji monitorowania CCP5 dot. pasteryzacji lodów: limitów krytycznych, działań korygujących oraz czasu pasteryzacji lodów,
- braku określenia instrukcji badań wyrobów gotowych z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań dla świeżo wyciskanych soków,
- braku prowadzonych bieżąco zapisów w zakresie systemu HACCP oraz GHP/GMP,
- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu
- braku obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych lub pakowanych na życzenie konsumenta przeznaczonych dla konsumentów finalnych w zakresie prawidłowego opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w produkowanych w zakładzie wyrobach gotowych tj. ciast, wyrobów ciastkarskich, ciastek jogurtów mrożonych, koktajli jogurtowych z dodatkami, soków ze świeżo wyciskanych owoców na życzenie klienta, napojów zimnych i gorących oprócz lodów.
- nie uwzględnienia w wykazie składników etykiety lodów w składzie użytej do produkcji lodów „Truskawki prażonej”, która zgodnie ze specyfikacją w swoim składzie zawiera: owoc truskawki 45%, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, stabilizatory: pektyny, guma gellan, cytrynian wapnia, barwnik: karmin, aromat, substancje konserwujące: sorbinian potasu, śladowe ilości nasion soi i ich pochodnych oraz mleka i produktów pochodnych,

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na **kwotę 400,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej okazanie wyniku badania wody, lodów i soków, uzupełniania i weryfikacji systemu HACCP z uwzględnieniem opracowania instrukcji nadzoru nad substancjami dodatkowymi, poprawy stanu technicznego zakładu oraz zapewnienie prawidłowego znakowania żywności opakowanej oraz nieopakowanej. Właściciel ww. zakładu przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek lodów śmietankowych, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. w 25g ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*. Ponadto właściciel okazał również prawidłowe wyniki badań ciasta napoleonka w ilości 5 powtórzeń w kierunku: liczba *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella* spp. w 25g- nie wykryto oraz sprawozdanie z badań świeżo wyciskanych soków w ilości 5 powtórzeń w kierunku: liczba *Listeria monocytogenes* $<1,0$ jtk/ml, liczba *E coli* $<1,0$ jtk/ml.

Ponadto przedsiębiorca okazał również do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono 3 oceny tłuszczu smaźalniczego w okresie tzw. „tłustego czwartku” za pomocą testu na zawartość związków polarnych. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturze w jednym z zakładów nie przekraczało 12%, a w pozostałych nie przekraczała 16%. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie prowadzonych kontroli zwracano również uwagę na jakość zdrowotną stosowanych surowców oraz na dokumentację pozwalającą na śledzenie ruchu żywności od surowca do wyrobu gotowego.

Wytwórnice lodów

W 2020r. nadzorem objęto 2 wytwórnice lodów. Wydano jedną decyzję zatwierdzenia nowego zakładu produkcyjnego do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów na bazie mleka i śmietany z owocami, produkcji gofrów z dodatkami, sprzedaży i serwowania lodów gałkowych, produkcji i serwowania kawy i herbaty oraz napojów zimnych w tym lemoniady, wody i soków. Do produkcji lodów w ww. zakładzie nie wykorzystuje się surowych jaj.

W pozostałych wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja lodów mlecznych na bazie mleka pasteryzowanego i śmietanki oraz lodów – sorbetów na bazie wody, z zastosowaniem dodatków – past smakowych i koncentratów spożywczych, posiadających w swoim składzie dodatki do żywności, np. stabilizatory, aromaty, regulatory kwasowości, barwniki. Do produkcji używane są również owoce świeże i mrożone, przetwory owocowe, bakalie i wyroby ciastkarskie trwałe.

Ponadto w roku 2020 w jednej z wytwórni przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w **ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe”** do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez urzędową kontrolę żywności PIS powiatu głogowskiego wykazano **6 automatów do lodów**, w których w 2020r. przeprowadzono łącznie **4** kontrole. Cztery zakłady prowadzą wyłącznie sezonową produkcję lodów z automatu, a jeden prowadzi dodatkowo w sezonie jesienno-zimowym działalność typu „fast food”. Lody sprzedawane są w kubkach waflowych i rożkach. Stan techniczny i porządkowy tych zakładów nie budził zastrzeżeń.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 zakładach.

W 2020r. właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W roku 2020 w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w automatach do lodów nie stwierdzono nieprawidłowości.

2) Obiekty obrotu żywnością

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

W 2020 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **636** zakładów (w roku 2019 – **610**), w tym:

- **238** sklepów spożywczych (w tym: 26 super i hipermarketów),
- **52** kioski spożywcze,
- **12** magazynów hurtowych,
- **63** obiekty ruchome i tymczasowe,
- **164** środków transportu żywności,
- **107** innych obiektów obrotu żywnością.

Sklepy spożywcze stanowią najliczniejszą grupę obiektów obrotu żywnością nadzorowanych przez pracowników Sekcji BŻiŻ w Głogowie. W tej grupie obiektów znajduje się **26** hiper i supermarketów, co stanowi **10,9%** ogólnej liczby sklepów spożywczych. Pozostałe obiekty z tej grupy, to średnie i małe sklepy zlokalizowane na osiedlach mieszkaniowych i na terenach wiejskich.

Skontrolowano **86** zakładów, tj. **36,1%** zakładów obrotu żywnością wykazanych w rejestrze, w tym **26** hiper- i supermarketów (**100%**). Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **25** zakładach, w tym w **5** hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.

W opisywanym okresie wydano **19** decyzji zatwierdzenia zakładów, w tym **1** decyzję w grupie supermarketów.

Wszystkie zakłady (**238**) posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP.

W 2020r. przeprowadzono **207** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych (w tym: 92 super- i hipermarketów), w tym **102** kontrole interwencyjne (w tym: 53 w super- i hipermarketach).

Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu:
 - RASFF (**96 kontroli**),
 - ACC (**1 kontrola**);
- z sygnałami klientów⁴ kontrole dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu). Zasadność zgłaszanych zarzutów nie potwierdziła się w żadnym z przypadków;
- z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. niewłaściwych praktyk w sklepach sieci

Kaufland przeprowadzono **1** kontrolę;

Wszystkie interwencje były załatwiane terminowo.

Podczas czynności kontrolnych zwracano szczególną uwagę na.:

- warunki sanitarne i techniczne sklepów,
- gospodarki odpadami,
- jakość zdrowotną produkowanej w marketach żywności,
- sposób sprzedaży,
- zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego,
- wdrażanie i skuteczne stosowanie systemów kontroli wewnętrznej,
- identyfikowalność produktów,
- prawidłowość znakowania środków spożywczych,
- monitorowania żywności wycofywanej z obrotu.

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

- brak mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk przy umywalce do mycia rąk
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętów, w tym:
 - brudnych ścian i sufitów pomieszczeń zakładu,
 - uszkodzonych, wyeksploatowanych urządzeń przeznaczonych do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych.
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
 - w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach nieużywany, zakurzony sprzęt,
 - niewłaściwy stan sanitarny: powierzchnie pomieszczeń, urządzeń, regałów i sprzętów,
 - nieuporządkowany teren otaczający zakład,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP.

W opisywanym okresie sprawozdawczym właścicieli/pracowników sklepów ukarano **7** mandatami karnymi na sumę **1 000,00 zł**.

Ponadto w związku z wystąpieniem stanu epidemii przeprowadzono **7** kontroli dotyczących przestrzegania obowiązujących zasad w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego sklepów prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **17 decyzji**, w tym:

- 14 decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
- złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- nieprawidłowego znakowanie lub braku wykazów składników dla wszystkich produkowanych wyrobów gotowych oraz w przedstawionych do wglądu wykazach nieprawidłowo wyszczególnionych substancji powodujące alergie lub reakcje nietolerancji,.
- braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji, w tym 2 w wierszu „super- i hipermarkety”.

Ponadto wydano:

- 19 decyzji zatwierdzenia, w tym 1 super-i hipermarketach,
- 12 decyzji wykreślenia,
- 12 decyzji zmieniających zatwierdzenie, w tym 1 w super-i hipermarketach.

Obowiązki wynikające z wydanych decyzji administracyjnych i zaleceń pokontrolnych właściciele zakładów na ogół systematycznie usuwali, w 4 przypadkach zostały wydane upomnienia, ponieważ obowiązki wynikające z decyzji nie były dopełnione w wyznaczonych terminach.

Do badań laboratoryjnych pobrano 85 prób, z których zdyskwalifikowano 5 próbek wody, z uwagi na obecność bakterii grupy coli w 1 z 5 próbek produktu pn. „Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana”, pojemność 1,5l.

W związku z powyższym decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego został uruchomiony system RASFF.

W 2020r. skontrolowano **8 kiosków spożywczych** spośród 52 zewidencjonowanych w rejestrze. Kontrolą objęto 2 kioski sprzedające mięso na targowiskach, 3 kioski sprzedające na terenie targowisk inne środki spożywcze oraz 3 kioski ogólnospożywcze usytuowane na terenie miasta.

Łącznie przeprowadzono **11 kontroli sanitarnych** zakładów w tej grupie obiektów, w tym 2 kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF w tym 1 w grupie kioski sprzedające mięso na terenie targowisk.

W opisywanym okresie sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych na wniosek klientów.

Klasyfikację sanitarną na arkuszu oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w 5 zakładach. Nieprawidłowości stwierdzone w 3 zakładach dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieoznakowanych, po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości;
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie (bezpośrednio na podłodze),
- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (zacieki na suficie, ściany z odpryskami farby i z oznakami rdzy drzwi z odpryskami farby i oznakami korozji),

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętu (zniszczone i brudne lody chłodnicze, brudna krawalnica do wędlin, regały do ekspozycji pieczywa z opryskami farby i oznakami rdzy, regały w chłodni do przechowywania ciasta z odpryskami farby i oznakami rdzy, maszyna do krojenia pieczywa z odpryskami farby i oznakami rdzy),

W opisywanym okresie sprawozdawczym właścicieli/pracowników sklepów ukarano **2** mandatami karnymi na sumę **400,00 zł**.

W 2020r. wydano:

- 1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu,
- 1 decyzję zatwierdzenia warunkowego zakładu.

W roku sprawozdawczym 2020, liczba nadzorowanych **magazynów hurtowych** wynosiła **12**. W dalszym ciągu w nadzorowanych hurtowniach prowadzono działalność w zakresie wprowadzania do obrotu: mrożonych owoców, warzyw i wyrobów kulinarnych, mięsa i wędlin, mleka i jego przetworów, przetworów rybnych, świeżych owoców i warzyw oraz środków ogólnospożywczych, w tym wyrobów alkoholowych i bezalkoholowych oraz suplementów diety.

Skontrolowano **7** magazynów hurtowych, w których łącznie przeprowadzono **16** kontroli sanitarnych. W **2** zakładach przeprowadzono kontrole interwencyjne w ramach powiadomień systemu RASFF i ACC. Na podstawie arkusza stanu sanitarnego oceniono **2** hurtownie, żaden z kontrolowanych obiektów nie został uznany jako niezgodny z wymaganiami. Wszystkie zakłady w tej grupie obiektów posiadają wdrożone zasady GHP/GMP. W **9** hurtowniach wdrożono system HACCP, natomiast w pozostałych **3** zakładach z uwagi na zakres prowadzonej działalności oraz korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, uznano za wystarczające do kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności przestrzeganie zasad GHP i GMP.

W związku ze stwierdzonymi podczas bieżącego nadzoru sanitarnego nieprawidłowościami wydawano:

- **1** decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń,
- **1** decyzję zmieniającą termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji.

Ponadto wydano:

- **1** decyzję zmieniającą zatwierdzenie,

W opisywanym okresie na właścicieli magazynów hurtowych nie nakładano mandatów karnych.

Zarejestrowano **63** obiekty **ruchome i tymczasowe**. Skontrolowano **14** zakładów, w których łącznie przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **2** zakłady. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono. W zakresie przestrzegania zasad higieny przez sprzedawców żywności na Targowisku Miejskim w Głogowie przeprowadzono 2 kontrole tematyczne. **63** zakłady posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast **28** zakładów wdrożony system HACCP. W 2020r. wydano następujące decyzje:

- **11** zatwierdzenia,
- **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego

- 1 przedłużającą zatwierdzenie warunkowe,
- 1 zmieniającą zatwierdzenie,
- 2 decyzje wykreślenia zakładów z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

W 2020 r. w tej grupie zakładów nie nakładano mandatów karnych.

Liczba zarejestrowanych w powiecie głogowskim indywidualnych **środków transportu** żywności wynosi **164**.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **49** kontroli środków transportu, co stanowi **30%** wszystkich zakładów. Wszystkie środki transportu spełniały wymagania higieniczno-sanitarne. Wydano **51** decyzji zatwierdzenia bezwarunkowego.

Zakłady produkujące oraz wprowadzające żywność do obrotu posiadają na ogół własne środki transportu, utrzymane w dobrym stanie technicznym i przeznaczone wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych.

W 2020 roku w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu głogowskiego ujęto **107 innych obiektów obrotu żywnością** prowadzących działalność m.in. w: supermarketach drogerijnych, punktach sprzedaży przy stacjach paliw, aptekach, sklepie medycznym, księgarniach, sklepach zielarskich.

Skontrolowano **24** obiekty, w których przeprowadzono łącznie **35** kontroli sanitarnych, w tym **20** interwencyjnych. Kontrole interwencyjne dotyczyły działań nadzorujących wycofywanie produktów niebezpiecznych w ramach systemu RASFF (**12** kontroli) i systemu ACC (**6** kontroli) oraz systemu RAPEX (**2** kontrola).

Ponadto przeprowadzono kontrole w zakresie:

- poboru prób (**2** kontrole),
- oceny znakowania suplementów diety (**2** kontrole),
- bezpieczeństwa żywności (**8** kontroli).

Ogółem wydano **4** decyzje, w tym:

- 2 decyzje zatwierdzenia,
- 2 decyzje wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

W opisywanym okresie nie dokonywano ocen stanu sanitarnego „Innych obiektów obrotu żywnością”. **34** zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, a **5** zakłady wdrożony system HACCP.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **250** zakładami żywienia zbiorowego (w roku 2019- 240), w tym:

- **152** zakładami żywienia zbiorowego otwartego,
- **98** zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W ciągu roku skontrolowano **62** zakłady.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **98** kontroli sanitarnych, w tym **7** kontroli interwencyjnych, z których **2** przeprowadzono w zakładach małej gastronomii. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **20** zakładów (w roku 2019 - 58). *Ponadto jedna kontrola została przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu (dot. wydawalni posiłków należącej do Powiatowego Szpitala w Głogowie).*

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęły **4** wnioski o interwencję, w tym **1** dotyczył zakładu małej gastronomii. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- obecności szkodników w zakładzie (owady latające i biegające),
- złego stanu sanitarnego toalet dla klientów,
- brudnych naczyń stołowych, na których serwowano posiłki,
- nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w zakresie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów (tj. nie zasłanianie ust i nosa przez personel, nie zachowywanie wymaganej odległości, zbyt duża ilość stolików w stosunku do wielkości zakładu).

W przypadku 2 zgłoszonych wniosków, które okazały się zasadne nałożono **2** mandaty karne na kwotę **500,00zł.**, w tym 1 mandat w zakładzie małej gastronomii na kwotę 200zł.

W okresie sprawozdawczym w **7** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w **3** zakładach małej gastronomii w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych, przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

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

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

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie **10** mandatów karnych na sumę **2100,00 zł.**, w tym **1** mandat na sumę **200,00 zł** dotyczył grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj. wraz ze sprzętem porządkowym i środkami do mycia i dezynfekcji,
- niewłaściwe przechowywanie naczyń stołowych, tj. na półkach, nie zabezpieczone przed źródłem zanieczyszczeń zewnętrznych,
- przeprowadzanie procesów produkcyjnych niezgodnie z instrukcjami ujętymi w dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP, tj. przechowywanie próbek potraw niezgodnie z opracowaną procedurą przechowywania próbek,
- wykonywanie czynności produkcyjnych w pomieszczeniach nieprzeznaczonych do tego celu, tj. obróbka wstępna warzyw w korytarzu komunikacyjnym,
- brak możliwości obróbki wstępnej warzyw z uwagi na brak dostępu do zlewozmywaka (zlewozmywak zastawiony sprzętem i workami z warzywami),

- brak możliwości mycia rąk w pomieszczeniu kuchni (umywalka zastawiona drobnym sprzętem kuchennym),
- przechowywanie żywności w przypadkowych miejscach, w sposób niezgodny z wymaganiami producentów oraz wbrew zasadom GHP/GMP, m.in. przechowywanie skrzynek z żywnością bezpośrednio na podłodze; przechowywanie środków spożywczych pod zlewozmywakiem z nieszczelną rurą ściekową,
- przechowywanie środków spożywczych pozbawionych oznakowania,
- przechowywanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- brak odzieży ochronnej personelu produkcyjnego,
- brudną odzież ochronną personelu oraz brak zapasowej odzieży ochronnej,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, CCP2, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników, brak zapisów z procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń, brak zapisów z kontroli temperatur próbek potraw),
- brak do wglądu informacji przeznaczonych dla konsumentów finalnych, dotyczących znakowania wydawanych potraw, z wyszczególnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

Stan sanitarny i techniczny w/w obiektów ulega nieznacznym wahaniom. Przyczyniają się do tego systematyczne i konsekwentne kontrole przeprowadzane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, coraz większa świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań, a także wdrażanie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

W grupie zakładów małej gastronomii liczba obiektów zmniejszyła się o 5 zakładów. Wszystkie obiekty w tej grupie mają wdrożone zasady GHP/GMP (tj. 60 obiektów).

W roku sprawozdawczym liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego z wdrożonym systemem HACCP wzrosła ze 129 w 2019r. do **134** w roku 2020 i wynosi **88,15%** wszystkich zakładów objętych nadzorem. Zmieniła się natomiast, w stosunku do ubiegłego roku, liczba zakładów małej gastronomii z wdrożonym systemem HACCP – **42** zakłady (w roku 2019 – 44 zakłady). W pozostałych zakładach małej gastronomii, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, wdrożone są i stosowane zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Zgodnie z ułatwieniami przewidzianymi przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w ww. zakładach przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem **64** decyzje administracyjne merytoryczne, w tym:

a) **20** decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj.:

- decyzji nakazujących, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,

- opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
- przedstawienia aktualnego wyniku badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
- zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- zapewnienia odpowiedniego zapasu odzieży ochronnej dla personelu,
- zapewnienia termometrów w urządzeniu mroźniczym oraz pomieszczeniu chłodni do przechowywania surowców,
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne z uwagi na stwierdzoną bezprzedmiotowość postępowania,
- 1 decyzję zmieniającą termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
- 3 decyzje zatwierdzenia warunkowego,
- 2 decyzje wygaszające wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na jego bezprzedmiotowość,
- 2 decyzje przedłużające zatwierdzenie warunkowe,
- b) 14 decyzji zatwierdzających,
- c) 15 decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- d) 15 decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Właściciele kontrolowanych zakładów usuwali na bieżąco stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, w tym w ustalonym terminie obowiązki zawarte w wydanych decyzjach. W stosunku do 1 zakładu żywienia zbiorowego otwartego (małej gastronomii), wydano 1 postanowienie o umorzeniu grzywny nałożonej w 2019r., na kwotę 400 zł, w związku z wykonaniem przez zobowiązanego przedsiębiorcę obowiązków nałożonych w drodze decyzji. Ponadto, w roku sprawozdawczym, w stosunku do 1 zakładu żywienia zbiorowego otwartego, wydano 2 postanowienia dotyczące sprostowania omyłek pisarskich w wydanych decyzjach zatwierdzających środki transportu do przewozu posiłków na zamówienie klienta.

Decyzje przedłużające termin wykonania zaleceń wydano dla 1 zakładu żywienia zbiorowego otwartego.

W 2020r. zatwierdzono 14 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 1 zakład małej gastronomii. Nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

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

W powiecie głogowskim w 2020r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 60 zakładów małej gastronomii (65 - w 2019r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food” i pijalnie piwa.

Zakłady te prowadzą działalność w zakresie produkcji i sprzedaży posiłków z wykorzystaniem półproduktów mrożonych oraz wyrobów gotowych, poddawanych obróbce termicznej poprzez podgrzewanie potraw w kuchenkach mikrofalowych, bądź opiekania przy użyciu opiekaczy elektrycznych. W części zakładów, z powodu braku

możliwości zapewnienia warunków do higienicznego mycia i dezynfekcji naczyń i szkła barowego podawanie odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku.

Zakłady małej gastronomii

Skontrolowano **9** zakładów, w których przeprowadzono łącznie **11** kontroli, w tym 5 poddano ocenie na podstawie arkusza stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W okresie sprawozdawczym wydano **10** decyzji administracyjnych merytorycznych w tym:

- a) **1** decyzję umarzającą postępowanie administracyjne z uwagi na przedmiotowość postępowania,
- b) **1** decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanej decyzji,
- c) **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
- d) **1** decyzję przedłużającą zatwierdzenie warunkowe zakładu,
- e) **1** decyzję zatwierdzenia,
- f) **5** decyzji wykreślenia z „*Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej*”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości (zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia, nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji) w tej grupie obiektów nałożono **1** mandat karny na kwotę **200,00zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2020 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się **98** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. **57** zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **22** zakładów, obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Ponadto nadzorem sanitarnym objęto **21** nowych zakładów:

- 4 stołówki w przedszkolach, w tym 2 do których posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 3 żłobki.

W związku ze zmianami organizacyjnymi Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu przekazał 13 obiektów będących na terenie powiatu głogowskiego tj.:

- 5 kuchni typu domowego Domu dziecka (w tym 3 aneksy kuchenne),
- 1 Blok Żywienia w Domach Opieki Społecznej dla dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnej Intellektualnie (*1 kontrola kompleksowa przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu nie wykazała nieprawidłowości*),
- 2 Bloki Żywienia w Domach Opieki Społecznej, (*1 kontrola kompleksowa przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu nie wykazała nieprawidłowości*),
- 1 Bar „ZOZIK” należący do Głogowskiego Szpitala Powiatowego, (*1 kontrola kompleksowa przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu nie wykazała nieprawidłowości*),
- 1 Stołówka w zespole Placówek Szkolno-Wychowawczych,
- 1 Stołówka Warsztatów Szkolnych,
- 1 Blok Żywienia w Szpitalu, (*1 kontrola kompleksowa przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu nie wykazała nieprawidłowości*),

- 1 Kuchnia Niemowlęca w Szpitalu, (*1 kontrola kompleksowa przeprowadzona przez pracowników WSSE we Wrocławiu nie wykazała nieprawidłowości*),

Ponadto w związku ze zmianami organizacyjnymi MSWiA przekazało pod nadzór PSSE w Głogowie 1 obiekt tj. Bufet Komendy Powiatowej Policji w Głogowie.

W 7 zakładach przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładów.

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

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **69** kontroli sanitarnych (w 2019r. – 100), (*ponadto 4 kontrole pracowników WSSE we Wrocławiu*). W roku 2020 nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W okresie sprawozdawczym wydano **31 (w 2019r. – 40)** decyzji administracyjnych merytorycznych:

- a) w tym **14 (w 2019r.-22)** związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, tj.:
 - **6** decyzji nakazujących dotyczących:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych w zakresie wyszczególnienia i określenia składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych do ich przygotowania,
 - przeprowadzenia przeglądu oraz weryfikacji dokumentacji w zakresie systemu HACCP,
 - udokumentowania badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie oraz wody,
 - **4** decyzje przedłużające termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
 - **2** decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne,
 - **2** decyzje warunkowe
- b) **7** decyzji zatwierdzających zakład bezwarunkowo,
- c) **7** decyzji zmieniających zatwierdzenie bezwarunkowe,
- d) **3** decyzje wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach nie wydawano decyzji zakazu wprowadzania do obrotu lub wycofania środków spożywczych/materiałów do kontaktu z żywnością, bądź decyzji dotyczących unieruchomienia lub przerwania działalności zakładu.

Za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości, nałożono **2** mandaty karne na łączną kwotę **400,00 zł** (w tym jeden dotyczył stołówki przedszkola działającej w systemie cateringowym, jeden bloku żywienia w sanatoriach),

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

głównie Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia. Oceny sposobu żywienia dokonywane w obiektach, przesyłane są w formie pism do przedsiębiorców odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności i jakość żywienia, a także do wiadomości jednostkom nadrzędnym i dyrektorom obiektów.

Na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych obliczono korzystając z programu komputerowego WIKT 2, w którym bazę danych stanowią dane z „Tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw”, a zalecane normy żywienia (zalecane spożycie) opracowane są pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2012) zawartość składników odżywczych w poszczególnych posiłkach.

Porównano zawartość składników odżywczych w wydawanych posiłkach do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dla 75% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 4 do 6 lat, o masie ciała 19 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej oraz dla 30% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 10 do 12 lat, o masie ciała 38 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej. W analizowanym okresie żywienie dzieci uczęszczających do:

- **przedszkola** było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru, żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory, żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa, mąki i makaronów, kasz, ryżu, płatków śniadaniowych serów twarogowych i podpuszczkowych, mięsa, drobiu, ryb, tłuszczów roślinnych.

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

- 2 stołówkach szkolnych, w tym w 1 zakładzie w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 4 żłobkach, w tym w 4 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 12 stołówkach przedszkolnych, w tym w 8 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym.

Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:

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

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

Najczęstszą przyczyną niezgodności było:

- niewłaściwe wyszczególnienie wykazu składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji znajdujących się w poszczególnych składnikach wykorzystywanych do produkcji posiłków,
- nie podanie co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
- nie podanie 1 porcji ryby w tygodniu,

W związku z powyższymi nieprawidłowościami w jednym obiekcie wszczęto postępowanie administracyjne oraz udzielono szczegółowego instruktażu osobom odpowiedzialnym za żywienie dzieci. Ze względu na bezzwłoczne usunięcie nieprawidłowości poprzez przedstawienie jadłospisów potwierdzających zapewnienie prawidłowego znakowania wydawanych potraw z wyszczególnieniem wykazu składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz zapewnienie prawidłowego żywienia dzieci postępowanie w części dot. wydania decyzji nakazującej zostało umorzone.

Trudności przy ocenie jadłospisów w stołówkach szkolnych związane były z faktem, iż dzieci uczestniczą tylko w jednym posiłku, a w niektórych przypadkach jest to posiłek jednodaniowy.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- uwzględnienia w jadłospisie gramatury poszczególnych składników w wydawanych posiłkach,
- doprecyzowanie jadłospisu o rodzaj zboża występującego w oferowanych produktach,
- zwiększenia udziału roślin strączkowych.
- włączenie do diety (jako dodatek do surówek, sałatek i panerek) orzechów, nasion roślin oleistych (np. nasiona słonecznika, pestki dyni, sezam, siemię lniane), które są źródłem witamin, składników mineralnych i zdrowego oleju roślinnego, zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe.

5) Jakość zdrowotna żywności

W roku 2020 kontynuowano kontrole w zakresie oceny znakowania środków spożywczych naszych producentów (2 piekarni, 1 ciastkarni). Sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia/ dat minimalnej trwałości 70 partii surowców stosowanych w tych zakładach oraz 6 substancji dodatkowych. Ponadto oceniono 14 opakowań/etykiet wyrobów gotowych, z czego zakwestionowano znakowanie 6 etykiet. Znakowanie środków spożywczych sprawdzano także podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach obrotu żywnością. Pracownicy urzędowej kontroli żywności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu głogowskiego sprawdzali aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 947 środków spożywczych oferowanych w sklepach spożywczych, supermarketach, 85 w hurtowniach, 36 produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu w kioskach spożywczych, 94 produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu w sklepach mięsno-wędliniarskich oraz 55 produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu w punktach sprzedaży lodów.

Sprawdzano aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 159 środków spożywczych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, 375 środków

spożywczych w barach i restauracjach, w tym 95 w zakładach małej gastronomii. Sprawdzano również 10 produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu w tymczasowych punktach sprzedaży na targowiskach.

Ponadto sprawdzano aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 5 suplementów diety, w tym 2 w aptekach.

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania 122 środków w tym: spożywczych, suplementów diety oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w tym samej ocenie znakowania poddano 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Ocenie znakowania nie poddano 3 próbek: 2 próbek z gr. 10- świeże warzywa, 1 próbki - owies.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu planowo pobrano do badań **130** próbek, w tym:

- **116** próbek środków spożywczych,
- **2** próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia,
- **7** próbek suplementów diety,
- **5** próbek materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności **2** próbki żywności pochodzenia roślinnego zgodnie z „Planem działania na 2020r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego pobrano z grupy 10- świeże warzywa (sałata) realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015r. 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”. Probki pobrano z 2 gospodarstw rolnych:

- 1) 1 zlokalizowany na terenie w Serbach, - w kierunku zawartości azotanów.
- 2) 1 zlokalizowany w Przedmościu- w kierunku zawartości metali (ołów, kadm).

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania **127** pobranych produktów: żywnościowych, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, suplementów diety i przedmiotów użytku. Ocenie znakowania nie poddano **3** próbki:

- 2 próbki z gr. 10- Świeże warzywa (sałata),
- 1 próbka z gr. 05- Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne (owies),

W zakresie badanych parametrów w kierunku zawartości metali wyniki były prawidłowe. Niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa stwierdzono w:

- 1 z 5 próbek produktu pn. „Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana” z uwagi na niezadowalający wynik badania mikrobiologicznego 1 próbki wody „Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana”, w której stwierdzono obecność bakterii grupy coli (uzyskany wynik: 1 jtk w 250 ml wody), co stanowi naruszenie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. z 2011r., nr 85, poz. 466) określającego m. in. liczbę bakterii grupy coli, zgodnie z którym bakterie z grupy coli nie mogą być obecne w 250ml wody wprowadzonej do obrotu w opakowaniu. W związku z powyższym po otrzymaniu sprawozdania z badań wody „Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana”, podjęto działania w ramach systemu RASFF. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w sklepie spożywczym „Dino” , w którym próbki pobrano w celu przeprowadzenia badań w kierunku mikrobiologia, gdzie produkty zostały wycofane z obrotu i zabezpieczone w magazynie do momentu wyjaśnienia sprawy. Poinformowano Powiatową Stację

Sanitarно-Epidemiologiczną w Żywcu o przedmiotowej sprawie celem wykorzystania służbowego oraz poinformowano, producenta przedmiotowej wody o podjęciu stosownych działań. Postępowanie zakończono w styczniu 2021r. Kwestionowany produkt został wycofany z obrotu i odebrany przez przedstawiciela firmy Żywiec Zdrój.

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano 46 powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 27 powiadomień alarmowych oraz 12 powiadomień informacyjnych i 7 powiadomień o niezgodności. W 46 przesłanych powiadomieniach 11 powiadomień przesłano przez Głównego Lekarza Weterynarii i Powiatowego Lekarza Weterynarii. Powiadomienia alarmowe obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- migrację ołowiu z produktu „Granit talerz deserowy 20cm czarny NBC”,
- obecność plastiku w produkcie „Chateau czekolada z solonymi preclami 200g”,
- obecność bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie „Hamburger XXL drobiowo-wieprzowy”,
- niewłaściwą jakość puszek produktów Bonduelle (HAR BLANC TOMATE EPICE, HAR BLANC CURRY, HAR ROUGE MEXICAIN, Black beans, Kidney Beans, Sweetcorn in Tomato Sauce) (425ml),
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu „ nylonowa łyżka z pomarańczowym silikonowym obrzeżem,
- obecność bakterii *Salmonella Enteritidis* w skórze szyi kurcząt,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie „Ekologiczne płatki jaglane”,
- obecność bakterii *Salmonella Enteritidis* w mięsie mielonym z kurczaka,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie „Rodzynki sułtańskie FRESCO”,
- obecność bakterii *Salmonella* w produkcie „Papryka słodka mielona”,
- obecność bakterii *Salmonella Enteritidis* w jajach,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu „łyżka nylonowa w kolorze czarnym”,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu w produkcie „Chipsy bananowe”,
- obecność *Salmonella* (z grupy B) w produkcie „mięso z indyka na kotlety, surowy wyrób mięsny świeży”,
- obecność tlenu etylenu w produkcie „ekologiczne obłuszczone ziarno sezamu”,
- obecność bakterii z grupy *coli* w produkcie „Żywiec Zdrój – niegazowany woda źródłana”,
- obecność tlenu etylenu w produkcie „Sesam snaps”,
- obecność kadmu w produkcie „Nestle Sinlac bezglutenowy produkt zbożowy po 4 miesiącu”,
- obecność tlenu etylenu w produkcie „Obłuszczony oraz nieobłuszczony sezam bio”,
- migrację ołowiu z produktu „Talerz Opal 25,5cm”,
- obecność tlenu etylenu w produkcie „czarne nasiona sezamu”,
- obecność bakterii *Salmonella* spp. w produkcie „Kiełbasa biała surowa”,
- obecność bakterii *Salmonella* z grupy C:8 (C2-C3) w produkcie „Acor Bazylią”,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych oraz estrów 3 – monochloropropanodiolu (3- MCPD) w produkcie „SoRiso Olej z ryżu z otrębów ryżowych”,

- brak informacji o możliwej obecności alergenu w produkcie „Turek Puszysty Rzodkiewka”,
- obecność bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „kiełbasa regionalna”,
- migrację pierwszorzędnych amin aromatycznych w wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością „Nylonowa chochelka” i „Nylonowy tłuczek do ziemniaków”

W ramach systemu RASFF otrzymano 12 powiadomień informacyjnych dotyczących:

- niewłaściwej cechy organoleptycznej w produkcie „Paprykarz De Luxe 210g”,
- obecności *Salmonella Mbandaka* w skórze szyi tusz drobiowych,
- niewłaściwej jakości organoleptycznej (obcy, chemiczny zapach) produktu „Maxi BURGER buns with sesame 300g”,
- obecności bakterii *Salmonella* z gr. EO w mięsie drobiowym,
- obecności pleśni na spodzie produktu „Mega Burger 4 Buns Sesame”,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu (chlorpiryfosu),
- obecności bakterii *Salmonella* spp. w produkcie „Skrzydółka z kurczaka”,
- obecności bakterii *Salmonella* spp. w produkcie „kebab wołowo-drobiowy” z mięsa czerwonego indyjskiego,
- obecności bakterii *Salmonella* z grupy CO (C2-C3) w produkcie „Skrzydółka z kurczaka”,
- obecności bakterii *Salmonella Enteritidis* i *Typhimurium* w produkcie „Kurczak świeży” Kl.A,
- obecności bakterii *Salmonella Enteritidis* w produkcie „Kurczak świeży”,
- obecności substancji konserwującej sorbinianu potasu w suplemencie diety pn. „Prince Omega Tran z Wątroby Rekina 250 ml o smaku mango” dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat.

Powiadomienia o niezgodności (ACC) obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- substancję B-fenil-Y-aminobutyric acid (pheninbut) w produkcie „Raw Powders Phenibut”,
- wysoką zawartość witaminy B6 w produkcie „Alpha Multiwitamina”,
- niedozwolone oświadczenie zdrowotne w reklamie produktu „Lung Detox”,
- niedozwolone oświadczenie zdrowotne w reklamie produktu „Detonic”,
- obecność niezdeklarowanej substancji sildenafilu w suplemencie diety „Vimax VigRX”,
- niewłaściwe oznakowanie produktu „Zero Noodles”,
- skargi konsumenckie (reakcje alergiczne) na produkt „Dipper XL Tongue Painter Raspberry” marki Vidal

Ponadto otrzymano pismo PPIS w Lubinie, które dotyczyło przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu imazalil w produkcie „Banany luz odmiana Cavendish”.

Powiadomienie Głównego Lekarza Weterynarii (NEWS) dotyczyło m.in. zakwestionowanego mięsa z kurcząt, mięsa drobiowego, jaj.

Przeprowadzone działania kontrole w niektórych przypadkach potwierdziły, że kwestionowane produkty znajdują się jeszcze w obrocie handlowym. W większości przypadkach zakłady były poinformowane przez centra dystrybucyjne o konieczności wycofania kwestionowanych produktów przed dniem kontroli. Wszystkie produkty

zostały wycofane z obrotu handlowego do producenta lub dystrybutora. Monitorowano proces zabezpieczenia i wycofania partii produktów uznanych za niebezpieczne. Sprawdzano działania podjęte przez podmioty gospodarcze w tym zakresie, kładąc szczególny nacisk na sporządzanie list dystrybucyjnych będących podstawą procesu wycofania z rynku produktów niezgodnych.

RAPEX

W ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych RAPEX w 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie otrzymał 2 informacje na temat produktów nieżywnościowych mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Informacje obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- obecność alergenów zapachowych nie wskazanych w składzie zamieszczonym na opakowaniu produktów kosmetycznych „Beautiful Parfum, SETION Eau de parfum, Kamień Duży 4D Polska, Active Men, Gino Tossi Parfums, Bac Vu Phuong”, W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktów.
- obecność alergenów zapachowych nie wskazanych w składzie zamieszczonym na opakowaniu produktu kosmetycznego „Kamień Duży 4D Polska”

6) Rozpatrywanie skarg i wniosków mieszkańców

W roku 2020 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 8 próśb o interwencję dotyczących:

- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. brudnych talerzy obiadowych, brudnych pomieszczeń toalet dla klientów, braku zmywarko- wyparzarki w restauracji. Kontrola ww. zakładu nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- pisemnego wniosku o interwencję dot. podejrzenia obecności pasożytów w kurczaku świeżym firmy Grupa Drosed Roldrób SA Tomaszów Mazowiecki. Kontrola przeprowadzona w supermarkecie będącym dystrybutorem przedmiotowego produktu nie wykazała nieprawidłowości. Sprawę przekazano do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim.
- wniosku o interwencję przesłanego drogą elektroniczną dot. podejrzenia wydzielania dziwnej substancji i zapachu podczas gotowania wątróbki z kurczaka luz zakupionej w supermarkecie w Głogowie. Kontrola przeprowadzona w ww. supermarkecie nie wykazała nieprawidłowości. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta wątróbki PLW w Piotrkowie Trybunalskim,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie małej gastronomii. Kontrola interwencyjna potwierdziła zgłoszone nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. nie stosowania się zakładu do przepisów przeciwepidemicznych tj. braku maseczek, za dużej liczby stolików i nie przestrzegania odległości między stolikami. Kontrola przeprowadzona przy współudziale Policji okazała się niezasadna,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. nie stosowania się klientów sklepu do przepisów przeciwepidemicznych tj. nie przestrzegania obowiązku zasłaniania ust i nosa. Kontrola przeprowadzona przy współudziale Policji okazała się niezasadna,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania przepisów przeciwepidemicznych przez pracowników restauracji oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w restauracji. Kontrola interwencyjna potwierdziła zgłoszone

nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300zł**,

- anonimowego wniosku o interwencję dot. sprzedaży nieświeżej ryby „filet z karpia” w sklepie Tesco przy ul. Budowlanych. Kontrola interwencyjna przeprowadzona nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

Na 8 zgłoszonych interwencji 6 było anonimowych, 2 zasadne, 4 niezasadne, 2 przekazano do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych. Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono 2 mandaty karne na łączną sumę 500,00 zł.

Większość wniosków dotyczyło sklepów spożywczych i zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

II. SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

1. Kierunki działania

- 1) Prowadzenie nadzoru nad nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- 2) Nadzór nad spełnieniem wymagań określonych w ustawie z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.
- 3) Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach oraz ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii z rodzaju *Legionella*.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	145
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	100
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	12
4.	Liczba wydanych postanowień	28
5.	Liczba wystawionych mandatów	1
6.	Kwota mandatów	100,00

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2020r.

1) Zaopatrzenie w wodę

Monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzono zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294). Natomiast nadzór nad jakością wody w pływalniach sprawowano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2015r. poz. 2016). Wyżej wymienione akty prawne zobowiązują właścicieli/zarządców obiektów do regularnego wykonywania badań wody i przekazywania wyników tych analiz do PPIS w Głogowie. Natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie, w oparciu o własne jak i pozyskiwane od zarządców wyniki badań, prowadzi nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz realizacją obowiązków określonych w przepisach.

W roku 2020. do analiz laboratoryjnych pobrano 97 próbek wody w tym: 56 prób wody do spożycia, 8 prób z instalacji ciepłej wody użytkowej oraz 33 próbki wody na pływalniach. Zakwestionowano 5 prób wody do spożycia (przekroczone parametry to mętność i bakterie grupy coli) oraz 4 próby z instalacji wody ciepłej z uwagi na przekroczenie liczby bakterii *Legionella* sp.

a) woda do spożycia

Wodociąg w Turowie

Zakończono postępowanie administracyjne prowadzone w sprawie podwyższonej mętności wody pochodzącej z wodociągu w Turowie i na koniec 2020r. jakość wody spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Wodociąg w Wilkowie

We wrześniu 2020r. wyłączono z użytkowania SUW w Wilkowie z uwagi na wybudowanie nowej sieci wodociągowej łączącej sieci w m. Serby i Serby Stare celem dostawy wody ze SUW w Serbach do miejscowości zasilanych dotąd przez wodociąg w Wilkowie.

W 2020r. wyniki badań pojedynczych prób wody pobranych w Kotli, Chociemyśli, Zofiówce i Gaikach wykazały obecność pojedynczych jednostek bakterii grupy coli. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Zarządcy obiektów przeprowadzili dezynfekcję sieci wodociągowej, co wyeliminowało zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody. W związku z powyższym PPIS w Głogowie umorzył postępowanie administracyjne.

b) woda na pływalniach

Pływalnia „Chriobry” ul. Rudnowska 17B w Głogowie

Na podstawie wyników badań wody Pływalni „Chrobry” wykonanych w lipcu w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono, że woda wprowadzana z systemu cyrkulacji do niecek nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia, z uwagi na przekroczenie parametru ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C po 48h. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne. W wyniku podjętych przez stronę działań naprawczych woda została pozbawiona zanieczyszczeń mikrobiologicznych, co zostało udokumentowane prawidłowymi wynikami z badań. Wobec powyższego dalsze postępowanie w sprawie poprawy jakości wody zostało umorzone.

Ponadto we wrześniu przedstawiciele PPIS w Głogowie pobrali do badań próbki wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w pomieszczeniach z natryskami. Wyniki badań wykazały, że woda ze względu na ponadnormatywną liczebność bakterii *Legionella* nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowania administracyjne zmierzające do poprawy jakości wody. Przeprowadzony przez stronę skuteczny proces dezynfekcji termicznej wewnętrznej instalacji budynku wyeliminował zagrożenie zdrowotne ciepłej wody użytkowej, co potwierdziły przesłane przez stronę wyniki badań. Wobec powyższego PPIS w Głogowie umorzył postępowania administracyjne w części dot. poprawy jakości wody.

Zespół Basenów Odkrytych ul. Rudnowska 17A w Głogowie

Po analizie wyników badań wody Zespołu Basenów Odkrytych wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono, że woda w nieckach kąpielowych nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia, z uwagi na podwyższone wartości chloroformu. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne i zobowiązano Stronę do poprawy jakości wody w terminie do 16.08.2020r. Pod względem bakteriologicznym woda spełniała wymagania określone przepisami prawa. Prowadzone działania naprawcze zawartość chloroformu została obniżona, jednakże nadal nie spełniała wymagań rozporządzenia. Wobec powyższego na prośbę Strony PPIS

w Głogowie przedłużył termin wykonania zaleceń decyzji do dnia 13.09.2020r. Jednocześnie wyniki badań mikrobiologicznych wykazały obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w niecce sportowej. Zarządca obiektu bezzwłocznie wyłączył nieckę z użytkowania oraz podjął skuteczne działania naprawcze. Po otrzymaniu prawidłowych wyników badań niecka basenowa została ponownie udostępniona dla osób kąpiących się. Zarządca basenu poinformował o zamknięciu obiektu z dniem 01.09.2020r. oraz o pracach inwestycyjno-remontowych zaplanowanych przed ponownym otwarciem Zespołu Basenów Odkrytych w sezonie letnim 2021.

c) ciepła woda użytkowa

Hotel Rodos

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych w Hotelu Rodos na obecność bakterii z rodzaju *Legionella*. wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w dwóch pokojach ze względu na wysoką ponadnormatywną liczebność bakterii *Legionella* sp. nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym PPIS w Głogowie podjął decyzję o nałożeniu na zarządzającego obowiązków z rygorem natychmiastowej wykonalności. Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze obejmujące czyszczenie i dezynfekcję termiczną instalacji oraz przedstawił pozytywne wyniki badań. W celu oceny skuteczności ww. działań w listopadzie przedstawiciele PPIS w Głogowie ponownie pobrali próbki wody do badań laboratoryjnych. Wyniki tych badań wykazały średni poziom skażenia instalacji bakteriami z rodzaju *Legionella*. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i zobowiązał Stronę do poprawy jakości wody w terminie do 31.01.2021r.

Internat Szkoły Mistrzostwa Sportowego „Certus”

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych w Internacie Szkoły Mistrzostwa Sportowego „Certus” na obecność bakterii z rodzaju *Legionella*. wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej ze względu na ponadnormatywną liczebność bakterii *Legionella* sp. nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne mające na celu poprawę jakości wody. Dyrektor placówki podjął działania obejmujące przegląd, czyszczenie i dezynfekcję instalacji ciepłej wody użytkowej. Prawidłowe wyniki badań potwierdziły skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych.

2) Obiekty użyteczności publicznej

Kontrole sanitarne wykazały, że zarządcy/właściciele skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej w celu ograniczenia ryzyka zakażenia COVID-19 wdrożyli odpowiednie procedury postępowania zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

IV. SEKCJA HIGIENY PRACY

1. Kierunki działania

- 1) Nadzór nad zakładami pracy w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, a w szczególności zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.
- 2) Prowadzenie postępowań administracyjnych w związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego oraz w sprawie chorób zawodowych.
- 3) Nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie wprowadzania do obrotu oraz stosowania: substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, substancji powierzchniowo czynnych i detergentów.
- 4) Nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie:
 - a) występowania substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
 - b) występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,
 - c) usuwania i zabezpieczania wyrobów zawierających azbest,
 - d) przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych (dopalaczy).

2. Działalność kontrolno – represyjna.

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	79
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	19
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	5
4.	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0

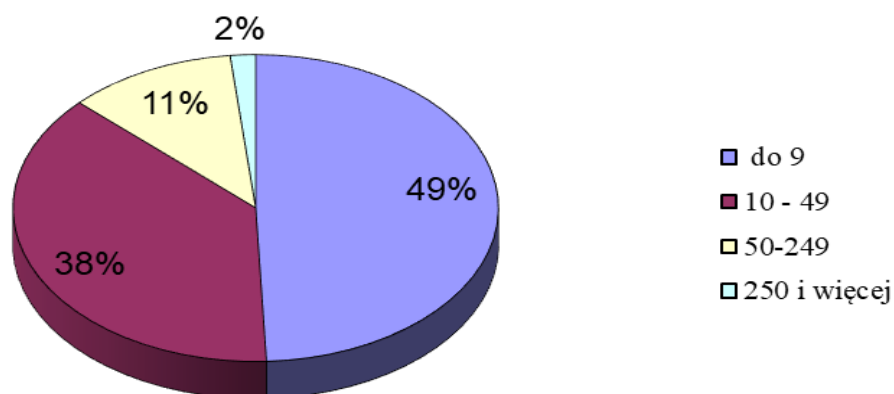
3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2020 roku.

- 1) Przeprowadzono ogółem 79 kontroli, w tym:
 - a) 70 kontrole z zakresu nadzoru bieżącego w 68 zakładach pracy,
 - b) 9 postępowań wyjaśniających w sprawach chorób zawodowych,
- 2) Wydano ogółem 24 decyzje, w tym:
 - a) 11 decyzji w sprawach chorób zawodowych,
 - b) 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków,
 - c) 5 decyzji płatniczych za negatywną kontrolę sanitarną,
 - d) 5 decyzji nakazujących z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego zawierających łącznie 14 punktów nakazów, które dotyczyły:
 - obniżenia poziomu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia (9 nakazów w 1 zakładzie),

- przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy (2 nakazy w 2 zakładach),
- dokonania weryfikacji i uzupełnienia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem wszystkich czynników występujących w środowisku pracy (1 nakaz w 1 zakładzie),
- zamieszczenia w reklamie wprowadzanych do obrotu produktów biobójczych sformułowania, iż „*Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu*” oraz zamieszczenia widocznych informacji o zagrożeniach (2 nakazy w 1 zakładzie).

3) W 2020 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowało się 355 zakładów pracy, zatrudniających ogółem 11584 pracowników. Poniższy wykres przedstawia strukturę zatrudnienia w zakładach pracy na terenie głogowskiego.

Wielkość zakładów pracy pod względem zatrudnienia



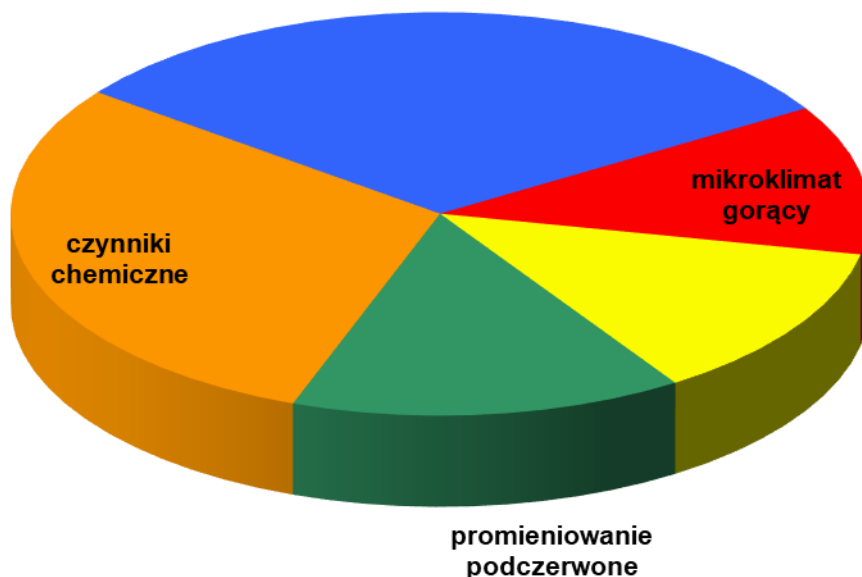
- 4) W warunkach przekroczenia normatywów higienicznych pracowało 1386 osób w 11 zakładach pracy, w tym:
- 761 osób w 4 zakładach w przekroczeniu NDS czynników chemicznych,
 - 321 osób w 2 zakładach w przekroczeniu NDS pyłów,
 - 793 osoby w 8 zakładach w przekroczeniu NDN hałasu,
 - 307 osób w 1 zakładzie w przekroczeniu wskaźnika WBGT dla mikroklimatu gorącego,
 - 378 osób w 1 zakładzie w przekroczeniu promieniowania optycznego (podczerwone).

Podczas kontroli w roku sprawozdawczym w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w zakładzie produkcji miedzi w dwóch wydziałach produkcyjnych:

- stężenia czynników chemicznych (As, Pb, Cu) oraz wskaźnika WBGT dla mikroklimatu gorącego.

W związku z powyższym wydano 2 decyzje nakazujące poprawę warunków pracy poprzez obniżenie poziomu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (9 punktów nakazów).

Struktura zatrudnionych w warunkach przekraczających normatywy higieniczne w 2020r.



5) W wyniku kontroli sprawdzających w 3 zakładach stwierdzono poprawę warunków pracy ogółem dla 254 pracowników, w tym:

- a) w zakładzie produkcji miedzi stwierdzono poprawę warunków pracy dla 12 pracowników Wydziału Pieców Anodowych w zakresie narażenia na As i Pb. Poprawę uzyskano poprzez działania techniczne, takie jak: zabudowa instalacji lokalnej wentylacji hali metalurgicznej, optymalizacja pracy instalacji odpylania gazów z pieców anodowych HMG I w zakresie odsiarczania gazów,
- b) w zakładzie wykonującym remonty specjalistyczne stwierdzono poprawę warunków pracy dla 9 pracowników narażonych na wolną krystaliczną krzemionkę. Na poprawę warunków pracy wpłynęła zmiana warunków wykonywanych prac spawalniczych (prace w nowo wybudowanej hali spawalniczej),
- c) w zakładzie produkcji konstrukcji stalowych stwierdzono poprawę warunków pracy ogółem dla 233 pracowników w zakresie narażenia na pyły i mangan. Na poprawę warunków pracy spawaczy oraz monterów konstrukcji stalowych w zakresie narażenia na dymy spawalnicze wpłynęła zmiana składu chemicznego drutu spawalniczego dokonana przez producenta.

Ponadto w 2 zakładach podczas kontroli sprawdzających stwierdzono poprawę warunków pracy w zakresie zapewnienia właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń pracy:

- d) w zakładzie przetwórstwa tłuszczów zwierzęcych i roślinnych odnowiono powierzchnie ścian i sufitów trzech pomieszczeń pracy, przystosowując je do łatwego czyszczenia lub zmywania,

- e) w zakładzie produkcji stalowych mat do zbrojenia betonu przeprowadzono remont powierzchni posadzki betonowej oraz odnowiono powierzchnie ścian hali produkcyjnej, przystosowując je do łatwego czyszczenia lub zmywania.

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

W roku 2020 nadzorem objęto następujące podmioty w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin: 4 producentów, 2 dalszych użytkowników (formulatorów) 49 dystrybutorów, 112 stosujących.

Ogółem przeprowadzono 41 kontroli w 41 zakładach.

- a) W Hucie Miedzi „Głogów” przeprowadzono 2 kontrole, z w tym jedną dotyczącą stosowanego prekursora narkotyków kategorii 3 - rozcieńczalnika „Birol”, będącego mieszaniną toluenu, acetonu i octanu etylu używanego w Wydziałach Metalurgicznych do odfłuszczenia elementów styków elektrycznych produkowanych katod, w tym oceniono kartę charakterystyki i Etykiety „Birolu” oraz drugą dotyczącą stosowania produktów biobójczych przeznaczonych do dezynfekcji rąk i powierzchni.
- b) W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi skontrolowano łącznie 35 obiektów, w tym: 33 kontrole dotyczące stosowania przeprowadzono w 33 zakładach, natomiast 2 kontrole w zakresie udostępniania na rynku stanowiły: jedna dotycząca sprzedaży u dystrybutora oraz druga wykonana w związku z realizacją wytycznych nt. sprzedaży internetowej. Oceniono łącznie 38 produktów biobójczych, w tym prawidłowość sporządzonych 17 kart charakterystyki i 16 Etykiet.
- c) Łącznie przeprowadzono 39 kontroli w 39 zakładach stosujących niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne dotyczące m.in.: oceny warunków stosowania chemikaliów, w tym prekursorów narkotyków w 6 zakładach, produktów biobójczych w 33 zakładach.
- d) W wyniku kontroli przeprowadzonej w związku z realizacją wytycznych dotyczących oceny zgodności z obowiązującymi przepisami internetowej oferty reklamowej produktów biobójczych produkowanych w jednym zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości: w reklamie tych produktów brak sformułowania: „Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem należy przeczytać etykietę i informacje dotyczące produktu” oraz brak widocznych informacji o zagrożeniach. Wydano jedną decyzję nakazującą usunięcie dwóch uchybień.

5. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi w środowisku pracy.

W 2020 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowały się 24 zakłady pracy, zatrudniające w narażeniu lub w kontakcie na czynniki rakotwórcze 3080 pracowników (raz liczonych), co stanowiło 27 % ogólnej liczby zatrudnionych objętych nadzorem (11584).

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

Z działalnością tą związane jest narażenia pracowników na czynniki rakotwórcze, takie jak: rakotwórcze związki arsenu, kadmu i niklu, benzo(a)piren, azbest, stosowane substancje lub mieszaniny sklasyfikowane jako rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1A lub 1B (m.in. chromian i dichromian potasu (VI), chlorek kadmu (II), dichlorek niklu (II), azotan niklu (II), bromian potasu, hydrazyna), pyły drewna.

- a) W 2020 roku w 1 zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę z zakresu czynników rakotwórczych w zakładzie budowlanym zajmującym się usuwaniem wyrobów zawierających azbest - podczas rozbiórki eternitu stanowiącego jedną z warstw konstrukcji dachu Hali Elektorafinacji Miedzi P-7 na terenie Huty Miedzi „Głogów”.
Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

6. Działalność w zakresie chorób zawodowych.

Ogółem w 2020 r. wydano 11 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym:

- a) **6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej** - każda z nich dotyczyła 1 jednostki chorobowej, tj.:

- 1 przypadek „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: guzki głosowe twarde*” - pozycja 15.1 wykazu chorób zawodowych,
- 2 przypadki „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych*” - pozycja 15.2 wykazu chorób zawodowych,
- 2 przypadki „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosni i trwałą dysfonią*” - pozycja 15.3 wykazu chorób zawodowych,
- 1 przypadek „*gruźlica*” - poz. 26; od decyzji wpłynęło odwołanie złożone przez zakład pracy, po rozpatrzeniu przez PWIS we Wrocławiu decyzja została utrzymana w mocy.

- b) **3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej** - każda dotyczyła 1 jednostki chorobowej, tj:

- 1 przypadek „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosni i trwałą dysfonią*” wymienionej w pozycji 15.3 wykazu chorób zawodowych,
- 1 przypadek „*nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: nowotwór skóry*” wymienionej w pozycji 17.4 wykazu chorób zawodowych
- 1 przypadek „*przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka*” - pozycja 20.1 wykazu chorób zawodowych;

- c) **2 decyzje umarzające w całości postępowanie administracyjne** (wydane na podstawie art. 105 §2 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony).

7. W zakresie działalności dotyczącej wniosków, rozpatrywano 2 sprawy.

Wniosek mieszkanki Głogowa z prośbą o interwencję w sprawie uciążliwej działalności zakładu (hałas, zapylenie) związanej ze składowaniem odpadów po budowie dróg na sąsiadującym placu. Podczas kontroli ustalono, że plac nie zmienił swojego przeznaczenia, a materiały są na nim składowane zgodnie ze sposobem użytkowania. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W związku z powyższym zarzuty podnoszone w skardze są bezprzedmiotowe.

Skargę pracownicy na niezgodne z przepisami bhp warunki pracy w zakresie: szkoleń, dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, pomiarów środowiska pracy. Podczas kontroli ustalono, że: wszyscy pracownicy posiadają aktualne, ważne zaświadczenia o ukończonych szkoleniach w dziedzinie bhp, pracodawca ocenił i udokumentował ryzyko zawodowe, z którym zapoznał pracowników (sporządzona dokumentacja nie wymaga weryfikacji), czynniki

szkodliwe dla zdrowia nie występują w stopniu uzasadniającym wykonywanie badań i pomiarów środowiska pracy. Kontrola oceny warunków bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników, w zakresie podnoszonych zarzutów nie wykazała nieprawidłowości. W związku z powyższym zarzuty podnoszone w skardze uznano za bezzasadne.

8. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2020r. nie zaszła konieczność przeprowadzenia kontroli w tym zakresie z uwagi na brak zgłoszeń o łamaniu zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

V. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Kierunki działania

- 1) Nadzorowanie i ocenianie warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych, wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży oraz w żłobkach i w szkołach wyższych.
- 2) Prowadzenie działań zmierzających do zapewnienia sprzyjającego zdrowiu środowiska nauczania, wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży w nadzorowanych placówkach.
- 3) Sprawowanie nadzoru nad zapewnieniem higienicznych warunków procesu nauczania.
- 4) Prowadzenie postępowania administracyjnego w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

2. Działalność kontrolno – represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	44
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	7
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	2
4.	Liczba wydanych postanowień	-
5.	Liczba wystawionych mandatów	-
6.	Kwota mandatów	-

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2020r.

1) Informacje wstępne

W roku 2020 na terenie powiatu głogowskiego bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 101 placówek oświatowo-wychowawczych.

Od dnia 15 marca 2020r. w związku z art.1 pkt. 6 ustawy z dnia 23 stycznia 2020r. o zmianie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2020r., poz. 322 z późn. zm.) przejęto od Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu do nadzoru sanitarnego 17 placówek nauczania i wychowania dla których Powiat Głogowski jest organem prowadzącym, m.in.: I Liceum Ogólnokształcące, II Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Politechnicznych, Zespół Szkół Ekonomicznych, Zespół Szkół im. Jana Wyżykowskiego, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących, Zespół Szkół Samochodowych i Budowlanych, Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczych, Głogowskie Centrum Kształcenia Zawodowego, 5 placówek pieczy zastępczej (Domy dziecka), Dom Pomocy Społecznej dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych Intelaktnie (Filia DPS „Magnolia” w Głogowie), Powiatowe Centrum Poradnictw Psychologiczno-Pedagogicznego.

Ponadto w 2020r. rozpoczęły działalność nowe placówki:

- Przedszkole Gminne w Jaczowie, ul. Smardzowska 1
- Żłobek Gminny w Jaczowie, ul. Główna 21L
- Żłobek Niepubliczny „Jarzębinki” w Głogowie, ul. Gwiazdzista 16
- Filia Przedszkola Niepublicznego „Jarzębinki” w Głogowie, ul. Jagiellońska 25,

- Żłobek Niepubliczny Akademia Małych Pociech „U Dula” w Głogowie, ul. Rudnowska 32.

Przed rozpoczęciem działalności żłobki i przedszkole niepubliczne zwracały się do PPIS w Głogowie o wydanie decyzji spełnienia wymagań lokalowych i sanitarnych lub opinii o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w placówkach. Po przeprowadzeniu kontroli stwierdzono, że pomieszczenia i wyposażenie spełniają wymagania zdrowotne i higieniczne obowiązujące w tego typu placówkach i zapewniają sprzyjające zdrowiu środowisko pobytu i wychowania.

2) Stan sanitarno-techniczny placówek

Na terenie powiatu głogowskiego nie stwierdzono funkcjonowania budynków o złym stanie sanitarno-technicznym, w których prowadzona jest działalność dydaktyczno-wychowawcza.

Ogółem w 2020 r. przeprowadzono 44 kontrole sanitarne, w tym 34 kontrole zrealizowano zgodnie z planem:

- Skontrolowano 16 placówek oświatowych (kontrole podstawowe),
- Przeprowadzono 10 przeglądów szkół przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego,
- 5 kontroli przeprowadzono na wniosek strony w związku z wydaniem decyzji spełnienia wymagań lub opinii,
- 3 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży,
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków decyzji administracyjnych,
- 8 kontroli tematycznych (ocena wdrożenia i przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzeniania się COVID-19).

Prowadzone jest w dalszym ciągu postępowanie administracyjne wszczęte w latach ubiegłych, tj. w:

- **Szkole Podstawowej Nr 2 w Głogowie, Budynek przy ul. Sikorskiego 11** - dotyczące zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w sali gimnastycznej. Postępowanie wszczęte było w 2015r. i termin realizacji decyzji został przedłużany do 31.12.2020 r. w związku z brakiem środków finansowych. Zwrócono się do PPIS w Głogowie o ponowną prolongatę tej decyzji i dołączono opinię świadczącą o złym stanie technicznym tego pomieszczenia sporządzoną przez Inspektora Nadzoru Urzędu Miejskiego w Głogowie, tj. zły stan techniczny stropu nad salą gimnastyczną, drewniane belki stropu spróchniałe, lampy oświetleniowe w sali gimnastycznej przymocowane do spróchniałych belek i instalacja elektryczna wyeksploatowana i stwarza zagrożenie pożarowe. W związku z tym sprawę tę przekazano do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w celu podjęcia działań. Decyzję o zmianie decyzji PPIS w Głogowie podejmie po otrzymaniu informacji o stanie technicznym tej sali gimnastycznej.

Ponadto postępowanie administracyjne wszczęte przez DPWIS we Wrocławiu w następujących placówkach:

- **Zespół Szkół Politechnicznych w Głogowie, pl. Jana z Głogowa 7** -dotyczące zapewnienia równych, nieśliskich stopni schodów na klatkach schodowych. Postępowanie to prowadzone jest od 2008r. i było już wielokrotnie przedłużane. Drugie postępowanie dotyczy doprowadzenia do równej nawierzchni i właściwego stanu sanitarno-technicznego boiska szkolnego. Termin realizacji obowiązków upłynął 31.12.2020r.

- **Zespół Szkół im. Jana Wyżykowskiego w Głogowie, ul. Wita Stwosza 3a** – dotyczące poprawy stanu ścian na korytarzu. Prolongowano termin realizacji decyzji do 30 września 2021r.
- **Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych w Głogowie, ul. Folwarczna 55-** dotyczące zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznych zaplecza sanitarnego sali gimnastycznej. Decyzja jest prolongowana do 31.12.2021r.

Zakończono postępowanie administracyjne i sprawdzono wykonanie nakazanych obowiązków w następujących placówkach:

- **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kotli** (Budynek przedszkola) -dotyczące zapewnienia zgodnego z parametrami Polskiej Normy PN-EN 12464-1 „Światło i oświetlenie-Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach” oświetlenia w pomieszczeniach przedszkola,
- **Zespół Szkół Ekonomicznych w Głogowie-** dotyczące zapewnienia dobrych warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych uczniów,
- **Szkołę Podstawowej Nr 3 w Głogowie, pl. Mieszka I 22** - dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnohigienicznych uczniów w budynku głównym,
- **Przedszkolu Publicznym Nr 21 w Głogowie, ul. Ziemowita 2** - dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnohigienicznych dzieci.

3) Inne informacje o podjętych działaniach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży

W 2020r. w związku z trwaniem stanu epidemii COVID-19 działania skierowane były głównie na ograniczanie rozprzestrzeniania się tej choroby.

- W związku z ograniczeniem od dnia 12 marca 2020r. funkcjonowaniem jednostek systemu oświaty i przejściem szkół na nauczanie zdalne wstrzymano realizowanie Harmonogramu kontroli na 2020r.
- Na bieżąco przekazywano organom prowadzącym placówki nauczania i wychowania oraz samym placówką wytyczne oraz stanowiska GIS dotyczące powyższego problemu: Wytyczne przeciwepidemiczne dla przedszkoli, żłobków, szkół, Stanowisko GIS w sprawie stosowania środków do dezynfekcji rąk u dzieci, w sprawie ozonowania pomieszczeń placówek oświatowych, itp. Ponadto wszystkie wytyczne zamieszczano na stronie internetowej PSSE w Głogowie.
- Po wznowieniu funkcjonowania przedszkoli, żłobków i szkół w ograniczonej formie przeprowadzono kontrole, których zakres dotyczył między innymi oceny wdrożenia i przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzeniania się COVID-19. Podczas tych kontroli szczególną uwagę zwracano na: wprowadzenie i przestrzeganie procedur i zasad funkcjonowania placówek w czasie epidemii w reżimie sanitarnym, zapewnienie środków do dezynfekcji rąk przy wejściach do budynków i w innych miejscach, zapewnienie stałej dostępności do środków higieny osobistej w toaletach (mydła, płynu dezynfekcyjnego, ręczników jednorazowego użytku), usunięcie z pomieszczeń przedmiotów i sprzętu, którego nie można umyć lub wydezynfekować, wietrzenie pomieszczeń, wyznaczenie pomieszczenia w którym można odizolować ucznia w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych, monitorowanie codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymaniem czystości w salach zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji

powierzchni dotykowych-poręcz, klamek i powierzchni płaskich (blatów, włączników, klawiatur).

- W sierpniu 2020r. przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2020/2021 uczestniczono w 2 spotkaniach z dyrektorami szkół i przedstawicielami organów prowadzących. Podczas spotkań omówiono zagadnienia dotyczące „Wytycznych GIS, MZ i MEN dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek obowiązujących od 1 września 2020r. oraz odpowiadano na pytania i wątpliwości w zakresie organizacji nowego roku szkolnego w stanie epidemii. W spotkaniach tych wzięło udział 9 dyrektorów placówek podległych Powiatowi Głogowskiemu i 23 dyrektorów szkół podstawowych i przedszkoli.
- Po rozpoczęciu roku szkolnego 2020/2021 zgodnie z § 18 ust. 2 a, 2 c rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1604) na wnioski dyrektorów placówek oświatowych wydawano opinie o czasowym zawieszeniu zajęć w szkołach i przedszkolach ze względu na sytuację epidemiologiczną. Wydano 28 opinii pozytywnych ze względu na zwiększone ryzyko epidemiczne związane z zakażeniem SARS-CoV-2 oraz koniecznością wprowadzenia ograniczeń w celu zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego dzieciom, uczniom i pracownikom (Przedszkole Nr 1,2,3,6,15,19,20,21 w Głogowie, Przedszkole w Jaczowie, Szkoła Podstawowa Nr 2,3,6,8,11 w Głogowie, Szkoła Podstawowa w Nielubi, Brzegu Głogowski, Przemóściu, I Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, Zespół Szkół im. Jana Wyżykowskiego). Ponadto wydano 5 opinii negatywnych w związku z brakiem przesłanek epidemiologicznych na ograniczenie zajęć (Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczych w Głogowie, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kotli, Szkoła Podstawowa w Nielubi i Brzegu Głogowskim).
- Prowadzono stały kontakt teleinformatyczny z dyrektorami placówek nauczania i wychowania i organami prowadzącymi w zakresie funkcjonowania tych placówek w czasie pandemii oraz w przypadkach zachorowań na COVID-19 pracowników lub uczniów.

4) Warunku sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

Zasady organizowania i nadzorowania wypoczynku dzieci i młodzieży określają następujące przepisy:

- art. 92a do art. 92t ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2020r. poz. 1327 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 r., poz. 452).

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

Ponadto w związku ze stanem epidemii w tym roku Ministerstwo Edukacji Narodowej we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministerstwem Zdrowia przygotowało wytyczne dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży. Procedury te służyły ograniczeniu ryzyka zakażenia dzieci i młodzieży oraz kadry podczas zorganizowanego wypoczynku letniego w czasie trwania epidemii COVID-19 na terenie kraju.

Przygotowane wytyczne zawierały wymagania i procedury dotyczące przygotowania wypoczynku, w tym organizacji wyżywienia uczestników, bazy noclegowej czy

wyposażenia w środki ochrony osobistej, itp. Opisana została również procedura postępowania w sytuacji podejrzenia zakażeniem koronawirusem wśród uczestników, kadry i innych pracowników wypoczynku. W wytycznych znalazły się też zalecenia dla rodziców, którzy zdecydowali się wysłać swoje dziecko na kolonie czy obóz letni.

Zimowy wypoczynek

W elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 2 pięciodniowych turnusów zimowego wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonie), których organizatorem była Fundacja Football Academy Group, ul. Kowalska 2, Opole. W ramach nadzoru nad wypoczynkiem przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną i stwierdzono, że półkolonia organizowana była w pomieszczeniach Technikum Nr 6 w Głogowie przy ul. Folwarcznej 55. W tej formie wypoczynku wzięło udział 12 dzieci w wieku 8-10 lat, trenujących w szkółce piłkarskiej Football Academy Głogów. W ramach zajęć odbywały się codzienne treningi piłkarskie doskonalące technikę piłkarską, gry i zabawy oraz wyjścia do kina, na basen, na kręgielnię.

Letni wypoczynek

W elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 11 turnusów letniego wypoczynku w miejscu zamieszkania zorganizowanych przez:

- ZHP Hufiec Głogów, ul. Gwiazdzista 2 w Głogowie- 6 turnusów, w tym 2 turnusy nie odbyły się w związku z brakiem zgłoszeń uczestników.
- Chrobry Głogów S.A. ul. Rudnowska 17B w Głogowie- 2 turnusy,
- ZHR Okrąg Dolnośląski ul. Pomorska 27/2 Wrocław- 1 turnus w parafii św. Klemensa w Głogowie, ul. Sikorskiego 23.
- Fundację Football Academy Group, ul. Kowalska 2, Opole- 2 turnusy w Zespole Szkół Przyrodniczych i Branżowych w Głogowie, ul. Folwarczna 55.

W czasie trwania wypoczynku przeprowadzono 2 kontrole, skontrolowano 2 turnusy i stwierdzono:

- **Półkolonia Chrobry Głogów** - w półkolonii wzięło udział 27 dzieci w wieku 6-12 lat głównie uczęszczających do szkoły piłkarskiej Chrobry Głogów. Zajęcia prowadzone były na boisku treningowym i w budynku zaplecza piłkarskiego w 2 grupach. W ramach zajęć były codzienne treningi piłkarskie doskonalące technikę piłkarską, nauka piłkarskiego języka angielskiego, gry i zabawy. W czasie zajęć uczestnicy otrzymywali 2 posiłki (śniadanie i obiad).
- **Półkolonia ZHP Hufiec Głogów ul. Gwiazdzista**- w skontrolowanym turnusie wzięło udział 25 dzieci. Zajęcia prowadzone były w 3 grupach i każda grupa półkolonii miała wyznaczoną osobną salę zajęć oraz duża część zajęć odbywa się na wolnym powietrzu. Realizowane były zajęcia artystyczne (malowanie, rysowanie, śpiewanie, taniec), zajęcia edukacyjne (doświadczenia fizyczne i chemiczne), gry oraz zabawy. Wszystkie zajęcia dostosowane były do wieku uczestników i panującego reżimu sanitarnego. W czasie pobytu na półkolonii dzieci zjadały II śniadanie i obiad dostarczany był w formie cateringu.

Ponadto w czasie przeprowadzanych kontroli półkolonii oceniano wdrożenie Wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MZ, MEN dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzeniania się COVID-19, między innymi stwierdzono, że: Opracowano i przedstawiono uczestnikom, rodzicom/opiekunom, kadrze wypoczynku regulamin pobytu z zasadami podczas trwania wypoczynku, zapewniono środki do dezynfekcji rąk przy wejściach do budynków i w innych miejscach, prowadzony był monitoring prac porządkowych i dezynfekcyjnych

w miejscach wykorzystywanych przez dzieci, pomieszczeń sanitarnohigieniczne zgodnie z procedurami, zapewniona była opieka medyczna, zorganizowano pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika lub pracownika kadry, u której wystąpiły objawy choroby.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W czasie trwania wypoczynku zimowego i letniego nie było przypadków zachorowań ani wypadków i urazów.

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

1. Kierunki działania

- 1) Koordynowanie i realizowanie interwencji programowych i nieprogramowych, inicjowanie zadań w obszarze edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zagrożeń zdrowotnych i profilaktyki chorób wynikających z przepisów o ochronie zdrowia z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa.
- 2) Nawiązywanie współpracy ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych w zakresie realizacji zadań ochrony zdrowia.
- 3) Tworzenie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, zarządzania treścią serwisów internetowych PSSE w Głogowie w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych wizytacji	-
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	-
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	-
4.	Liczba wydanych postanowień	-
5.	Liczba wystawionych mandatów	-
6.	Kwota mandatów	-

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

Zawieszenie z dniem 12 marca 2020r., prowadzenia w szkołach zajęć dydaktyczno – wychowawczych, zamknięcie szkół oraz konieczność ograniczania kontaktów międzyludzkich, w związku z ogłoszoną na terenie kraju epidemią wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2 uniemożliwiły realizację poszczególnych zadań.

1) W zakresie zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

Podjęte działania w celu zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu: Program Ograniczenia zdrowotnych następstw palenia tytoniu Światowy Dzień bez Tytoniu oraz Światowy Dzień Rzucania Palenia 2020 roku nie był realizowany.

Program Bieg po zdrowie - W roku szkolnym 2019/2020 kontynuowana była realizacja IV edycji programu profilaktyki palenia tytoniu „Bieg po zdrowie” opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami z Wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. Program skierowany jest do uczniów klas IV (grupa wiekowa 9-10 lat). Głównym celem programu jest opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności z życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Do realizacji programu nie zapewniono w roku szkolnym 2019/2020 materiałów edukacyjnych, zalecono realizować program

na materiałach z poprzednich lat lub korzystając z materiałów zamieszczonych na stronie internetowej programu <https://www.gov.pl/web/edukacja-i-nauka/bieg-po-zdrowie-program-antytytoniowej-edukacji-zdrowotnej> lub stronie internetowej PSSE w Głogowie <http://psseglogow.pl/bieg-po-zdrowie>. Pomimo tych utrudnień do programu w powiecie głogowskim przystąpiło 12 szkół podstawowych. Sprawozdanie w wersji papierowej które obejmowało okres od września 2019r. do 11 marca 2020r., otrzymano od ośmiu szkolnych realizatorów. Edukacją objęto 218 osób. Zakończono realizację programu.

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

Prowadzone działania związane z ograniczeniem używania substancji psychoaktywnych i związanych z tym szkód zdrowotnych: Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS - Działania profilaktyczne w zakresie HIV/AIDS oraz działania dotyczące środków zastępczych - Dopalaczy - kierowane w szczególności do młodzieży szkolnej oraz ogółu społeczeństwa nie były realizowane. **Projekt Profilaktyczny Program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.** Na terenie Głogowa realizowany był w szkołach ponadgimnazjalnych program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Program kontynuowany był w jednej szkole średniej. Wizytacji programowej nie przeprowadzono. Edukacją objęto 58 osób.

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

Podjęte działania w zakresie wspierania rozwoju i zdrowia fizycznego, psychospołecznego oraz zapobiegania najczęstszym problemom zdrowotnym i społecznym dzieci i młodzieży: Program **Trzymaj Formę** skierowany jest do uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych. Głównym celem programu jest zwrócenie uwagi na codzienne zachowania młodzieży w zakresie żywienia, nawodnienia i aktywności fizycznej. W XIV edycji programu chęć uczestnictwa zgłosiło 12 szkół podstawowych, zespół placówek szkolno – wychowawczych oraz zespół szkolno – przedszkolny. Do konkursu internetowego prawidłowo zarejestrowały się 4 szkoły, 41 uczniów, jednakże w związku z zaistniałą sytuacją konkurs z dniem 09 kwietnia został zawieszony a z dniem 19 maja odwołany.

Program Skąd się biorą produkty ekologiczne – edycja pilotażowa. Na terenie powiatu głogowskiego w roku przedszkolnym 2019/2020 realizowana była pilotażowa edycja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Drugą grupą odbiorców są rodzice i opiekunowie dzieci. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenie programu: zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia, zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych. Do realizacji programu wytypowano 3 przedszkola oraz 4 oddziały przedszkolne, z uwagi na ograniczoną liczbę materiałów edukacyjnych (140 szt.). Zajęcia w programie „Skąd

się biorą produkty ekologiczne” realizowane były poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego "Skąd się biorą produkty ekologiczne", jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. Sprawozdanie w wersji papierowej które obejmowało okres od września 2019r. do 11 marca 2020r., otrzymano od 5-ciu przedszkolnych realizatorów. Program częściowo zrealizowano w 5 obiektach przez 6 przedszkolnych koordynatorów programu. W realizacji programu wzięło udział 39 rodziców oraz 82 dzieci. Wizytacji programowych nie przeprowadzono.

Program profilaktyczny Wybierz Życie Pierwszy Krok - W roku szkolnym 2019/2020 do realizacji program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” przystąpiło 5 szkół średnich. Realizację rozpoczęto w lutym, po odebraniu materiałów edukacyjnych przez szkolnych koordynatorów. Z uwagi na zaistniałą sytuację program nie został zrealizowany. Wizytacji programowej nie przeprowadzono.

Akcja zimowa – Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie pracownik oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadził dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych na temat zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym. Najnowsze informacje dotyczące tematyki zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym zamieszczono na stronie internetowej <http://www.psseglogow.pl/akcja-zimowa1> Działaniami objęto głogowskie placówki tj., przychodnie lekarskie, szpital, poradnie rehabilitacyjną, apteki, gabinety lekarskie, ginekologiczne, sołectwa powiatu głogowskiego oraz placówki, w których zaplanowano i organizowano zajęcia z młodzieżą i dziećmi w ramach ferii zimowych. Edukacją objęto ok. 223 osoby.

Światowy Dzień Seniora – wszelkie działania kierowane do osób starszych ukierunkowane były szczepienia p. pneumokokom, grypie oraz zachowań zdrowotnych Seniorów w okresie pandemii koronawirusa. Edukacją objęto 185 seniorów z 4 obiektów.

INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE W RAMACH AKCJI PROZDROWOTNYCH

Działania ukierunkowane na walkę z pandemią zachorowań na COVID-19.

Od 09.03.2020r. wszelkie działania skierowano na przeciwdziałanie zakażeniu koronawirusem SARS-CoV-2. **Kampania edukacyjna dedykowana koronawirusowi**, plakaty informacyjne w wersji elektronicznej przekazano do aptek – 26 obiektów, szkół podstawowych – 22 placówki oraz do lokalnych mediów - spoty radiowe i artykuły do prasy. Plakaty zwiększające świadomość społeczeństwa na temat postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem – wersja papierowa 9 biur podróży. Akcją edukacyjną objęto również zakład poprawczy i schronisko dla nieletnich oraz zakład karny. Najnowsze informacje na temat epidemii wywołanej koronawirusem SARS-CoV-2, tj. pomoc osobom objętym kwarantanną, listę OPS, PCWR i GOPS, ulotki zawierające wskazówki mogące ułatwić kontakt z dzieckiem przedszkolnym oraz wczesnoszkolnym 7-10 lat w ramach działań edukacyjnych w zakresie koronawirusa zamieszczono na stronie internetowej Stacji <http://psseglogow.pl> oraz <http://psseglogow.pl/koronawirus>. Ponadto przeprowadzano wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi oraz przebywającymi w kwarantannie lub izolacji domowej.

PODSUMOWANIE

W celu zwiększenia edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia w 2020 roku pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził również działania edukacyjne związane z jednorazowymi akcjami prozdrowotnymi dotyczące:

- Szczepień ochronnych „**Zaszczep się wiedzą**”, „**Europejski Tydzień Szczepień**”. Są to cykliczne działania edukacyjno – informacyjne poświęcone propagowaniu właściwych zachowań higienicznych i szczepień ochronnych jako najefektywniejszych sposobów ochrony przed zachorowaniami. Działaniami objęto żłobki – 12, przedszkola oraz oddziały przedszkolne – 31, szkoły podstawowe – 21 oraz szkoły średnie – 9. (73 obiekty). Informację zamieszczono na stronie internetowej Stacji <http://psseglogow.pl/europejski-tydzień-szczepień>
- Akcji „**Tulipany Mocy**” dotycząca dzieci z dystrofią mięśniową, która ma na celu zwiększyć wiedzę i uwrażliwić społeczeństwo na to, że żyją wśród nas osoby z dystrofią mięśniową. Działaniami objęto 31 przedszkoli, oddziałów przedszkolnych, 22 – szkoły podstawowe oraz 13 NZOZ. (66 obiektów).

VI. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

1. Kierunki działania

- 1) Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych zwłaszcza nad warunkami higieny środowiska oraz higieny wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk w sprawach projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, projektów planów remediacji historycznego zanieczyszczenia powierzchni ziemi w odniesieniu do zanieczyszczenia w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz warunków przeprowadzenia działań naprawczych w odniesieniu do szkody w środowisku w ujęciach wody przeznaczonej do spożycia oraz wody w kąpieliskach.
- 2) Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami higieniczno-sanitarnymi udzielania świadczeń zdrowotnych, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, przy wydawaniu opinii na wnioski organu administracji architektoniczno-budowlanej czy na wnioski zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie.

2. Działalność kontrolna i opiniodawcza

1.	Liczba kontroli	40
2.	Liczba wydawanych decyzji merytorycznych	0
3.	Liczba decyzji płatniczych	31
4.	Liczba postanowień	62
5.	Liczba opinii sanitarnych	31
6.	Liczba uzgodnień	29

Działalność kontrolna i opiniodawcza prowadzona jest w ramach:

- 1) Opiniowania studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin - sprawowania nadzoru nad warunkami higieny środowiska.
- 2) Wydawania opinii na poszczególnych etapach postępowania administracyjnego prowadzonego przez prezydenta, wójtów lub RDOŚ przed wydaniem decyzji uwarunkowań środowiskowych na realizację inwestycji zaliczanych do przedsięwzięć mogących pogorszyć stan środowiska (opinie w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i określenia ewentualnego zakresu raportu dla planowanego przedsięwzięcia oraz opinie w sprawie środowiskowych uwarunkowań zgody na realizację przedsięwzięć w oparciu o raporty oddziaływania na środowisko).

- 3) Udziału w realizacji nadzoru nad warunkami higienicznymi i zdrowotnymi w zakładach pracy, obiektach nauczania i wychowania, świadczeń zdrowotnych, żywienia i żywności oraz innych zakładach użyteczności publicznej przy wydawaniu opinii na poszczególnych etapach przygotowania i realizacji inwestycji poprzez:
- a) uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
 - b) kontrole obiektów przed przystąpieniem do ich użytkowania,
 - c) wydawanie opinii odnośnie dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania,
 - d) uczestniczenie w załatwianiu interwencji w sprawach uciążliwości środowiskowych.

W 2020 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydano:

- a) 20 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w tym 1 opinię negatywną oraz 1 opinię dotyczącą projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- b) 26 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 26 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- c) 25 opinii dotyczących dokumentacji projektowej,
- d) 4 uzgodnienia warunków zabudowy,
- e) 31 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych,
- f) 15 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan sanitarny powiatu głogowskiego w 2020r.

Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2020 była bardzo utrudniona poprzez panującą na świecie pandemię, wszyscy pracownicy zostali oddelegowani do wykonywania czynności związanych z panującą sytuacją epidemiologiczną. Rezultatem tego jest o wiele większa w porównaniu do roku poprzedniego ilość obiektów, wobec których nie zgłoszono sprzeciwu poprzez niezajęcie stanowiska.

Obiekty przekazywane do użytkowania charakteryzują się zastosowaniem nowoczesnych urządzeń oraz rozwiązań technologicznych. Lokale usługowe wyróżniają się wysokim standardem pomieszczeń, m.in. w zakresie wykończenia powierzchni, wyposażenia w instalacje sanitarne, który umożliwia utrzymanie odpowiedniego reżimu sanitarnego świadczonych usług.

Dokumentacje przedkładane w postępowaniu związanym z oceną oddziaływania na środowisko przedsięwzięć zawierają karty informacyjne znacznie wybiegające poza ustawowy zakres i obejmują elementy projektu budowlanego uwzględniające zabezpieczenia standardów środowiskowych. Znaczną ich część stanowią przedsięwzięcia realizowane na terenie Huty Miedzi „Głogów”, mające na celu ograniczenie szkodliwego wpływu czynników procesu produkcyjnego na środowisko oraz poprawę jakości powietrza wewnątrz pomieszczeń, poprawiając tym samym warunki pracy. Przedmiotowe inwestycje uwzględniają również stany awaryjne oraz sytuacje nieprzewidziane podczas przebudowy zakładu. W związku z powyższym wydawane są postanowienia o braku potrzeby przeprowadzania oceny na środowisko takich przedsięwzięć.

VIII. Oddział Laboratoryjny

1. Kierunki działania

- 1) Utrzymanie systemu zarządzania jakością opartego o wymogi aktualnej wersji normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.
- 2) Utrzymanie akredytacji w zakresie badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych wody, w zakresie identyfikacji pałeczek z rodzaju Salmonella, Shigella oraz w zakresie oceny skuteczności procesu sterylizacji.
- 3) Nadzór nad wyposażeniem w Laboratorium Badań Mikrobiologicznych, szczególnie nad wyposażeniem pomiarowym i korzystanie wyłącznie z certyfikowanych materiałów odniesienia.
- 4) Doskonalenie współpracy z Sekcją Higieny Komunalnej i Sekcją Epidemiologii PSSE Głogowie, PSSE w Górze i PSSE w Polkowicach, które dostarczają próbki do badań w zakresie ustalania terminów, kierunków i rodzajów badań.

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

- badań fizykochemicznych wody do spożycia,
- badań mikrobiologicznych wody do spożycia i wody na pływalniach,
- badań materiału biologicznego,
- ocenę skuteczności procesu sterylizacji.

Co roku odbywa się audit Polskiego Centrum Akredytacji w Warszawie, a co 4 lata zostaje przedłużona akredytacja na kolejny cykl akredytacyjny. Od 25 lipca 2017r. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych rozpoczął piąty cykl akredytacyjny.

W dniu 14 lutego 2020 roku został przeprowadzony przez Polskie Centrum Akredytacji audit w Laboratorium Badań Mikrobiologicznym. W raporcie z oceny PCA stwierdziło, że Laboratorium Badań Mikrobiologicznych spełnia wymagania akredytacyjne i posiada kompetencje techniczne w obszarze badań ujętych w Zakresie Akredytacji Nr AB 625.

2. Działalność kontrolno – represyjna

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych				
2020r.	Liczba badań	Oznaczenia		
		chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne
Badania z nadzoru	417	-	-	874
Badania w ramach działalności pozastatutowej	3231	-	-	6113
Laboratorium Badań Wody / I kwartał 2020 r/				
Badania z nadzoru	72	56	157	119
Badania w ramach działalności pozastatutowej	68	45	80	141

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2020 r.

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

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

I. W Laboratorium Badań Mikrobiologicznych wykonywane były:

- 1) badania diagnostyczne w kierunku bakterii tlenowych (posiew, antybiogram) i grzybów drożdżopodobnych z:
 - a) dróg oddechowych – wymazy z gardła, nosa, jamy ustnej, migdałków,
 - b) zmian skórnych - trądzik, czyraki, owrzodzenia,
 - c) oka, ucha, cewki moczowej, szyjki macicy, nasienia, pochwy, napletka
- 2) badania na obecność *Staphylococcus aureus* MRSA dla chorych przygotowywanych do zabiegów kardiologicznych, ortopedycznych,
- 3) badania mikrobiologiczne moczu – badania ilościowe i jakościowe z oznaczeniem wrażliwości wyizolowanych drobnoustrojów oraz określeniem obecności czynnika hamującego wzrost bakterii,
- 4) badania w kierunku obecności *Streptococcus agalactiae* (GBS),
- 5) badania kału w kierunku schorzeń jelitowych,
- 6) badania kału w kierunku obecności antygenów Rotawirusów i Adenowirusów,
- 7) badania skuteczności procesów sterylizacji.

Oferta badań kierowana jest do:

- podmiotów leczniczych,
- pracodawców zatrudniających pracowników, u których ze względu na rodzaj wykonywanej pracy konieczne jest wykonanie badań na nosicielstwo pałeczek *Salmonella*, *Shigella*,
- kobiet w ciąży,
- osób z objawami ostrego zapalenia gardła oraz infekcji oddechowych,
- osób z objawami zapalenia dróg moczowych,
- osób cierpiących na schorzenia biegunkowe.

II. W Laboratorium Badań Wody - tylko I kwartał 2020 r. wykonywane były:

- 1) badania fizykochemiczne próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (woda wodociągowa, woda ze studni),
- 2) badania mikrobiologiczne próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (woda wodociągowa, woda ze studni), próbek wody z pływalni.

Powyższe badania wykonywane były w ramach nadzoru w zakresie monitoringu kontrolnego i przeglądowego oraz w ramach działalności pozastatutowej.

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych monitorując jakość wykonywanych badań brało udział w badaniach biegłości z częstotliwością określoną w programie zewnętrznego sterowania jakością badań.

Od 1 kwietnia 2020 roku nastąpiła restrukturyzacja Laboratorium polegająca na ograniczeniu zakresu wykonywania badań laboratoryjnych.