

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
MIASTA KONINA I POWIATU KONIŃSKIEGO
ZA ROK 2024**



Konin 2025 rok

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Koninie
Agnieszka Dybała-Kamińska
/podpisano elektronicznie/

Spis treści

I.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	2
II.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia	11
III.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	20
IV.	Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	30
V.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	36
VI.	Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	47
VII.	Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	57
VIII.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	93
IX.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	117
X.	Oddział laboratoryjny	122
XI.	Zakończenie	124

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH**I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.***Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2023 - 2024*

Lp.	Jednostka chorobowa	Rok 2023		Rok 2024	
		Liczba zachorowań	Wsp. zap.	Liczba zachorowań	Wsp. zap.
1.	Dur brzuszny	0	0	0	0
2.	Czerwonka	0	0	0	0
3.	Zatrucia pokarmowe Salmonellozy	33	16,8	43	22
4.	Zatrucia grzybami	0	0	0	0
5.	Botulizm	0	0	0	0
6.	Biegunka u dzieci do lat 2:	78	1417,7	133	2418,2
7.	Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym:	40		35	
	WZW A	2	1,0	2	1
	WZW B ostre	0	0	1	0,5
	WZW B przewlekłe	25	12,7	13	6,6
	WZW C	13	6,6	19	9,7
	inne i nieokreślone	0	0	0	0
8.	Krztusiec	4	2,0	59	30,2
9.	Odra	0	0	0	0
10.	Różyczka	2	1	0	0
11.	Nagminne zapalenie przyusznic	3	1,5	10	5,1
12.	AIDS	0	0	0	0
13.	Borelioza	30	15,3	54	30,2
14.	Grypa potwierdzona testem antygenowym	555	282,5	1448	742
15.	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	54	27,5	67	34,3

I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.



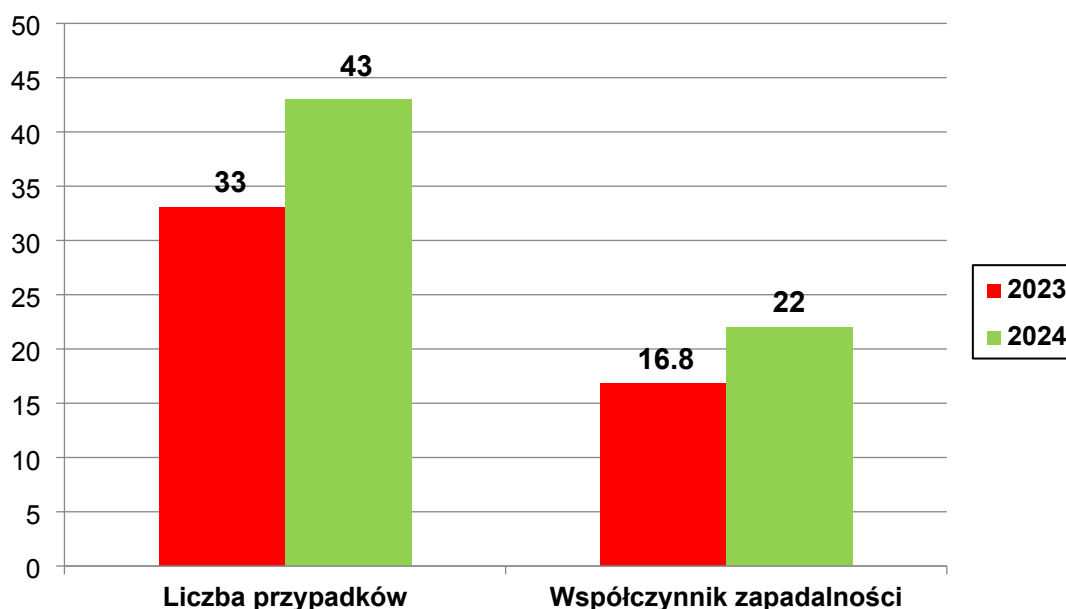
W roku 2024 nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, zatrucia wywołane enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami.

Zwiększyła się liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki **Salmonella** - w roku 2023 zarejestrowano 33 przypadki (wsk. zap. 16,8), natomiast w 2024 - 43 przypadki (wsk. zap. 22); wszystkie przypadki zostały potwierdzone laboratoryjnie.

Spośród czynników bakteryjnych przeważała Salmonella Enteritidis - 40 przypadków, po 1 przypadku Salmonella Typhimurium oraz Salmonella spp. i Salmonelli gr. D. Wśród zachorowań na salmonellę nie odnotowano zgonów.

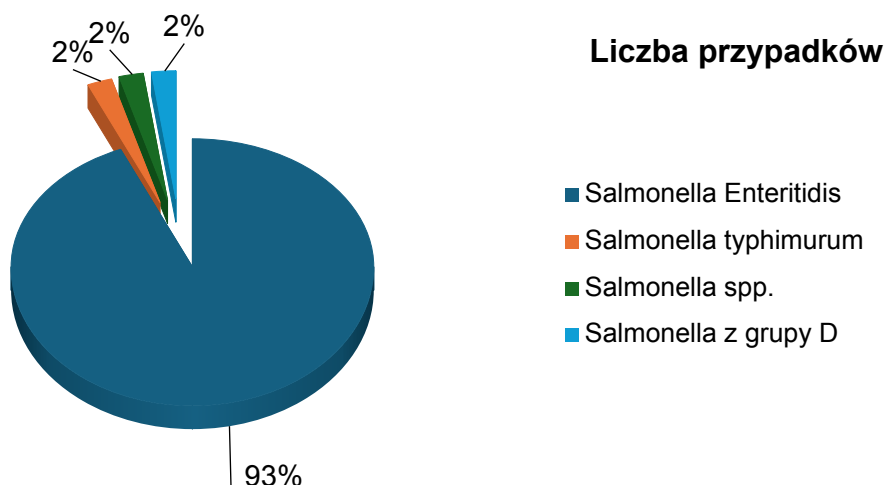
Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2023-2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Rys.2. Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2023-2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby.

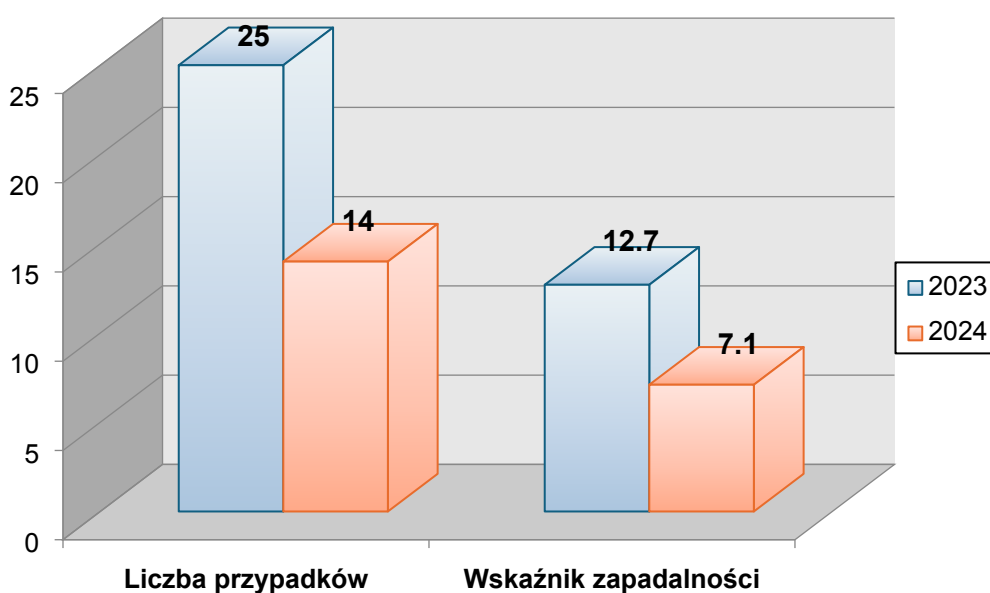
W roku sprawozdawczym podobnie jak ubiegłym wystąpiły 2 zachorowania na WZW „A” (wsk. zap. 1): wystąpiły one u kobiety i mężczyzny z terenu wiejskiego w wieku 50 i 24 lat (zarejestrowano jako ognisko domowe).

Odnótowano spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby; w roku 2023 zarejestrowano 25 przypadków WZW B - postać przewlekłą (wsk. zap. 12,7) natomiast w roku 2024 – zarejestrowano 13 przypadków WZW B - postać przewlekłą (wsk. zap. 6,6).

Odnótowano 1 zachorowanie zakwalifikowane jako ostre – kobieta w wieku 51 lat, nie szczepiona.

Rys. 3. Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2023-2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.1.3. Choroby wieku dziecięcego.



W roku sprawozdawczym zgłoszono podejrzenie **ostrego porażenia wiotkiego** u chłopca w wieku 14 lat; przypadek nie został potwierdzony w badaniu laboratoryjnym. Dziecko szczepione zgodnie z kalendarzem szczepień; otrzymało 5 dawek IPV.

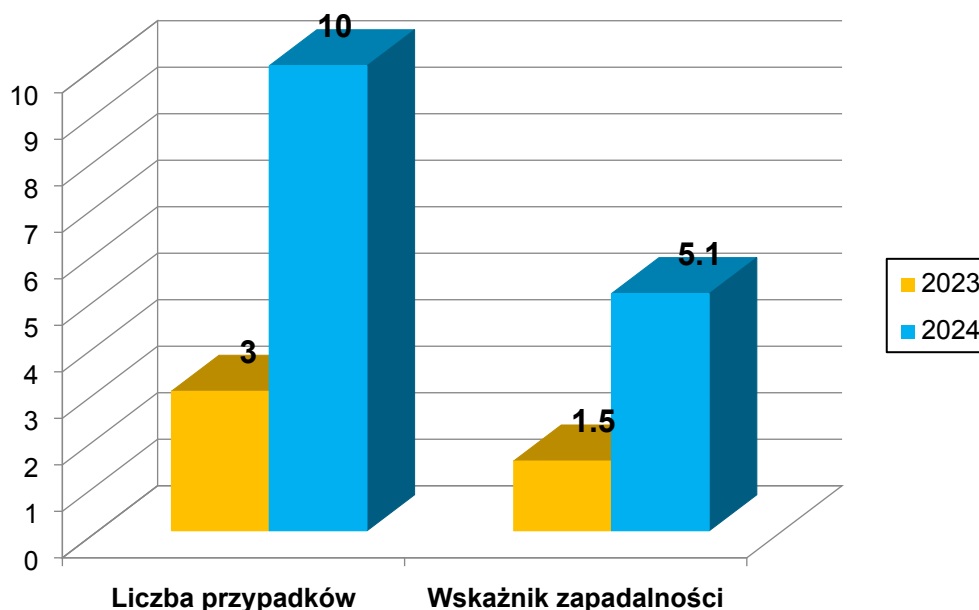
Odnotowano 10 przypadków zachorowań na **nagminne zapalenie przyusznic**:

- 4 dziewczynki (1 z terenu miejskiego, 3 z terenu wiejskiego),
- 6 chłopców – wszyscy z terenu wiejskiego.

Troje dzieci otrzymało po jednej dawce szczepionki, pozostałe dzieci otrzymały pełne szczepienie.

Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2023 - 2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



W roku sprawozdawczym odnotowano duży wzrost zachorowań na **krztusiec** - 59 (wsk. zap. 30,2), natomiast w 2023 roku - 4 przypadki.

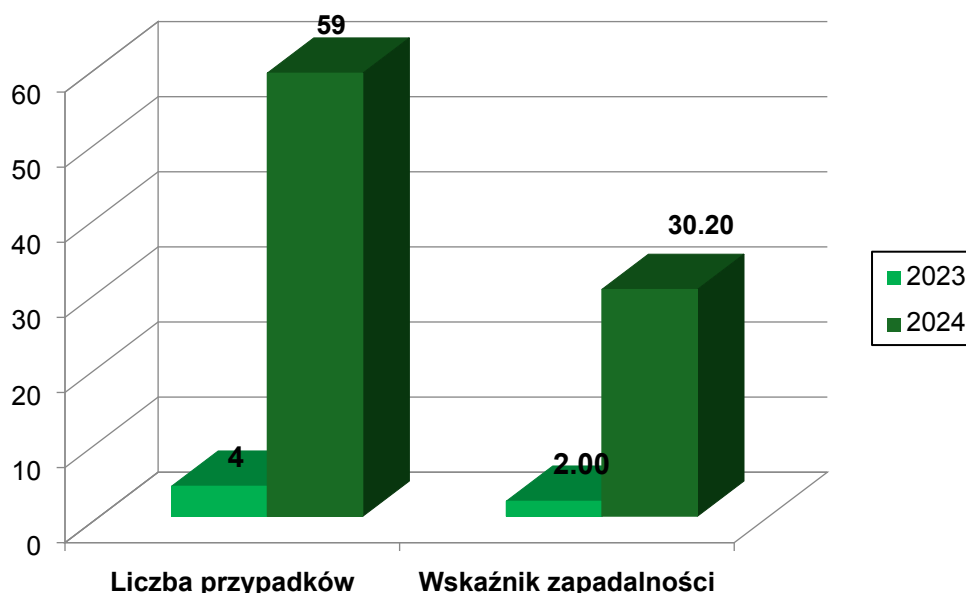
W poszczególnych grupach wiekowych zachorowalność kształtowała się następująco:

- w grupie wiekowej 0-4 lat – 17 dzieci (13 dziewczynek i 4 chłopców; w tym 6 niezaszczepionych),
- w grupie wiekowej 5-9 lat – 7 dzieci (4 dziewczynki, 3 chłopców; w tym jedno dziecko nie zaszczepione żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),
- w grupie wiekowej 10-14 lat – 12 dzieci (3 dziewczynki, 9 chłopców; w tym 3 dzieci nie zaszczepionych żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),

- w grupie wiekowej 15-19 lat – 3 dzieci (2 dziewczynki, 1 chłopiec, w tym 1 nie zaszczepionych żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),
- w grupie wiekowej 20-29 lat – 4 kobiety, w tym 1 zaszczepiona VI dawkami szczepionki przeciw krztuścowi, u pozostałych 3 brak danych o szczepieniu,
- w grupie wiekowej 30-39 lat – 2 kobiety i 1 mężczyzna, w tym 2 osoby zaszczepione VI dawkami szczepionki przeciw krztuścowi, u 1 brak danych o szczepieniu,
- w grupie wiekowej 40-49 lat – 5 kobiet i 1 mężczyzna, u 3 osób brak danych o szczepieniu, u 3 pozostałych osób brak szczepień przeciw krztuścowi,
- w grupie wiekowej 50-59 lat – 3 kobiety, u 2 brak danych o szczepieniu, u 1 brak szczepień przeciw krztuścowi,
- w grupie wiekowej powyżej 60 lat – 4 kobiety, u 3 brak danych o szczepieniu, u 1 brak szczepień przeciw krztuścowi.

Rys. 5. Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2023 - 2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



I.2. Inne choroby.

Znacznie wzrosła liczba zachorowań na **grypę** potwierdzoną testem antygenowym - w roku 2023 zanotowano 555 zachorowań (wsk. zap. 282,5) natomiast w roku 2024 - **1448** (wsk. zap. 742). Chorzy leczeni ambulatoryjnie, nie wymagali hospitalizacji.

Rys. 6. Grypa potwierdzona testem antygenowym: 2023 - 2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



I.3. Choroby odzwierzęce.

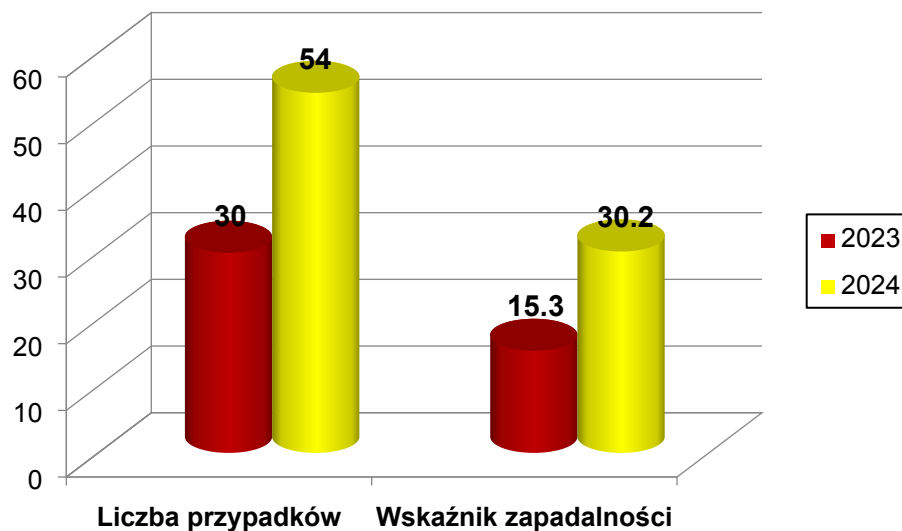
W roku 2023 zarejestrowano 30 przypadków **boreliozy** (wsk. zap. 15,3) natomiast w **2024** r. zarejestrowano **54** przypadki (wsk. zap. 27,6). Do zachorowania doszło u 21 mężczyzn i 33 kobiet.



Więcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich - 32, z miasta - 22. Wśród zachorowań 1 osoba pracuje przy wyrębie drewna w lasach, 4 osoby wykonują prace na roli i w gospodarstwie, pozostałe dotyczą w większości emerytów z terenów wiejskich oraz osób nie związanych z pracą w terenie. W roku sprawozdawczym nie odnotowano hospitalizacji z powodu zachorowania na boreliozę.

Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2023 - 2024

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



W roku 2024 na terenie miasta i powiatu konińskiego podjęto szczepienia przeciwko **wściekliznie** u **67** osób. W 2023 roku podjęto szczepienia u 54 osób.



Większość pokąsań miała miejsce na terenach wiejskich. Cztery osoby przyjęły po 2 i 3 dawki szczepionki p/wściekliznie, pozostałe osoby otrzymały pełną ilość dawek szczepienia.

Do pokąsań doszło przez:

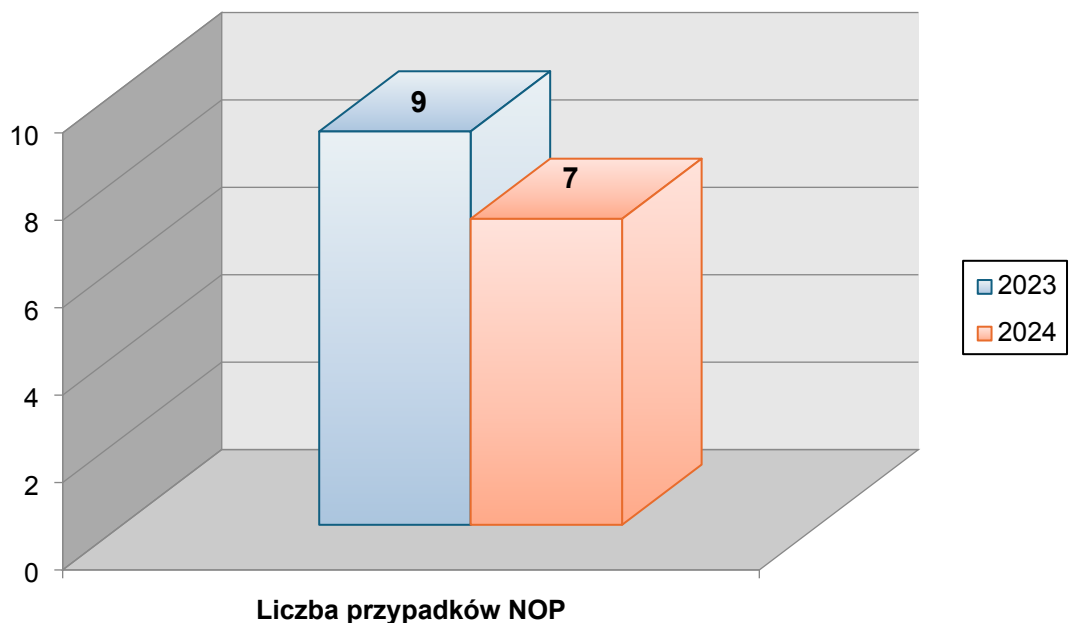
nieznane psy – 51; nieznane koty - 14; wiewiórkę -1 oraz szczura -1. Zdecydowana większość osób szczepionych to osoby dorosłe, powyżej 20 roku życia – 53 osoby. Nie odnotowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny.

I.4. Realizacja szczepień ochronnych.



W roku 2024 wydano 4 decyzje merytoryczne w placówkach wykonujących szczepienia ochronne w związku z nieprawidłowościami dotyczącymi braku wyposażenia do całodobowego monitorowania temperatury w urządzeniach do przechowywania preparatów szczepionkowych.

Na dzień 31.12.2024 r. wszystkie obiekty realizujące szczepienia ochronne tj. 37 placówek POZ i 2 Oddziały w WSZ w Koninie posiadają elektroniczny całodobowy monitoring urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania szczepionek.



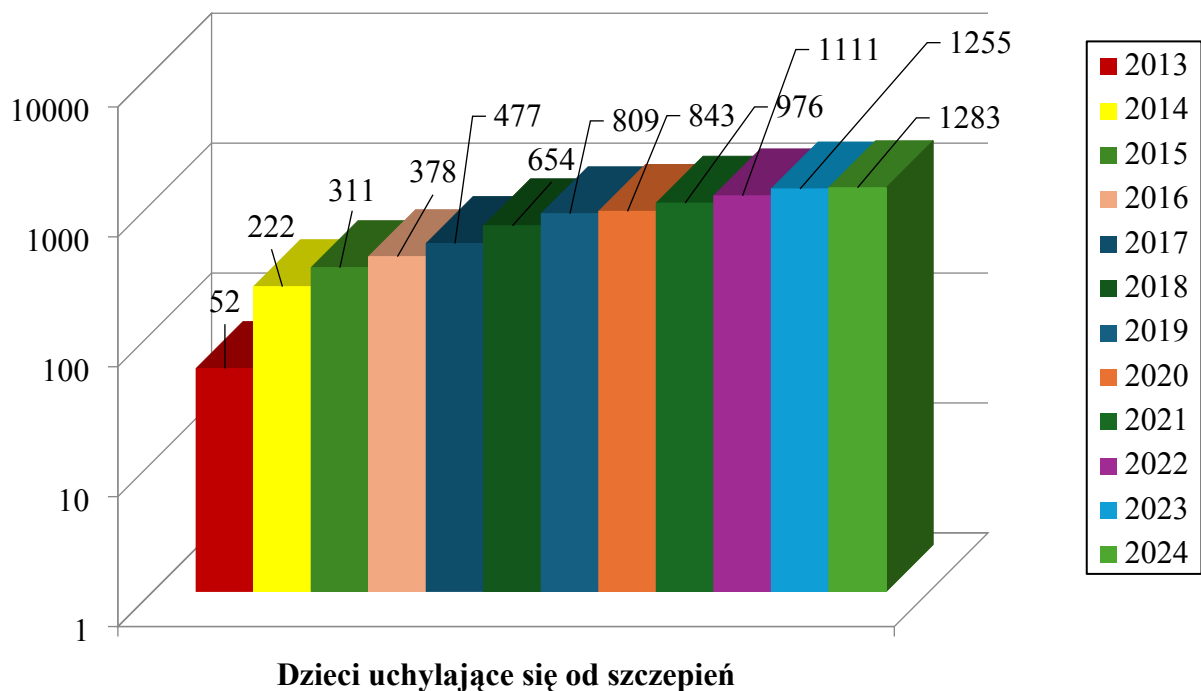
W roku 2024 zgłoszono 7 niepożądanych odczynów poszczepiennych.

- łagodne - 4, po podaniu szczepionek: Infanrix IPV, MMR, Bexero, Synflorix (1 dziecko było hospitalizowane),
- poważne - 2, po podaniu szczepionek: DTP, Euvax B (dzieci hospitalizowane),
- ciężkie - 1, po podaniu szczepionek: DTP, ActHib, WZW (dziecko poddane hospitalizacji).

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie, w 2014 roku zgłoszono - 222 dzieci.

Obecnie w mieście i powiecie konińskim uchyla się od obowiązkowych szczepień ochronnych **1283** dzieci.



Podsumowanie:

1. W roku 2024 nieco zwiększyła się liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe salmonellozowe oraz biegunki u dzieci do lat 2.
2. W powiecie odnotowano znaczny wzrost zachorowań na krztusiec, co jest również odzwierciedleniem trendów w całej Polsce. Liczba zachorowań wzrosła z 4 przypadków w 2023 r. do 59 w 2024 r.
3. Trzykrotnie zwiększyła się liczba zachorowań na gripę, potwierdzoną testem antygenowy z 555 przypadków w 2023 r. do 1448 w 2024 r.
4. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych utrzymywała się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym i wynosiła odpowiednio 9 (2023 r.) i 7 (2024 r.)
5. Liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku sprawozdawczym ilość dzieci uchylających się od szczepień wynosi 1283.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA



Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi na podstawie krajowych aktów prawnych o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi jest zagadnieniem złożonym, uzależnionym od wielu czynników wpływających na jakość wody w całym łańcuchu dostaw – od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania, aż po dystrybucję do punktu zgodności, czyli do kranu odbiorcy.

Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego zasilane są z ujęć głębinowych. Wody podziemne charakteryzują się stabilnym składem i mniejszą ilością zanieczyszczeń niż wody powierzchniowe.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2024 roku nadzorem objęto 65 urządzeń do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 51 (48 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

II.1. Nadzór sanitarny nad jakością wody.



W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach monitoringu parametrów grupy A i monitoringu parametrów grupy B w zakresie kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej oraz monitoringu substancji promieniotwórczych w zakresie kontroli wewnętrznej.

Monitoring parametrów grupy A obejmuje swym zakresem podstawowy zestaw parametrów fizycznych, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Monitoring parametrów grupy B stanowi rozszerzenie monitoringu parametrów grupy A m.in. o metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi przeprowadzono 169 kontroli poborowych we wszystkich nadzorowanych wodociągach. Pobrano do badań łącznie 495 prób wody (282 w monitoringu parametrów grupy A, 67 w monitoringu parametrów grupy B oraz 146 prób w ramach nadzoru sanitarnego).

Jakość wody najczęściej kwestionowana była, ze względu na przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizyko-chemicznych takich jak żelazo, mangan, mętność, barwa i zapach, które mogą powodować zmiany organoleptyczne wody, natomiast nie mają istotnego znaczenia zdrowotnego dla konsumentów.

W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter, w wyniku podejmowanych przez przedsiębiorców działań naprawczych

polegających głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci jakość wody doprowadzana była do obowiązujących wymagań.

Wyniki pomiarów stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi wykazały, że na terenie powiatu konińskiego występuje znikome ryzyko dla zdrowia ludzkiego w związku z narażeniem na substancje promieniotwórcze pochodzące z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

II.2. Wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

a) Wodociągi o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$

W 2024 r. grupa ta obejmowała 7 wodociągów (2 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 3 wodociągach lokalnych: 1 miejskim, tj. wodociągu lokalnym KON-BET; 2 wiejskich: Licheń – parafia oraz Twój Market Sp. z o. o.;

b) Wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$

W 2024 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 101 – 1 000 m^3/d nadzorem objęto 54 wodociągi (5 wodociągów publicznych miejskich, 44 wodociągi publiczne wiejskie, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 2 wodociągach miejskich: Kleczew, ul. Poznańska i Rychwał oraz w 10 wodociągach wiejskich: Grodziec, Krzymów, Sławsk, Rozalin, Biele, Bylew, Honoratka, Racięcín, Wierzbinek i Łysek;

c) Wodociągi o produkcji wody 1001 – 10 000 $\text{m}^3/\text{dobę}$

W 2024 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1001 – 10 000 m^3/d nadzorem objęto 4 wodociągi publiczne: 2 na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Wodociągi publiczne w większości przypadków produkowały wodę bez zastrzeżeń, przekroczenia stwierdzano w wodociągu Żychlin.



II.3. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości wody do spożycia jest ważnym i skomplikowanym zadaniem. Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji (płukanie sieci, planowe remonty i renowacje). Niewłaściwy stan sanitarno-

techniczny oraz eksploatacja wewnętrznego systemu wodociągowego, w tym armatury w punktach pobierania wody, może przyczyniać się do wtórnego zanieczyszczenia wody.



Jakość wody w skali całego 2024 r. w większości przypadków została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi; w 1 przypadku została oceniona jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi (wodociąg Żychlin).

a) Wodociągi miejskie

Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w następujących wodociągach miejskich:

- wodociąg lokalny KON-BET: w terminie od 18.11.2024 r. do 31.12.2024 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **nieakceptowalny zapach** wody (przekroczenie trwało 44 dni);
- wodociąg publiczny Kleczew, ul. Poznańska: w terminie od 22.05.2024 r. do 28.05.2024 r. w badanych próbach stwierdzono **bakterie grupy coli** (przekroczenie trwało 7 dni);
- wodociąg publiczny Rychwał: w terminie od 16.09.2024 r. do 20.10.2024 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczone **stężenie manganu** (przekroczenie trwało 35 dni).

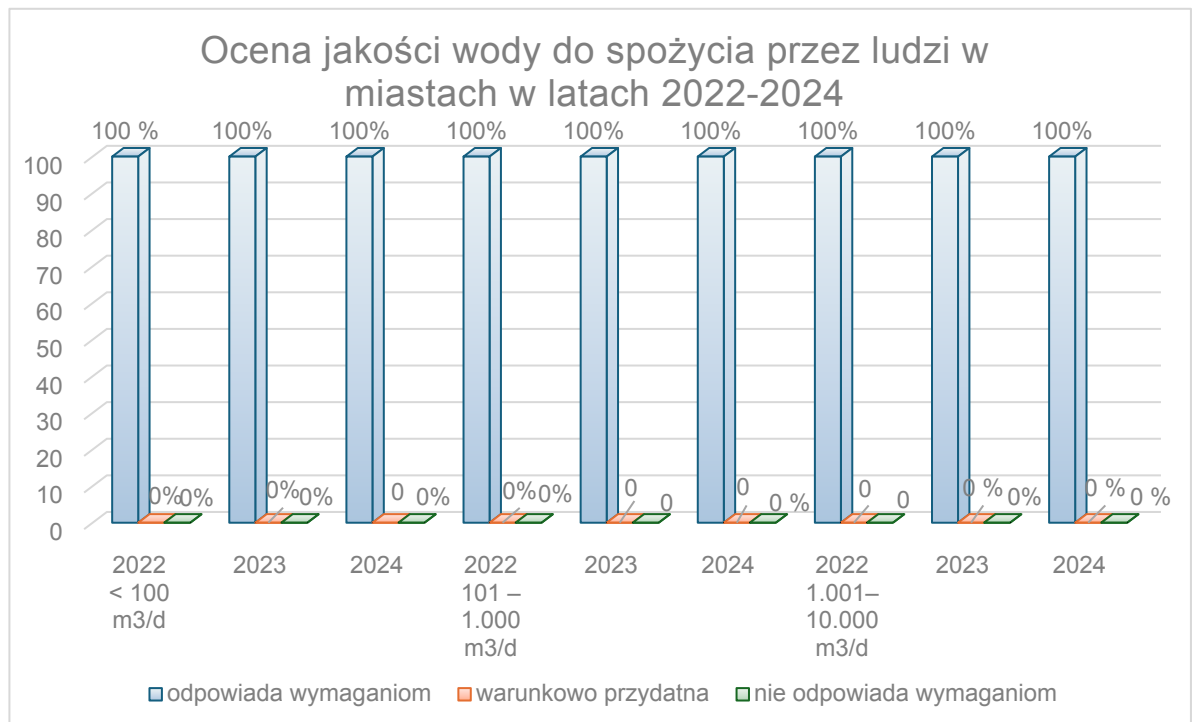
W Stacji Uzdatniania Wody w Rychwale istniejący układ technologiczny nie jest w stanie należycie przeprowadzić procesy odmanganiania wody (w próbach wody uzdatnionej stwierdzane są podwyższone wartości tego parametru). W punktach czerpalnych u odbiorców mangan mieści się w normowanym zakresie tj. do 50 µg/l. Nie mniej konieczne jest podjęcie skutecznych działań w celu doprowadzenia jakości wody opuszczającej Stację Uzdatniania Wody do obowiązujących wymagań z uwagi na problem zrywania osadów bądź rozpuszczania osadów, które wpływają negatywnie na akceptowalność wody u odbiorców oraz na wystąpienie problemów eksploatacyjnych takich jak utrudniona dezynfekcja wody.

W październiku odbyło się spotkanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie z Burmistrzem Miasta i Gminy Rychwał oraz Prezesem Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Rychwale w celu ustalenia działań mających na celu określenie przyczyny nieprawidłowego uzdatniania wody przez SUW w Rychwale i podjęcie czynności mających na celu rozwiązanie ww. problemu. Sprawa w toku.

Tab. 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach 2022-2024

Rodzaj urządzenia		Rok	MIASTO						
			Liczba urządzeń w ewidencji	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom					
				odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%	nie odpowiada wymaganiom	%
Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	< 100	2022	3	3	100	0	0	0	0
		2023	3	3	100	0	0	0	0
		2024	3	3	100	0	0	0	0
	101 – 1.000	2022	9	9	100	0	0	0	0
		2023	9	9	100	0	0	0	0
		2024	9	9	100	0	0	0	0
	1.001 – 10.000	2022	2	2	100	0	0	0	0
		2023	2	2	100	0	0	0	0
		2024	2	2	100	0	0	0	0

Wyk. 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2022-2024



b) Wodociągi wiejskie

Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w następujących wodociągach wiejskich:

- wodociąg lokalny Licheń-parafia w terminie od 13.11.202 r. do 10.12.2024 r. badania jakości wody wykazały **podwyższoną mętność** (przekroczenie trwało 28 dni);
- wodociąg lokalny Twój Market w terminie od 07.10.2024 r. do 10.10.202 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały obecność **enterokoków kałowych** (przekroczenie trwało 4 dni) oraz a w okresie od 10.10.2024 r. do 13.10.2024 r. **bakterie grupy coli** (przekroczenie trwało 4 dni);
- wodociąg publiczny Grodziec w terminie od 18.01.2024 r. do 31.12.2024 r. badania jakości wody wykazywały **podwyższoną barwę** (przekroczenie trwało 348 dni).

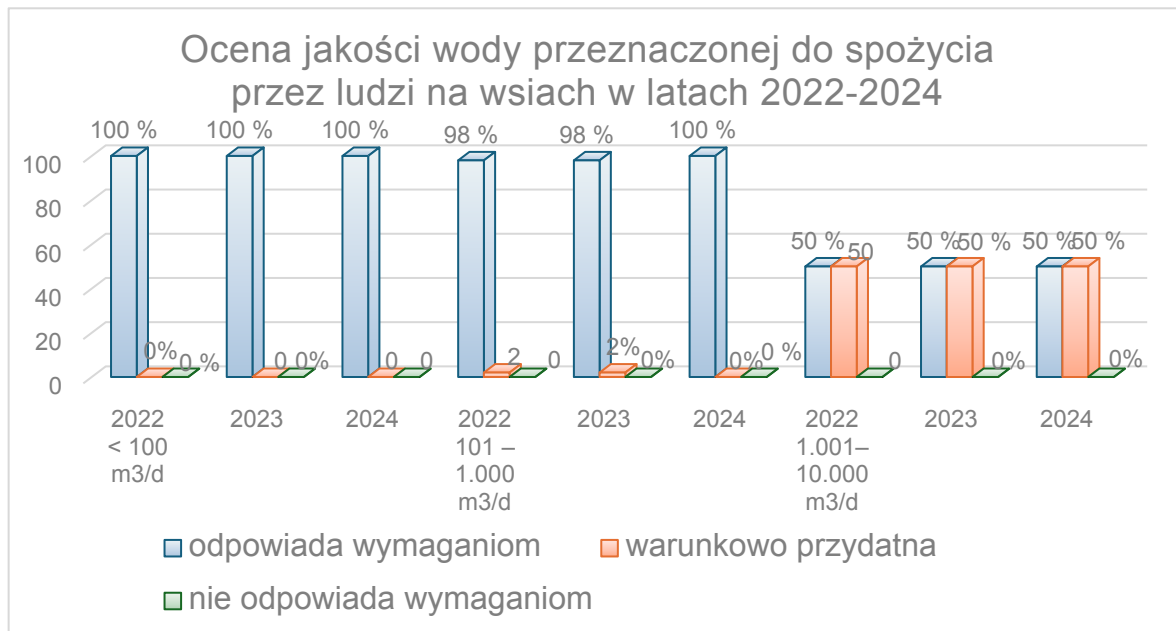
Wykonane badania nie wykazywały korelacji pomiędzy podwyższoną barwą a związkami manganu i żelaza. Odmienna barwa wody przy braku przekroczeń innych parametrów nie stanowi zagrożenia zdrowotnego, wpływa jedynie na walory estetyczne i akceptowalność przez konsumentów.

- wodociąg publiczny Krzymów w terminie od 29.08.2024 r. do 27.10.2024 r. przeprowadzone badania jakości wody wykazały **nieakceptowalny zapach** wody (przekroczenie trwało 60 dni);
- wodociąg publiczny Sławsk: w dniach od 08.07.2024 r. do 29.07.2024 r. w badanych próbach wody stwierdzono **podwyższoną mętność** (przekroczenie trwało 22 dni) a w okresie od 08.07.2024 r. do 21.07.2024 r. **zawyżoną barwę** (przekroczenie trwało 14 dni);
- wodociąg publiczny Rozalin w okresie od 27.06.2024 r. do 02.07.2024 r. badania wody wykazały **obecność enterokoków kałowych** (przekroczenie trwało 6 dni) a od 27.06.2024 r. do 08.07.2024 r. **bakterie grupy coli** (przekroczenie trwało 12 dni);
- wodociąg publiczny Biele w terminie od 09.07.2024 r. do 06.08.2024 r. w badanych próbach wody stwierdzono **zawyżoną mętność** w SUW (przekroczenie trwało 29 dni) oraz od 23.07.2024 r. do 06.08.2024 r. w sieci (przekroczenie trwało 15 dni);
- wodociąg publiczny Bylew w dniach od 26.08.2024 r. do 02.09.2024 r. wyniki badań wody wykazały **obecność bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 8 dni) a od 13.11.2024 r. do 11.12.2024 r. **nieakceptowalny zapach** (przekroczenie trwało 29 dni);
- wodociąg publiczny Honoratka w okresie od 13.05.2024 r. do 26.05.2024 r. w badanych próbach wody stwierdzono **ponadnormatywne stężenie jonu amonowego** (przekroczenie trwało 14 dni);
- wodociąg publiczny Racięcín w dniach od 07.06.2024 r. do 09.06.2024 r. (przekroczenie trwało 3 dni) oraz od 10.06.2024 r. do 13.06.2024 r. (przekroczenie trwało 4 dni) badania jakości wody wykazały **obecność bakterii grupy coli**;
- wodociąg publiczny Wierzbinek w terminie od 07.06.2024 r. do 13.06.2024 r. (przekroczenie trwało 7 dni) oraz od 10.06.2024 r. do 13.06.2024 r. (przekroczenie trwało 4 dni) wyniki badań wody;
- wodociąg publiczny Łysek w okresie od 23.07.2024 r. do 25.07.2024 r. badania jakości wody wykazały **obecność bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 3 dni), w okresie od 23.07.2024 r. do 25.08.2024 r. i od 05.08.2024 r. do 25.08.2024 r. **ponadnormatywne stężenie manganu**;
- wodociąg publiczny Żychlin: w roku sprawozdawczym obowiązywała wydana przez PPIS w Koninie w dniu 28.11.2023 r. **decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy zawartości manganu do 70 µg/l z terminem obowiązywania do dnia 31.12.2024 r.** Decyzję wydano z uwagi na planowaną budowę SUW w miejscowości Stare Miasto przy ul. Rumińskiej, do której sieci podłączona zostanie część odbiorców sieci wodociągowej Żychlin – co ma pozwolić na zmniejszenie obciążenia SUW w Żychlinie.

Tab. 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2022-2024

Rodzaj urządzenia	Rok	WIEŚ							
		Liczba urządzeń w ewidencji	Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom						
			odpowiada wymaganiom	%	warunkowa przydatność	%	nie odpowiada wymaganiom	%	
Wodociągi o produkcji [m³/d]	< 100	2022	5	5	100	0	0	0	0
		2023	4	4	100	0	0	0	0
		2024	4	4	100	0	0	0	0
	101 – 1.000	2022	42	41	98	1	2	0	0
		2023	44	43	98	1	2	0	0
		2024	45	45	100	0	0	0	0
	1.001 – 10.000	2022	2	1	50	1	50	0	0
		2023	2	1	50	1	50	0	0
		2024	2	1	50	1	50	0	0

Wyk 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2022-2024



II.4. Szacowanie ryzyka zdrowotnego konsumentów.



a) analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych

Dopuszczalna obecność mikroorganizmów w wodzie przeznaczonej do spożycia jest regulowana i systematycznie monitorowana. Woda musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w ilości stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

Wodopochodne czynniki chorobotwórcze mogą przedostawać się do organizmu człowieka drogą pokarmową, inhalacyjną (wdychanie aerozoli wodnych) oraz w wyniku styczności ze skórą (błony

śluzowe, zadrapania, zranienia). Przy czym ważny jest nie tylko rodzaj mikroorganizmów obecnych w wodzie, ale także ich ilość.

W omawianych wyżej wodociągach stwierdzano krótkotrwale przekroczenia parametrów mikrobiologicznych tj. **liczby bakterii grupy coli** oraz **enterokoków kałowych**.

Bakterie grupy coli: występują w środowisku naturalnym, w tym w wodach powierzchniowych oraz w pozostających w zasięgu ich oddziaływania wodach podziemnych. Ich obecność w wodzie może wynikać z różnych źródeł zanieczyszczeń takich jak np. gleba, roślinność, ścieki. Obecność jakichkolwiek bakterii grupy coli w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody wskazuje, że proces uzdatniania nie przebiegał prawidłowo i powinien zostać skorygowany. Jeżeli bakterie grupy coli nie są wykrywane w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody, a stwierdza się je w wodzie w systemie dystrybucji, to w następstwie tego może dochodzić do namnażania tych bakterii w sieci i wtórnego zanieczyszczenia wody. Chociaż obecność bakterii grupy coli przy jednoczesnym wykluczeniu obecności *Escherichia coli* oraz enterokoków kałowych nie wskazuje na zanieczyszczenie kałowe wody, to wykrycie tych bakterii powinno skutkować identyfikacją przyczyny zanieczyszczenia i przeprowadzeniem działań korygujących w celu utrzymania odpowiedniej jakości bakteriologicznej wody.

Enterokoki kałowe (paciorkowce): wraz z bakteriami grupy coli stanowią wskaźnik jakości uzdatniania systemów wodnych lub uszkodzenia systemu dystrybucji. Ich obecność w badanej próbce świadczy o zanieczyszczeniu wody fekaliami odległymi w czasie. Charakteryzują się dłuższą przeżywalnością w wodzie i są bardziej odporne na działanie chloru niż bakterie grupy coli. Wykrycie tych drobnoustrojów podobnie jak w przypadku *Escherichia coli* powinno skłaniać do poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego. Wskaźnika tego używa się do badania jakości wody po naprawach wykonywanych w systemach dystrybucyjnych lub po podłączeniu nowych przewodów wodociągowych. Spożycie zakażonej nimi wody może prowadzić do wielu różnych chorób, w tym między innymi: zapalenia wsierdza, zakażenia układu moczowego (w tym prostaty oraz najądrzy), zakażenia układu nerwowego (rzadko spotykane).

b) analiza przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych

Dopuszczalne wartości parametrów fizyko-chemicznych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi również są regulowane i systematycznie monitorowane. Woda musi być wolna od substancji chemicznych w ilościach zagrażających zdrowiu.

Przeprowadzone badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi wykazywały przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych takich jak: **mętność, barwa, zapach, jon amonowy** oraz **mangan**. Nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, wpływały niewątpliwie na właściwości organoleptyczne wody a co za tym idzie na jej akceptowalność przez odbiorców.

Mętność: stanowi wartościowy wskaźnik oceny jakości wody na różnych etapach jej uzdatniania i dystrybucji, przydatny zwłaszcza jako wskaźnik skuteczności procesów oczyszczania. W szczególności wysokie lub zmienne jej wartości mogą wskazywać na pogorszenie jakości wody ujmowanej lub sygnalizować nieprawidłowości w procesie uzdatniania wody albo w stanie technicznym systemu dystrybucji. Podwyższona mętność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi bywa najczęściej traktowana jako problem dotyczący akceptowalności wody przez konsumentów, którzy zgłaszają zastrzeżenia co do wizualnie ocenianej jakości wody. Wzrost mętności wody nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Barwa: stanowi kolejny wskaźnik oceny jakości wody, zwykle spowodowana jest obecnością barwnych substancji organicznych, żelaza i innych metali, które są zarówno naturalnymi składnikami wody, jak i produktami korozji instalacji wodociągowych. Podwyższona barwa wody nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, natomiast ma wpływ na akceptowalność wody przez odbiorców wpływając na wrażenia estetyczne oraz powodując przebarwienia mających z nią kontakt tkanin i innych materiałów, zmywanych powierzchni oraz urządzeń sanitarnych.

Zapach: to bardzo ważny wskaźnik jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dla potrzeb gospodarczych i przemysłu spożywczego. Nietypowy zapach wody może być wywołany obecnością w niej lotnych związków organicznych, gazów, produktów rozkładu substancji organicznych, ścieków bytowo-gospodarczych i przemysłowych. Może być również ubocznym skutkiem uzdatniania wody (np. chlorowania), a także powstawać w trakcie magazynowania i dystrybucji wody. Zapach wody powinien być akceptowalny przez konsumenta. W przypadku stwierdzanych nieprawidłowości w tym zakresie konieczne jest podejmowanie działań zmierzających do ustalenia przyczyny nieakceptowalnego zapachu wody.

Jon amonu: uważany jest za istotny wskaźnik zanieczyszczeń wód powierzchniowych oraz płytkich wód gruntowych nawozami organicznymi, ściekami związanymi z rolnictwem, ściekami bytowymi, odciekami ze składowisk odpadów komunalnych i przemysłowych. Jego źródłem mogą być także produkty i odpady wytwarzane w niektórych gałęziach przemysłu, obok wymienionych uprzednio stosowanych w rolnictwie nawozów oraz odpadów i odchodów, których źródłem jest intensywny chów zwierząt. W wodach podziemnych przeważa jon amonu pochodzenia geogenicznego, którego źródłem jest mineralizacja substancji organicznych zawierających azot, zachodząca w warunkach beztlenowych. Źródłem jonu amonu w wodach podziemnych może być także rozkład substancji humusowych, których degradacja prowadzi do znacznego zużycia tlenu i powstawania azotu amonowego. Podwyższone wartości stężeń jonu amonu w uzdatnionej wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi najczęściej wynikają z jego znacznej zawartości w wodzie ujmowanej, przy niestosowaniu uzdatniania wody lub braku jego skuteczności. Do wzrostu zawartości jonu amonu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi może także dochodzić na etapie jej dystrybucji. Źródłem przenikania jonu amonu do wody wodociągowej mogą być elementy konstrukcyjne sieci wodociągowych, w szczególności stosowane w nich niektóre rodzaje wykładzin cementowych. Wartości stężeń jonu amonu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nawet gdy wyraźnie przekraczają wartość parametryczną określoną w przywołanych wyżej przepisach prawnych, są wielokrotnie (kilkaset do kilku tysięcy razy) niższe od poziomów mogących wywierać miejscowe działanie drażniące i żrące, w związku z czym nie stwarzają takiego zagrożenia. Oceniając natomiast wpływ zawartego w wodzie jonu amonu na zdrowie ludzi należy zauważyć, że ilości tej substancji przyjmowane wraz z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, mają znikomy udział w ogólnej jego puli powstającej w organizmie w wyniku procesów metabolicznych i nie przyczyniają się znacząco do zwiększenia obciążenia organizmu.

Mangan: obok żelaza należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. W trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się manganu w formie nierozpuszczalnych osadów czarnej barwy. Osady te odkładają się na wewnętrznej powierzchni przewodów wodociągowych. W wyniku gwałtownych zmian warunków przepływu i ciśnienia w instalacji osady te mogą ulegać okresowemu naruszeniu i zerwaniu, przyczyniając się do wzrostu stężenia manganu w wodzie i w konsekwencji negatywnie odbieranych przez konsumentów zmian organoleptycznych wody, głównie wzrostu jej barwy i mętności, ale także smaku i zapachu. Nie wiąże się to z bezpośrednim zagrożeniem dla zdrowia ludzi, gdy wzrost stężeń manganu nie osiąga znacznych i bardzo wysokich wartości, w szczególności, gdy nie przekracza 400 µg/l.



Podsumowanie:

1. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a zatem i nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować brak akceptowalności wody przez odbiorców.
2. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter. Działania naprawcze przedsiębiorców polegające głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci były skuteczne i doprowadziły jakość wody do obowiązujących norm.
3. W roku 2024 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociagowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. Dla 1 wodociągu publicznego (Żychlin) w 2024 r. obowiązywała warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l (Żychlin) w terminie do dnia 31.12.2024 r.
5. PPIS w Koninie wydał 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (dla wodociągu lokalnego Twój Market).
6. W 2024 r. liczba wodociągów, w których okresowo stwierdzano przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w porównaniu do roku ubiegłego nieznacznie spadła (w 2024 r. było to 16 wodociągów; w 2023 r. 18 wodociągów).
7. Prowadzone były inwestycje mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W 2024 r. oddano do użytku zmodernizowaną SUW w miejscowości Łysek, gm. Wierzbinek; realizowane jest zadanie inwestycyjne pn.: „Modernizacja Stacji Uzdadniania Wody w Łagiewnikach w formule zaprojektuj i wybuduj”.
8. Prowadzony w 2024 r. nadzór nad obiektami wodnymi wskazuje na **konieczność modernizacji Stacji Uzdadniania Wody** w:
 - gminie **Skulsk** z uwagi na pogarszający się stan techniczny pomieszczeń stacji uzdatniania wody i urządzeń wodociagowych.
 - **Rychwale** z uwagi na występujące przekroczenie stężenia manganu w wodzie wychodzącej z SUW. Istniejący układ technologiczny nie jest w stanie należycie wody odmanganić do wartości określonych w rozporządzeniu;
 - **Żychlinie** z uwagi na pojawiającą się okresowo ponadnormatywną zawartość manganu zarówno w wodzie wychodzącej z SUW, jak i w wodzie u odbiorców. Planowana budowa SUW w Starym Mieście ma docelowo odciążyć SUW w Żychlinie poprzez przełączenie części mieszkańców gm. Stare Miasto;
 - **Grodźcu** z uwagi na podwyższoną barwę wody uzdatnionej (20 mg/l Pt), której przyczyną występowania nie są podwyższone związki żelaza i manganu; jest to barwa innego pochodzenia, której istniejący układ technologiczny nie jest w stanie usunąć.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III.1. Hotele, pensjonaty.



Pod nadzorem znajdowało się **11** hoteli (5 w miastach i 6 w gminach) i **3** pensjonaty (3 w gminach). Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń.

W 2024 r. przeprowadzono badania wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii *Legionella* w **6** obiektach hotelarskich, w **1** pensjonacie oraz **1** obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. W **2** obiektach wystąpiły przekroczenia, w związku z czym PPIS w Koninie wystąpił pisemnie do właścicieli obiektów o konieczności podjęcia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.* oraz przedstawienia wyników badań potwierdzających skuteczność podjętych działań naprawczych w wyznaczonym terminie. Ponowne badania nie wykazały przekroczeń.



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



W 2024 roku objęto ogółem nadzorem **85** innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie tj.: sezonowe obiekty działające w sezonie letnim: ośrodki wypoczynkowe, agroturystyka, pokoje gościnne, pola namiotowe. Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 431 obiektów wg poniższej tabeli:

Rodzaj działalności usługowej	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
zakłady fryzjerskie	202	8	3,96
zakłady kosmetyczne	161	20	12,42
zakłady tatuażu	5	2	40,00
zakłady odnowy biologicznej	15	0	0,00
inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług	48	6	12,50
Razem	431	36	8,35

Zakłady fryzjerskie

W 2024 r. pod nadzorem znajdowały się **202** zakłady fryzjerskie, w których wykonywano usługi fryzjerskie bez perukarstwa i bez dodatkowej działalności.

W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 5 zakładów.

Podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach fryzjerskich nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano zaleceń pokontrolnych.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja na zakład fryzjerski dotycząca braku dezynfekcji narzędzi fryzjerskich po kliencie, ponownego używania rękawiczek jednorazowego użycia, wielokrotnego stosowania folii do rozjaśniania włosów, braku sprzętu do mycia podłogi. Przeprowadzona kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.



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

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **229** obiektów. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 13.

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



W roku sprawozdawczym wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie łącznie 2 interwencje:

- 1 na zakład kosmetyczny dotycząca braku papieru toaletowego oraz ręcznika jednorazowego do wytarcia rąk w łazience, niewłaściwego gospodarowania odpadami niebezpiecznymi, braku zmiany rękawiczek, podejrzenia braku urządzeń do sterylizacji, braku "kart medycznych" w przypadku kolejnych wizyt klientów; przeprowadzona kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji;
- 1 na zakład tatuażu dotycząca braku spełnienia wymagań sanitarno-epidemiologicznych w zakresie pomieszczeń, braku odbioru budynku, braku wentylacji, braku sterylizacji, niewłaściwego gospodarowania odpadami niebezpiecznymi; kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

III.4. Obiekty komunikacji.



Dworce autobusowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się 1 obiekt: Dworzec PKS w Sompólnie; przeprowadzono 1 kontrolę obiektu. Dworzec czynny całodobowo - nie posiada stałej obsługi. Budynek nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach. Skontrolowano pomieszczenia dworca stwierdzając zachowanie ich bieżącego stanu sanitarno-porządkowego. Jedynie stan sanitarno-techniczny toalet oceniono na dostateczny z uwagi na widoczne zużycie techniczne oraz znaczne wyeksploatowanie pomieszczenia i urządzeń sanitarnych. Wg informacji uzyskanych podczas kontroli budynek dworca ma zostać przekazany częściowo pod Komisariat Policji w Sompólnie.

Dworce i stacje kolejowe



W 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę budynku dworca PKP w Koninie. Obiekt posiada opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie z dnia 18 lipca 2023 r. stwierdzająca zgodność wykonania obiektu budowlanego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych z projektem architektoniczno-budowlanym.

Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

III.5. Przystanie jednostek pływających, statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej.

Przystanie jednostek pływających

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

Na terenie obiektu zlokalizowany jest budynek administracyjno-techniczny z zapleczem higieniczno-sanitarnym, pomosty cumownicze z dostępem do prądu oraz dźwig do wodowania jachtów. Teren przystani utwardzony jest kostką brukową. Budynek administracyjno-techniczny zaopatrzony jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną oraz wentylację. Działalność prowadzona jest sezonowo od maja do końca października. Budynek jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz otoczenie obiektu nie budziły zastrzeżeń.

W roku sprawozdawczym wpłynęła do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 1 interwencja na niewłaściwy stan sanitarny toalet przenośnych typu TOI TOI zlokalizowanych przy kąpielisku oraz Przystani Wodnej w Ślesinie. Kontrola nie wykazała zasadności wniesionej interwencji.

III.6. Samochody do przewozu: chorych i bielizny, zwłok i szczątków ludzkich.



Samochody do przewozu chorych

Przewozem chorych zajmują się karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **kontrole 2** karetek w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie. Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

Samochody do przewozu bielizny

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **1** kontrolę **1** samochodu do przewozu bielizny w ramach kontroli kompleksowej Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

Podczas kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano **4** środki transportu przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Pojazdy trwale oznakowane w sposób wskazujący na jego przeznaczenie, z wpisem w dowodzie rejestracyjnym o jego przeznaczeniu. Wnętrza samochodów utrzymane w dobrym stanie porządkowo – sanitarnym. Kabiny kierowcy odizolowane od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Samochody posiadały zabezpieczenia przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. W części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich brak jest miejsc siedzących. Podłoga w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki lub szczątki ludzkie wyłożona materiałem łatwo zmywalnym i odpornym na działanie środków dezynfekujących. Bieżący stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

Inne środki transportu

W roku sprawozdawczym w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie przeprowadzono **1** kontrolę środka transportu do przewozu materiałów do/z sterylizacji w szpitalu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

III.7. Ustępy publiczne.



Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **12** ustępów publicznych. W 2024 r. przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń ww. ustępów.

III.8. Cmentarze, domy przedpogrzebowe.

Cmentarze

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **46** cmentarzy. Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

III.9. Tereny rekreacyjne.

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **5** parków. W 2024 roku skontrolowano park w Golinie. W obiekcie zapewniono ławki, kosze na odpady, toalety ogólnodostępne. Teren parku był oświetlony, zaopatrzony w instalację wodociagową i kanalizacyjną. Otoczenie parku to teren trawiasty z licznymi nasadzeniami krzewów i drzew, z utwardzonymi alejkami, ławkami oraz koszami na odpady. Przy parku zapewniono miejsca parkingowe.

Przeprowadzona kontrola wykazała dobry stan sanitarno-techniczny porządkowy obiektu.

III.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 64 obiekty. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 5. Przeprowadzono łącznie 8 kontroli w 8 obiektach.

Obiekty wchodzące w skład „Innych obiektów użyteczności publicznej”

<i>Lp.</i>	<i>Grupy obiektów</i>	<i>Miasto</i>	<i>Wieś</i>	<i>Razem</i>
1.	Obiekty kulturalne	8	1	9
2.	Obiekty sportowe	12	4	16
3.	Magle	1	0	1
4.	Stacje paliw	10	4	14
5.	Pralnie	4	1	5
6.	Zakłady pogrzebowe	11	3	14
7.	Miejsca przechowywania zwłok przed pochówkiem	2	2	4
8.	Przystanki autobusowe	0	1	1

Obiekty kulturalne i widowiskowe

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się **9** obiektów tej grupy. W 2024 roku przeprowadzono **2** kontrole w **2** obiektach: GOK w Wilczynie, KDK w Koninie.

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

Obiekty sportowe



W 2024 roku pod nadzorem znajdowało się **16** obiektów tej grupy. Przeprowadzono **3** kontrole w **3** obiektach (stadion sportowy w Sompólnie, stadion Miejski w Golinie, obiekt rekreacyjno-sportowy „Rondo” w Koninie).

Nie stwierdzano nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach.

Stacje paliw

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdowało się **14** stacji paliw. W roku 2024 przeprowadzono **1** kontrolę w **1** obiekcie.

Kontrola wykazała, że pomieszczenia i urządzenia są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym. Otoczenie obiektu utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym.

Obiekt skontrolowano także w zakresie spełnienia wymagań określonych w art. 23 r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne (Dz. U. z 2021 r. poz. 716). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie (przedłożono do wglądu wymagane koncesje, wpis do rejestru podmiotów przywożących oraz zgłoszenie do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych).

Pralnie

Nadzorem objęto **5** obiektów tej grupy. W 2024 roku obiekty nie zostały skontrolowane (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2024).

Magle

Pod nadzorem znajduje się **1** obiekt tej grupy. W 2024 roku obiekt nie został skontrolowany (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2024).

Zakłady pogrzebowe



W ewidencji znajduje się **14** obiektów tej grupy. W 2024 r. przeprowadzono **2** kontrole w **2** obiektach. Obiekty świadczą usługi pogrzebowe w zakresie transportu zwłok lub szczątków ludzkich na terenie kraju lub/i za granicę, kompleksowej obsługi pogrzebów, sprzedaży trumien, urn kremacyjnych i innych utensylii, ekshumacji zwłok.

Zakłady nie posiadają własnych chłodni oraz nie prowadzą wynajmu tego typu pomieszczeń. Zwłoki odbierane są już przygotowane do pochówku i umieszczane w trumnach. W zależności od decyzji rodziny przewożone są do kaplic zlokalizowanych przy kościołach, domu przedpogrzebowego bądź do krematoriów celem spopielenia.

Podczas kontroli przeprowadzonej w roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano zaleceń pokontrolnych.

Ponadto przeprowadzono **12** kontroli zakładów pogrzebowych w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Przystanki autobusowe

Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się **1** przystanek autobusowy w miejscowości Skulsk. W 2024 roku obiekty nie zostały skontrolowane (nie ujęto w harmonogramie kontroli obiektów na rok 2024).

Ponadto skontrolowano dodatkowo **18** przystanków autobusowych w trakcie wyjazdów terenowych. Stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń, teren wokół przystanków był utwardzony, wiaty utrzymane były w czystości, rozstawiono kosze na odpady komunalne.

III.11. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

W 2024 roku nadzorem objęto 10 kąpielisk:

1. Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie;
2. Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesiańskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie;
3. Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesiańskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie;
4. Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesiańskiego w Parku Miejskim w Ślesinie;
5. Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym;
6. Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty;
7. Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wilczynie;
8. Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych;
9. Kąpielisko na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego Wityng w Mikorzynie;
10. Kąpielisko na zbiorniku wodnym „Kozarzewek”;

oraz

11. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli na plaży przy zbiorniku wodnym na Kleczewskiej Malcie w Kleczewie, ul. Górnicza 1.

Przeprowadzono łącznie 11 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego kąpielisk z uwzględnieniem bieżącego stanu sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami komunalnymi, infrastruktury, wizualnej jakości wody, realizacji przez organizatora kontroli wewnętrznej jakości wody oraz oznakowania kąpieliska. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Przed otwarciem sezonu kąpielowego pobrano do badania w ramach kontroli urzędowej 11 prób wody.

W trakcie sezonu kąpielowego w ramach realizowanej przez organizatorów kontroli wewnętrznej pobrano do badań 34 próby wody. W 1 przypadku (Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie) z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii *Escherichia coli* PPIS w Koninie wydał decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do kąpieli.

Ze względu na występujące w sezonie kąpielowym 2024 zjawiska zakwitów zbiorników wodnych, charakteryzujące się widocznymi zielonymi smugami, pianą i zmętnieniem wody, 2 kąpieliska ze względu na bezpieczeństwo osób kąpiących się były okresowo zamykane tj.:

- Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie
- Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym.

Przeprowadzono w tym zakresie 4 kontrole, z uwagi na zakwity glonów powodujące zmianę barwy, wystąpienie zmętnienia wody oraz zielone smugi unoszące się na powierzchni wody, wśród których mogły występować sinice PPIS w Koninie wydał 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do kąpieli.

Łącznie wydano 47 bieżących ocen jakości wody; w 5 ocenach stwierdzono brak przydatności wody do kąpieli.

Z uwagi na wystąpienie zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody w Kąpielisku „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie w tegorocznym i ubiegłorocznym sezonie kąpielowym pogorszeniu uległa klasyfikacja jakości wody ww. kąpieliska z doskonałej na dostateczną.

III.12. Baseny kąpielowe

W 2024 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe. W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej we wszystkich basenach przeprowadzono łącznie 630 badań jakości wody, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów fizykochemicznych, m. in.: chloroformu, azotanów, mętności i utlenialności.

Przekroczenia powyższych parametrów fizykochemicznych nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się; świadczyły jednak o nieprawidłowo prowadzonych procesach uzdatniania wody. Zarządcy/właściciele pływalni podejmowali działania naprawcze, które w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody.

W 2 przypadkach (Basen przy Konińskim Centrum Edukacyjnym oraz Basen przy Hotelu ATUT w Licheniu Starym) z uwagi na brak skuteczności podejmowanych działań naprawczych PPIS wydał 4 decyzje merytoryczne nakazujące doprowadzenie jakości wody na pływalniach do wymagań sanitarnych.

Z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, chorobotwórczych takich jak *Pseudomonas aeruginosa* czy *Escherichia coli* których obecność w wodzie stwarza zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się i świadczy o braku przydatności wody do kąpieli. W związku

z przekroczeniami niecki basenowe na czas przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych były przez właścicieli/administratorów wyłączane z eksploatacji.

Dodatkowo w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej wykonano również 176 badań w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w nieckach basenowych oraz natryskach. W 2 przypadkach stwierdzano ponadnormatywną obecność bakterii z rodzaju *Legionella* w natryskach. Administratorzy podejmowali działania naprawcze, które ostatecznie pozwoliły doprowadzić jakość wody w natryskach do obowiązujących wymagań mikrobiologicznych.

W 2024 r. niektórzy administratorzy wprowadzali przerwy technologiczne lub wakacyjne w funkcjonowaniu pływalni.

Ponadto przeprowadzono 6 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego pomieszczeń basenu, procesu uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, gospodarki odpadami, sprzątania, oceny realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) oraz przestrzegania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162), które nie wykazały nieprawidłowości.



IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

- Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w roku 2024 znajdowało się **546** podmiotów wykonujących działalność leczniczą: 10 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 536 placówek lecznictwa otwartego (w tym 170 podmioty lecznicze i 366 praktyk zawodowych).
- W roku 2024 kontrolą objęto **40** obiektów: szpital w Koninie, podmioty świadczące usługi szpitalne jednodniowe, przychodnie lekarskie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, gabinety medycyny szkolnej, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarstwa oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne.
- Przeprowadzono ogółem **74** kontrole.

Wojewódzki Szpital Zespolony im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie



Po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2024 r. w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie (WSZ) PPIS w Koninie wydał decyzję nakazującą:

- w Pracowni endoskopii gastroenterologicznej w budynku przy ul. Szpitalnej 45:
 - zapewnienia pomieszczenia przeznaczonego na zmywalnię endoskopów,
 - zapewnienia pojemników szczelnie zamykanych do transportu endoskopów skażonych i zdezynfekowanych odrębnych dla badań górnego oraz dolnego odcinka przewodu pokarmowego,
 - wyposażenia w bidet pomieszczenia higieniczno-sanitarnego przy gabinecie badań dolnego odcinka przewodu pokarmowego;
- w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym (prawa strona):
 - doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego i technicznego futryny drzwi oraz powierzchnie ścian w korytarzu i na salach chorych,
 - doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego i technicznego listwy przypodłogowe w korytarzu oraz na salach chorych,
 - uzupełnienia ubytków płytek na ścianie w pomieszczeniu czystej bielizny i w pomieszczeniu magazynu sprzętu,
 - doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchni sufitu w brudowniku i powierzchnię podłogi w korytarzu przy wejściu w oddział;
- przy Poradniach specjalistycznych na parterze w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1:
 - doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchni podłogi oraz dwóch grzejników w toalety męskiej.



W celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych w WSZ w Koninie wykonano w 2024 roku następujące prace modernizacyjne i remontowe:

- ukończono remont Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego z Pododdziałem Zakaźnym Dziecięcym wraz z doposażeniem oddziału. Zakres remontu obejmował m.in. wymianę stolarki okiennej wraz z roletami zewnętrznymi, częściową wymianę posadzek, malowanie, montaż dodatkowych klimatyzatorów oraz kamer monitoringu, naprawę elewacji,
- wymieniono stolarki okienne na oddziałach: Chirurgii i Traumatologii Dziecięcej, Kardiologii, Ortopedii i Traumatologii Ruchu. W oknach zamontowano rolety zewnętrzne oraz moskitiery,
- zakończono rozpoczętą w 2023 r. reorganizację komórek organizacyjnych w Szpitalu. Przeniesiono Oddział Wewnętrzny z Pododdziałem Gastroenterologicznym oraz Pracownię Endoskopii Gastroenterologicznej do budynku przy ul. Szpitalnej 45.
- rozpoczęto inwestycje:
 - adaptację pomieszczeń parteru budynku przy ul. Szpitalnej 45 w celu dostosowania Pracowni Hemodynamiki do obowiązujących przepisów wraz z zakupem nowego Angiografu (planowane zakończenie grudzień br.),
 - remont pomieszczeń szatni personelu w piwnicy budynku D celem dostosowania do obowiązujących przepisów i zaleceń pokontrolnych PPIS w Koninie w zakresie pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz pomieszczeń szatni (planowane zakończenie grudzień br.),
 - remont klatek schodowych przy Wyszyńskiego i ul. Szpitalnej oraz naprawa posadzek na ciągach komunikacyjnych (korytarze) oddziałów szpitalnych zlokalizowanych w budynku A (IV, V, VII piętro). przy ul. Szpitalnej (planowane zakończenie grudzień br.),
- w październiku 2024 r. zakończono prace projektowe wraz z uzyskaniem pozwolenia na budowę nowego bloku łóżkowego tj. przeniesienie Oddziału Ginekologiczno-Położniczego, Oddziału Noworodkowego oraz Oddziału Dziecięcego na ul. Szpitalną 45. Obecnie szpital zabiega o przyznanie finansowania na tę inwestycję z budżetu Województwa Wielkopolskiego.

Badania wody w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

1. W roku sprawozdawczym w **WSZ w Koninie** w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzono badania wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Wyniki wykazały, że woda odpowiadała wymaganiom rozporządzenia w obu kompleksach budynków Szpitala (tj. do 100 jtk we wszystkich badanych punktach). Badania zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym przez PPIS w Koninie harmonogramem poboru próbek.

W sierpniu 2024 r. w związku z potwierdzonym przypadkiem zachorowania na Legionellę pobrano dodatkowo w oddziale chorób płuc próbkę wody z pokoju pacjenta. Badanie wykazało przekroczenie liczby bakterii. PPIS pismem skierowanym do dyrekcji WSZ zawiadomił o konieczności podjęcia niezwłocznie działań interwencyjnych zmierzających do redukcji bakterii z rodzaju Legionella oraz o konieczności wykonania ponownego badania wody w dodatkowych punktach wskazanych przez PPIS. Wykonane badania wykazały skuteczność podjętych działań - bakterii nie wykryto.



W związku z zapobieganiem rozwoju bakterii Legionella w szpitalu opracowano i wdrożono instrukcję stanowiskową „Przeprowadzanie dezynfekcji termicznej ciepłej wody użytkowej” w całym obiegu instalacji wody. Na wyposażeniu szpitala znajduje się urządzenie przeznaczone do usuwania bakterii Legionella z instalacji wody użytkowej oraz zabezpieczenia sieci przed jej powtórным skażeniem (Bifipro II 2.0).

2. W **Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3** przeprowadzono w ramach kontroli urzędowej badania jakości wody ciepłej użytkowej w kierunku Legionella — wykryto przekroczenia na poziomie skażenia średniego. Wystosowano pismo o konieczności podjęcia działań naprawczych i przedłożenia wyników badań potwierdzających skuteczność przeprowadzonych działań. Okazano prawidłowe wyniki badań wody potwierdzające skuteczność podjętych działania naprawczych.
3. W **Hospicjum Stacjonarnym w Licheniu Starym** przeprowadzone w ramach kontroli urzędowej badania jakości wody ciepłej użytkowej w kierunku Legionella nie wykryły przekroczeń (wyniki w normie). Hospicjum w ramach kontroli wewnętrznej pobrało do badania dodatkowo 4 próbki wody; także nie wykryto przekroczeń.



Charakterystyka podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, praktyki zawodowe:



W roku sprawozdawczym skontrolowano **33** obiekty. Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości:

- brak zapewnienia ciągu technologicznego sterylizacji tj.: brak odcinka (blatu) materiałów skażonych, służącego do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji wstępnej lub zasadniczej, brak odcinka (blatu) materiałów sterylnych oraz brak wyposażenia ciągu sterylizacji w zlewozmywak dwukomorowy;
- w gabinecie chirurgicznym stwierdzono uszkodzoną powierzchnię tapicerki stołu zabiegowego;
- w poczekalni uszkodzona powierzchnia 5 krzeseł, powierzchnia tapicerki z ubytkami i pęknięciami;
- kierownik podmiotu leczniczego nie prowadził kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych;
- brak opracowanej, wdrożonej i stosowanej procedury higienicznej zapobiegającej rozprzestrzenianiu się bakterii z rodzaju Legionella, ze względu na wykonywane świadczenia zdrowotne w trakcie których wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny (zabiegi hydroterapii);
- w kontroli wewnętrznej przeprowadzonej w obiekcie w ocenie ryzyka występowania zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych nie uwzględniono zagrożeń wynikających ze skażenia wewnętrznej sieci wodociągowej bakteriami Legionella;
- brak okazania dowodów tj. wyników badań, potwierdzających wykonanie działań naprawczych w związku z przekroczeniami bakterii z rodzaju Legionella w wodzie ciepłej wewnętrznej sieci wodociągowej Ośrodka Rehabilitacji.

Wobec powyższych nieprawidłowości PPIS prowadził postępowanie administracyjne.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w prywatnej praktyce stomatologicznej dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego i nieprzestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych (brak sprzątnięcia i dezynfekcji sprzętu stomatologicznego między pacjentami, końcówki stomatologiczne nie są sterylizowane, narzędzia nie są dezynfekowane, personel nie zmienia rękawiczek, nerka wypełniona brudnymi, zakrwawionymi, pokrytymi śliną tamponami po innych pacjentach).

Kontrola wykazała nieprawidłowości:

- brak wdrożenia i stosowania opracowanych procedur higienicznych tj.: dezynfekcji małych i trudnodostępnych powierzchni, dezynfekcji i mycia obrotowych narzędzi stomatologicznych, dezynfekcji i mycia narzędzi oraz sprzętu medycznego wielokrotnego użytku, dezynfekcji i sterylizacji końcówek stomatologicznych;
- brak zapewnienia jednokierunkowego ruchu materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego.

Za powyższe uchybienia właścicielkę ukarano mandatem karnym.

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku



Usługę sprzątania w 2024 r w WSZ wykonywała firma zewnętrzna na podstawie podpisanej umowy na świadczenie usług polegających na sprzątaniu i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów. W zakresie sprzątania i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń szpitala oraz postępowania ze sprzętem nie stwierdzono nieprawidłowości. W placówkach leczenia otwartego także nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku. W placówkach znajdują się pomieszczenia porządkowe z wydzielonymi miejscami do przechowywania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji. Opracowane były procedury m.in. sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu medycznego, dezynfekcji dużych i małych powierzchni.

Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk



Przeprowadzone w roku sprawozdawczym kontrole placówek leczenia zamkniętego i otwartego wykazały, że wszystkie placówki służby zdrowia stosowały odpowiednie środki dezynfekcyjne zgodnie z przeznaczeniem:

- do dezynfekcji powierzchni trudnodostępnych: Incidin Liquid Spray, Sirafan Speed, Mikro-Quant Extra, Incidin Oxy Wipe – chusteczki, Quatrodes Extra, Velox Top AF, Velox Foam, Surfanios Premium,
- do dezynfekcji podłóg: Incidin Activ, Incidin Pro,
- do dezynfekcji urządzeń i sprzętu: Neodisher SBK, Anios, Medicarine,
- do prania mopów i ściereczek: Clovin II Septon,
- do dezynfekcji rąk: Skinman Soft Protect, Skinman Soft, Chemitest, AHD 1000, Sterillhand.

Odpady medyczne



W okresie sprawozdawczym odpady medyczne powstałe w placówkach medycznych na terenie miasta i powiatu przekazywane były do spalenia w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie.

Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe:

- 1) P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,
- 2) Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11, 62-510 Konin.
- 3) Med Waste Marlena Szadek ul. Promowa 5, 62-510 Konin.

Skontrolowane placówki posiadały podpisane umowy/aneksy z firmami specjalistycznymi transportowymi odbierającymi i przekazującymi do utylizacji odpady oraz dokumenty potwierdzające przekazywanie odpadów do utylizacji: karty przekazania odpadów, karty ewidencji odpadów.

W roku sprawozdawczym przedstawiciele PPIS w Koninie w trakcie kontroli bieżących przypominali o zasadach wynikających z obowiązujących przepisów prawa w celu ujednolicenia wiedzy na temat gospodarki odpadami.

Nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach nie stwierdzono.

Podsumowanie

1. Szpital w Koninie w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, a także dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595).
2. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.
3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie na bieżąco monitoruje wykonywanie badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w instalacjach wewnętrznych w obiektach użyteczności publicznej.



V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY



W 2024 r. przeprowadzono **256** kontroli w 216 zakładach pracy, w tym m.in.:

- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 102
- ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 9
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi - 12
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 8
- w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy - 45
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 83
- w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi - 4

Skontrolowano 216 obiektów, w tym m. in.:

- zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 23
- stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - 79
- wprowadzających do obrotu produkty biobójcze - 17
- w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy - 39
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 76
- zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 9
- w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 8
- w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi - 4

W kontrolowanych zakładach stwierdzono **200** uchybień, które dotyczyły m.in.:

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy dot. pomiarów czynników chemicznych i pyłów – 47 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 6 uchybień,
- braku zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 1 uchybienie,
- braku apteczki pierwszej pomocy – 1 uchybienie,
- brak planu organizacyjno-technicznego na zmniejszenie hałasu – 2 uchybienia,
- złego stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 54 uchybienia,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 12 uchybień,
- oceny ryzyka zawodowego – 31 uchybienia,
- czynników biologicznych – 18 uchybień,
- czynników rakotwórczych lub mutagennych – 23 uchybień,

- produktów biobójczych – 3 uchybień.
- brak środków ochrony indywidualnej słuchu – 1 uchybienie,
- brak znaków bezpieczeństwa miejsc pracy, gdzie hałas > NDN – 1 uchybienie.

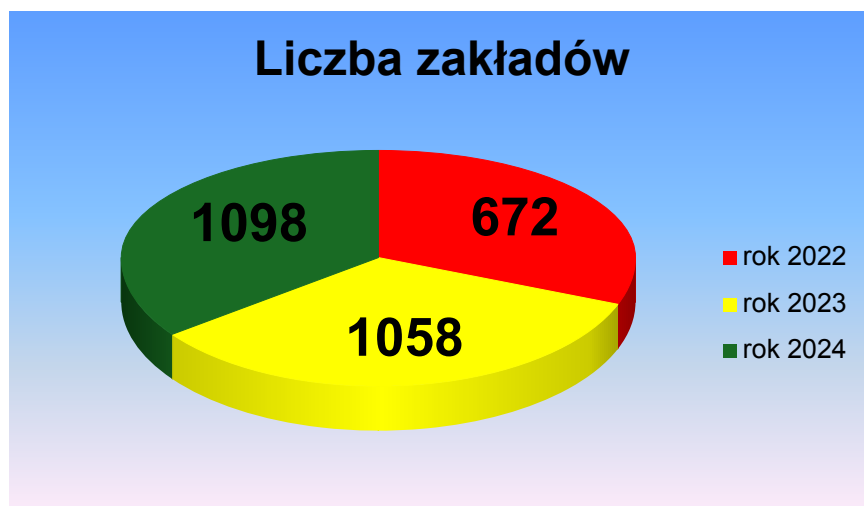


W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem **28** decyzji zawierających 126 nakazów dotyczące m. in.:

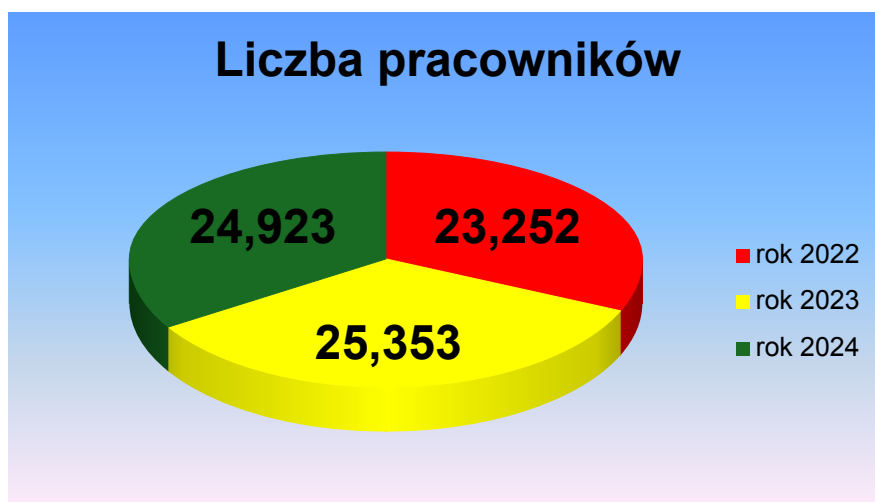
- badań i pomiarów środowiska pracy – 52 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 11 nakazów,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecze higieniczno-sanitarne – 12 nakazów,
- urządzenia zgodnie z przepisami magazynu na substancje i mieszaniny chemiczne – 2 nakazy,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego i/lub technicznego ściany/sufity/podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 7 nakazów,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 4 nakazy,
- szkodliwych czynników biologicznych – 1 nakaz,
- szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych – 9 nakazów,
- zapewnienia wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 17 nakazów,
- zapewnienia w pomieszczeniu jadalni zgodnie z przepisami umywalkę i/lub zlewozmywak – 6 nakazów,
- zapewnienia odpowiedniego oświetlenia spełniającego wymogi Polskiej Normy PN-EN 12464-1 Światło i oświetlenie – 1 nakaz,
- zapewnienia sprawnie funkcjonującego systemu pierwszej pomocy – 1 nakaz,
- udostępnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej słuchu – 1 nakaz,
- zapewnienia krzeseł, które będą umożliwiały bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników – 1 nakaz,
- oznaczenia znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN – 1 nakaz.

W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP znajdowało się 1098 zakładów pracy, w porównaniu do 2023 r. liczba zwiększyła się o 40, natomiast liczba pracowników wynosiła 24 923 osoby, w porównaniu do 2023 r. zmniejszyła się o 430 osób.

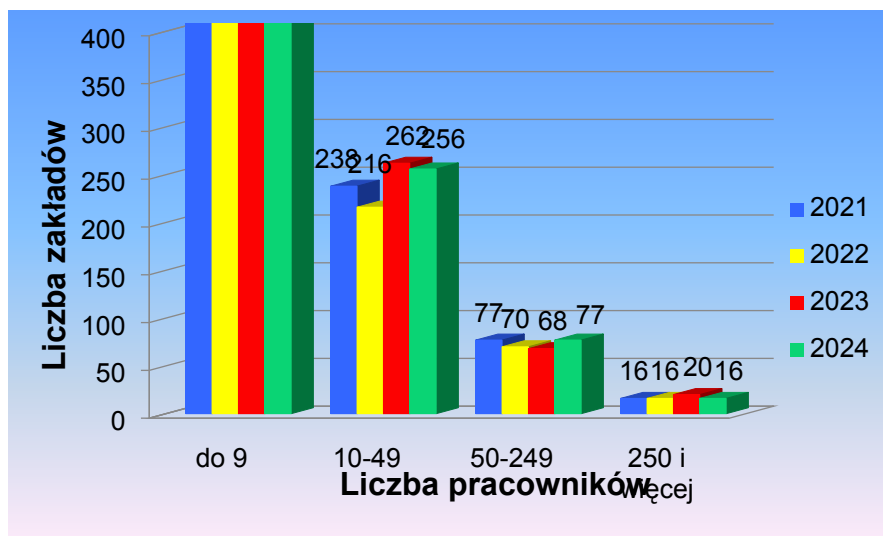
Rys. 1. Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy



Rys. 2. Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach ujętych w wykazie obiektów będących pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy



Rys. 3. Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego i miasta Konina w latach 2019-2022 wg liczby zatrudnionych pracowników

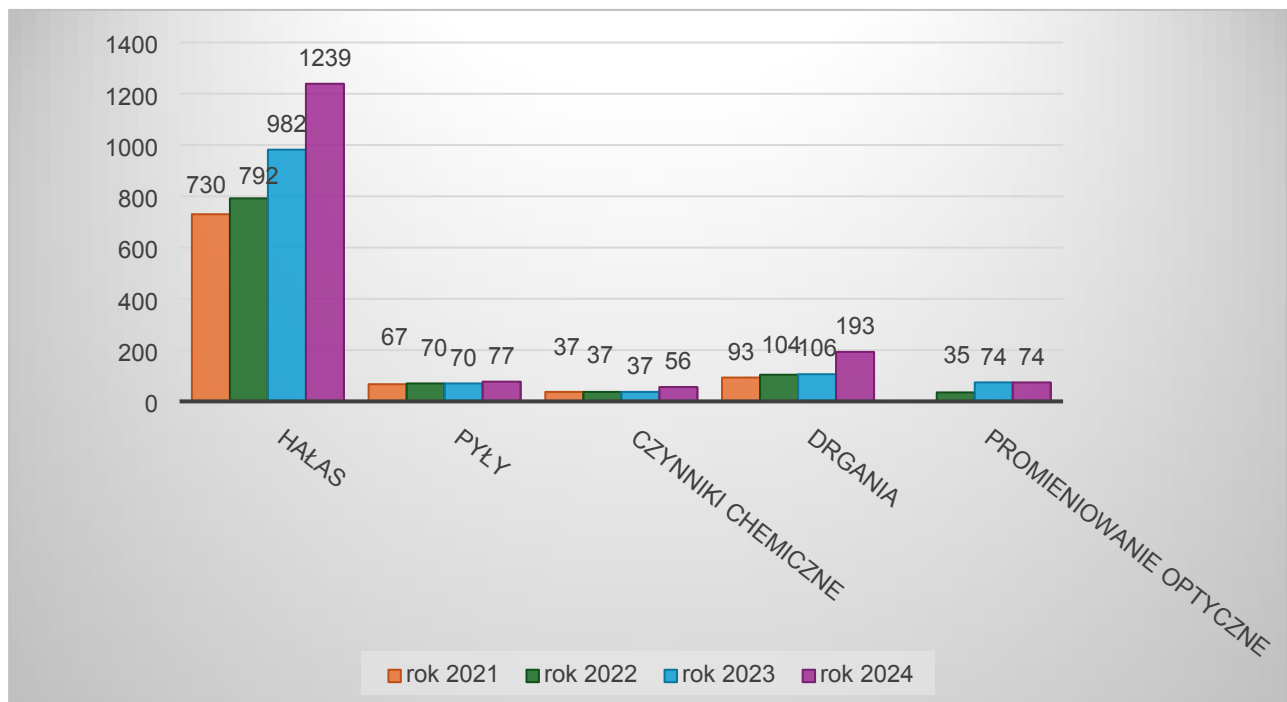


V.1. Czynniki szkodliwe.

W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało **1286** osób w 104 zakładach. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na **hałas** przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – **1239** osób.



Rys. 4. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach powyżej NDS/NDN



V.2. Czynniki rakotwórcze i mutagenne.

W roku 2024 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym zatrudnionych było **542** pracowników w 39 skontrolowanych zakładach. Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych przeprowadzono 45 kontroli, skontrolowano 39 zakładów.

W zakresie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych stwierdzono uchybienia dotyczące:

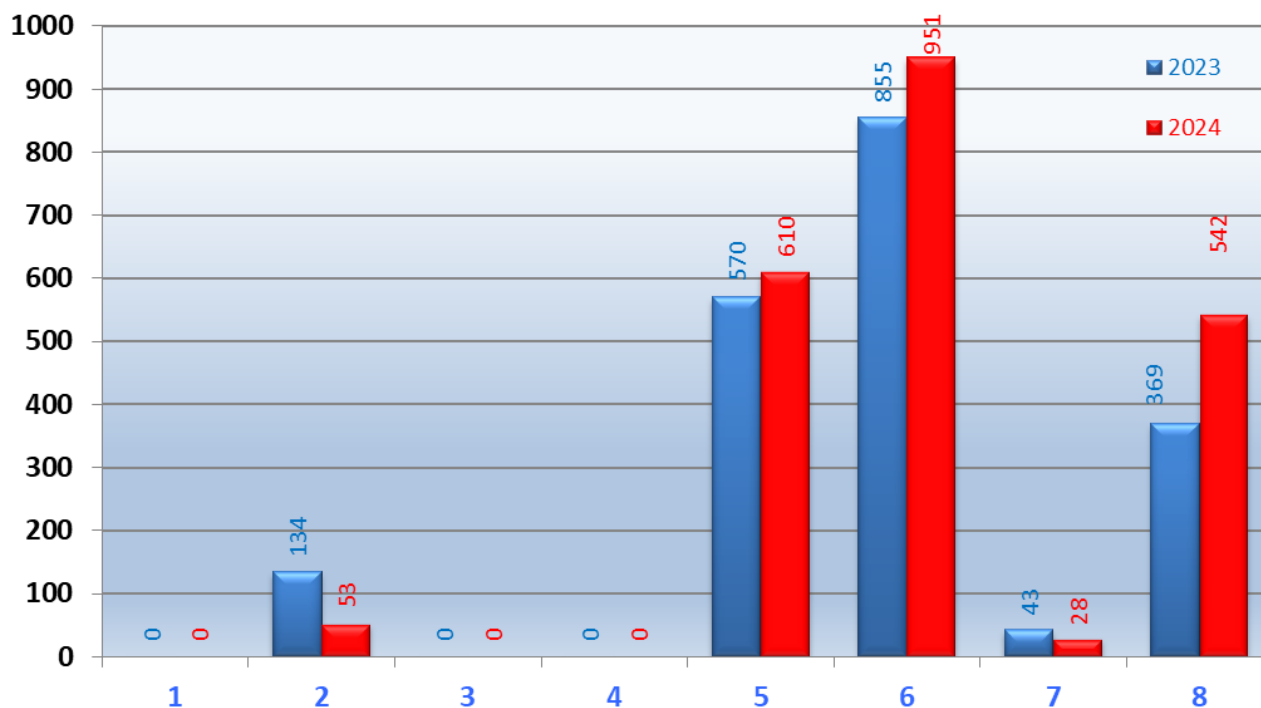
- rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym – 2 uchybienia,

- rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym – 4 uchybienia,
- informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym wraz z potwierdzeniem wysłania do WPWIS – 4 uchybienia,
- szkoleń osób pracujących z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym – 4 uchybienia,
- pomiarów czynników rakotwórczych, mutagennym bądź reprotoksycznym – 5 uchybienia,
- braku poinformowania pracowników o czynnikach rakotwórczych, mutagennym bądź reprotoksycznym - 1 uchybienie,
- brak środków zabezpieczających pracowników przed nadmierny działaniem czynników rakotwórczych, mutagennym bądź reprotoksycznym – 3 uchybienia.

Tab. 1. Rodzaje prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi bądź reprotoksycznymi występujących w zakładach skontrolowanych w powiecie konińskim w latach 2023 – 2024

Proces technologiczny, w którym dochodzi do uwolnienia substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym	2023	2024
1. Produkcja auraminy	0	0
2. Procesy technologiczne związane z narażeniem na działanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, obecnych w sadzy węglowej, smołach węglowych i pakach węglowych	134	53
3. Procesy technologiczne związane z narażeniem na działanie pyłów, dymów i aerozoli tworzących się podczas rafinacji niklu i jego związków	0	0
4. Produkcja alkoholu izopropylowego metodą mocnych kwasów	0	0
5. Prace związane z narażeniem na pyły drewna	570	610
6. Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną – frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy	855	951
7. Prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika	43	28
8. Prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla	369	542

Rys. 5 Narażenie na procesy technologiczne, w których dochodzi do uwolnienia substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym w latach 2023 – 2024



Tab. 2. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne bądź reprotoksyczne stwierdzone podczas kontroli zakładów pracy w powiecie konińskim w 2024 r.

Nazwa czynnika rakotwórczego, mutagennego bądź reprotoksycznego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi bądź reprotoksycznymi	Liczba osób narażonych/ w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym
Oleje mineralne	wymiana olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika	3
Dichromian potasu, formalina, formaldehyd, fenoloftaleina, chromian potasu, siarczan kadmu	wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach	34
Azbest	składowanie wyrobów zawierających azbest	3
Promieniowanie jonizujące	diagnostyka obrazowa, narażenie podczas zdarzeń radiacyjnych	82
Pyły drewna	obróbka drewna	296
Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna	prace spawalnicze, ślusarskie, blacharskie, przeprowadzanie akcji ratowniczo-gaśniczych, obsługa górnicza na koparce – odkrywka	182
Spaliny silników Diesla	prace w warsztacie samochodowym, prace związane z obsługą pojazdów i maszyn	243
Benzyna	prace w warsztacie samochodowym, tankowanie pojazdów, maszyn, przeprowadzanie akcji ratowniczo-gaśniczych	80

Nazwa czynnika rakotwórczego, mutagennego bądź reprotoksycznego	Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi bądź reprotoksycznymi	Liczba osób narażonych/ w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym
Cytostatyki, m.in.: Cistlatin, Docetaxel, Doxorubicyna, Endoksan, Fluorubicyna, Gemzar, Karboplatyna, Navelbina, Paclitaxel, Zomikos	przygotowywanie i podawanie leków cytostatycznych	67
Ołów	przeprowadzanie szkoleń strzeleckich (proch strzelniczy)	5
WWA	przeprowadzanie akcji ratowniczo-gaśniczych	53

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



W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 5 kontroli u producentów, 6 kontroli u dalszych użytkowników, 3 kontrole u importerów, 9 kontroli u dystrybutorów oraz 79 kontroli u stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 1 decyzję, która dotyczyła urządzenia zgodnie z przepisami magazynu na substancje i mieszaniny chemiczne.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie wprowadzającym do obrotu ww. substancje chemiczne oraz 8 kontroli w zakładach stosujących prekursory narkotykowe. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie wprowadzającym do obrotu produkty biobójcze oraz 11 kontroli u dystrybutorów produktów biobójczych.

V.4. Ocena przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac związanych z usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.



Na terenie działania PPIS w Koninie funkcjonowały 2 firmy, które mogły zajmować się usuwaniem oraz zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest. Spośród tych firm 1 zajmowała się obsługą składowiska odpadów. W 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w powyższym zakresie.

V.5. Choroby zawodowe.

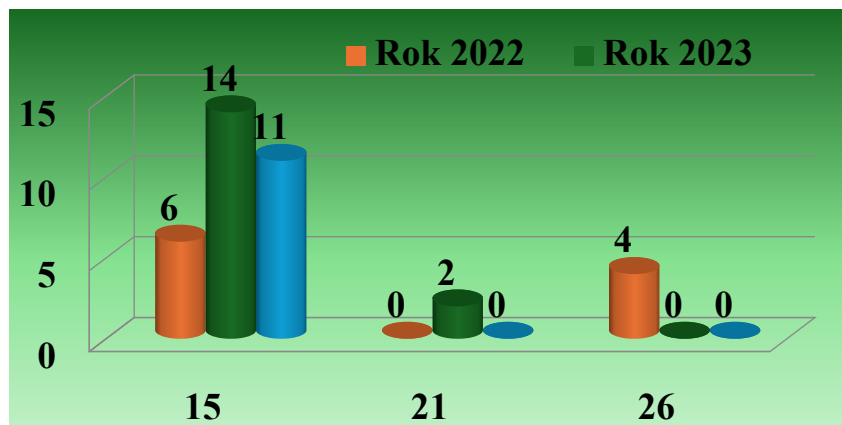


1. Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2024 r. – 11 (w roku 2023 – 15).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2024 r. – 11 (w roku 2023 – 16).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2024 r. – 12 (w roku 2023 – 11).

Tab. 3. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2021 – 2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku		
		2022	2023	2024
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	6	14	11
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	-	2	-
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa	4	-	-
Ogółem		10	16	11

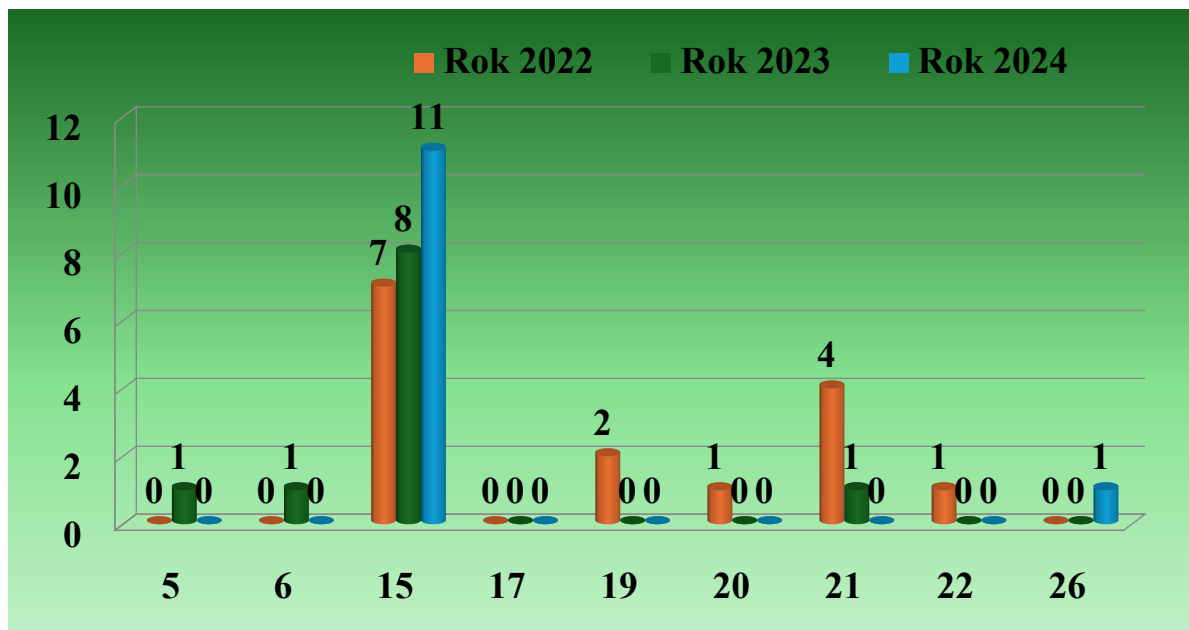
Rys. 6. Choroby zawodowe stwierdzone w latach 2022-2024 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych



Tab. 3. Liczba decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2022 – 2024 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

Pozycja	Rodzaj choroby zawodowej	Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku		
		2022	2023	2024
5	Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc ze stosunkiem procentowym natężonej objętości wydechowej pierwszosekundowej (FEV1) do pojemności życiowej (VC) wynoszącym 0,7 po leku rozszerzającym oskrzela	-	1	-
6	Astma oskrzelowa	-	1	-
15	Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym	7	8	11
17	Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	-	-	-
19	Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	2	-	-
20	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:	1	-	-
21	Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu	4	1	-
22	Zespół wibracyjny	1	-	-
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	-	-	1
Ogółem		15	11	12

Rys. 7. Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2021-2023 wg pozycji z wykazu



V.6. Dane dotyczące zatruć/podejrzeń zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W 2024 r. otrzymano 29 zgłoszeń dotyczących zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Wszystkie zgłoszenia wpłynęły z Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Romana Ostrzyckiego w Koninie, w tym ze Szpitalnego Oddziału Ratunkowego – 16 zgłoszeń, Oddziału Dziecięcego – 11 zgłoszeń oraz z Zakładu Diagnostyki Laboratoryjnej – 2 zgłoszenia.



Najwięcej zgłoszeń wpłynęło w miesiącu – kwietniu - 7. W 2024 roku wpłynęło o 10 zgłoszeń zatruć więcej niż w 2023 roku.

Zatrucia dotyczyły:

- 7 kobiet w wieku: 13 - 27 lat,
- 22 mężczyzn w wieku: 15 – 42 lata



Podsumowanie

- W ewidencji Sekcji Higieny Pracy na dzień 31.12.2024 r. znajdowało się 1098 zakładów, w których zatrudnionych było 24 923 pracowników. W porównaniu z 2023 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 40 a liczba pracowników zmniejszyła się o 430 osób.
- Zdecydowaną większość (92%) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.
- Skontrolowano 210 obiektów (19% zewidencjonowanych obiektów), podczas których stwierdzono 200 nieprawidłowości.
- W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 28 decyzji administracyjnych zawierających 126 nakazów.
- Podobnie jak w latach poprzednich najwięcej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.
- W 14 obiektach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie).
- W roku 2024 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzały do obrotu 104 podmioty gospodarcze, w tym: 8 producentów, 3 importerów, 10 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 400 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.
- Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 11 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 100% ogółu stwierdzeń.

VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

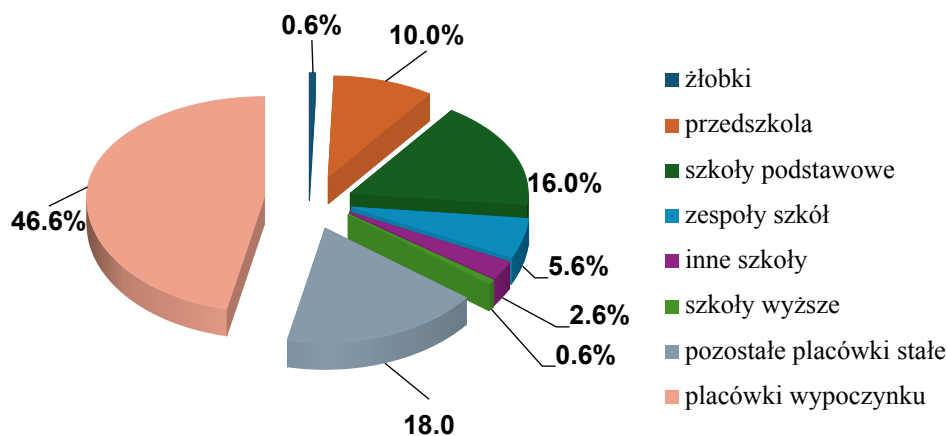


PSSE w Koninie w roku 2024 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek:

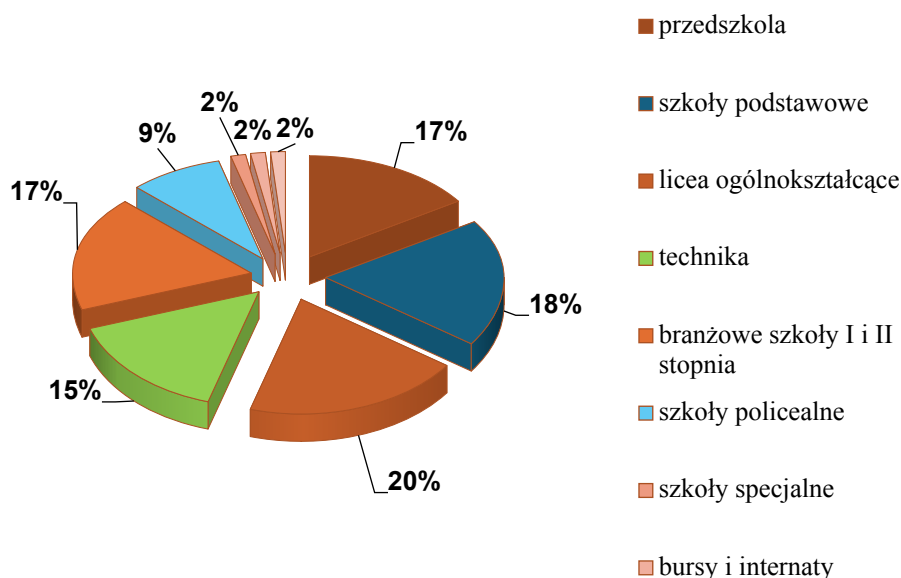
- żłobki i kluby dziecięce,
- przedszkola i punkty przedszkolne,
- szkoły podstawowe,
- szkoły ponadpodstawowe,
- szkołę wyższą,
- bursy,
- specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze,
- placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice),
- szkołę muzyczną,
- poradnie psychologiczno-pedagogiczne,
- warsztaty terapii zajęciowej,
- szkolne schronisko młodzieżowe
- placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 467 placówek (249 stałych i 218 sezonowe placówki wypoczynku). Skontrolowano 190 placówek, w tym 130 stałych (52 % placówek w ewidencji) i 60 sezonowych (28 % placówek w ewidencji).





Rys. 1. Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2024.



Rys. 2. Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2024.

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

W roku 2023 i 2024 nie było placówek w złym stanie technicznym oraz sanitarnym. Wydano 19 decyzji administracyjnych, które dotyczyły m. in.

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz futryn drzwi w placówkach,
- zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego przewodów wodno-kanalizacyjnych w pomieszczeniach sanitarnych,
- zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego otulin na przewodach centralnego ogrzewania,

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego nawierzchni dojścia dla uczniów i personelu na boiska szkolne,
- zapewnienia wentylacji we wszystkich pomieszczeniach,
- dostosowania natężenia oświetlenia w pomieszczeniach placówek do wymaganych wartości zgodnie z Polską Normą lub wykonania pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach pobytu ludzi.

Wystosowano 16 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek dotyczących:

- poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach,
- wyeliminowania nieprawidłowości w rozkładach zajęć lekcyjnych,
- konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej i medycznej nad uczniami w placówkach,
- przeprowadzania okresowych kontrolnych badań jakości wody z poidełek oraz opracowania procedur regulujących zasady prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego nad stanem sanitarno-higienicznym tzw. „poidełek” do dystrybucji wody wodociągowej,
- konieczności przeprowadzenia w placówce analizy dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii.

VI.2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.



Skontrolowano 44 obiekty, w których prowadzone były zajęcia w-f:

- 27 placówek (62%) posiada pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzi sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 16 placówkach (36%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nieposiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich,
- 1 placówka nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć z w-f, zajęcia sportowe odbywają się poza siedzibą.

Zajęcia z w-f w 14 placówkach (32%) realizowane były częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie, stadionie sportowym, hali sportowej, sali gimnastycznej.

Na 27 skontrolowanych obiektów, które posiadały natryskownie, w 1 natryski były nieczynne.

VI.3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.



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

Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono we wszystkich skontrolowanych w pełnym zakresie obiektach. Wszystkie placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Ciepła woda jest zapewniona we wszystkich obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2024 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 84%. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (9%) lub własne oczyszczalnie ścieków (7%).

VI.4. Warunki do prowadzenia żywienia.



Posiłek w szkole jest jednym z elementów racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, który warunkuje dobre samopoczucie; wpływa na wydolność i sprawność; siłę fizyczną; dostarcza energii i składników pokarmowych, przez co zapewnia utrzymanie odpowiedniego poziomu koncentracji

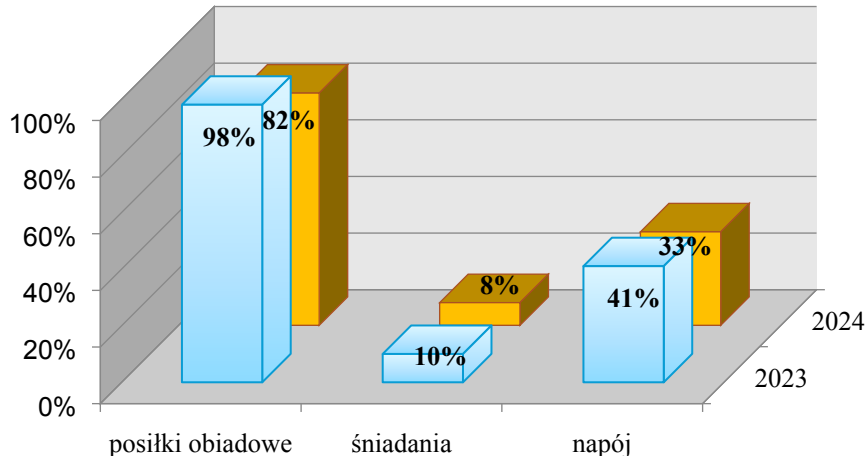
i przekłada się na wyniki w nauce. Dlatego konieczne jest zapewnienie przynajmniej jednego posiłku w trakcie zajęć lekcyjnych.

W roku 2024 skontrolowano 39 szkół różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 32 placówkach oświatowych (82%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych pełnych lub jednodaniowych,
- w 3 szkołach podstawowych (8%) wydawane są również śniadania dla uczniów (w roku 2023 – 10%),
- w 13 placówkach (33%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w pomieszczeniach kuchni szkolnej (w roku 2023 – 41%).

Wyszczególnienie	rok 2023	rok 2024
Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe	28%	39%
Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane	19%	14%
Odsetek uczniów korzystających z napoju	10%	14%
Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym	73%	59%

Rys.5. Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2023-2024.



VI.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.



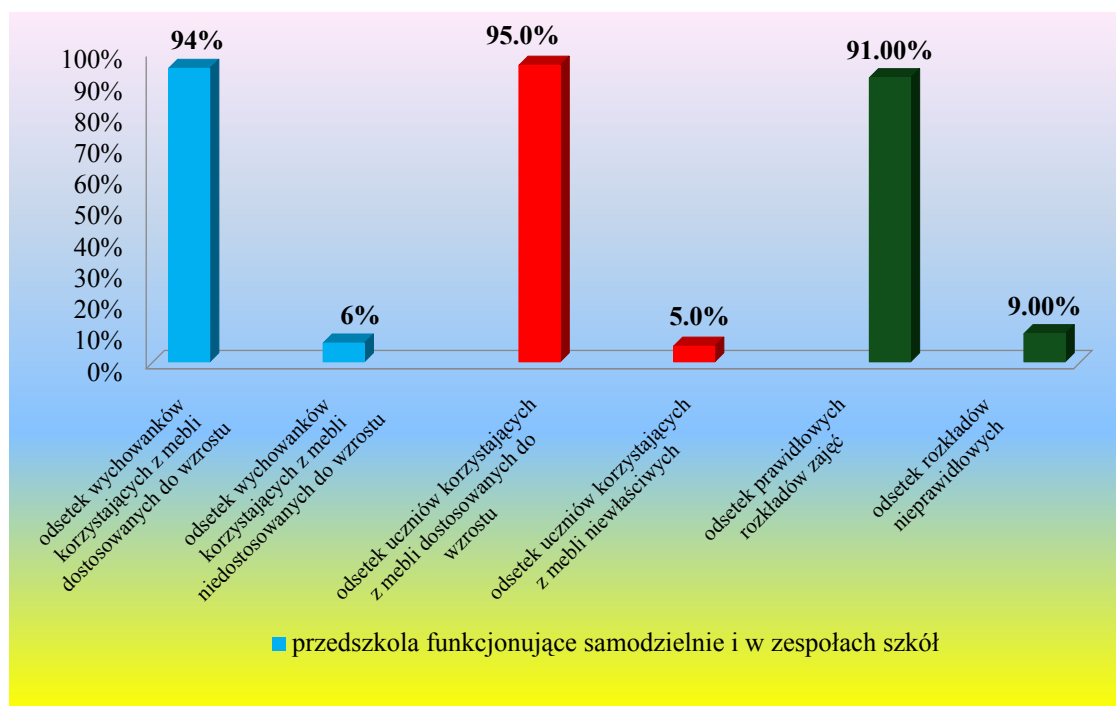
W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, ponadto oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł, posiadanie certyfikatów oraz obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność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

- oceniono 277 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 18 placówkach (szkołach podstawowych oraz zespołach szkolno-przedszkolnych), 24 rozkłady w 4 placówkach były niezgodne z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 1871 uczniów i wychowanków w 24 placówkach, w 1 placówce 85 badanych korzystało z mebli niedostosowanych do swojego wzrostu,
- oceniono obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w 12 placówkach (szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach szkół). Oceną objęto 1589 uczniów w 116 oddziałach. Odsetek uczniów, którzy nosili tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała, wyniósł 16% wszystkich uczniów zbadanych.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2023 – 2024.

Wyszczególnienie	2023	2024
Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia	3609	1871
Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli	3%	5%
Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych	326	277
Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania	13,5%	9%
Liczba uczniów zbadanych	1114	1589
Odsetek uczniów noszących tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała	20%	16%

Rys. 6. Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2024.

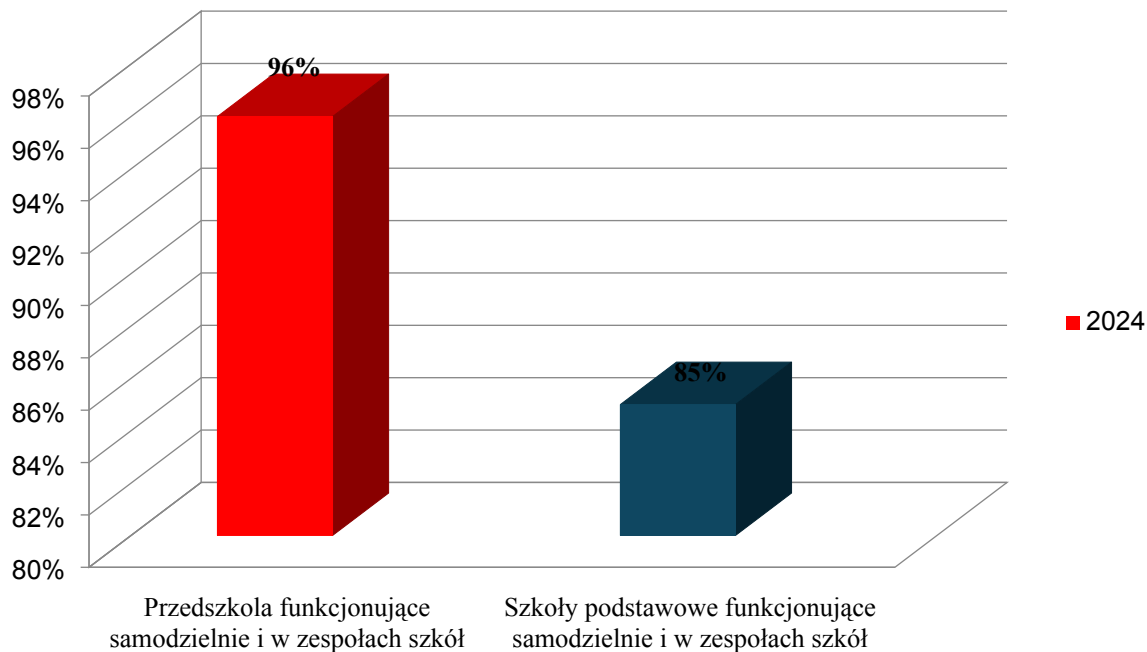


Zgodnie z przepisami meble edukacyjne oraz sprzęt sportowy zakupione do placówek oświatowych po roku 1997 powinny posiadać odpowiednie atesty lub certyfikaty.

W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono, iż w 53 placówkach (79% skontrolowanych placówek) odsetek mebli z certyfikatami wynosi 100%.

W zakresie oceny wyposażenia szkół w odpowiedni sprzęt sportowy stwierdzono, iż 28 placówek (67% placówek skontrolowanych) posiada 100% sprzętu sportowego z certyfikatami.

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



W roku 2024 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.



VI.6. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.



Skontrolowano 60 placówek, w tym 19 półkolonii zimowych i letnich, 36 placówek w obiektach hotelarskich, 3 obozy ze stałą infrastrukturą komunalną oraz 2 placówki w obiektach sezonowych.

We wszystkich placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewнили dzieciom wyżywienie:

- w 11 placówkach w formie obiadów jednodaniowych,
- w 2 placówkach w formie śniadań oraz obiadów dwudaniowych,
- w 5 placówkach w formie obiadów dwudaniowych,
- w 1 placówce w formie śniadań, obiadów dwudaniowych oraz podwieczorków.

Z wyżywienia skorzystało 664 uczestników.

Wypoczynek dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń, nie zanotowano skarg i interwencji. Nie odnotowano zatruc oraz hospitalizacji wśród uczestników wypoczynku. Odnotowano 3 urazy ciała uczestników obozów sportowo-rekreacyjnych w obiektach hotelarskich; jeden atak paniki oraz trzy urazy uczestników obozu pod namiotami.

Uchybień stanu czystości i porządku nie stwierdzono.

W trakcie wypoczynku przeprowadzono 14 kontroli wspólnie z przedstawicielami Państwowej Straży Pożarnej w Koninie oraz 4 kontrole z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji w Koninie.

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

W roku 2024 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące między innymi niżej wymienionej tematyki:

- przebiegu letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025,
- posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych,
- dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii,
- przygotowania obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej na terenie powiatu konińskiego.

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

- organy prowadzące placówki były adresatami prowadzonych postępowań administracyjnych,

- do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek skierowano 16 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczących: poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach, wyeliminowania nieprawidłowości w rozkładach zajęć lekcyjnych, konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej i medycznej nad uczniami w placówkach, przeprowadzania okresowych kontrolnych badań jakości wody z poidelek oraz opracowania procedur regulujących zasady prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego nad stanem sanitarno-higienicznym tzw. „poidelek” do dystrybucji wody wodociągowej, konieczności przeprowadzenia w placówce analizy dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii,
- do organów prowadzących placówki oraz do dyrektorów placówek skierowano informacje o wynikach oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów oraz przekazano materiały edukacyjne opracowane przez WSSE w Poznaniu, celem dalszego prowadzenia edukacji w tym zakresie zarówno dla uczniów jak i dla rodziców,
- z przedstawicielami Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Koninie oraz Komendy Miejskiej Policji w Koninie przeprowadzano wspólne kontrole placówek wypoczynku,
- do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego dla miasta Konina skierowano informację dotyczącą samowolnej zmiany sposobu użytkowania części pomieszczeń w budynku publicznego przedszkola.

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

- na stronie internetowej PSSE w zakładce „Aktualności”, zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży, ponadto w trakcie roku sprawozdawczego na stronie internetowej zamieszczane są na bieżąco informacje dotyczące prowadzonych działań,
- we wrześniu pracownik Sekcji HD wziął udział w akcji zorganizowanej po raz kolejny przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej - Dzień Otwarty „Tak bawili się wasi dziadkowie”, dla nauczycieli i wychowanków przedszkoli miasta Konina. W akcji wzięło udział 140 przedszkolaków; pracownik Sekcji HD m.in. przeprowadził pokazy właściwie spakowanego tornistra szkolnego,
- do szkół podstawowych dostarczano materiały edukacyjne dot. tornistrów szkolnych.



Podsumowanie i wnioski:

- W roku 2024 nie było placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym.
- Jak wykazały przeprowadzone kontrole sanitarne należy podjąć działania dotyczące m.in.:
 - zapewnienia we wszystkich szkołach opieki stomatologicznej oraz opieki pielęgniarzkiej,
 - zapewnienia dostępu do sal gimnastycznych, zwłaszcza w szkołach na terenach wiejskich,
 - likwidacji zjawiska zagęszczenia, szczególnie w oddziałach przedszkolnych funkcjonujących w strukturach szkół podstawowych oraz w ponadpodstawowych szkołach publicznych,

- zapewnienia higienicznych rozkładów zajęć lekcyjnych we wszystkich placówkach,
- wyeliminowania problemu występowania wszawicy w placówkach,
- zapewnienia we wszystkich szkołach wody do picia dla uczniów,
- eliminacji problemu nadmiernego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koninie sprawuje nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością na terenie miasta Konina oraz 14 gmin powiatu konińskiego.



VII.1. Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego zakładów.

W 2024 roku **pod nadzorem** Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie znajdowało się **ogółem 2667 obiektów** żywności i żywienia oraz działające w obszarze materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (**w 2023 r. - 2733**).

Obserwowana od lat **tendencja wzrostowa w zakresie liczby obiektów** w 2024 r. została przerwana. W roku 2024 zmniejszyła się liczba nadzorowanych zakładów w stosunku do lat ubiegłych. Na podstawie decyzji organu w 2024 r. z rejestru **wykreślono 72 zakłady**. Największy spadek zarejestrowano w grupie sklepów spożywczych, z wyjątkiem supermarketów, których liczba wzrasta każdego roku – w 2024 r. liczba supermarketów wzrosła o 6 obiektów.

Największą stabilizację w zakresie liczby wpisanych do rejestru obiektów można stwierdzić jak co roku w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tej grupie zakładów największą dynamiką wzrostu charakteryzowały się żłobki i przedszkola prowadzące żywienie w systemie cateringowym).

Do kontroli w 2024 r. **zaplanowano 491 obiektów** żywieniowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 301 obiektów**, co stanowi **61 % realizacji planu**.

Dodatkowo skontrolowano **367 obiektów**, w których przeprowadzono **601 kontroli**. Kontrole dodatkowe przeprowadzono w związku z:

- wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności – 203 kontrole,
- sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności – 81 kontroli sprawdzających,
- działaniami interwencyjnymi, w tym dotyczącymi zgłoszeń klientów lub innych organów o nieprawidłowościach w zakładach żywieniowo-żywnościowych – 119 kontroli interwencyjnych,
- wzmożonym nadzorem nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim – 52 kontroli tematycznych,
- w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 34 kontrole,

- w ramach innych działań (w tym: ocena znakowania pobranych do badania próbek żywności, nadzór nad targowiskową sprzedażą truskawek, identyfikowalność owoców i warzyw, identyfikowalność mięsa i jaj w sprzedaży prowadzonej na targowiskach, ocena warunków wprowadzania do obrotu żywych ryb, ocena dokumentacji w związku z wnioskami o wydanie Świadectwa Zdrowia) – 56 kontroli tematycznych,
- kontrole graniczne żywności importowanej i eksportowanej – 56 kontroli.

Łącznie skontrolowano **628 obiektów** żywieniowo-żywnościowych oraz działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono **902 kontrole**, w tym 56 kontroli w ramach granicznej kontroli sanitarnej. Ogółem skontrolowano **23,6 %** ogólnej liczby obiektów.

W grupie obiektów produkcji żywności (nie licząc produkcji podstawowej, dostaw bezpośrednich, RHD), **skontrolowano 42,0 %** zakładów. **W grupie obiektów obrotu żywnością** (oprócz środków transportu) **skontrolowano 31,0 %** zakładów.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego skontrolowano **148** zakładów, co stanowi **32 % ogólnej liczby zakładów** w tej grupie, natomiast w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego skontrolowano **56 zakładów**, co stanowi **25 %** ogółu zakładów w tej grupie.



Interwencje.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **153** kontrole interwencyjne, w tym: **119** dotyczących nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **34** w ramach funkcjonowania systemu RASFF (system wczesnego ostrzegania o ryzyku dla zdrowia ludzi w związku z żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub paszą), w związku z otrzymanymi powiadomieniami o niebezpiecznej żywności lub wyrobach do kontaktu z żywnością.

Do PPIS w Koninie wpłynęły ogółem **102 interwencje**, które dotyczyły przede wszystkim:

- wprowadzania do obrotu żywności o złej jakości, w tym po upływie okresu przydatności do spożycia, wykazującej oznaki zepsucia (38 interwencji),
- wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu żywności (23 interwencje),
- niewłaściwej higieny sprzedaży żywności (11 interwencji),
- prowadzeniu nielegalnej działalności (9 interwencji),
- niewłaściwym przechowywaniu żywności (7 interwencji).

Wyniki 47 kontroli interwencyjnych wykazały nieprawidłowości. Nałożono **42 mandaty na kwotę 11 650 zł**. Wydanych zostało **6 decyzji: w tym 4 zamykające nielegalnie działające zakłady** (wobec 2 zakładów przetwarzających warzywa oraz 2 przygotowujących potrawy wprowadzane do obrotu w systemie cateringowym).



Decyzje administracyjne.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **35 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **14** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego zakładów (2023 r. po 18 decyzji),
- **9** decyzji unieruchamiających działalność w zakładzie lub zakazujących prowadzenia działalności w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka lub dyskwalifikujących zakłady w odniesieniu do wymagań prawa żywnościowego (w 2023 r. – 5 decyzji),
- **5** decyzji umarzających postępowanie administracyjne wszczęte przez organ w związku ze stwierdzeniem uchybień w kontrolowanych zakładach – uchybienia zostały usunięte,
- **4** decyzje uchylające decyzje organu, nakazujące unieruchomienia zakładów,
- **2** decyzje wydane wobec funkcjonujących na terenie Konina i powiatu konińskiego podmiotów odpowiedzialnych za produkty nie spełniające wymagań prawa żywnościowego,
- **1** decyzja przedłużająca termin do wykonania wydanych przez organ zarządzeń.

Ogółem w 2024 r. w zakresie higieny żywności i żywienia wydane zostało **571 decyzji administracyjnych** (w 2023 r. – 531), w tym:

- **315 decyzji merytorycznych**
- **256 decyzji płatniczych.**



Postępowanie karne.

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego w kontrolowanych zakładach nałożonych zostało **85 mandatów karnych na kwotę 23 100 zł.**

W 2024 r. w związku z wszczętym postępowaniem egzekucyjnym organ wydał **1 tytuł wykonawczy** dotyczący niewykonania obowiązków wynikających z zarządzeń wydanych w drodze decyzji administracyjnych oraz **1 postanowienie o nałożeniu grzywny** w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków **na kwotę 5 000 zł.**

W 2024 r. dokonano **zawiadomienia do Prokuratury Rejonowej w Koninie** o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, w związku z sygnałem klienta o prowadzeniu działalności polegającej na sprawowaniu opieki nad osobami niezdolnymi do samodzielnej egzystencji bez odpowiedniego zapewnienia podstawowych potrzeb życiowych, w tym utrzymywania właściwej higieny osobistej, zapewnienia właściwego sposobu żywienia, zapewnienia profesjonalnej opieki medycznej oraz bez zgłoszenia działalności w zakresie żywienia podopiecznych i uzyskaniu legalnego zatwierdzenia prowadzonego sposobu żywienia osób w podeszłym wieku oraz osób niepełnosprawnych przebywających na stałe w prowadzonym zakładzie. Podjęte czynności wykazały, że zakład opieki był niedostępny i brak było możliwości przeprowadzenia kontroli. Dochodzenie w sprawie

zgłoszonej do prokuratury zostało wszczęte, a w późniejszym okresie umorzone z uwagi na zebrane dowody, które nie wykazały znamion przestępstwa.

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów.

W roku sprawozdawczym w drodze decyzji administracyjnej **zatwierdzono 120** zakładów. Po złożeniu przez podmioty działające na rynku spożywczym wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do prowadzonego rejestru ogółem **wpisano 126 zakładów**, w tym:

- **106** zakładów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego dostarczanej do zakładów przetwórstwa spożywczego lub do punktów skupu z przeznaczeniem na cele spożywcze i zakładów produkcji pierwotnej działające w ramach dostaw bezpośrednich,
- **2** miejsca wprowadzające do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością,
- **8** innych obiektów obrotu żywnością,
- **10** zakładów wytwarzających żywność w warunkach domowych.



Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności oceniono, iż w **1721** zakładach wdrożone są i stosowane instrukcje dobrej praktyki higieny, co stanowi **64,5 %** ogólnej liczby obiektów (**w 2023 r. – 58,2 %**).

W **870** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożone są zasady systemu HACCP, co stanowi **32,6 %** ogólnej liczby obiektów (**w 2023 r. – 30,3 %**).

Jak wynika z powyższych danych odsetek zakładów, które wdrożyły i stosują instrukcje dobrej praktyki higieny i odsetek zakładów stosujących procedury systemu HACCP zwiększył się w stosunku do roku ubiegłego.

Część małych przedsiębiorstw stosuje podejście elastyczne i zastępuje monitorowanie krytycznych punktów kontroli dobrą praktyką higieniczną.

VII.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze.



VII.2.1. Obiekty obrotu żywnością.

Pod nadzorem organu znajduje się **1070 obiektów obrotu żywnością**, w tym:

- 466 sklepów spożywczych,
- 84 supermarkety,
- 24 kioski,
- 63 apteki,
- 50 hurtowni środków spożywczych ogólnego spożycia,
- 2 hurtownie wprowadzające do obrotu suplementy diety,
- 81 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 84 środki transportu,
- 216 innych obiektów obrotu żywnością.

Skontrolowano 314 zakładów (30 % zakładów w tej kategorii). Przeprowadzono **411 kontroli, w tym 92 kontrole interwencyjne**. Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach oraz z otrzymanych powiadomień o niezgodnościach stwierdzonych wobec produktów umieszczonych w systemie RASFF.

W związku z naruszeniem wymagań wydanych zostało 5 **decyzji** merytorycznych, w tym 1 zakazująca wprowadzania do obrotu i wycofania z obrotu produktu (suplementu diety), wobec którego GIS na podstawie art. 30 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszczął postępowanie wyjaśniające. Nałożono **29 mandatów na kwotę 6 800 zł**.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 836 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 78 % ogółu zakładów w tej grupie), a w 401 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 37 % ogółu zakładów w tej grupie).

W zakładach obrotu żywnością **pobrano 271 próbek środków spożywczych** (w tym 161 próbek w supermarketach i 96 w magazynach hurtowych), z czego **zakwestionowano 5 próbek**:

- 2 próbki świeżych warzyw, w związku z przekroczeniem NDP dla pestycydów,
- 2 próbki płatków ryżowych, w związku z przekroczeniem NDP kadmu,
- 1 próbka owoców, w związku z przekroczeniem NDP dla pestycydów.

W obiektach obrotu żywnością (sklepach) najczęściej stwierdzane były następujące nieprawidłowości:

- w obrocie znajdowała się żywność o złej jakości tj.: po upływie okresów przydatności do spożycia, zanieczyszczona szkodnikami,
- brak właściwej higieny w zakresie czystości i porządku powierzchni zakładu, wyposażenia, również wyposażenia bezpośrednio kontaktującego się z żywnością,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nietrwałe mikrobiologicznie,
- zasady wynikające z opracowanych procedur w zakresie dobrej praktyki higieny – ochrony zakładu przed szkodnikami nie były przestrzegane - zakład nie był właściwie chroniony przed dostępem szkodników oraz stwierdzono ich obecność w zakładzie,
- w miejscu zatrudnienia brak było orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,

W wyniku kontroli urzędowych oraz wynikających z interwencji klientów z obrotu **wycofane zostało 237 asortymentów żywności** o niewłaściwej jakości.

W zakresie nieprawidłowości dotyczących informacji przekazywanych konsumentom poprzez stronę internetową przeznaczoną do sprzedaży suplementów diety:

- stwierdzone zostały treści przypisujące żywności właściwości zapobiegania chorobom, leczenia chorób, naruszające przepisy art. 7 ust. 3 i 4 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 w sprawie informacji przekazywanych konsumentom wraz z żywnością,
- nieautoryzowane oświadczenia żywieniowe i zdrowotne towarzyszące sprzedaży żywności, naruszające przepisy rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- wykorzystywanie wizerunku dietetyka i oświadczeń wydawanych przez dietetyka, co naruszało przepis art. 12 lit. c rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- podawanie wykazu publikacji naukowych w informacjach towarzyszących sprzedaży żywności jako informacji niezrozumiałych dla przeciętnego konsumenta, co naruszało art. 7 ust. 2 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 w sprawie informacji przekazywanych konsumentom wraz z żywnością.

W tym zakresie organ wydał dwie decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych niezgodności. Jedna decyzja po zastosowaniu środka przymusu w postaci kary grzywny została wykonana. W zakresie drugiej decyzji prowadzone są dalsze czynności.

VII.2.2. Obiekty produkcji żywności.



Pod nadzorem organu znajduje się **871 obiektów produkcji żywności**, w tym 715 zakładów produkcji pierwotnej, RHD i dostawców bezpośrednich oraz 156 zakładów produkcji żywności poza działalnością rolniczą (w 2023 r. – 627).

Skontrolowano 66 zakładów (42% zakładów w tej kategorii). Przeprowadzono 104 kontrole, w tym 20 kontroli interwencyjnych.

Nieprawidłowości zgłaszane w ramach interwencji z rynku wobec producentów żywności dotyczyły:

- 1) Obecności szkodników w przetworach zbożowych, pleśni w grochu oraz dolegliwości po spożyciu orzechów – 6 interwencji
- 2) Przetwarzania żywności na terenie gospodarstw rolnych w nieprawidłowych warunkach – 2 interwencje. organ wydał 2 decyzje nakazujące natychmiastowe zamknięcie.

- 3) Nieprawidłowego znakowania żywności – 3 interwencje, w tym 1 interwencja dotyczyła informacji przekazywanych konsumentom w ofertach sprzedaży suplementu diety poprzez stronę internetową przez ich producenta.
- 4) Niewłaściwych warunków przetwarzania żywności 3 interwencje – dotyczyły wytwórni kanapek (1 kontrola) oraz produkcji żywności w warunkach domowych (2 zakłady – 2 kontrole). Kontrola w 1 zakładzie produkującym żywność w warunkach domowych wykazała rażące uchybienia skutkujące wydaniem decyzji zamykającej działalność zakładu.

W 2 wytwórniach mieszanek przyprawowych oraz 1 innej wytwórni żywności prowadzone były **działania związane z systemem RASFF**:

- stwierdzenia zanieczyszczeń w żywności wprowadzanej do obrotu przez wytwórnię mieszanek przyprawowych jednego przedsiębiorcy tj.: obecności Salmonelli z gr CO w papryce słodkiej mielonej (towar dostarczony od krajowego sprzedawcy), Salmonelli Sinfrot w bazylu (towar zakupiony w kraju UE – Łotwie), przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych w koprze suszonym (towar zakupiony od polskiego dostawcy)
- stwierdzenia obecności Salmonelli spp. w imbirze mielonym z Nigerii – suszone kłącze imbiru zostało zakupione u polskiego sprzedawcy – kłącze zostało zmielone w wytwórni mieszanek przyprawowych na terenie powiatu konińskiego i sprzedane wyłącznie jednemu odbiorcy. Przedsiębiorca posiadał badania właścicielskie przeprowadzone wobec kłącza świadczące o nieobecności Salmonelli spp. Produkt po sprzedaży został poddany konfekcjonowaniu w zakładzie kupującego, w związku z czym trudno orzec na którym etapie doszło do zanieczyszczenia,
- stwierdzenia przekroczenia NDP kadmu w błyskawicznych płatkach ryżowych. Organ wydał decyzję nakazującą wycofanie z obrotu produktów. Przedsiębiorstwo wycofało 2332 opakowania kwestionowanych płatków – towar został zutylizowany.
- przekroczenia wartości progowej dla akryloamidu w waflach kukurydzianych (produkt wytworzony w ramach umowy dla jednego odbiorcy pod jego marką). W zakładzie opracowana jest instrukcja dotycząca planu łagodzenia poziomu akryloamidu w produkcji wafli kukurydzianych, wieloziarnistych oraz prowadzone są systematyczne badania wyrobów gotowych a wyniki poddawane są analizie tendencji.

Ogółem w grupie zakładów produkcji żywności w związku ze **stwierdzonymi nieprawidłowościami**:

- **wydane zostało 10 decyzji merytorycznych:**
 - 3 decyzje w zakresie poprawy warunków działalności prowadzonej
 - 4 decyzje w zakresie: zamknięcia działalności prowadzonej nielegalnie i w warunkach zagrażających bezpieczeństwu żywności,
 - 1 decyzja nakazująca wycofanie z obrotu 2 partii płatków ryżowych błyskawicznych z uwagi na przekroczenie NDP kadmu,
 - 1 dotycząca poprawy przez przedsiębiorstwo wytwarzające suplementy diety informacji przekazywanych klientom
 - 1 decyzja uchylająca unieruchomienie automatu do lodów z powodu niewłaściwej higieny produkcji.

Ogółem nałożonych zostało **9 mandatów na kwotę 3 200 zł**. Mandaty zostały nałożone w: automacie do lodów, 3 piekarniach, 1 ciastkarni, 1 kuchni domowej, 3 innych wytwórniach żywności.

W ramach planu pobierania próbek w nadzorowanych zakładach produkcji żywności (z wyłączeniem produkcji pierwotnej, RHD i dostaw bezpośrednich) **pobrano 48 próbek środków spożywczych. Pięć próbek lodów z automatu zostało zakwestionowanych** z uwagi na przekroczoną dopuszczalną liczbę Enterobacteriaceae.

W związku z interwencjami wpływającymi od klientów, dotyczącymi prowadzenia nielegalnej działalności ujawnione zostało przetwarzanie żywności na terenie dwóch gospodarstw rolnych w warunkach zagrażających bezpieczeństwu żywności. Kontrole dwóch zakładów wykazały rażące nieprawidłowości. Przetwarzaniu podlegały dynia i cebula (obieranie, krojenie) pochodzące z własnych upraw. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zastosowane zostało postępowanie mandatowe oraz **organ wydał 2 decyzje nakazujące natychmiastowe zamknięcie zakładów** – kontrole sprawdzające wykazały, że zakłady zaprzestały prowadzenia działalności.

Produkcja żywności w gospodarstwach rolnych – produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD.



Pod nadzorem organu znajduje się 715 gospodarstw rolnych, w tym: 574 producentów pierwotnych dostarczających żywność do punktów skupu i zakładów przetwórstwa spożywczego, 3 producentów działających w obszarze Rolniczego Handlu Detalicznego, 72 dostawców bezpośrednich (dostawy żywności do konsumenta finalnego, w tym sprzedaż na targowiskach), 3 zakłady produkcji pierwotnej i RHD, 56 producentów pierwotnych i dostaw bezpośrednich, 6 zakładów działających we wszystkich wymienionych powyżej obszarach.

Do urzędowej kontroli żywności w 2024 r. zaplanowano 37 zakładów, z których 33 skontrolowano (4 gospodarstwa zostały zlikwidowane). Dodatkowo poza planem skontrolowane zostały 3 zakłady. Przeprowadzono 38 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną, 2 kontrole tematyczne oraz 2 kontrole sprawdzające usunięcie stwierdzonych niezgodności.

Kontrole w dwóch zakładach wykazały nieprawidłowości (produkcja pierwotne oraz dostawy bezpośrednie):

- brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych – uchybienie zostało usunięte,
- brak opracowanych i wdrożonych zasad dobrej praktyki higienicznej w zakresie: higieny osobistej i stanu zdrowia personelu, procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i wyposażenia, jakości wody używanej w rolnictwie z uwzględnieniem źródła wody i jej wykorzystania na etapie: przed zbiorem, w trakcie zbioru i po zbiorze, mając na uwadze ocenę

ryzyka zanieczyszczenia produktów, zasad postępowania z nawozami, środkami ochrony roślin, biocydami, odpadami i ściekami, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, zasad zabezpieczenia uprawianych w gospodarstwie produktów przed szkodnikami, szkoleń pracowników, konserwacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gospodarstwie, zasad postępowania z żywnością o złej jakości zdrowotnej, zasad postępowania przy zbiorze, transporcie i przechowywaniu produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji - organ wydał zarządzenie do wykonania w drodze decyzji administracyjnej.

Ogółem nałożone zostały 2 mandaty na kwotę 400 zł (w związku z brakiem aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno-epidemiologicznych) oraz wydana została 1 decyzja w zakresie opracowania i wdrożenia zasad dobrej praktyki higieny.

Kontrola interwencyjna dotyczyła zakładu produkcji pierwotnej uprawiającym boczniaka w związku z powiadomieniem o przekroczeniu maksymalnego dopuszczalnego poziomu klotianidyny w pobranej urzędowo próbce boczniaków do analizy na pozostałość środków ochrony roślin przez Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W ramach planu pobrano 2 próbki wytwarzanej żywności: 1 próbkę borówki w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów oraz 1 próbkę sałaty w kierunku oznaczania azotanów. Wyniki badań laboratoryjnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez wszystkie zaangażowane organy nie wykazały niezgodności.

VII.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.



Pod nadzorem organu znajdują się **463 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego**, w tym: 140 zakładów małej gastronomii, 134 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych i 2 gospodarstwa agroturystyczne.

Skontrolowano 148 zakładów (32% zakładów w tej kategorii). Przeprowadzono **209 kontroli, w tym 27 kontroli interwencyjnych.** Wszystkie ocenione obiekty zostały zakwalifikowane do obiektów zgodnych z wymaganiami.

Ogółem w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych:

- wydane zostało **17 decyzji merytorycznych**, w tym: 6 decyzji nakazujących dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów, **4 decyzje unieruchamiające działalność lub zakazujące prowadzenia działalności w zakładach małej gastronomii** (3 decyzje w zakładach stacjonarnych oraz 1 w zakładzie ruchomym),
- nałożone zostało **35 mandatów na kwotę 9 800 zł**, w tym 8 mandatów na kwotę 2 200 zł nałożono w grupie zakładów małej gastronomii oraz 7 na kwotę 2 000 zł w grupie zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych,

- w trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia **do WPWIS skierowano 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej,**

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 382 zakłady posiadają wdrożone dobre praktyki higieniczne (co stanowi 82 % ogółu zakładów w tej grupie), a w 281 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 60 % ogółu zakładów w tej grupie).

Przeprowadzono **26 kontroli w związku z interwencjami klientów** oraz 1 kontrolę wynikającą z powiadomienia umieszczonego w systemie RASFF w związku z dostawą do zakładu małej gastronomii oregano pochodzącego z Turcji, w którym przekroczony został NDP alkaloidów piroliczynowych.

Zgłoszenia klientów informowały o nieprzestrzeganiu higieny w zakresie czystości i porządku, braku odpowiedniej higieny pracowników, złej jakości potraw, występowania objawów zatrucia po spożyciu zakupionych potraw, zatrudnianiu osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, obecności szkodników, nieprawidłowego postępowania z odpadami, poszerzenia działalności poprzez włączenie dodatkowych pomieszczeń. Zarzuty wniesione w 18 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych.

W związku z czynnościami interwencyjnymi nałożone zostało 18 mandatów na kwotę 5 000 zł oraz organ wydał **1 decyzję unieruchamiającą działalność zakładu małej gastronomii** z uwagi na uzyskanie kwestionowanego wyniku badań dla 5 prób mrożonego kebaba pn. Kebab Filet-Udo masa netto 20 kg - w badaniach laboratoryjnych stwierdzono obecność Salmonelli z grupy O: 6,7 w 25 g produktu. Ponadto kontrola wykazała:

- brak porządku i czystości, w tym w zakresie wyposażenia kontaktującego się z żywnością,
- brak odpowiednich warunków do prawidłowego prowadzenia czyszczenia narzędzi roboczych, urządzeń produkcyjnych i wyposażenia zakładu – brak sprawnego stanowiska do prowadzenia tych czynności wyposażonego w dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz prawidłowe odprowadzenie wody zużytej,
- brak odpowiednich warunków do prawidłowego prowadzenia skutecznych procesów higienizacji -stanowisko do czynności porządkowych nie było wyposażone w stały dopływ zimnej i ciepłej wody bieżącej,
- brak odpowiednich warunków do przebierania się przez pracownika,
- pracownicy nie byli wyposażeni w odzież roboczą,
- brak odpowiednich warunków do utrzymania właściwej higieny personelu w zakresie mycia rąk, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy stanowiskach przeznaczonych do mycia rąk,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego w zakładzie personelu,
- brak odpowiednich warunków do przechowywania żywności, w tym utrzymywania i monitorowania temperatury żywności nietrwalej mikrobiologicznie w odpowiedniej temperaturze,
- procesy technologiczne nie były prowadzone zgodnie z obowiązującymi zasadami dobrej praktykami produkcyjnej,
- obecność much i brak zabezpieczenia przed dostępem szkodników.

Przedsiębiorca usunął niezgodności stanowiące podstawę unieruchomienia zakładu, wobec czego decyzja została uchylona.

Ponadto w związku z interwencjami nałożono **18 mandatów na kwotę 5 050 zł.**

Ogółem w zakładach **najczęściej stwierdzane były następujące niezgodności:**

- brak czystości i porządku,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych w zakresie łącznego przechowywania żywności o różnym stopniu przetworzenia,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności (w miejscach do tego nieprzeznaczonych – poza magazynami),
- w miejscu zatrudnienia brak pracowniczych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach,
- w obrocie znajdowała się żywność po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (z obrotu wycofano 28 asortymentów żywności o złej jakości),
- nieprawidłowo przechowywany sprzęt do celów porządkowych,
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak dokumentacji umożliwiającej identyfikację żywności,
- brak wdrożonych zasad dobrej praktyki higieny,
- brak wdrożonych zasad systemu HACCP,
- zły stan sanitarny i techniczny powierzchni (ścian, podłóg, sufitów) i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością,
- procesy technologiczne były prowadzone niezgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej.

Wobec 4 zakładów wydane zostały decyzje nakazujące natychmiastowe unieruchomienie zakładu lub jego zamknięcie. Przyczyny wydania jednej zostały podane powyżej (w części dotyczącej interwencji), natomiast w przypadku pozostałych decyzji podstawę wydania stanowiło: rażący brak porządku i czystości, brak orzeczeń lekarskich pracowników, brak wody w zakładzie, magazynowanie żywności odbywało się w niewłaściwych warunkach, w pomieszczeniu nie spełniającym wymagań obowiązujących dla pomieszczeń żywnościowych, gdzie bytowały szkodniki, w zakładzie oprócz niezachowania odpowiednich standardów higienicznych brak było wdrożonych procedur umożliwiających utrzymanie bezpieczeństwa żywności, a jakość żywności w badaniach laboratoryjnych wykazała obecność drobnoustrojów chorobotwórczych. Unieruchomienie trzech zakładów zostało przez organ uchylone, gdyż przyczyny ich wydania ustąpiły – nieprawidłowości zostały usunięte.

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 35 próbek środków spożywczych**, w tym 11 prób zostało pobranych do badań w związku ze zgłoszeniem wystąpienia objawów zatrucia (próbki 5 potraw i 5 próbek mrożonego kebaba do badań w kierunku mikrobiologicznym oraz próbka mąki pszennej do badań w kierunku mykotoksyn). Probki gotowych potraw i mąki nie zostały zakwestionowane, natomiast 5 prób mrożonego kebaba pn. Kebab Filet-Udo masa netto 20 kg zostało zakwestionowanych z uwagi na stwierdzoną w badaniach laboratoryjnych obecność Salmonelli z grupy O: 6,7 w 25 g produktu.



Ponadto wobec zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego, który dostarczał potrawy do żłobków i szkół zostało przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne, w związku z potwierdzonymi przypadkami zatrucia *Salmonellą* u dzieci (w 1 żłobku i 1 szkole) spożywających posiłki dostarczone przez jeden zakład żywienia zbiorowego. W dochodzeniu epidemiologicznym ustalona została grupa osób narażonych – 86 osób (wszystkie jadły obiady dostarczane z ww. zakładu). U 29 osób wystąpiły objawy sugerujące zatrucie pokarmowe (gorączka, wymioty, biegunka ze ślizem, bóle brzucha, osłabienie). U 14 osób w badaniach laboratoryjnych potwierdzona została *Salmonella* (u 4 chorych dzieci dodatkowo wykryto rotawirusa), 7 osób było hospitalizowanych.

Ustalono, że zakład przygotowywał i dostarczał posiłki dla: 2 żłobków, 2 szkół podstawowych oraz 1 przedszkola. W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że dzienny jadłospis był jednakowy dla wszystkich odbiorców. Zgłoszenia o przypadkach wystąpienia zatrucia dotyczyły jednego żłobka i jednego przedszkola. Brak było zgłoszeń z pozostałych trzech placówek, do których dostarczany był catering. W trakcie kontroli ustalone zostało, że dziennie przygotowywane były obiady dla około 280 osób oraz śniadania i podwieczorki dla 190 dzieci w żłobkach i przedszkolu.

Natomiast kontrola wykazała szereg **nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładu**:

- a) w dniu kontroli część osób przygotowujących żywność w miejscu prowadzonej działalności nie posiadała orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością. Brakujące orzeczenia zostały dostarczone do wglądu kontrolującą. Weryfikacja dokumentacji wykazała, że orzeczenia personelu znajdowały się w okresie ważności ustalonym przez lekarzy. Ponadto przedsiębiorca oświadczył, że pracownicy w ostatnim czasie nie zgłaszali wystąpienia objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego,
- b) personel nie posiadał odpowiedniego dla prac w gastronomii ochronnego okrycia wierzchniego,
- c) brak było środków do mycia i higienicznego suszenia rąk przy umywalkach do mycia rąk w zakładzie – w trakcie kontroli dokonano uzupełnienia wyposażenia umywalek w mydło i ręczniki papierowe,
- d) stwierdzono niewłaściwe przechowywanie czystych pojemników przeznaczonych do pakowania posiłków oraz czystych naczyń wielokrotnego użytku przeznaczonych do wydawania potraw dzieciom w żłobkach i placówkach oświatowych,
- e) brak czystości i porządku w zakładzie,
- f) osoby przygotowujące potrawy nie zostały przeszkolone z zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej,
- g) pojemniki na odpady w kuchni były przepełnione i niezamknięte,
- h) stanowisko przeznaczone do prowadzenia prac porządkowych było nieuporządkowane,
- i) nieprawidłowe warunki przechowywania żywności – nie zachowywano odpowiedniej segregacji w zakresie rozdzielnego przechowywania żywności o różnym stopniu przetworzenia – surowców i żywności gotowej do spożycia,
- j) procesy technologiczne nie były prowadzone zgodnie z obowiązującymi zasadami dobrej praktyki produkcyjnej – nie prowadzono dezynfekcji jaj – przedsiębiorca opierał się na dokumencie przedłożonym przez dostawcę jaj, z którego wynikało, że jaja w zakładzie dostawcy zostały poddane procesowi naświetlania promieniami UV (tj. procesowi dezynfekcji jaj, który ma na celu eliminację bakterii *Salmonelli*). Natomiast zgodnie z obowiązującymi wytycznymi, jeżeli podmiot prowadzący zakład żywienia nie przedstawi dowodów, że jaja wolne są od

Salmonelli, winien prowadzić w swoim zakładzie obróbkę wstępną jaj przed ich włączeniem do dalszych procesów technologicznych – wstępna obróbka jaj winna obejmować dezynfekcję jaj poprzedzoną ich umyciem, co nie zostało zapewnione w kontrolowanym zakładzie (natomiast badanie jaj nie wykazało obecności Salmonelli w surowcu),

- k) w zakresie działań związanych z przygotowywaniem i dostarczaniem posiłków do zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego przedsiębiorca nie przedłożył opracowanych procedur/instrukcji dobrej praktyki produkcyjnej,
- l) w obrocie znajdowała się żywność po upływie ustalonych okresów przydatności do spożycia (8 asortymentów przypraw oraz ser).

Ponadto kontrola wykazała **nieprawidłowości dotyczące kondycji technicznej powierzchni i wyposażenia** w zakładzie.

Przedsiębiorca w trakcie kontroli za uchybienia stanowiące wykroczenie, został ukarany **mandatem karnym**.

Kontrolowany niezwłocznie usunął nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała, że niezgodności zostały usunięte, z wyjątkiem nieprawidłowości dotyczących kondycji technicznej powierzchni i wyposażenia oraz procedur/instrukcji dotyczących dobrych praktyk produkcyjnych oraz systemu HACCP. W tym zakresie **organ wydał decyzję administracyjną** nakazującą przedsiębiorcy opracowanie i wdrożenie wymaganych zasad.

Reasumując **brak było jednoznacznych dowodów wskazujących co było źródłem wystąpienia u dzieci przypadków zakażenia Salmonellą**. Próbkę potraw dostępnych w zakładzie z bieżącej produkcji

i jaj w zakresie badanych parametrów mikrobiologicznych nie wykazały niezgodności, w tym nie stwierdzono obecności Salmonelli. Badania materiału biologicznego dostarczonego przez pracowników zakładu, wykonane w kierunku nosicielstwa bakterii chorobotwórczych nie wykazały ich obecności.

Jednak stosowane w zakładzie praktyki były prowadzone nieprawidłowo w obszarach, które mają kluczowe znaczenie dla bezpieczeństwa żywności. Do przygotowywania potraw w dniach, które w wyniku przeprowadzonego dochodzenia wskazane zostały jako kluczowe dla wystąpienia przypadków zatrucia, do przygotowania potraw wykorzystane zostało mięso drobiowe. **Surowce drobiowe – mięso i jaja w gastronomii traktowane są jako surowce wysokiego ryzyka skażenia Salmonellą**. Potwierdza to znaczna ilość powiadomień zgłaszanych przez krajowe organy sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem żywności do systemu RASFF (unijny system szybkiego powiadamiania o niebezpiecznej żywności i paszach), dotyczących obecności patogenów, w tym Salmonelli w surowych produktach drobiowych. Bywa, że zakupione mięso drobiowe jest skażone Salmonellą, o czym kupujący nie ma świadomości. Jednak prawidłowo przeprowadzone procesy, zaprojektowane w sposób eliminujący zanieczyszczenia krzyżowe oraz właściwa obróbka cieplna umożliwiającą zniszczenie patogenu. **Stosowanie właściwych parametrów obróbki właściwej – termicznej**, w odniesieniu do czasu i temperatury jest kluczowe.

Kontrola wykazała, że przedsiębiorca nie opracował dokumentacji ustalającej zasady prowadzenia obróbki termicznej oraz nie posiadał dowodów, że proces był prowadzony prawidłowo, dlatego nie można wykluczyć, że w sytuacji, gdy zakupiony drób skażony był Salmonellą, zastosowana obróbka cieplna nie była skuteczna, a patogen miejscowo przetrwał w gotowej potrawie.

Pomimo, że wyniki przeprowadzonego postępowania nie wskazały jednoznacznej przyczyny wystąpienia zachorowań, to działania prowadzone w kontrolowanym zakładzie w wielu aspektach

nie były zgodne z obowiązującym w gastronomii wymaganiami i zasadami, co mogło przekładać się na bezpieczeństwo przygotowywanych potraw.

VII.2.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.



Pod nadzorem organu znajdują się **224 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym między innymi: 3 stołówki pracownicze (w tym 1 w systemie cateringowym), 1 cateringowy bufet przy zakładzie pracy, 6 stołówek wczasowych, blok żywienia w szpitalu, kuchnia niemowlęca, 5 bloków żywienia w domach pomocy społecznej, 23 stołówki w żłobkach (w tym 18 w systemie cateringowym), 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym), 4 stołówki w bursach i internatach (w tym 1 w systemie cateringowym), 9 stołówek na półkoloniach obozach i zimowiskach (w tym 7 w systemie cateringowym), 60 stołówek w przedszkolach (w tym 33 w systemie cateringowym), 1 stołówka studencka, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w tym 1 w systemie cateringowym), 20 innych zakładów żywienia (w tym 13 w systemie cateringowym).

Skontrolowano 56 zakładów (25 % zakładów w tej kategorii). Przeprowadzono 71 kontroli, w tym 9 kontroli interwencyjnych.

Kontrole interwencyjne wynikały z powiadomień klientów o niezgodnościach, w tym:

- o wystąpieniu objawów wskazujących na zatrucie pokarmowe po spożyciu potraw (6 zgłoszeń dotyczących żłobka, przedszkoli, stołówki wczasowej),
- złej jakości potraw,
- nieprawidłowym sposobie żywienia w przedszkolu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożone zostało **8 mandatów na kwotę 1 900 zł**. W 2024 r. w zakresie poprawy warunków w bloku żywienia w szpitalu organ wydał decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu technicznego kanałów wentylacyjnych oraz uaktualnienia dokumentacji systemu HACCP – przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały, że zarządzenia zostały wykonane.

Generalnie należy uznać, iż w grupie obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego utrzymywane są wyznaczone standardy higieniczne. Obiekty utrzymywane są w należytej czystości, żywność kupowana jest na bieżąco. Przestrzegane są zasady ustanowione w opracowanych dla zakładów procedurach/instrukcjach z zakresu GHP i GMP.

Poniżej omówione zostały wyniki czynności kontrolnych przeprowadzonych wobec zakładów prowadzących żywienie pacjentów w placówkach leczniczych oraz osób starszych, jak również żywienie dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych.

Ocena stanu sanitarnego bloku żywienia w szpitalu, w domach opieki społecznej oraz w innych zakładach żywienia za 2024 rok



BLOK ŻYWIENIA W SZPITALU

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się blok żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie – kuchni głównej wraz z 25 kuchenkami urządzonymi w oddziałach szpitalnych. Kuchenki prowadzą działalność w zakresie porcjowania i wydawania żywności oraz czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń kuchennych i stołowych. Posiłki z kuchni głównej na oddziały znajdujące się przy ul. Szpitalnej, dostarczane są środkiem transportu należącym do zewnętrznej firmy w ramach zawartej umowy. Firma transportowa świadcząca tą usługę znajduje się pod nadzorem PPIS w Koninie.

W 2024 r. przeprowadzone zostały 3 kontrole bloku żywienia, w tym 2 kontrole sprawdzające wykonanie zarządzeń wynikających z decyzji organu wydanych w związku z kontrolami przeprowadzonymi w 2023 r. – zarządzenia dotyczyły poprawy stanu technicznego powierzchni i wyposażenia oraz opracowania i wdrożenia dokumentacji z obszaru systemu HACCP. Kontrole sprawdzające wykazały, że niezgodności zostały usunięte.

Kuchnia główna przygotowuje posiłki całodzienne. Przygotowywane jadłospisy uwzględniają stany chorobowe pacjentów.

Przeprowadzone we wrześniu 2024 r. urzędowe czynności kontrolne w kuchni głównej nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego. Kontrolowane pomieszczenia i ich wyposażenie znajdowały się w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

W trakcie czynności kontrolnych w zakładzie stwierdzono odpowiednie warunki przechowywania żywności, w tym żywności nietrwałej mikrobiologicznie.

Zakład wdrożył zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zrealizował 7 zasad systemu HACCP. Prowadzone procesy technologiczne oparte są na opracowanych zasadach systemu HACCP. Procesy podlegają monitorowaniu i zapisom. Stosowne rejestry zostały przedstawione kontrolującym. Pisemne dowody wskazują, iż wymagania realizowane są systematycznie i zgodnie z ustalonymi wymaganiami.

Surowce na wejściu do kuchni podlegają ocenie, wynik oceny jest zapisywany. Pion żywienia współpracuje ze stałymi dostawcami. Podmioty rolnicze zaopatrujące zakład w owoce i warzywa przedstawiły stosowne zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W trakcie urzędowej kontroli żywności do oceny pobrano jadłospis dekadowy opracowany dla diety podstawowej. Analizowany jadłospis został oceniony jako sposób żywienia prawidłowy.

W zakładzie prowadzona jest prawidłowa gospodarka w zakresie usuwania odpadów. Zakład posiada opracowaną procedurę usuwania odpadów.

KUCHNIA NIEMOWLĘCA W SZPITALU

Kuchnia niemowlęca przygotowuje posiłki dla najmłodszych dzieci. Kuchnia przygotowuje mieszanki mleczne dla najmłodszych dzieci. Dla dzieci starszych przygotowywane są posiłki w postaci kleiku ryżowego, kaszki kukurydzianej, zupy jarzynowej, zupy jarzynowej z mięsem, herbatki z glukozą krystaliczną i cukrem, wody przegotowanej w butelkach. Dziennie przygotowuje się około 160 mieszanek mlecznych, napojów i innych posiłków.

W stosunku do roku 2023 organizacja pomieszczeń, ich układ wraz z wyposażeniem nie uległ zmianie.

W zmywalni kuchni niemowlęcej dokonuje się wyłącznie mycia butelek, natomiast proces dezynfekcji prowadzony jest przez centralną sterylizatornię zlokalizowaną przy ul. Szpitalnej 45. Opracowane są stosowne instrukcje regulujące właściwy sposób postępowania w zakresie mycia i dezynfekcji butelek wracających z oddziałów.

Kuchnia posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP. Opracowano stosowne procedury i instrukcje.

BLOKI ŻYWIENIA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się pięć bloków żywienia w Domach Pomocy Społecznej tj.:

1. Dom Pomocy Społecznej w Koninie przy ul. Południowej 1, 62-510 Konin
2. Rodzinny Dom Opieki Społecznej w Grodźcu przy ul. Wiejskiej 70, 62-580 Grodziec
3. Dom Opieki dla Starszych i Niepełnosprawnych w Starym Mieście przy ul. Lisieckiej 95, 62-571 Stare Miasto
4. Dom Opieki Społecznej w Rychwale, ul. Kaliska nr działki 1907, 62-570 Rychwał
5. Dom Pomocy Społecznej w Ślesinie, ul. Kościelna 46, 62-561 Ślesin

W 2024 r. kontrolą objęto jeden zakład – kontrola wykazała, że zarówno pod względem funkcjonalności jak i stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zakład spełnia wymagania sanitarno- higieniczne.

Ponadto zakład posiada opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki higieny oraz systemu HACCP. Utrzymywanie opracowanych zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP zostało udokumentowane poprzez przedłożenie osobom kontrolującym rejestrów z aktualnymi zapisami.

Ocena jadłospisu dekadowego opracowanego dla diety podstawowej wykazała, że prowadzony sposób żywienia jest prawidłowy.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W tej grupie do rejestru obiektów podlegających nadzorowi Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie pod nadzorem organu znajdują się dwa zakłady:

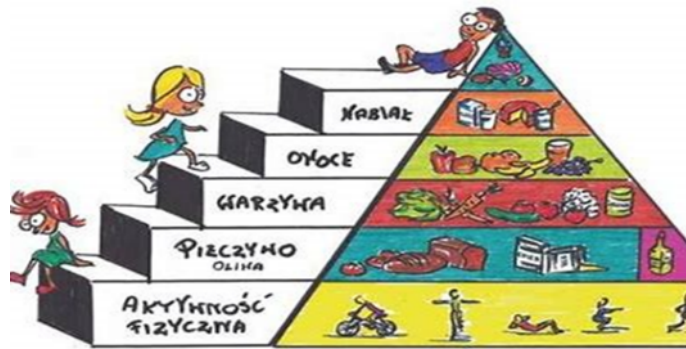
1. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej z oddziałem Hospicjum im. Bł. Stanisława Papczyńskiego
w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4,

2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Centrum Medycyny Paliatywnej MAX MED1 w Koninie przy ul. Południowej 3.

Zarówno jeden jak i drugi obiekt nie produkuje potraw na miejscu w zakładzie. Żywnienie pacjentów opiera się na potrawach dowożonych z innych zakładów zatwierdzonych do prowadzenia tego rodzaju działalności.

W 2024 r. ww. zakładach nie prowadzono czynności kontrolnych.

ŻYWIENIE DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH.



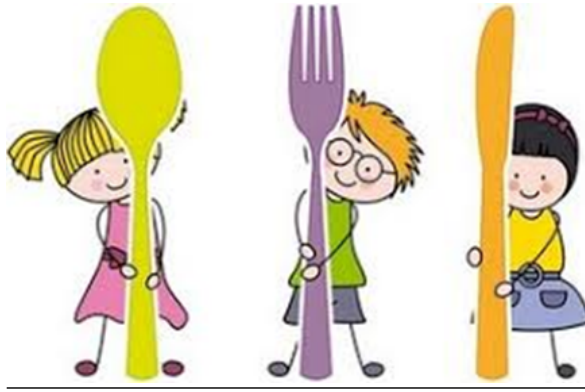
W 2024 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie jednostek oświatowych znajdowało się:

- 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym),
- 4 stołówki w bursach i internatach (w tym 1 w systemie cateringowym),
- 60 stołówek w przedszkolach (w tym 33 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 9 sklepików szkolnych,
- 4 firm prowadzących sprzedaż żywności z 46 urządzeń dystrybucyjnych.

Skontrolowano:

- 12 stołówek szkolnych, w tym 2 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 31 stołówek w przedszkolach, w tym 12 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 1 stołówkę w bursach i internatach prowadzącą żywienie w systemie cateringowym.

Ogółem w powyższych zakładach przeprowadzono **44 kontrole**, w tym **17 kontroli** obejmowało swym zakresem ocenę prowadzonego sposobu żywienia w stołówkach w zakresie zgodności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) – ocenione zostało 17 jadłospisów (16 w stołówkach przedszkolnych i 1 w stołówce szkolnej). Jadłospis w 1 **stołówce przedszkolnej** prowadzącej żywienie w systemie cateringowym jadłospis został oceniony jako niezgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. Prowadzący zakład wdrożył natychmiastowe działania korygujące i sposób żywienia został poprawiony.



W stołówkach przedszkolnych pobrano **6 posiłków obiadowych** zbadanych w kierunku kaloryczności – badania nie wykazały niezgodności

W **3** stołówkach przedszkolnych prowadzących pełne żywienie dzieci (śniadanie, obiad, podwieczorek) stwierdzono niezgodności:

- w zakresie sposobu odkładania próbek potraw – brak odkładanych w zakładzie próbek pomimo opracowanej dla zakładu Instrukcji pobierania i przechowywania próbek żywności,
- brak segregacji w urządzeniu chłodniczym usytuowanym w pomieszczeniu kuchni,
- brak czystości i porządku w obiektach (w szafie, w której przechowywane były naczynia wielokrotnego użytku, brudne urządzenie chłodnicze do przechowywania warzyw usytuowane w magazynie warzyw, brudne półki regału w magazynie artykułów suchych, brudna podłoga w magazynie warzyw, w magazynie artykułów suchych),
- zły stan techniczny wyposażenia kontaktującego się z żywnością,
- zły stan powierzchni wyposażenia zakładu (ścian, instalacji wentylacyjnej, zlewów, drzwi),
- brak zabezpieczenia punktu świetlnego przed rozpryskiem szkła w magazynie warzyw,
- prowadzenie procesów technologicznych dotyczących obróbki wstępnej ryb było niezgodne z zaleceniami dobrej praktyki produkcyjnej i odbywało się poza obszarem do tego wyznaczonym;
- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności,
- wydawanie potraw w temperaturze niezgodnej z opracowaną w zakładzie procedurą HACCP,
- brak urządzenia chłodniczego do przechowywania jaj.

Nałożono **3 mandaty karne na ogólną kwotę 800 zł.**

Ponadto w **1** stołówce szkolnej prowadzącej żywienie w systemie cateringowym w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono brak aktualnych badań lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika oraz nieprawidłowy sposób postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone uchybienie ukarano **mandatem karnym w wysokości 200 zł.**

VII.2.5. Środki transportu.



Pod nadzorem organu znajduje się **365 indywidualnych środków transportu**. W roku 2024 ogółem **skontrolowano 66 środków transportu żywności**, w tym:

- 11 środków transportu należących do 10 zakładów – firm przewozowych prowadzących działalność w zakresie usług transportowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- 55 środków transportu do przewozu żywności funkcjonujących przy zatwierdzonych zakładach i dostarczających wytworzoną w nich żywność do odbiorców zewnętrznych, należące do:

Generalnie stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

Wobec 3 środków transportu stwierdzono nieprawidłowości tj.:

- w 1 środku transportu funkcjonującym przy ciastkarni – brak czystości i porządku,
- w 1 środku transportu funkcjonującym przy zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego – przedsiębiorca nie zgłosił do PPIS samochodu, kontrola wykazała brak oddzielenia części pasażerskiej od części transportowej, część transportowa była trudna do umycia i zdezynfekowania,

Ponadto skontrolowano jedną firmę transportową świadczącą usługi przewozowe w związku z zażaleniem dotyczącym przepakowywania diet pudełkowych w niewłaściwych warunkach. Kontrola wykazała nieprawidłowe warunki rozładunku diet pudełkowych tj. opakowania z potrawami ustawiane były na kostce brukowej parkingu stacji paliw. Na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego.

VII.2.6. Kontrole weekendowe.



W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** w 49 zakładach przeprowadzono 52 kontrole, w tym 49 kontrole tematycznych 3 kontrole sprawdzające wykonanie zarządzeń wynikających z decyzji oraz usunięcie nieprawidłowości.

Tab. 1. Kontrole i wyniki kontroli prowadzonych w ramach wzmożonego nadzoru nad obiektami w sezonie letnim w dni wolne od pracy.

Lp.	Rodzaj zakładów	Liczba obiektów/kontroli	Ilość kontroli kwestionowanych	Ilość mandatów/kwota	Liczba decyzji wydanych w związku z naruszeniem wymagań	Najczęściej stwierdzane niezgodności
1	Automaty do lodów	11/11	3	0	3 decyzje opłatowe	poszerzenie działalności o dekorowanie gofrów świeżymi owocami w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenia – w 3 zakładach
2	Kioski	1/1	0	0	0	Nie stwierdzono niezgodności
3	Obiekty ruchome i tymczasowe	6/6	4	3/700 zł	5 decyzji opłatowych	– brak wpisu kuchni domowej – w 2 zakładach, – brak czystości w samochodzie – w 1 zakładzie, – brak warunków do mycia ziemniaków – w 1 zakładzie, – nie przedłożono dokumentów dostawy dla ziarna kukurydzy – w 1 zakładzie, – nieprawidłowe warunki przechowywania frytury – w 1 zakładzie, – brak zabezpieczenia wyrobów ciastkarskich przed wpływem czynników zewnętrznych – w 2 zakładach, – brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 2 zakładach, – brak ochronnej odzieży wierzchniej – w 2 zakładach, – brak warunków do mycia rąk – w 2 zakładach.
4	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	4/4	1	2/200 zł	1 decyzja opłatowa	– brak czystości i porządku, – żywność po upływie terminu przydatności do spożycia

5	Zakłady małej gastronomii	10/11	2	2/600 zł	3 decyzje opłatowe,	– poszerzenie działalności o świeże warzywa (ogórek, pomidor, kapusta pekińska, cukinia) wymagające obróbki wstępnej w stosunku do zakresu uzyskanego zatwierdzenie – w 1 zakładzie, – brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 1 zakładzie, - W jednym zakładzie: – nieprawidłowa odzież robocza, – brak środków do mycia i suszenia rąk przy umywalce w części produkcji lodów oraz środków do mycia rąk przy umywalce w części gastronomicznej; – brak czystości i porządku w zakładzie, – nieprawidłowe warunki przechowywania nietrwałej mikrobiologicznie żywności, – brak w zakładzie urządzenia chłodniczego do przechowywania i bezpośredniego porcjowania surówek, – urządzenia chłodnicze nie są wyposażone w termometry, – brak segregacji w urządzeniu chłodniczym, – zły stan techniczny zamrażarki stojącej, – brak środka do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością, – poszerzenie zakresu działalności poza zakres zatwierdzony przez organ na o
---	---------------------------	-------	---	----------	---------------------	---

						wykorzystywanie w przygotowywaniu potraw: świeżych warzyw wymagających obróbki wstępnej tj. mycia i krojenia – kapusta pekińska, sałata, pomidor, surowego mięsa - fileta drobiowego, jaj – w tej sprawie w 2024 r. do WPWIS został skierowany wniosek o nałożenie kary, – stwierdzono żywność po upływie daty minimalnej trwałości, – nie przedłożono dokumentów dostawy dla świeżych warzy, jaj oraz mięsa.
6	Zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych	17/19	8	7/ 2 000 zł	12 decyzji opłatowych 2 decyzje merytoryczne zakazujące prowadzenia działalności	– brak czystości w zakładzie – w 3 zakładach, – brak w miejscu zatrudnienia brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – w 5 zakładach, – poszerzenie zakresu działalności poza zakres zatwierdzony przez organ na o wykorzystywanie w przygotowywaniu potraw: świeżych warzyw wymagających obróbki wstępnej – w 1 zakładzie, – poszerzenie zakresu działalności poza zakres zatwierdzony przez organ na o wykorzystywanie w przygotowywaniu potraw: mięsa, świeżych warzyw wymagających obróbki wstępnej oraz jaj – w 1 zakładzie, – brak wody w zakładzie – w 1 zakładzie, – niewłaściwa temperatura przechowywania

						środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych – w 1 zakładzie, – niewłaściwe warunki przechowywania żywności w zakresie odpowiednich temperatur – w 2 zakładach, – brak segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia – w 2 zakładach, – brak udokumentowanego źródła pochodzenia produktów – w 3 zakładach, – żywność po upływie terminu przydatności do spożycia – w 2 zakładach, – brak środków do mycia rąk – w 1 zakładzie, – brak środka do dezynfekcji – w 1 zakładzie, – brak dokumentu potwierdzającego, iż woda spełnia wymagania wody do picia – w 1 zakładzie.
7	Razem	49/52	18	13/ 3 500 zł	24 decyzji opłatowych 2 decyzje merytoryczne	

W 18 kontrolowanych zakładach zostały stwierdzone **niezgodności**. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **13 mandatów na kwotę 3 500 zł**.

Wydano **24 decyzje opłatowe** oraz **2 decyzje merytoryczne**, w tym:

- wobec ruchomego zakładu małej gastronomii – decyzja nakazująca natychmiastowe zamknięcie zakładu z uwagi na uchybienia stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności,
- wobec sezonowo działającego zakładu w miejscowości wypoczynkowej – decyzja nakazująca natychmiastowe zamknięcie pomieszczenia magazynowego – kontenera, usytuowanego przy obiekcie tymczasowym, z uwagi na uchybienia stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności.

VII.3. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe.

W 2024 r. na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego nie zarejestrowano zatruć grzybami.

Prowadzone było poradnictwo udzielane osobom prywatnie zbierającym grzyby, w tym zakresie udzielono 12 porad w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów oraz dokonano wizytacji na targowiskach w Koninie oraz w Starym Mieście.

Tak jak w ubiegłym roku we wrześniu odbył się dzień otwarty w PSSE w Koninie pod hasłem „Tak się bawili nasi dziadkowie” w trakcie, którego prezentowana była wystawa grzybów oraz prowadzono pogadanki z dziećmi. Ponadto w sezonie grzybobrania dla lokalnej gazety pt. „Przegląd Koniński” udzielono wywiadu dotyczącego zasad bezpiecznego grzybobrania.

VII.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF (unijny system wczesnego ostrzegania o bezpośrednim zagrożeniu dla zdrowia pochodzącym z żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz pasz).



W 2024 r. w ramach funkcjonowania procedury RASFF do organu przesłano **58 informacji o niezgodnościach**, w tym 3 informacje dotyczące niezgodności stwierdzonych wobec wyrobów do kontaktu z żywnością.

Łącznie otrzymano:

- **30 powiadomień informacyjnych w celu podjęcia działań umieszczone w systemie RASFF**, w tym 12 dotyczących obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych, 17 dotyczących innych zanieczyszczeń, 1 dotyczące wyrobów do kontaktu z żywnością,
- **9 powiadomień alarmowych umieszczonych w systemie RASFF**, w tym: 8 o zagrożeniach innych niż mikrobiologiczne (w tym 2 dotyczące wyrobów do kontaktu z żywnością) oraz 1 dotyczące mikrobiologii,
- **6 powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi**, w tym 1 dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych w żywności,
- **1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy** w celu zwrócenia uwagi, dotyczące pozostałości pestycydów w nasionach Kminu pochodzącego z Indii,
- **1 powiadomienie alarmowe** dotyczące stwierdzenia *Salmonelli* spp. w mięsie z indyka,
- **11 pism od organów Inspekcji Weterynaryjnej:**
 - o zagrożeniach obecnych w: mięsie i elementach drobiowych, w tym: 3 dotyczyły stwierdzenia obecności *Salmonelli* spp., 4 dotyczyły stwierdzenia obecności *Salmonelli* Enteritidis, 1 dotyczyło stwierdzenia obecności *Salmonelli* z gr. O:7 (C1), 1 dotyczyło stwierdzenia obecności *Salmonelli* Infantis,

- 2 informacje o mięsie ze świń pochodzącym ze stad, w których potwierdzona została obecność wirusa ASF, (pisma przesłane w tych sprawach nie zawierały informacji o umieszczeniu spraw w systemie RASFF), niemniej jednak informowały o niezgodnościach.

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF w trybie alarmowym powodem kwestionowania produktów było:

- 1) przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych (suszony liść pietruszki, herbatka rumiankowo-koperkowa),
- 2) migracja 4,4'-diaminodifenylometanu z narzędzi kuchennych z nylonu oraz 2,4-toluenodiaminy z maty odświeżającej do lodówki,
- 3) przekroczenie NDP aflatoksyny B1 w figach suszonych z Grecji,
- 4) przekroczenie NDP ołowiu w cynamonie mielonym z Wietnamu,
- 5) napromieniowania suplementu diety,
- 6) stwierdzenia *Salmonelli* spp. w mięsie z indyka,
- 7) przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych, alkaloidów tropanowych i pozostałości pestycydów (propikonazolu, krezoksymu metylowego, chloropiryfosu) w suszonym liściu kopru.

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF w trybie informacyjnym w celu podjęcia działań powodem kwestionowania produktów było:

- 1) stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności lub składników niedozwolonych w suplementach diety – hupercyny A, ekstraktu maczużnika bojowego, grzybni *Ganoderma lucidum* – 3 powiadomienia,
- 2) obecność w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych: *Salmonelli* Enteritidis w mięsie drobiowym (1 powiadomienie), *Salmonelli* spp. (2 powiadomienia), *Salmonelli* Agona w mięsie drobiowym (3 powiadomienia), *Salmonelli* z gr. O:4 w mięsie z indyka (1 powiadomienie), *Salmonelli* Sinstrof w bazylii (1 powiadomienie), *Salmonelli* w chałwie (1 powiadomienie), *Salmonelli* z gr CO w papryce słodkiej mielonej (1 powiadomienie), *Salmonelli* spp. w imbirze z Nigerii (1 powiadomienie), *Listerii* monocytogenes w bekonie w kostce (1 powiadomienie) – łącznie 12 powiadomień,
- 3) przekroczenie dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w: kminie rzymskim (2 powiadomienia), herbacie czarnej (1 powiadomienie), w oregano (1 powiadomienie), w majeranku (1 powiadomienie), pietruszce suszonej nać (1 powiadomienie) – łącznie 6 powiadomień
- 4) przekroczenie NDP pozostałości pestycydów: fenobukarbu w herbacie czarnej liściastej z Indii, chloropiryfosu w pomarańczach z Egiptu – łącznie 2 powiadomienia,
- 5) przekroczenie NDP kadmu w płatkach ryżowych błyskawicznych wyprodukowanych przez podmiot zlokalizowany na terenie powiatu konińskiego – 1 powiadomienie. W tej sprawie przeprowadzone zostało postępowanie, w wyniku którego wydana została decyzja nakazująca wycofanie z obrotu kwestionowanego produktu – podmiot odpowiedzialny za produkt wycofał 3652 opakowania dwóch partii produktu wytworzonego z tego samego surowca. Towar został poddany utylizacji,
- 6) przekroczenie wartości progowej akryloamidu w waflach kukurydzianych, wyprodukowanych przez producenta z terenu powiatu konińskiego na zlecenie przedsiębiorstwa spoza Polski (towar w całości dystrybuowany w kraju zamawiającego usługę) – 1 powiadomienie,

- 7) przekroczenie dopuszczalnego poziomu mykotoksyn: ochratoksyny A w mące żytniej razowej – 1 powiadomienie,
- 8) migracja ołowiu z kubków termicznych – 1 powiadomienie,
- 9) stwierdzenie obecności glutenu w płatkach owsianych bezglutenowych – 1 powiadomienie,
- 10) przekroczenie NDP fosforanów dodanych w przeliczeniu na mg P₂O₅ – 1 powiadomienie,
- 11) przekroczenie limitu barwnika E 110 w cukierkach z USA – 1 powiadomienie.

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF w trybie informacyjnym w celu zwrócenia uwagi powodem kwestionowania produktów było:

- 1) przekroczenie NDP pozostałości pestycydów w rzepaku i kaszy bulgur,
- 2) stwierdzenie obecności doksycykliny w mięsie drobiowym,
- 3) stwierdzenie obecności niklu na poziomie 5,4 mg/kg w słończniku z Bułgarii,
- 4) stwierdzenie przekroczenia wartości progowej akryloamidu w herbatnikach,
- 5) stwierdzenie Salmonelli Infantis w polędwiczkach z kurczaka.

Przeprowadzono **34 kontrole interwencyjne i 18 postępowań wyjaśniających** z osobami odpowiedzialnymi za działania w zakładach, które operowały kwestionowanymi produktami. W wyniku przeprowadzonych działań z **obrotu wycofano: 4081 opakowań jednostkowych i 6083 kg kwestionowanej żywności**.

W 2024 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia zakażeń pokarmowych, dla których źródłem byłaby żywność umieszczona w systemie RASFF.

Wycofana z obrotu kwestionowana żywność zwracana była do dostawcy lub ewentualnie w porozumieniu z dostawcą utylizowana na miejscu w zakładzie odbiorcy.

W większości przypadków kwestionowana żywność dostarczana była do magazynów hurtowych (w przypadku 23 powiadomień), rzadziej działania prowadzone były wobec sklepów (7 powiadomień), w pojedynczych sytuacjach dotyczyły aptek, osób prywatnych, kuchni domowej, zakładu małej gastronomii.

Część powiadomień (9) dotyczyło: producentów żywności z terenu powiatu konińskiego, którzy wprowadzili kwestionowane produkty do obrotu tj. dwóch wytwórni mieszanek przyprawowych, innej wytwórni żywności, dystrybutora odpowiedzialnego za wprowadzanie do obrotu suplementu diety, dwóch magazynów hurtowych z terenu powiatu konińskiego. W wyniku działań przeprowadzonych wobec powyższych zakładów z obrotu zostało wycofane:

- 213 kg kwestionowanej papryki (obecność Salmonelli z grupy CO), która została zwrócona do dostawcy,
- 2120 kg kopru (przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych, alkaloidów tropanowych i pozostałości pestycydów: propikonazolu, krezoksymu metylowego i chloropirifosu), który został wycofany z rynku i zutylicowany,
- 630 kg kwestionowanej bazylii (obecność Salmonelli Sinfelf), która została zwrócona do dostawcy,
- 3652 opakowań płatków ryżowych (przekroczenie NDP dla niklu) – towar został poddany utylizacji,

- 629 opakowań suplementu diety, w którym stwierdzono obecność nieautoryzowanej nowej żywności – towar został częściowo zwrócony do producenta, a częściowo zutylizowany,
- 3120 kg liści pietruszki (pozostałości alkaloidów pirolizydynowych) – towar zakupiony przez firmę z Rumunii – wycofany i zagospodarowany przez odbiorcę w Rumunii,
- 70 ton rzepaku zakwestionowanego z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu – tiametoksamu, zostało zagospodarowane jako surowiec do produkcji biopaliwa.

Ponadto w 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie otrzymał **5 kwestionowanych wyników badań żywności** pobranej do analiz z obiektów zlokalizowanych na terenie powiatu:

- 1) Produkt pn. **Płatki ryżowe błyskawiczne**, w którym stwierdzono, że **zawartość kadmu w badanych płatkach**. Z obrotu finalnie zostało wycofane 3652 opakowania kwestionowanego produktu, które zostały zutylizowane.
- 2) **Morele z Mołdawii**, w których stwierdzono, że **poziom pestycydu** – fosetylu Al (suma fosetylu, kwasu fosfonowego i ich soli, wyrażona jako fosetyl) przekracza **wartość NDP** fosetylu. W czasie uzyskania informacji o niezgodności produktu nie było już w obrocie. O niezgodności powiadomiono PPIS w Poznaniu jako organ nadzorujący dostawcę.
- 3) Produkt surowy, mrożony przeznaczony do dalszej obróbki termicznej pn. „**Kebab Filet-Udo**”, w którym w 5 próbkach **stwierdzona została obecność Salmonelli z grupy O: 6,7** w 25 g produktu. W czasie uzyskania informacji o niezgodności produkt nie był już dostępny w obrocie. Informacja o niezgodności została również przekazana PLW w Tarnowskich Górach nadzorującemu producenta kebaba.
- 4) **Jarmuż** krajowej produkcji, w którym stwierdzony został **przekroczony NDP pozostałości pestycydów**: acetamipridu i lambda-cyhalothrin (includes gamma-cyhalothrin) (sum of R, S and S, R isomers), co przekraczało wartość NDP. W chwili uzyskania informacji o nieprawidłowości produkt nie był już dostępny w obrocie. O niezgodności stwierdzonej wobec kwestionowanego produktu został powiadomiony PPIS w Płońsku jako organ sprawujący nadzór nad producentem.
- 5) **Brukselka** produkcji krajowej, w której stwierdzono, że **poziom pestycydu** - tiametoksamu **przekracza wartość NDP**. W czasie otrzymania informacji produkt nie był już dostępny w obrocie.

VII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych.



Tab. 2. Żywność wycofana z obrotu z powodu niewłaściwej jakości.

Rodzaj obiektu	Ilość wycofanych asortymentów/kg żywności – żywność przeterminowana, zepsuta, brak identyfikacji	Ilość wycofanych opakowań/szt./kg żywności w związku z powiadomieniami w systemie RASFF
Piekarnie	1 asortyment	
Wytwórnice mieszanek przyprawowych		2963 kg (papryka mielona, bazylija, koper)
Inne wytwórnice żywności		3652 opakowań (płatki ryżowe)
Sklepy spożywcze	160 asortymentów	21 opakowań
Supermarkety	77 asortymentów	21 opakowań
Magazyny hurtowe	20 asortymentów	387 opakowań (herbata, krewetki, kmin rzymski, herbatniki), + 3120 kg (pietruszka)
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	25 asortymentów,	
Zakłady małej gastronomii	2 asortymenty	
Inne zakłady żywienia (stołówka w schronisku dla osób bezdomnych)	10 asortymentów	
Ruchome i tymczasowe zakłady małej gastronomii	20 kg (mrożony półprodukt gastronomiczny)	
Razem	295 asortymentów + 20 kg	4081 opakowań + 6083 kg

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak identyfikacji produktów,
- zanieczyszczenia (zanieczyszczenie mikrobiologiczne, kadm, alkaloidy pirolizydynowe, zanieczyszczenie glutenem).

Zakwestionowana żywność została wycofana z obrotu, co zostało potwierdzone dokumentami zniszczenia lub zwrotu do dostawcy w przypadku żywności umieszczonej w systemie RASFF.

VII.5.1. Graniczna kontrola sanitarna.



W 2024 r. przeprowadzono **54 kontrole dotyczące żywności eksportowanej** do krajów spoza UE (Baku, Turcja, Albania, Ukraina, Australia, Arabia Saudyjska, Indonezja, Azerbejdżan, Wenezuela,

Mongolia). Wszystkie kontrole dotyczyły jednego przedsiębiorcy, który występował z wnioskami o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej. W trakcie czynności oceniono 260 partii żywności (różnego rodzaju wafle zbożowe), wobec których organ wydał 54 świadectwa potwierdzające spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę. Kontrole dotyczyły żywności ocenianej na w oparciu o wykaz towarów podlegających granicznej kontroli sanitarnej ustalony na podstawie przepisów krajowych. Na terenie działania PPIS w Koninie brak jest wyznaczonych BCP.

Ponadto **dokonano 2 kontroli** na wniosek dwóch importerów, **dotyczących importowanych środków spożywczych**: posypki do produkcji wafli z Anglii, płatków jaglanych z Ukrainy. Oceniono 1 partii importowanych produktów, wobec których wydano 2 świadectwa potwierdzające spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

VII.5.2. Badania laboratoryjne próbek żywności.



W 2024 r. ogółem urzędowo pobrano i zbadano 370 próbek żywności oraz 1 próbkę wody butelkowanej dostarczonej przez klienta w związku z zażaleniem na jakość wody.

W planie badań na 2024 r. **zaplanowano pobór 295 próbek żywności**. Wszystkie próbki zaplanowane do badań laboratoryjnych zostały pobrane.

Ponadto **dodatkowo pobrano 75 próbek żywności**, w tym:

- **1 próbkę orzechów** z Ukrainy w ramach programu 500 realizowanego wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi – badania żywności w kierunku pozostałości pestycydów nie wykazały niezgodności,
- **11 próbek: owoców, warzyw** pochodzących z krajów UE i **nasion roślin oleistych** pochodzących z importu w ramach programu 1000 realizowanego wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi – badania żywności w kierunku pozostałości pestycydów oraz poziomu metali nie wykazały niezgodności,
- **10 próbek potraw i 1 próba jaj świeżych** (pobranych w: stołówce przedszkolnej oraz zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego dostarczającym posiłki do szkół i żłobków) w związku z prowadzonym dochodzeniem wynikającym ze zgłoszenia podejrzenia wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego u dzieci korzystających z żywienia – próbki pobrane w stołówce przedszkolnej i zbadane w kierunku obecności *Salmonelli* spp., liczby *Listerii monocytogenes* w 1 g/ml, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g/ml, liczby gronkowców koagulazo-

dotadnich w 1 g/ml nie wykazały obecności mikroflory chorobotwórczej, natomiast próbki potraw i jaj pobrane w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego zbadane w kierunku Salmonelli nie wykazały jej obecności w 25 g,

- **1 próbka pierników** pobrana w stołówce szkolnej oraz **1 próbka mąki pszennej**, z której zostały wyprodukowane pierniki pobrana w zakładzie żywienia zbiorowego, który dostarczył te pierniki w związku ze zgłoszeniem wystąpienia objawów chorobowych u kilku dzieci – pierniki zbadane w kierunku mikrobiologicznym nie wykazały obecności mikroflory chorobotwórczej oraz badania mąki w kierunku zanieczyszczenia mykotoksynami (Ochraktoksyny A, DON, ZEA) nie wykazały niezgodności,
- **1 próbka lodów przemysłowych** pobrana w sklepie w związku ze zgłoszeniem wystąpienia objawów chorobowych u dziecka po spożyciu lodu – próbka zbadana w kierunku zanieczyszczenia Salmonellą, Listerią monocytogenes i gronkowcami koagulazo-dodatnimi nie wykazała obecności chorobotwórczej mikroflory,
- **25 próbek lodów z automatu** pobranych w ramach monitorowania higieny produkcji w obiektach działających sezonowo – 5 prób lodów pobranych w jednym zakładzie wykazały obecność Enetrobacteriaceae w ilości przekraczającej dopuszczalną normę – w tej sprawie zostały podjęte stosowane działania opisane w części sprawozdania charakteryzującej zakłady produkcji żywności (w tym wobec zakładu została wydana decyzja unieruchamiająca produkcję do czasu przeprowadzenia odpowiednich działań korygujących i przedłożenia dowodów ich skuteczności),
- **4 próbki tłuszczu** używanego do głębokiego smażenia w zakładach żywienia zbiorowego otwartego oceniane były szybkim testem w kierunku zawartości związków polarnych – ocena nie wykazała niezgodności,
- **6 posiłków obiadowych** pobranych w stołówkach przedszkolnych zbadanych w kierunku kaloryczności – badania nie wykazały niezgodności,
- **5 próbek wody butelkowanej** pobranej w sklepie w związku z zażaleniem klienta dotyczącym zanieczyszczenia fizycznego – ocena organoleptyczna oraz badania mikrobiologiczne nie wykazały niezgodności,
- **5 próbek mrożonego kebaba drobiowego** pobranych do badań w zakładzie małej gastronomii w związku z zażaleniem klienta informującym o wystąpieniu objawów zatrucia pokarmowego – **badania mikrobiologiczne wykazały obecność Salmonelli z grupy O: 6, 7 w 25 g produktu** – w tej sprawie zostało przeprowadzone postępowanie opisane w części dotyczącej interwencji w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego oraz oceny działań w systemie RASFF (w tym wobec zakładu została wydana decyzja unieruchamiająca zakład do czasu przeprowadzenia działań korygujących oraz sporządzony został formularz powiadomienia o niezgodności przekazany do WPWIS),
- **2 próbki płatków ryżowych błyskawicznych** pobranych w związku z toczącym się postępowaniem wyjaśniającym prowadzonym w ramach systemu RASFF (powiadomienie dotyczyło stwierdzenia przekroczonego NDP dla kadmu) – badania laboratoryjne potwierdziły pierwotnie stwierdzoną niezgodność – w tej sprawie została wydana decyzja nakazująca wycofanie z obrotu kwestionowanych partii – przedsiębiorca wycofał i zutylizował 3 652 opakowania kwestionowanych płatków.

Spośród 369 pobranych próbek żywności:

- 222 zbadano w kierunku mikrobiologicznym – 212 próbek żywności pochodzenia krajowego, 10 próbek żywności importowanej,
- 132 zbadano w kierunku innych zanieczyszczeń obecnych w środkach spożywczych – w tym 106 próbek żywności krajowej, 12 próbek żywności pochodzącej z krajów UE oraz 14 próbek żywności pochodzącej z importu,
- 15 próbek żywności zbadano w kierunku radiologicznym.

Spośród 369 próbek żywności pobranych w ramach nadzoru nad obiektami żywności i żywienia **zakwestionowano 15 próbek**, co stanowiło **4,1 %** wszystkich pobranych prób żywnościowych.

Przyczyną zakwestionowania próbek było:

- zanieczyszczenie mikrobiologiczne **5 próbek lodów z automatu** związane z higieną produkcji – przekroczona dopuszczalna ilość *Enetrobacteriaceae* w 1g produktu,
- przekroczenie ND pozostałości pestycydów w **3 próbach warzyw i owoców**: w krajowej brukselce (tiametoksam), w krajowym jarmużu (acetamipryd, lambda-cyhalothrin (includes gamma-cyhalothrin) (sum of R, S and S, R isomers), w morelach z Mołdawii (fosetyl AI (suma fosetylu, kwasu fosfonowego i ich soli, wyrażona jako fosetyl) – w tej sprawie przygotowane zostały powiadomienia o niezgodnościach przekazane w ramach procedury systemu RASFF do WPWIS;
- przekroczenie NDP kadmu w **2 próbach płatków ryżowych** błyskawicznych – w tej sprawie przygotowane zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF do WPWIS oraz wszczęte działania wobec producenta płatków, w tym decyzja nakazująca wycofanie z obrotu,
- zanieczyszczenie mikrobiologiczne **5 próbek surowego mrożonego kebaba drobiowego** – stwierdzona została *Salmonella* w 25 g produktu - w tej sprawie przygotowane zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF do WPWIS; ponadto informacja o niezgodności została przekazana do PLW w Tarnowskich Górach jako organu nadzorującego zakład producenta.

VII.5.3. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością**, produkcji krajowej: pojemnik z tworzywa sztucznego. Produkt został poddany badaniom w kierunku migracji globalnej składników do płynu modelowego. Badania produktu nie wykazały niezgodności.

Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.



Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2024 r. znajdowały się: **2 wytwórnie suplementów diety, 2 hurtownie suplementów diety.**

Jedna z nadzorowanych wytwórni, wytwarza suplementy diety na rzecz innych podmiotów (natomiast przedsiębiorstwo nie widnieje w oznakowaniu produktów jako podmiot odpowiedzialny). W drugiej wytwórni suplementy wytwarzane są na podstawie umowy kontraktowej. Suplementy te wprowadzone są do obrotu pod własną marką przedsiębiorcy przez Internet.

Przedsiębiorcy prowadzący hurtownie suplementów diety są jednocześnie podmiotami odpowiedzialnymi za wprowadzanie ich do obrotu (dokonują powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terenie kraju).

Zarówno zakłady wytwórcze jak i hurtownie posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP oraz HACCP.

W 2024 r. prowadzone były kontrole wobec 2 wytwórni suplementów diety, w których przeprowadzone zostały 3 kontrole, w tym 1 kontrola interwencyjna wynikająca z zażalenia klienta w zakresie ilości witaminy B12 dostarczanej z dzienną porcją produktu (w tej sprawie organ zwrócił się o zajęcie stanowiska przez GIS). Ponadto skontrolowany został 1 magazyn suplementów diety, w którym przeprowadzone zostały 3 kontrole, w tym 2 kontrole interwencyjne wynikające z zażeń klientów w zakresie niezgodności przekazywanych klientom w internetowych ofertach sprzedaży.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych dostępne w obrocie suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia poddawane były ocenie w zakresie prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach.

Ogółem w zakresie informacji przekazywanych konsumentom wraz z suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego, żywnością dla niemowląt oraz żywnością wzbogaconą ocenione zostało 54 partie produktów, w tym: 43 partie suplementów diety, 7 partii żywności wzbogaconej, 3 partie preparatów do początkowego żywienia niemowląt, 1 partia żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

Wobec informacji towarzyszących suplementom diety wprowadzanym przez Internet przez nadzorowanego producenta i dystrybutora stwierdzone zostały niezgodności (niezgodności odnosiły się do 20 suplementów diety).

W 2024 r. organ wydał **4 decyzje merytoryczne**, dotyczące suplementów diety, w tym:

- 1) **3 decyzje nakazujące poprawę informacji przekazywanych konsumentom** wraz z żywnością poprzez strony internetowe prowadzone przez podmioty odpowiedzialne za suplementy diety (1 decyzja dotycząca producenta oraz 2 decyzje dotyczące dystrybutora). Stwierdzone niezgodności dotyczyły przede wszystkim: stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych niezgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 oraz sugerowania, że sprzedawane suplementy diety mają właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób. W przypadku producenta suplementów diety postępowanie trwa. Natomiast w przypadku dystrybutora w związku z niewywiązaniem się z obowiązków wynikających z jednej decyzji prowadzone było postępowanie egzekucyjne (wystawiony został tytuł wykonawczy oraz grzywna w celu przymuszenia). Natomiast w przypadku drugiej decyzji wydana wobec dystrybutora suplementów diety postępowanie trwa.
- 2) **1 decyzję wydaną wobec hurtowni suplementów diety**, wstrzymującą wprowadzanie do obrotu i nakazującą wycofanie z obrotu produktu pn. „Immunity Adaptogeny” do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ostatecznie przedsiębiorca wycofał z obrotu przedmiotowy produkt oraz zaprzestał jego wprowadzania do obrotu, o czym poinformował GIS.

W 2024 r. urzędowa kontrola obejmowała badania próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia. W związku z realizacją planu poboru prób pobrano i zbadano **62 próbki żywności**

w następujących kategoriach:

- 10 próbek suplementów diety, zbadanych w następujących kierunkach: poziom metali – 2 próbki, poziom limitowanych w żywności substancji dodatkowych – 5 próbek, oznaczanie poziomu kwasów omega – 3, 6, 9 – 1 próbka, oznaczanie poziomu witamin i innych składników mineralnych – 2 próbki,
- 38 próbek preparatów do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt zbadanych w następujących kierunkach: poziom metali – 2 próbki, znakowanie – 1 próbka, mikrobiologicznym – 30 próbek, poziom witamin i innych składników żywieniowych – 3 próbki, mykotoksyny – 2 próbki
- 13 próbek produktów zbożowych przetworzonych dla dzieci zbadanych w następujących kierunkach: mikrobiologicznym – 10 próbek, NDP pozostałości pestycydów – 1 próbka, poziomu metali – 1 próbka, znakowania – 1 próbka,
- 1 próbka środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego zbadana w kierunku poziomu limitowanych w żywności substancji dodatkowych.

Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.

VII.6. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.



W 2024 r. zgodnie z planem pobierania próbek nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności w kierunku występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego. Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego. W trakcie urzędowych kontroli nie stwierdzono również w produkcji jak i w obrocie żywności oznakowanej jako GMO. Czynności prowadzone w ramach granicznej kontroli sanitarnej dotyczącej importu żywności z krajów trzecich dotyczyły asortymentów, wobec których nie stwierdzano modyfikacji genetycznej.

VII.7. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.



W 2024 roku tak jak i w roku ubiegłym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **29** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **4** hurtownie i **25** sklepów.

Skontrolowano i oceniono 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **1** sklep i 1 hurtownię obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono ogółem 5 kontroli, w tym **2 kontrole interwencyjne** wynikające z powiadomień o niezgodnościach w zakresie wyrobów do kontaktu z żywnością umieszczonych w systemie RASFF. W wyniku przeprowadzonych działań z obrotu wycofane zostało 34 szt. narzędzi kuchennych z nylonu, w których stwierdzono migrację 4, 4'-diaminodifenylometanu – towar został zwrócony do dostawcy.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością** – pojemnik z tworzywa sztucznego produkcji krajowej – badania nie wykazały niezgodności.

VII.8. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu, Policją

W 2024 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną, Prokuraturą Rejonową w Koninie, Inspekcją Ochrony Środowiska, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Powiatowym Inspektoratem Nadzoru Budowlanego, jednostkami samorządów terytorialnych.

W ramach współpracy:

- z Inspekcją Weterynaryjną, właściwym Powiatowym Lekarzom Weterynarii przesłano 15 informacji dotyczących przede wszystkim przekazania zgodnie z właściwością rzeczową i terenową interwencji o nieprawidłowościach w działalności dotyczącej dostaw bezpośrednich i RHD (w tym sprzedaży ryb i przetworów rybnych z własnej hodowli, sprzedaży wyrobów ciastkarskich z udziałem jaj z własnej hodowli, dobrostanu zwierząt). Ponadto przekazane zostały 2 informacje w zakresie aktualizacji list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem;
- z Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie skontrolowano 3 podmioty produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego w związku z realizacją Planu działania na rok 2024. Ponadto do Inspekcji Ochrony Środowiska przekazana została interwencja dotycząca degradacji gleby;

- z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – przekazane zostały 3 pisma z wynikami kontroli stron internetowych, z których sprzedawane były suplementy diety, w zakresie przypisywania produktom cech naturalności, w sytuacji, gdy nie były spełnione odpowiednie warunki;
- do Prokuratury Rejonowej w Koninie skierowane zostało zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa polegającego na sprawowaniu opieki nad osobami niezdolnymi do samodzielnej egzystencji bez odpowiedniego zapewnienia podstawowych potrzeb życiowych, w tym utrzymywania właściwej higieny osobistej, zapewnienia właściwego sposobu żywienia, zapewnienia profesjonalnej opieki medycznej oraz bez zgłoszenia działalności w zakresie żywienia podopiecznych i uzyskaniu legalnego zatwierdzenia prowadzonego sposobu żywienia osób w podeszłym wieku oraz osób niepełnosprawnych przebywających na stałe w zakładzie;
- do Nadzoru Budowlanego skierowane zostało pismo przekazujące zastrzeżenia klienta w zakresie miejsca przeznaczonego do składowania odpadów na zewnątrz budynku;
- do urzędu gminy: w trybie art. 30 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) przekazane zostały wyniki kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w związku z zażaleniem rodzica, dotyczącym nieprawidłowego sposobu żywienia dzieci przebywających w przedszkolu oraz skierowane zostały 2 pisma z informacjami dotyczącymi przeprowadzonych działań w związku z przekazanymi interwencjami;
- z innymi organami PIS prowadzona była wymiana informacji o niezgodnościach stwierdzanych w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych i dotyczących zakładów znajdujących się na terenie ich działania – w tych sprawach przesłano 16 pism.

Ponadto prowadzona była działalność edukacyjna tj.:

- wywiad dla prasy – czasopismo „Przegląd Koniński” w zakresie zasad higienicznej sprzedaży żywności nieopakowanej, zasad bezpiecznego grzybobrania,
- wywiad dla regionalnego portalu LM w zakresie zasad racjonalnego żywienia w szkole,
- wykład pt. Suplementy diety – charakterystyka, informacje towarzyszące suplementom diety oraz ich rola i bezpieczeństwo stosowania w żywieniu – w wykładzie uczestniczyło 29 uczniów zespołu szkół ponadpodstawowych.



Wnioski

1. W 2024 roku realizowano zadania w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji i obrotu żywnością, nad warunkami żywienia zbiorowego oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, wyznaczone w Planie Zadań Priorytetowych i Statutowych na 2024 r.
2. W harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2024 rok do kontroli zaplanowane zostało **491 obiektów** żywieniowo-żywnościowe oraz produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, z czego skontrolowano **301 tj. 61 %**. Przyczyną realizacji planu na tym poziomie były przede wszystkim czynności dodatkowe realizowane poza planem kontroli.
3. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych skontrolowano **327** obiektów, w których przeprowadzono **601 kontroli**. Znaczny udział w dodatkowych czynnościach kontrolnych mają kontrole wszczynane na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem zakładów, poszerzaniem dodatkowego zakresu działalności i kontrole interwencyjne.
4. Liczba kontroli granicznych związanych z eksportem żywności do krajów spoza UE – w porównaniu z 2023 r. kształtowała się na niższym poziomie – przeprowadzone zostały 54 kontrole. W chwili obecnej wysyłka tej żywności poza UE prowadzona jest przez jednego eksportera. W roku sprawozdawczym na terenie powiatu konińskiego nie było eksportera żywności o szczególnych wymaganiach eksportowych, w tym do Wielkiej Brytanii, Chin, Indii.
5. W 2024 r. wzrosła ilość wydanych przez organ decyzji merytorycznych – 35 decyzji (w 2023 r. – 31 decyzji), w tym znaczna część – 9 decyzji dotyczyło zamknięcia lub unieruchomienia zakładu.
6. Co roku wzrasta ilość składanych przez klientów interwencji. W 2024 r. do organu wpłynęły 102 interwencje (w 2023 r. – 89), z czego prawie połowa (47) potwierdziła się w trakcie przeprowadzonych kontroli.
7. W badaniach laboratoryjnych 66% kwestionowanych próbek **dotyczyła** mikrobiologii produktów. Pozostałe niezgodności dotyczyły przekroczenia NDP pozostałości pestycydów (3 próbki) oraz poziomu kadmu (2 próbki).
8. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami **GHP** oraz zakładów z wdrożonymi systemem **HACCP** kształtuje się na zbliżonym poziomie, z niewielką tendencją wzrostową.
9. 37 % kontroli tematycznych prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności,
10. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, niezmiennie w stosunku do ubiegłych lat wykazują najmniej nieprawidłowości.
11. Generalnie sposób żywienia dzieci, młodzieży i pacjentów szpitala był prawidłowy, z wyjątkiem sposobu żywienia w jednym z ocenianych przedszkoli – w tej sprawie zostały wdrożone natychmiastowe działania naprawcze.
12. Kontrole internetowej sprzedaży suplementów diety prowadzonej przez podmioty odpowiedzialne za produkty w dalszym ciągu wykazują nieprawidłowości w zakresie informacji przekazywanych klientom, w tym przypisywanie produktom działania zapobiegania chorobom i leczenia chorób.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021 - 2025 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2024 roku realizowano niżej wymienione zadania:

1. Programy krajowe:

Program edukacyjny „Trzymaj formę”

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.



*Fot. 1,2,3 Szkolenia dla uczniów szkół podstawowych w ramach programu: „Trzymaj formę!”:
SP w Kawnicach, SP w Głodnie, SP w Grabienicach*



Fot. 4,5 Szkolenia w ramach oferty edukacyjnej dla szkół - dla uczniów SP w oraz SP w Dąbroszynie

Ponadto w dniu 06.06.2024 r. odbyła się I Spartakiada w ZSP w Budziszławiu Kościelnym dla szkół podstawowych z terenu gminy Kleczew pod hasłem: „Trzymaj formę - stop uzależnieniom”. Laureaci Spartakiady oraz wyróżnieni uczniowie otrzymali medale pamiątkowe oraz nagrody ufundowane

przez Gminną Komisję ds. rozwiązywania problemów alkoholowych oraz PSSE w Koninie. Planowana jest kolejna edycja Spartakiady w 2025 roku.





Fot. 6,7,8,9,10,11,12 Spartakiada w ZSP w Budziszławiu Kościelnym w ramach programu „Trzymaj formę” w dniu 06.06.2024 r.

Programy wojewódzkie

Profilaktyka HIV/AIDS; w ramach profilaktyki przeprowadzono:

➤ **Akcja „Bezpieczne Walentynki”:**



Fot. 13,14 Szkolenia dla uczniów Zespołu Szkół Technicznych w Koninie w dniu 06.02.2024 r.

XXII Wojewódzki Konkurs na wykonanie plakatu pt.: „Nie daj szansy AIDS”

W etapie powiatowym konkursu udział wzięło 6 szkół: I Liceum Ogólnokształcące w Koninie, Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie, Zespół Szkół Technicznych w Koninie, Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie, Zespół Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie. Łącznie nadesłano 16 prac.

Partnerami konkursu na etapie powiatowym byli Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery подарunkowe.

Podsumowanie konkursu oraz wręczenie nagród odbyło się podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w dniu 04.12.2024 r. w I Liceum Ogólnokształcącym w Koninie.



Fot. 15,16 Podsumowanie konkursu na plakat pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w I LO w Koninie w dniu 04.12.2024 r.

➤ **Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”**



Fot. 17,18,19 Szkolenie w PSSE w Koninie dla uczniów ZSG-E w Koninie w dniu 24.10.2024 r.

➤ **Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids”**



Fot. 20,21,22 Obchody Światowego Dnia AIDS w I Liceum Ogólnokształcącym w Koninie w dniu 04.12.2024 r.

Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

oraz profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych:



Fot. 23,24 Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w dniu 27.09.2024 r.

➤ **Przeciwdziałanie uzależnieniom w roku 2024.**



Fot. 25,26 Szkolenia dla uczniów SP w Rychwale oraz dla uczniów SP w Koziegłowach w PSSE w Koninie

We współpracy ze Starostwem Powiatowym w Koninie oraz Młodzieżowym Domem Kultury odbyło się szkolenie dla 88 pedagogów, psychologów nt.: „Aktualne środki psychoaktywne popularne wśród dzieci i młodzieży” w dniu 12.09.2024 r. Prelegentem był: Adam Nyk - kierownik Poradni Profilaktyki, Leczenia i Terapii Uzależnień w Warszawie, Stowarzyszenie Monar.



Fot. 27, 28 Szkolenie dla pedagogów i psychologów w Sali widowiskowej MDK w Koninie

Udział PSSE w Koninie w 5 festynach i imprezach, podczas których promowano zdrowy styl życia wolny od nałogów i uzależnień:





Fot. 29,30,31,32,33 Festyny i imprezy z udziałem PSSE w Koninie: 32 finał WOŚP w Koninie, Rodzinny Festyn Profilaktyczny w ZSP w Lubstowie, Gminny Festyn Profilaktyczny w Sompolnie, Obchody Święta Policji na terenie ANS w Koninie, Festiwal KGW w Golinie

Profilaktyka nikotynowa:

- Program „Czyste powietrze wokół nas” realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0”, adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”)

W dniu 11.06.2024 r. w ramach podsumowania programu oraz obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu odbył się przemarsz dzieci przedszkolnych chodnikami Konina. Zakończenie przemarszu odbyło się w Kinie „Oskard” - projekcja filmu dla dzieci. W przemarszu udział wzięło 270 osób z 7 przedszkoli. Policjanci w radiowozie zabezpieczali ulice, aby dzieci mogły bezpiecznie maszerować i skandować hasła antynikotynowe.





Fot. 34,35,36,37,38,39 Przemarsz przedszkolaków ulicami Konina w dniu 11.06.24 r.



Fot. 40,41 Szkolenia: dla dzieci w Przedszkolu w Golinie w dniu 11.01.24 r. oraz dla dzieci w Przedszkolu nr 13 w Koninie w dniu 16.05.2024 r.

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





Fot. 42,43,44,45 Szkolenia w ramach programu „Bieg po zdrowie” dla uczniów: SP Żdżary w dniu 10.05.2024 r., SP Modła Królewska w dniu 24.05.2024 r., SP Grodziec w dniu 13.06.2024 r., SP Dąbroszyn w dniu 07.11.2024 r.

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



Fot. 46,47,48 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra nikotyna w PSSE w Koninie w dniu 20.11.2024 r. dla uczniów SP nr 4 oraz SP nr 6 w Koninie

Ponadto zrealizowano akcje:

➤ **„31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu”:**



Fot. 49,50 Gminny Rodzinny Festyn Profilaktyczny w ZSP nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 11.05.24 r.



Fot. 51,52 Festyn Profilaktyczno-edukacyjny w Sompolnie w dniu 29.06.2024 r.



Fot. 53,54 Święto Policji na terenie ANS w Koninie z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 26.07.24 r.

Obchody 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu 2024:



Fot. 55,56 Przemarsz przedszkolaków w ramach 31 maja – Światowego Dnia Bez Tytoniu 11.06.24 r.



Fot. 57,58,59 Obchody 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu w Przychodni Starówka w Koninie w dniu 31.05.24 r.

- Przeprowadzono **konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”** na wykonanie komiksu na temat palenia tytoniu, używania e-papierosów i innych wyrobów tytoniowych. Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie oraz Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie. Podsumowanie konkursu odbyło się w Kinie „Oskard” w dniu 11.06.2024 r.



Fot. 60,61,62 Podsumowanie konkursu dla uczniów klas V: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” w Kinie „Oskard” w Koninie w dniu 11.06.2024 r.

➤ **Zimowy wypoczynek:**

Podczas zimowego wypoczynku przeprowadzono łącznie 9 szkoleń dla 185 uczniów m.in. w zakresie bezpiecznego wypoczynku, zdrowego stylu życia itd.





Fot. 63,64,65,66 Szkolenia podczas zimowego wycieczki: w SP w Smólniku, w SP w Głodnie w dniu 02.02.2024 r., w Przedszkolu w Krzymowie w dniu 08.02.2024 r., w SP nr 12 w Koninie 12.02.2024 r.

➤ **Bezpieczne wakacje:**

Podczas letniego wycieczki - półkolonie letnie - w ramach szkodliwości palenia tytoniu przeprowadzono 4 szkolenia dla 80 osób:



Fot. 67, 68,69,70 Szkolenia w ramach półkolonii letniej: w dniu 01.07.2024 r. - półkolonia letnia TPD w SP nr 1 w Koninie i półkolonia letnia TPD w Spółdzielni mieszkaniowej „Zatorze” w Koninie, w dniu 19.07.2024 r. półkolonia letnia w SP w Rychwale, w dniu 20.08.2024 r. półkolonia letnia w Ośrodku Szkoleniowo- Wypoczynkowym „Delfin” w Ślesinie dla dzieci z OSP Bielawy.

➤ „Światowy Dzień Rzucania Palenia” - 16 listopada



Fot. 71, 72,73,74 Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami” w dniu 21.11.2024 r. w ZS CKU w Koninie pod hasłem „Witaminka zamiast dymka”

W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia odbyło się 5 szkoleń dla 86 uczniów:





Fot. 75,76,77,78 Szkolenia w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia: 03.10.2024 r. - w SP w Anielewie, 03.10.2024 r. - w SP w Wysokiem, 07.11.2024 r. - w SP w Jaroszewicach Grodzieckich, 21.11.2024 r. w ZS CKU w Koninie

Program edukacyjny „Mamo, Tato – co Wy na to?”

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich). Celem programu jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci, realizowany jest przez wszystkie przedszkola oraz szkoły podstawowe z oddziałami „0”.

W ramach Dnia Otwartego w PSSE w Koninie odbył się **Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie”** w dniu 17.09.2024 r. Festyn wpisuje się w treści programu. W spotkaniu udział wzięło 7 placówek przedszkolnych: Przedszkole nr 31, 8,2,7,5,25 i 1. Ogółem udział wzięło 140 osób. Podczas festynu odbyły się m.in. zabawy takie jak: gra w klasy, gra w gumę, skakanka, pokaz właściwie spakowanego tornistra szkolnego, pogadanki grzybowe, projekcja filmu edukacyjnego dla dzieci pt.: „Dr Ząbek i legenda Zębolandii”.



Fot. 79,80,81,82 Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w ramach Dnia otwartego w PSSE

Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia

Tematem przewodnim w roku 2024 było hasło: „Moje zdrowie - moje prawo”.



Fot. 83,84,85,86 Szkolenia w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia: w dniu 26.03.2024 r. w Prywatnym Przedszkolu „Bajkolandia” w Koninie, w dniu 08.04.2024 r. w PSSE w Koninie dla uczniów SP w Osieczy, w dniu 10.04.2024 r. w Przedszkolu nr 2 w Koninie, w dniu 17.04.2024 r. w SP nr 12

W dniu 14.03.2024 r. w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia odbyła się Konferencja Zdrowia Publicznego na terenie ANS w Koninie pod hasłem „Realizacja szczepień ochronnych w kontekście migracji ludności, pandemii COVID i denializmu”. Konferencja adresowana była do przedstawicieli środowiska medycznego oraz przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych. Prelegentem był dr Paweł Grzesiowski, temat wystąpienia „Wykrywalność i rejestracja zakażeń szpitalnych jako podstawa bezpieczeństwa i jakości opieki. W spotkaniu udział wzięło 140 osób. Konferencja odbyła się pod patronatem Prezydenta Konina.



Fot. 87,88 Konferencja Zdrowia Publicznego w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia

W dniu 05.04.2024 r. odbyła się akcja informacyjno-edukacyjna w CH „FERIO” w Starym Mieście. Przy stoisku promocji zdrowia dla społeczności lokalnej promowano zdrowy styl życia, przeprowadzano quiz wiedzy, rozdawano jabłka jako symbol zdrowego stylu życia. W akcji udział wzięło 60 osób.



Fot. 89,90,91 Akcja informacyjno-edukacyjna w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia w dniu 05.04.2024 r. w CH „FERIO” w Starym Mieście

Profilaktyka nowotworowa

➤ Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”:



Fot. 92 Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych w PSSE w Koninie w dniu 27.09.2024 r. w ramach programu „Wybierz życie - pierwszy krok”

➤ Projekt edukacyjny w zakresie profilaktyki raka piersi „Co kryją Twoje piersi?”

Celem projektu jest zwiększanie świadomości na temat nowotworów piersi, zachęcanie do samobadania oraz dbałości o swoje zdrowie. Adresowany jest do uczennic oraz kobiet, mieszanek miasta Konina i powiatu konińskiego.





Fot. 93,94,95,96 Szkolenia w ramach projektu „Co kryją twoje piersi?” : w dniu 22.03.2024 r. w ZSOiT w Sompolnie, w dniu 13.11.2024 r. w Wielkopolskim Urzędzie Wojewódzkim w Poznaniu – Delegatura w Koninie, w dniu 27.11.2024 r. w ZST w Koninie, w dniu 11.12.2024 r. w Firmie Granges Konin S.A.

Ponadto w dniu 22.10.2024 r. przedstawicielki Konińskiego Klubu Amazonek, przeprowadziły szkolenie nt. „Problematyki raka piersi” dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli.



Fot. 97 Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w dniu 22.10.2024 r. z udziałem przedstawicielek Konińskiego Klubu „Amazonki”

➤ **Program profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?”**

Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych oraz społeczności lokalnej. Celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.



Fot. 98,99 Festyny w dniu 11.05.2024 r. w ZSP w Lubstowie oraz w dniu 29.06.2024 r. na terenie targowiska w Sompolno

W dniu 27.09.2024 r. odbyło się szkolenie dla 10 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych; omówiono założenia oraz wytyczne do programu, przekazano materiały edukacyjne.



Fot. 100 Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w dniu 27.09.2024 r.



Fot. 101,102 Szkolenia dla uczniów SP nr 3 w Koninie w ramach programu: „Znamie! Znam je?”

Projekt edukacyjny: „Mały kleszcz - duży problem”

Celem projektu jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych. Adresowany jest do młodzieży szkolnej oraz społeczności lokalnej.



Fot. 103,104 Szkolenia w ramach projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz - duży problem?” dla uczestników wydarzenia naukowego „Przystanek Trójka” w SP nr 3 w Koninie w dniu 28.05.2024 r. oraz dla seniorów w Osiedlowym Domu Kultury „Zatorze” w dniu 13.11.2024 r.

- w ramach akcji lato odbyło się 8 prelekcji dla 168 uczestników letniego wypoczynku



Fot. 105,106 Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz - duży problem?” dla uczestników letniego wypoczynku: 01.07.24 r. TPD - SP nr 1 w Koninie, 11.07.24 r. SP Rychwał

- w trakcie 5 festynów i imprez z udziałem PSSE w Koninie w roku 2024 w: Galeria Nad Jeziorem w Koninie - WOŚP, Lubstowie, Sompólnie, Dzień Otwarty w PSSE w Koninie oraz na terenie Akademii Nauk Stosowanych w Koninie - Święto Policji dla społeczności lokalnej: uczono oraz przekazywano materiały edukacyjne m.in. dotyczące problematyki kleszczy.

Projekt edukacyjny: „Mam zdrowe zęby”

Celem projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym Projekt adresowany jest dla uczniów klas I-III szkół podstawowych województwa wielkopolskiego. W roku 2024 odbyła się I edycja projektu.



Fot. 107,108 Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” dla uczniów: SP nr 8 w Koninie - szkolenie w PSSE w Koninie w dniu 26.02.2024 r., SP w Lipicach w dniu 14.06.2024 r.



Fot. 109,110,111 Edukacja zdrowotna w zakresie projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” podczas akcji oraz letniego wypoczynku: 28.01.2024 r. - akcja podczas 32 Finału WOŚP, 11.05.2024 r. Festyn w ZSP w Lubstowie, 29.06.2024 r. podczas Festynu UG w Sompólnie

W roku szkolnym 2024/25 w ramach II edycji projektu odbył się konkurs wojewódzki „Myję zęby - moje odbicie w lustrze” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych. Zadanie polegało na wykonaniu pracy plastycznej. Prace laureatów z każdego rocznika zostały zakwalifikowane na etap wojewódzki.



Fot. 112,113 Posiedzenie Komisji Konkursowej konkursu „Myję zęby - moje odbicie w lustrze” w PSSE w Koninie w dniu 05.11.2024 r., praca uczennicy z SP w Sompólnie, która zajęła I miejsce z klas III na etapie wojewódzkim

Projekt edukacyjny: „Talerz zdrowego żywienia”

Pilotaż projektu wojewódzkiego „Talerz zdrowego żywienia” rozpoczął się we wrześniu 2024 r. Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków. Projekt adresowany jest dla uczniów z klas I-III szkół podstawowych oraz do dzieci 6-letnich z przedszkoli.



Fot. 114,115 Szkolenia w ramach projektu wojewódzkiego „Talerz zdrowego żywienia”

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Obecnie V edycja programu w trakcie realizacji, udział biorą wszystkie przedszkola (37) z miasta i powiatu konińskiego,

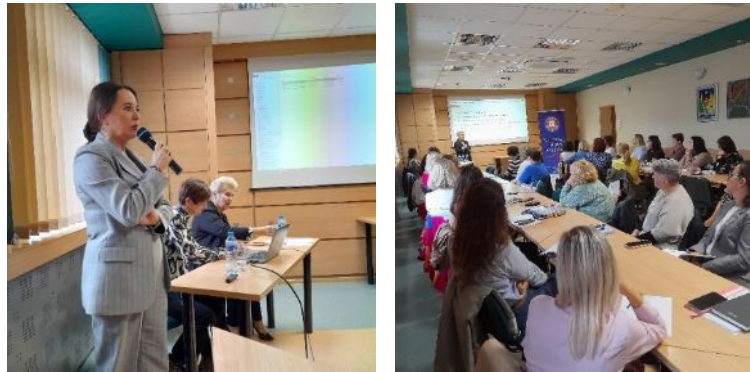
Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat; program adresowany jest do dzieci uczęszczających do przedszkoli w wieku 5-6 lat.



Fot. 116,117 Podsumowanie konkursu „EKO jest lepsze!” na etapie powiatowym w Kinie Oskard

Powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)

Program realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Program od 01.09.2024 r. dostępny jest w każdej przychodni POZ dla dzieci po ukończeniu 9 r.ż. do ukończenia 14 roku życia. Szczepienia przeciw HPV są bezpłatne, program będzie realizowany do czerwca 2030 r. Celem programu jest zwiększenie odsetka dzieci zaszczepionych przeciw HPV.



Fot. 118,119 Szkolenie w Starostwie Powiatowym w Koninie

IV edycja Kampanii informacyjnej: „Jedz bezpiecznie” #Safe2EatEU

Tegoroczna kampania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dotyczyła trzech tematów: higiena żywności, choroby przenoszone przez żywność, suplementy diety.

Kampania: „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie” #PlantHealth4Life -

Europejska Agencja Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wraz z Komisją Europejską (KE) prowadziły Kampanię, której celem było zwiększenie świadomości mieszkańców Europy na temat zdrowia roślin oraz podkreślenie zbiorowej odpowiedzialności za wspólne dobro.



Fot. 120,121 Akcja informacyjno-edukacyjna na terenie GS” Samopomoc Chłopska – Targowisko Miejskie w Koninie w dniu 27.08.2024 r. - w ramach Kampanii informacyjnej pt. „Jedz bezpiecznie” oraz „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”

Europejski Tydzień Szczepień

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień (ETS) 21-27 kwietnia 2024 r. podjęto następujące działania:

- przeprowadzono 13 szkoleń dla 285 uczniów ze szkół ponadpodstawowych oraz szkół podstawowych,
- przeprowadzono 2 akcje profilaktyczne do rodziców: w Przedszkolu nr 1 w Koninie dla 40 osób oraz w Żłobku Miejskim w Koninie dla 25 osób.



Fot. 122,123 Edukacja rodziców w ramach Europejskiego Tygodnia szczepień - akcje: w Przedszkolu nr 1 w Koninie w dniu 22.04.2024 r. oraz w Żłobku Miejskim w Koninie w dniu 26.04.2024 r.



Fot. 124,125 Szkolenia w ramach Europejskiego Tygodnia szczepień: dla uczniów I LO w Koninie

3. Programy lokalne:

Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra”

Celem jest zwiększanie świadomości nt. Profilaktyki raka jądra. Adresowany jest uczniów szkół ponadpodstawowych oraz społeczności lokalnej.

4. Pozostałe działania

Szkoły Promujące Zdrowie

Pracownicy PSSE w Koninie uczestniczyli w uroczystości podsumowującej działania z zakresu promocji zdrowia w Szkole Podstawowej w Liścu Wielkim w dniu 13.09.2024 r.



Fot. 126,127 Uroczystość podsumowująca działania z zakresu promocji w Szkole Podstawowej w Liścu Wielkim w dniu 13.09.2024 r.

5. Wieloletnie działania autorskie realizowane w PSSE w Koninie

➤ Dzień Otwarty pod hasłem „Tak się bawili Wasi dziadkowie!”

Akcja realizowana w PSSE w Koninie od 2015 roku, początkowo pod hasłem: „Tak się bawili Wasi rodzice” obecnie przybrała nazwę „Tak się bawili Wasi dziadkowie”. Spotkania mają na celu

promowanie zdrowego i aktywnego stylu życia, a także pokazanie najmłodszym jak się bawili ich dziadkowie w czasach, gdy nie było komputerów, internetu i telefonów komórkowych.

W związku z tym od kilku lat we wrześniu cyklicznie zapraszamy dzieci przedszkolne z Konina do udziału w festynach w PSSE, w trakcie których bawimy się wspólnie z przedszkolakami m.in. gry w klasę, gramy w gumę, skakankę. Odbywa się pokaz właściwie spakowanego tornistra szkolnego, prowadzone są prelekcje nt. grzybów oraz inne atrakcje. W roku 2024 udział wzięło 140 dzieci z 7 przedszkoli, dotychczas w 7 akcjach udział wzięło 760 dzieci!



Fot. 128, 129 Festyn „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w PSSE w Koninie w dniu 17.09.2024 r.

➤ **potkania edukacyjne PSSE w Koninie**

W celu kreowania pozytywnego wizerunku Inspekcji Sanitarnej od 2017 roku organizowane są spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie. Oferta edukacyjna adresowana jest do placówek oświatowo-wychowawczych, spośród wielu oferowanych tematów, nauczyciele wybierają atrakcyjny temat dla uczniów, uczestniczą w wykładach przeprowadzanych przez pracowników PSSE w Koninie po których oglądają film edukacyjny. W drugiej części spotkania zapoznają się z bazą laboratoryjną, pracownicy laboratorium przybliżają uczniom specyfikę pracy, pokazują ciekawe doświadczenia, co przyczyni się mamy nadzieję do wyboru drogi zawodowej niektórych młodych uczniów!

W roku 2024 odbyło się 21 spotkań dla 459 uczniów. Oferta cieszy się dużym zainteresowaniem ze strony nauczycieli i uczniów!



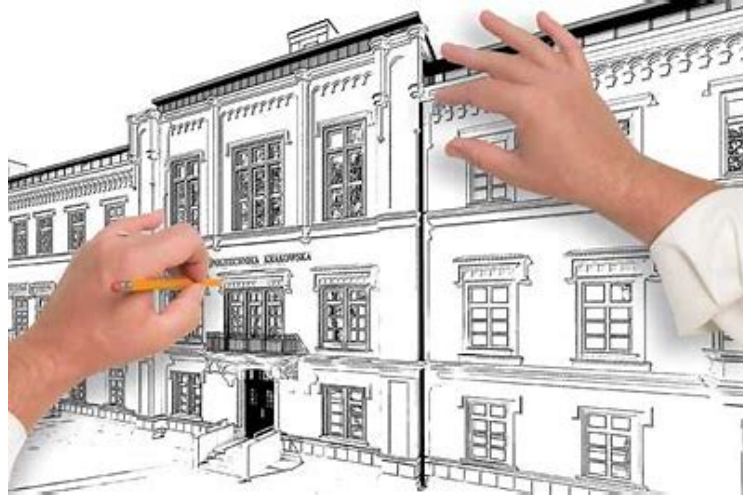
Fot. 130, 131, Spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie: dla uczniów z SP i dla dzieci z Przedszkoli

Podsumowanie

1. Sporządzono sprawozdanie z Narodowego Programu Zdrowia - z zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za rok 2024.
2. Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2024 realizowane były zgodnie z przedsięwzięciami oraz wg harmonogramu wizytacji.
3. Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej.
4. W roku 2024 zaplanowano i wykonano 58 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, oraz 58 kwestionariuszy w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielono 255 porad metodycznych.
5. Spośród wielu zadań realizowanych przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia na szczególną uwagę w roku 2024 zasługują:
 - po raz siódmy festyn „Tak się bawili Wasi dziadkowie” dla dzieci przedszkolnych na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie, w którym udział wzięło 140 osób,
 - po raz dwunasty odbył się przemarsz przedszkolaków chodnikami miasta Konina z okazji 31 maja „Światowego Dnia bez Tytoniu” z udziałem 270 osób,
 - Konferencja Zdrowia Publicznego na terenie ANS w Koninie pod hasłem: „Realizacja szczepień ochronnych w kontekście migracji ludności, pandemii COVID i denializmu”, skierowana do przedstawicieli środowiska medycznego oraz przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych. Prelegentem był dr Paweł Grzesiowski.
 - Szkolenie dla przedstawicieli środowiska szkolnego nt. „Aktualne środki psychoaktywne popularne wśród dzieci i młodzieży”, w Młodzieżowym Domu Kultury w Koninie.
6. Ponadto na podkreślenie zasługuje praca wykonana przez uczennicę z ZSP - Szkoły Podstawowej w Sompólnie na wojewódzki konkurs, która zajęła I miejsce w kategorii wiekowej klas III! Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu pracy plastycznej pod tytułem „Myję zęby - moje odbicie w lustrze”!
7. Oferta edukacyjna adresowana do placówek oświatowo-wychowawczych, zapoczątkowana w roku 2017 nadal cieszy się dużym zainteresowaniem! Na sali konferencyjnej PSSE w Koninie odbywają się wykłady przeprowadzane przez pracowników. Uczniowie oglądają filmy edukacyjny, w drugiej części spotkania zapoznają się z pracą w laboratorium PSSE. W roku 2024 odbyło się 21 spotkań dla 459 uczniów.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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



W 2024 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

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



W 2024 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 88 wizji w obiektach oraz wydano:

- 186 postanowień, w tym: 181 dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji i 5 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy;
- 379 opinii sanitarnych, w tym: 12 opinii dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 1 opinię w sprawie uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko 5 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 56 opinii w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 9 opinii w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 19 w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 241 opinii o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 36 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 85 decyzji (wszystkie wydane decyzje były decyzjami płatniczymi);
- 272 pisma, w tym: 81 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 81 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 59 pism w innych sprawach;
- 1 zaświadczenie.

Ponadto w analizowanym roku w 80 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i w 1991 sprawach dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji celu publicznego zajęto stanowisko w sposób milczący.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 71 wizji (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 68 obiektów. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 skontrolowanych obiektach. Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających.

Przedmiotami odbiorów były m.in. obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, biurowe, obiekty oświaty i wychowania oraz obiekty przemysłowe.

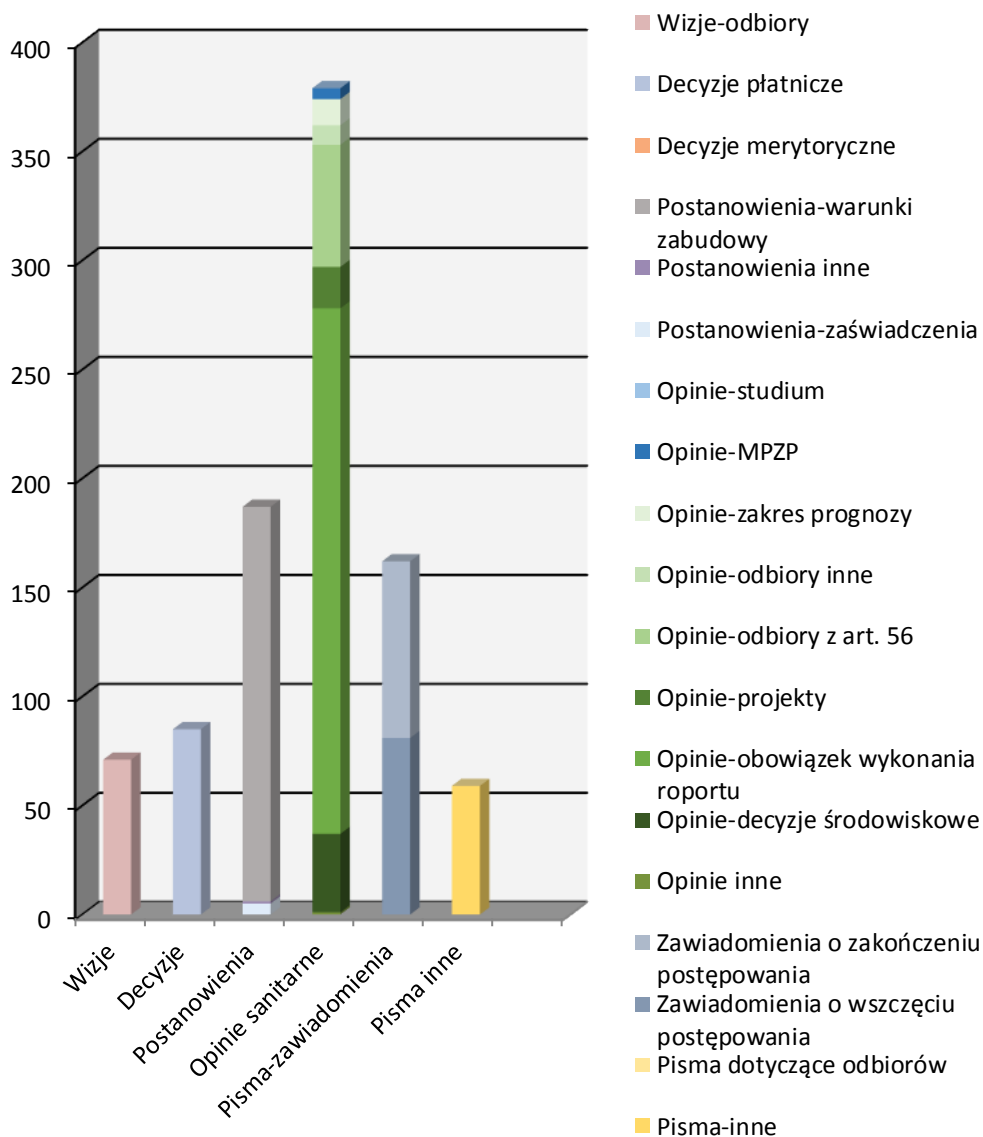


Opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz w sprawach warunków do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dotyczyły m. in. inwestycji związanych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



Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2024 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

Rys. 1. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2024 roku

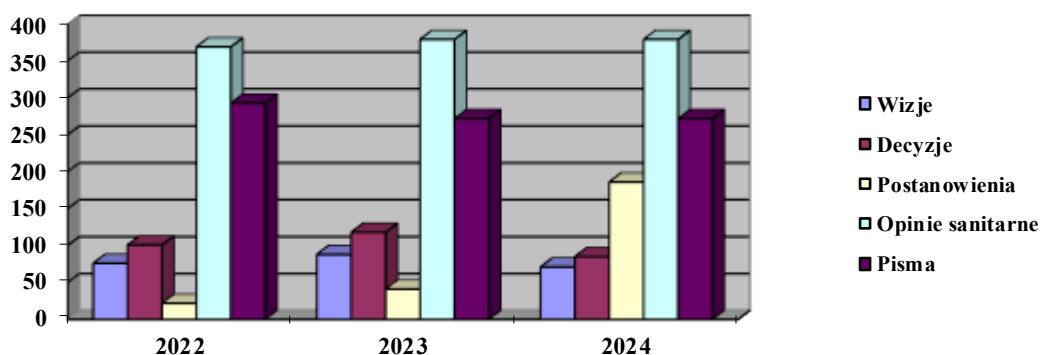


Zestawienie wykonanych czynności w latach 2022-2024 zobrazowano w Tab. 1. i na wykresie - Rys. 2.

Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2022 – 2024

Czynności	2022	2023	2024
Wizje	76	88	71
Decyzje	101	118	85
Postanowienia	22	41	186
Opinie sanitarne	369	379	379
Pisma	293	272	272

Rys. 2. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2022 – 2024



Wnioski.

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

X. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



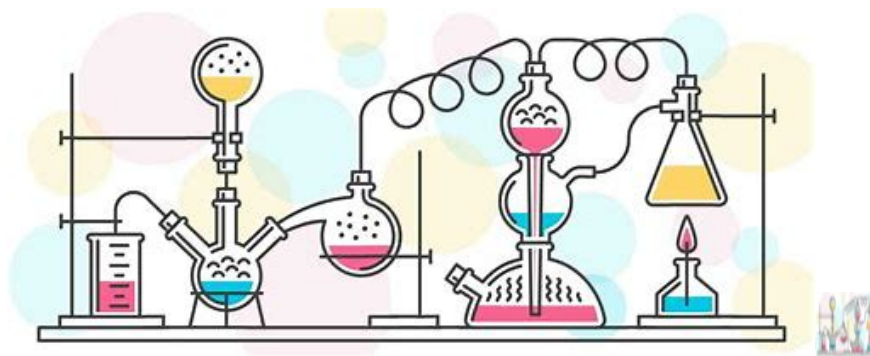
AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie pracuje zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. W 2005 roku uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji. Dokumentami potwierdzającymi uzyskanie akredytacji jest Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648 oraz zakres akredytacji zawierający szczegółowy zakres badań akredytowanych. Aktualne wydanie zakresu akredytacji Nr 20 z dnia 02.08.2024 r., dostępne jest w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej <http://www.pca.gov.pl>. System akredytacji funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA. Porozumienia te zapewniają, że wyniki akredytowanych badań mogą być uznawane przez zainteresowane instytucje w krajach będących sygnatariuszami wielostronnych porozumień (MLA/ MRA).

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 72 parametrów według 47 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.

Wykwalifikowana kadra oraz posiadanie nowoczesnego sprzętu zapewniają realizację badań na wysokim poziomie, uzyskiwanie rzetelnych, wiarygodnych i użytecznych wyników. Laboratorium utrzymuje i doskonali wykonywanie badań, z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury analitycznej (m.in. chromatografów gazowych, cieczowych, jonowych, spektrometrów absorpcji atomowej), dostosowując metody badań do najnowszych europejskich i międzynarodowych norm metodycznych publikowanych przez PKN. Laboratorium zapewnia niezależność, bezstronność działania oraz zapewnia klientowi poufność badań i ochronę praw własności.

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



Oddział Laboratoryjny w roku 2024 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

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

W roku 2024 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzоровe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Wykonano również jednorazowe oznaczenia stężenia cyjanków dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach i oznaczenia stężenia manganu dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gnieźnie. Próbkę były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7015 badań (7947 badań w roku 2023), w tym 27187 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (27608 oznaczeń w 2023 roku).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w 2024 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 17259 badań (17487 badania w 2023 roku), w tym 37515 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (38583 oznaczeń w 2023 roku).



XI. ZAKOŃCZENIE

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

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

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2024 przeprowadzono **3870** kontroli, wizytacji oraz wywiadów epidemiologicznych.

W ramach działalności nadzorowej wykonano **12847** badań laboratoryjnych, w tym: **43985** oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem: **1192** decyzje administracyjne (704 merytorycznych i 488 płatniczych), **259** postanowień, nałożono **96** mandatów karnych na kwotę **24.400 zł**.

