

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GŁOGOWIE**



**POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W GŁOGOWIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU GŁOGOWSKIEGO
ZA 2021 ROK**

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Głogowie**

Wioletta Chodorowska

Głogów, dnia 03 lutego 2022r.

SPIS TREŚCI

Zadania realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną:

	str.
I. Sekcja Epidemiologii	4
II. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia	10
III. Sekcja Higieny Komunalnej	35
IV. Sekcja Higieny Pracy	40
V. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży	45
VI. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	51
VII. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	55
VIII. Oddział Laboratoryjny	58

Przedkładałam Państwu raport przedstawiający ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego za 2021 rok. Ocenę sporządzono w oparciu o analizę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w ramach sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

W dużej mierze praca Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie działającej na obszarze powiatu głogowskiego w 2021r. **skoncentrowana była podobnie jak w roku poprzednim na działaniach na rzecz zdrowia publicznego związanych z epidemią choroby COVID-19 wywołanej koronawirusem SARS-CoV-2, min. na:**

- zapobieganiu powstawaniu chorób zakaźnych poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej przeciwepidemicznej w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych w szczególności zapobieganiu, przeciwdziałaniu i zwalczaniu pandemii COVID-19 z wykorzystaniem informatyzacji i modernizacji systemu nadzoru epidemiologicznego i kontroli zakażeń (przeprowadzaniu dochodzeń epidemiologicznych, kierowaniu na kwarantannę, zlecaniu wymazów).
- wzmożeniu działań dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych, a w szczególności szczepień przeciw COVID-19.
- nadzorowaniu podmiotów wykonujących działalność leczniczą w zakresie przestrzegania reżimu higieniczno – sanitarnego oraz stosowania procedur mających na celu minimalizowanie ryzyka szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych.
- wzmożeniu nadzoru sanitarnego nad nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego, w obszarze wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym pod kątem spełnienia wymagań przeciwepidemicznych.

Pracownicy wykonywali pracę dwuzmianową, także w soboty, niedzielę i święta, ponadto pełnili całodobowe dyżury telefoniczne.

Do działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w 2021r. należało także upowszechnianie wiedzy dotyczącej zachowań bezpiecznych dla zdrowia oraz promowanie zdrowego trybu życia, zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na nadzorowanym terenie, poprawa stanu zdrowia publicznego w tym zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, ograniczenie negatywnych skutków wpływu czynników środowiskowych na zdrowie społeczeństwa.

W czasie trwania epidemii Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie współpracował i nadal współpracuje z organami władzy samorządowej i wieloma instytucjami, tj. między innymi: Prezydentem Miasta Głogowa, Starostą Powiatu Głogowskiego, Wydziałem Zarządzania Kryzysowego, Urzędem Miejskim, Starostwem Powiatowym w Głogowie, Urzędami Gmin, Powiatową Komendą Policji, Miejskim

Ośrodkiem Pomocy Społecznej oraz podmiotami leczniczymi, zakładami pracy, placówkami nauczania i wychowania, a także lokalnymi mediami.

W 2021r. po nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie były **1 923** obiekty.

- przeprowadzono **7 756** kontroli, w tym **6 720** wywiadów epidemiologicznych dot. COVID-19, **55** pozostałych wywiadów oraz **16** postępowań w sprawie chorób zawodowych,
- wydano **548** decyzji administracyjnych (w tym **425** decyzji administracyjnych merytorycznych, **123** decyzje administracyjne płatnicze),
- wydano **109** postanowień,
- nałożono 1 tytuł wykonawczy ,
- nałożono **61 mandatów** na łączną kwotę **8 400,000 zł**,
- nałożono **6** kar pieniężną na kwotę **41 500,00 zł**.

I. SEKCJA EPIDEMIOLOGII

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ogółem 6810 , w tym: 6720 wywiadów epidemiologicznych dot. COVID, 55 pozostałe wywiady, 35 kontrole sanitarne
2.	Liczba decyzji administracyjnych (merytorycznych)	111
3.	Liczba decyzji administracyjnych (płatniczych)	3
4.	Liczba postanowień	0
5.	Liczba tytułów wykonawczych	0
6.	Liczba wniosków o ukaranie	0
7.	Liczba aktów oskarżenia	0
8.	Nalożone mandaty	0
9.	Kwota nalożonych mandatów	0
10.	Ilość nalożonych kar pieniężnych	2
11.	Kwota kar pieniężnych nalożonych przez Państwowego Powiatowego Insp. Sanit. w formie decyzji administracyjnej	1500

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2021r.

1) Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie w okresie od 01.01.2021 roku do 31.12.2021 roku w porównaniu z analogicznym okresem 2020 roku przedstawia się następująco:

a) W grupie chorób szerzących się drogą przewodu pokarmowego

- dwukrotnie zwiększyła się ogólna liczba indywidualnych ognisk zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella w postaci nieżytu żołądkowo – jelitowego z 7 w 2020r. do 14 w 2021r.,
- w obu okresach nie notowano zachorowań na czerwone,
- w obu okresach nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A,
- odnotowano spadek zakażeń jelitowych (wirusowych i bakteryjnych), z 25 w 2020r. do 23 w 2021r.

b) Choroby szerzące się drogą krwi

- zwiększyła się liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby, (w 2020r. – 3, a w 2021r. – 5),
- w przypadku przewlekłego WZW typu B w 2021r. odnotowano 1 zachorowanie, natomiast w 2020r. nie rejestrowano zachorowania,
- w przypadku WZW typu C zwiększyła się liczba zachorowań (w 2020r. – 3, a w 2021r. – 4),
- w okresie sprawozdawczym odnotowano 1 zakażenie wirusem HIV, a w analogicznym okresie 2020 roku nie zanotowano zakażeń,
- w obu okresach nie notowano zachorowań na AIDS.

c) Choroby, którym możemy zapobiec na drodze szczepień ochronnych

- w obu okresach nie odnotowano zachorowań na krztusiec,
- w roku 2020 jak i w 2021 nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę,
- nieznacznie zwiększyła się liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnkę) z 1 w 2020r. do 2 w 2021 r.,
- w roku 2020 jak i w 2021 roku nie odnotowano zachorowań na odrę.

d) Pozostałe choroby zakaźne

- zmniejszyła się liczba zachorowań na ospę wietrzną (w 2020 r.-157 natomiast w 2021 r.-108), tj. 31,2%
- w 2021r. nie notowano zachorowań na płonicę, natomiast w 2020r. wystąpiło 19 zachorowań,
- zmniejszyła się liczba zachorowań grypopodobnych z 7836 w 2020r. do 6379 w 2021 r, tj.: o 18,6% ogółu zachorowań,
- zwiększyła się liczba zachorowań na gruźlicę z 4 w 2020 r. do 7 w 2021r.

Na podstawie przeprowadzonej analizy zachorowań na gruźlicę wynika, że 100% zachorowań stanowiła gruźlica płucna układu oddechowego. Zachorowania dotyczyły mężczyzn i kobiet w przedziale wiekowym od 27 lat do 66 lat. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, a osoby

z bliskiego kontaktu z chorym zostały objęte nadzorem lekarskim (35 osób). W 2021 roku nie odnotowano zgonu z powodu zachorowania na gruźlicę.

- w obu okresach nie zarejestrowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową wywołaną *Neisseria meningitidis*.
- w 2021 roku podobnie jak w 2020 roku odnotowano 1 zachorowanie na inwazyjną chorobę pneumokokową.

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

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

e) Choroby odzwierzęce

Pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę

- w roku sprawozdawczym zmniejszyła się liczba pokąsań mieszkańców przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę z 27 w 2020 roku do 16 w 2021 roku, tj. o około 41%.

W 2021r. zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie 3 osoby, a w analogicznym okresie roku ubiegłego 2 osoby. Przyczyną kwalifikowania do szczepień p/wściekliznie było pogryzienie przez bezpańskie psy (2) oraz szczura (1), zwierząt tych nie można było poddać obserwacji weterynaryjnej. Ponadto 1 osoba zrezygnowała z konsultacji w poradni chorób zakaźnych.

Nie odnotowano żadnego zgonu z powodu wścieklizny.

Borelioza

W okresie sprawozdawczym nieznacznie zwiększyła się ogólna liczba zachorowań na boreliozę, 6 w 2020 r. oraz 7 w 2021 r. Zachorowania miały miejsce w przedziale wiekowym od 8 do 59 lat. Zachorowania wystąpiły u 5 kobiet i 2 mężczyzn.

Podczas przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że wszystkie osoby nie pamiętają ukąszenia przez kleszcza. U 5 osób wystąpiły objawy skórne w postaci rumienia wędrującego.

W 2021 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na neuroboreliozę u 8- letniej dziewczynki mieszkanki wsi.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- chora z objawami tj. zaburzenia ruchowe, opadanie powieki, zataczanie, podwójne widzenie, pobudzenie ruchowe, została przyjęta na Oddział Dziecięcy Wielospecjalistyczny Szpital Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Nowej Soli,
- w badaniu płynu mózgowo-rdzeniowym stwierdzono obecność przeciwciał przeciwko Borelii w klasie IgM i IgG,
- ostatecznie pacjentka została wypisana do domu w stanie dobrym.

f) Choroby przenoszone drogą płciową

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

g) Choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne

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

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

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

Dnia 20 marca 2020 roku ogłoszono na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii, który trwa do chwili obecnej. Spowodowane to jest mutacjami wirusa SARS-CoV-2, powodującymi powstawanie nowych wariantów koronawirusa odpowiedzialnych za kolejne fale epidemii.

Na terenie powiatu głogowskiego w 2020 roku stwierdzono 2838 przypadków zakażenia wirusem SARS CoV-2 natomiast w 2021 roku potwierdzono 6400 przypadków.

Statystyka zgonów z powodu COVID-19 w powiecie głogowskim przedstawia się następująco. W 2020 roku na COVID-19 zmarło 56 osób (jeden zgon w grupie wiekowej 50-59 lat oraz 55 zgonów w grupie wiekowej 65+). Natomiast w 2021 roku zarejestrowano 126 zgonów (1 zgon w grupie wiekowej 30-39 lat, 5 zgonów w grupie 40-49 lat, 7 zgonów w grupie 50-59 lat oraz 113 zgonów w grupie 60+).

W 2021r. zidentyfikowano 6 ognisk epidemicznych w Głogowskim Szpitalu Powiatowym:

- **Centrum Opieki Długoterminowej** - od marca do kwietnia zakażenie wirusem SARS-CoV-2 potwierdzono u 11 pacjentów oraz u 2 pracowników oddziału,
- **oddział wewnętrzny** - od września do października 14 pacjentów uzyskało wynik dodatni,
- **oddział chirurgii ogólnej** w listopadzie zakażenie potwierdzono u 6 pacjentów oddziału oraz 2 osób z personelu,
- **oddział chorób wewnętrznych** w grudniu po raz drugi został objęty ogniskiem epidemicznym. Zakażeniu wirusem SARS-CoV-2 uległo 14 pacjentów,
- **centralna sterylizacja** w grudniu zakażenie potwierdzono u 5 pracowników,
- **Centrum Opieki Długoterminowej** w grudniu po raz kolejny doszło do rozprzestrzeniania się koronawirusa na tym oddziale, zachorowało 7 osób przebywających na oddziale oraz 1 osoba z personelu.

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

2) Ocena wykonawstwa szczepień

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

Realizacja wybranych szczepień

Szczepienie p/ospie wietrznej

W 2021 roku zaszczepiono ogółem 210 osób p/ospie wietrznej, w tym:

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

Dla porównania w 2020 roku zaszczepiono ogółem 192 osoby (odpłatnie 126 osób, nieodpłatnie 66 osób).

Szczepienie p/Neisseria meningitidis

W 2021 roku zaszczepiono p/Neisseria meningitidis 66 osób, w tym:

- w przedziale wiekowym od 0 do 19 r. ż. - 62 osoby,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 4 osoby.

W porównaniu do poprzedniego roku sprawozdawczego zmniejszyła się liczba zaszczepionych osób p/Neisseria meningitidis o 62 osoby.

Szczepienie p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A

W roku sprawozdawczym zmniejszyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami p/ WZW typu A. W 2021r. zaszczepiło się 15 osób, jest to o 33 osób mniej w porównaniu do roku 2020 (48).

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

- w przedziale od 0 do 19 r.ż. – 4 osoby,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 11 osób.

Szczepienie p/biegunce rotawirusowej

W roku sprawozdawczym 2021 wprowadzono w Programie Szczepień Ochronnych szczepienie przeciwko biegunce rotawirusowej jako szczepienie obowiązkowe, nieodpłatne (dla dzieci urodzonych przed 1 stycznia 2021 roku szczepienie było jako zalecane, odpłatne).

Szczepienia p/grypie

W 2021 roku Gmina Miejska Głogów nadal realizowała program polityki zdrowotnej w zakresie szczepień profilaktycznych przeciwko grypie dla osób powyżej 65 roku życia. Realizatorem zadania był podobnie jak w roku ubiegłym Głogowski Szpital Powiatowy Sp. z o.o. W ramach programu zdrowotnego zaszczepiło się 357 osób z terenu powiatu głogowskiego.

Na stan zaszczepienia p/grypie w 2021 roku miała wpływ:

- wprowadzona Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 sierpnia 2021 roku w sprawie metody zapobiegania grypie sezonowej w sezonie 2021/2022 możliwość wykonania bezpłatnych szczepień dla poszczególnych grup zawodowych (m.in. osoby zatrudnione w podmiocie wykonującym działalność leczniczą, osoby zatrudnione oraz realizujące usługi farmaceutyczne, osoby uprawnione do wykonywania czynności diagnostyki laboratoryjnej, nauczyciele akademicki, osoby zatrudnione w Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej, osoby przebywające w domach pomocy społecznej, osoby pracujące w przedszkolu, funkcjonariusze np. Policji, Sił Zbrojnych, Straży Granicznej oraz żołnierze),
- wprowadzona Rozporządzeniem Ministra Zdrowia zmieniające Rozporządzenie w sprawie metody zapobiegania grypie sezonowej w sezonie 2021/2022 z dnia 18 listopada 2021r. możliwość zaszczepienia dla wszystkich osób, które ukończyły 18 rok życia.

Stan zaszczepionych osób w przedziale wiekowym od 15-65r.ż. w 2021 roku wyniósł 3322, w porównaniu do 2020 roku był to wzrost o 393 osoby (w 2020r. 2929).

Szczepienia p/Streptococcus pneumoniae

W 2021 roku zmniejszyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami przeciwko zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*. Ogółem zaszczepiono 81 osób i jest to o 185 osób mniej w odniesieniu do roku 2020 (266).

3) Podmioty wykonujące działalność leczniczą

W okresie od 01 stycznia 2021 roku do 31 grudnia 2021 roku w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno – higienicznymi i technicznymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 35 kontroli. W jednym podmiocie leczniczym stwierdzono nieprawidłowości. Wydano decyzję administracyjną nakazującą placówkę medyczną zapewnić przewodniczącego zespołu zakażeń szpitalnych, który posiada odpowiednie kwalifikacje.

4) Nałożone kary pieniężne

Dnia 11 sierpnia 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał dwie decyzje o wymierzeniu kary pieniężnej w kwocie 1.000 zł oraz 500 zł za naruszenie obowiązku kwarantanny.

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

1. Kierunek działania

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

W roku 2021 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu głogowskiego znajdowało się **993** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz **17** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad tymi obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	554
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	180
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	76
4.	Liczba wydanych postanowień	1
5.	Liczba wystawionych mandatów	45
6.	Kwota mandatów	7100 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

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

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywnościowych w latach 2020 i 2021 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2020	Rok 2021	
Zakłady produkcji żywności	89	97	+8
- w tym producenci pierwotni , dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni , inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych	69	76	+7
Obiekty obrotu żywnością	636	635	-1
Zakłady żywienia zbiorowego typu	152	158	+6

otwartego			
- w tym: zakłady małej gastronomii	60	65	+5
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	98	103	+5
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	13	17	+4
Obiekty ogółem	988	1010	+22

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2021 wzrosła o 22. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 8, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego o 6, w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego o 5, natomiast w przypadku obiektów obrotu żywności odnotowano spadek ilości podmiotów o 1.

W 2021r. przeprowadzono łącznie **554** (2020r. - 549) kontroli sanitarnych w **351** obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz miejscach obrotu kosmetykami. W 2021r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

4. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W roku 2021 w ewidencji znajdowało się **21** zakładów z tej grupy obiektów. Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie. Cztery piekarnie równolegle z produkcją pieczywa produkują również wyroby ciastkarskie. W dwóch ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach.

W 2021r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **7 piekarni**, w których przeprowadzono **15** kontroli sanitarnych. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 1 piekarni. Zgodnie z kryteriami oceny zakład oceniono jako zakład ryzyka wysokiego. Na uzyskane oceny miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
- brak zachowanej czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak segregacji asortymentowej,
- brudna odzież ochronna personelu,
- brak orzeczeń lekarskich 3 pracowników,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych i nieopakowanych w tym m.in.
- wymieniono niewłaściwy rodzaj pieczywa,
- w wykazie składników nie uwzględniono składu mieszanki piekarniczej „Tigirs blue”,
- nie uwzględniono zwrotu umieszczonego na składzie mieszanki tj.: Może zawierać łubin, mleko, nasiona, sezam, soję,
- brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych - kanapek w zakresie prawidłowego opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,

- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości, braku aktualnych orzeczeń lekarskich oraz braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP nałożono **1 mandat karny na sumę 500 zł.**

Ponadto w związku z anonimowym telefonicznym wnioskiem o interwencję dotyczącym obecności szkodników biegających na drzwiach prowadzących do pomieszczeń kolejnej piekarni przeprowadzona została kontrola interwencyjna. Przeprowadzona kontrola potwierdziła obecność szkodników mącznych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł.**

W roku 2021 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 5 decyzji, w tym:

- 3 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
- 1 decyzję odmowy zmiany terminu wykonania obowiązków decyzji
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji.

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

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w 1 zakładzie,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie: prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji mieszanek oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie: zamieszczenia wykazu składników z uwzględnieniem składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w produkowanych produktach tj. obowiązkowych informacji dotyczących znakowania kanapek oraz zamieszczenia składników aromatu waniliowego stosowanego do produkcji bitej śmietany,
- zweryfikowania procedury dot. nadzoru nad obecnością szkodników w zakładzie.

Ponadto w związku z nieprawidłowościami wynikającymi z kontroli przeprowadzonej w roku 2020, w roku objętym sprawozdaniem wydano kolejną decyzję nakazującą w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie,
- przeprowadzenia weryfikację systemu HACCP w zakresie nadzoru nad zużyciem stosowanych w zakładzie substancji dodatkowych,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie: prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji mieszanek, z uwzględnieniem określenia rodzaju pieczywa oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji,

- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie: podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła., że zawiera składnik powodujący alergie,
- udokumentowania właściwej jakości bakteriologicznej wody,
- dokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie produkowanego w zakładzie zgodnie z procedurą „Badania wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie” tj. ciast kremowych.

Podczas kontroli sprawdzających przeprowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano:

- częściową poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- prowadzenie rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu dodatków do żywności,
- prawidłowe znakowanie żywności opakowanej -pieczywa, zgodnie z rzeczywistym składem mieszanki piekarniczej oraz z uwzględnieniem rodzaju pieczywa,
- prawidłowe znakowanie żywności nieopakowanej w zakresie: podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła., że zawiera składnik powodujący alergie,
- udokumentowania prawidłowych wyników badań wyrobu gotowego tj. okazano sprawozdanie z badań mikrobiologicznych ciastek W-Z w ilości 5 powtórzeń,
- udokumentowania prawidłowej jakości badań wody.

Natomiast postępowanie dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego toczy się nadal.

W piekarniach przeprowadzono 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach szwalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach dwukrotnie nie przekraczało 16 %. Natomiast w jednym przypadku nie przekraczało 12%. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci regularnie nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

W ramach urzędowej kontroli żywności w dwóch zakładach pobrano:

- 5 próbek „Jaja kurze w proszku” w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 5 próbek produktu pn. „Eklery” do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listerii monocytogenes* <1,0 jtk/ml oraz liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* -<1,0 jtk/ml . Otrzymane wyniki prób w ww. kierunkach były prawidłowe.

Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 5 ciastkarni (4 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych.

Procesy produkcyjne prowadzone są z dużym udziałem pracy ręcznej z wyłączeniem procesów w zakresie: ucierania i mieszania. W dwóch ciastkarniach, w wydzielonych pomieszczeniach prowadzi się sprzedaż własnych wyrobów.

Ponadto na wniosek operatorów żywności w 2021 wydano:
– decyzję zatwierdzenia bezwarunkowego.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 2 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny jeden zakład jako zakład ryzyka **wysokiego** i jeden zakład jako zakład ryzyka średniego. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu
- niewłaściwej segregacji asortymentowej,
- braku prowadzonych na bieżąco zapisów w zakresie dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- niewłaściwego znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych tj. wykaz składników dla oferowanych w zakładzie tortów niezgodny z rzeczywistym wynikającym z używanych do produkcji wyrobów gotowych surowców i półproduktów (w wykazie składników dla tortów nie wymieniono polepszacza MONOPLALS),
- braku do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie Procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku procedury badań przechowalniczych wyrobów gotowych,
- stosowania niewłaściwego sformułowania dla konsumenta końcowego o stosowaniu środków spożywczych zawierających w składzie barwniki, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono **1 mandat karny na kwotę 500,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **1 decyzji administracyjnej** nakazującej poprawę stanu technicznego, przeprowadzenie weryfikacji systemu HACCP w zakresie określenia procedury badań przechowalniczych, udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie zakładu oraz zapewnienie prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej.

Podczas 2 kontroli sprawdzających właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek ciasta W-Z oraz tortu w kierunku: liczba *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella spp.* w 25g- nie wykryto oraz w kierunku: liczba *Listeria monocytogenes* $<1,0$ jtk/ml. Ponadto wobec ww. zakładu wyegzekwowano opracowanie procedury określającej częstotliwość badań przechowalniczych wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie, zapewnienie prawidłowego znakowania oferowanych w zakładzie tortów z uwzględnieniem stosowanego do produkcji tortów polepszacza MONOPLAS oraz zapewniono właściwe sformułowanie dla konsumenta końcowego o stosowaniu środków spożywczych zawierających w składzie barwniki, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci. Postępowanie dotyczące poprawy stanu technicznego zakładu trwa nadal.

Ponadto podczas 2 kontroli sprawdzających w kolejnej ciastkarni prowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego dot. decyzji wydanej w roku 2020r. wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładu,
- opracowanie Instrukcji nadzoru nad przychodem i rozchodem dodatków do żywności, „Rejestrem zużycia aromatów”, wykazem substancji dodatkowych stosowanych w zakładzie,
- określenie w Instrukcji monitorowania CCP5 dot. pasteryzacji lodów: limitów krytycznych, działań korygujących oraz czasu pasteryzacji lodów,
- opracowanie instrukcji badań wyrobów gotowych z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań dla świeżo wyciskanych soków,
- zapewnienie obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych lub pakowanych na życzenie konsumenta przeznaczonych dla konsumentów finalnych w zakresie prawidłowego opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w produkowanych w zakładzie wyrobach gotowych tj. ciast, wyrobów ciastkarskich, ciastek jogurtów mrożonych, koktajli jogurtowych z dodatkami, soków ze świeżo wyciskanych owoców na życzenie klienta, napojów zimnych i gorących oprócz lodów.
- zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie lodów „Cassate”

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono 3 oceny tłuszczu smaźalniczego za pomocą testu na zawartość związków polarnych. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturze w jednym z zakładów nie przekraczało 12%, a w pozostałych nie przekraczała 16%. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wytwórnice lodów

W 2 ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach. Produkcja lodów odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach. Wielkość produkcji lodów uzależniona jest od indywidualnych zamówień. W sezonie letnim wielkość produkcji tygodniowo waha się w granicach ok. 120 l lodów, a zimą produkuje się ok. 50l tygodniowo, sporadycznie tzn. maksymalnie trzy partie lodów miesięcznie.

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

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

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne, 2 kompleksowe oraz jedną tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono

w 2 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 2 zakłady jako zakłady **ryzyka wysokiego**.

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

W 2021r. właściciele zakładów prowadzących wytwórnę lodów przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* w 25g ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W roku 2021 w jednej z wytwórni przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w **ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe”** do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* oraz liczby *Enterobacteriaceae*.. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Automaty do lodów

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez urzędową kontrolę żywności PIS powiatu głogowskiego wykazano 6 tego rodzaju zakładów, w których w 2021r. przeprowadzono łącznie 7 kontroli. Cztery zakłady prowadzą wyłącznie sezonową produkcję lodów z automatu, a jeden prowadzi dodatkowo w sezonie jesienno-zimowym działalność typu „fast food”. Lody sprzedawane są w kubkach wafelowych i rożkach. Stan techniczny i porządkowy tych zakładów nie budził zastrzeżeń.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 6 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 5 zakładów jako zakłady ryzyka niskiego 1 zakład jako zakład ryzyka średniego.

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

W 2021r. 5 właścicieli zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W jednym z kontrolowanych zakładów stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak badań produkowanych wyrobów gotowych oraz wyników badań wody.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku aktualnych wyników badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie oraz braku wyników badań wody nałożono **1 mandat karny na sumę 200 zł.**

W związku z powyższym w roku 2021 prowadzono postępowanie administracyjne, w wyniku którego wydano ogółem **1 decyzję:**

- związaną z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego.

Podczas kontroli sprawdzającej prowadzonej w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie ww. decyzji. tj. okazano do wglądu: prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae* oraz prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

Obiekty obrotu żywnością

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

W 2021 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **635** zakładów (w roku 2020 – **636**), w tym:

- **229** sklepów spożywczych (w tym: 22 super i hipermarketów),
- **51** kiosków spożywczych,
- **12** magazynów hurtowych,
- **70** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **165** środków transportu żywności,
- **30** aptek,
- **78** innych obiektów obrotu żywnością.

Sklepy spożywcze (w tym hiper i supermarkety)

Sklepy spożywcze stanowią najliczniejszą grupę obiektów obrotu żywnością nadzorowanych przez pracowników Sekcji BŻiŻ w Głogowie. Liczba sklepów spożywczych w 2021r. zmniejszyła się o **9** obiektów i wynosi obecnie **229** zakładów (w roku 2020 – **238**).

W tej grupie obiektów znajduje się **22** hiper i supermarketów, co stanowi **9,6%** ogólnej liczby sklepów spożywczych.

Pozostałe obiekty z tej grupy, to średnie i małe sklepy zlokalizowane na osiedlach mieszkaniowych i na terenach wiejskich.

Skontrolowano **80** zakładów, tj. **34,9%** sklepów w rejestrze, w tym **22** hiper- i supermarketów (**100%**).

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **12** zakładach, w tym w **3** hiper i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.

W opisywanym okresie wydano **18** decyzji zatwierdzenia zakładów. Wszystkie zakłady (**229**) posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP.

W 2021r. przeprowadzono **162** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **69** hiper- i supermarketów (w 2020r. 207 kontroli i rekontroli).

Przeprowadzono **49** kontroli interwencyjnych, w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu:
 - RASFF (**42 kontrole**),
 - z sygnałami klientów (**6** kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych). Zasadność zgłaszanych zarzutów nie potwierdziła się w żadnym z przypadków;
 - z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. wprowadzania do obrotów przeterminowanych produktów spożywczych w sklepach sieci Kaufland przeprowadzono **1** kontrolę;
- Wszystkie interwencje były załatwiane terminowo.

Podczas czynności kontrolnych zwracano szczególną uwagę na.:

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

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

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
 - brudne urządzenie mroźnicze,
 - brudna umywalka,
 - brudny kosz na odpady,
 - uszkodzona, wyeksploatowana szafka pod zlewozmywakiem,
 - zniszczona szafa chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych,
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
 - w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach nieużywany sprzęt,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- nieprawidłowo przechowywanej odzieży ochronnej,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej

trwałości.

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

Kontrole w ww. obiektach dotyczyły również przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii; za nieprzestrzeganie ww. wymagań wystawiono w sumie **17** mandatów karnych na sumę **1 500,00 zł**

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

- 3 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
- złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,

Ponadto wydano:

- 18 decyzji zatwierdzenia,
- 26 decyzji wykreślenia, w tym 4 super-i hipermarketach,
- 3 decyzje zmieniające zatwierdzenie.

Do badań laboratoryjnych pobrano w sumie 114 prób, w tym w super-i hipermarketach 112 prób.

Kioski spożywcze

W 2021r. w ewidencji tut. Stacji znajdowało się **51** kiosków spożywczych (w 2020 – 52). Skontrolowano **10** kiosków spożywczych, tj. **19,6%** zakładów wykazanych w rejestrze. Kontrolą objęto **1** kiosk sprzedający mięso na targowisku, **5** kiosków sprzedających na terenie targowisk inne środki spożywcze oraz **4** kioski ogólnospożywcze usytuowane na terenie powiatu.

Łącznie przeprowadzono **12** kontroli sanitarnych zakładów w tej grupie obiektów, Klasyfikację sanitarną na arkuszu oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **6** zakładach. Nieprawidłowości stwierdzone w **2** zakładach dotyczyły:

- braku mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk przy umywalce do mycia rąk,
- braku segregacji asortymentowej produktów spożywczych na regałach,
- składowania środków spożywczych bezpośrednio na posadzce,
- niewłaściwego przechowywania sprzętu porządkowego,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- przechowywania zbędnego sprzętu,
- złego stanu sanitarnego zakładu (brudne, zakurzone półki, zapajęczone ściany i sufity, zakurzone regały, brudna podłoga).

W opisywanym okresie sprawozdawczym właścicieli/pracowników kiosków ukarano:

- 2 mandatami karnymi na sumę **350,00 zł**,
- kontrole w ww. obiektach dotyczyły również przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii; za nieprzestrzeganie ww. wymagań wystawiono w sumie **2 mandaty karne** na sumę **200,00 zł**.

W opisywanym okresie sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W 2021r. wydano:

- 2 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu,
- 1 decyzję wykreślenia zakładu.

Apteki

W tej grupie obiektów w rejestrze tut. Stacji znajduje się **30** aptek (w roku 2020 - 29). W opisywanym okresie zarejestrowano 1 nowy obiekt. Skontrolowano **15** zakładów, co stanowi 50 % ogółu zarejestrowanych obiektów. Przeprowadzono w sumie 31 kontroli sanitarnych w aptekach, w tym 22 kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF.

W nadzorowanych aptekach przeprowadzono **9** kontroli tematycznych w tym 2 związane z poborem próbek suplementów diety do badań (3 próby).

Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych magazynów hurtowych nie zmieniła się w stosunku do roku poprzedniego i wynosiła **12** obiektów, w tym 1 magazyn hurtowy suplementów diety.

W nadzorowanych hurtowniach prowadzono działalność w zakresie wprowadzania do obrotu: mrożonych owoców, warzyw i wyrobów kulinarnych, mięsa i wędlin, mleka i jego przetworów, przetworów rybnych, świeżych owoców i warzyw, środków ogólnospożywczych, w tym wyrobów alkoholowych i bezalkoholowych oraz suplementów diety.

Skontrolowano **11** magazynów hurtowych, w których łącznie przeprowadzono **24** kontroli sanitarnych. W 5 zakładach przeprowadzono kontrole interwencyjne (**11 kontroli**) w ramach powiadomień systemu RASFF. Na podstawie arkusza stanu sanitarnego oceniono 3 hurtownie, żaden z kontrolowanych obiektów nie został uznany jako niezgodny z wymaganiami. Przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą Wszystkie zakłady w tej grupie obiektów posiadają wdrożone zasady GHP/GMP. W 9 hurtowniach wdrożono system HACCP, natomiast w pozostałych 3 zakładach z uwagi na zakres prowadzonej działalności oraz korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, uznano za wystarczające do kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności przestrzeganie zasad GHP i GMP. W nadzorowanych magazynach przeprowadzono 9 kontroli tematycznych w tym 8 związanych z poborem próbek środków spożywczych.

W związku ze stwierdzonymi podczas bieżącego nadzoru sanitarnego nieprawidłowościami wydawano:

- decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń.

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

W 2021r. pobrano do badań laboratoryjnych 12 próbek środków spożywczych, w tym:

- 4 próby warzyw (jarmuż, pomidory, ogórki, bakłażany) i 4 próby owoców (banan, melon, śliwki – (2)) w kierunku oznaczenia zawartość pozostałości pestycydów,
- 1 próbę warzyw (pomidory suszone) w kierunku zawartości metali,
- 2 próby tłuszczu roślinnych (olej rzepakowy, oliwa z oliwek),
- 1 próbę owoców (suszone śliwki)) w kierunku WWA.

Badane próbki były prawidłowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W tej grupie obiektów w rejestrze [tut.](#) Stacji znajduje się **70** obiektów (w roku 2020 - 63). W opisywanym okresie zatwierdzono **7** nowych obiektów. Skontrolowano **15** zakładów, co stanowi **21,4%** ogółu zarejestrowanych obiektów.

Przeprowadzono **18** kontroli sanitarnych obiektów ruchomych i tymczasowych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **4** zakłady. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.

70 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast **35** zakładów wdrożony system HACCP.

W 2021r. wydano następujące decyzje:

- 7 zatwierdzenia,
- 2 zmieniające zatwierdzenie,

W 2021r. w tej grupie zakładów nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,00 zł. za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Środki transportu

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

Liczba zarejestrowanych w powiecie głogowskim indywidualnych środków transportu żywności wynosi **165** (w 2020r. – 164)

W okresie sprawozdawczym skontrolowano **30** środków transportu, co stanowi **18,2%**. Wszystkie środki transportu spełniały wymagania higieniczno-sanitarne.

Ogółem w 2021 r. przeprowadzono **31** kontroli sanitarnych, wydano **30** decyzji zatwierdzenia bezwarunkowego.

Inne obiekty obrotu żywnością

W 2021 roku w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Głogowie ujęto **78** innych obiektów obrotu żywnością (w 2020r. – 78), prowadzących działalność m.in. w: supermarketach drogeryjnych, placówkach pocztowych, sklepach medycznych, księgarniach, sklepach zielarskich. Skontrolowano **22** obiekty, co stanowi **28,2%** ogółu zarejestrowanych „Innych obiektów obrotu żywnością”.

Przeprowadzono 55 kontroli innych obiektów obrotu żywnością, tym 29 interwencyjnych tj. w ramach systemu RASFF.

Ponadto przeprowadzono 25 kontroli tematycznych w tym 4 kontrole w zakresie poboru prób do badań.

W opisywanym okresie nie dokonywano ocen stanu sanitarnego „Innych obiektów obrotu żywnością”. Zasady GHP/GMP zostały wdrożone w 34 zakładach, a 4 zakłady posiadają również wdrożony system HACCP.

Pobrano do badań 4 próbki, w tym:

- 1 próba żywności specjalnego przeznaczenia medycznego – kierunek badań: znakowanie,
- 3 próby materiałów do kontaktu z żywnością - kierunek badań: migracja specyficzna zawartość formaldehydu (1 próba) oraz migracja amin pierwszorzędowych (2 próby).

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2021 r. w tej grupie zakładów nałożono 2 mandaty karne na kwotę **200,00 zł.** za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W tej grupie obiektów nie wystawiano tytułów wykonawczych, postanowień o nałożeniu grzywny, kar pieniężnych i wniosków o ukaranie.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym w rejestrze PPIS w Głogowie znajdowało się 17 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 7 sklepów, co stanowi 41,2 % ogółu zarejestrowanych zakładów, w których łącznie przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych:

- 5 tematycznych (w tym 1 kontrola dotycząca poboru prób do badań),
- 3 interwencyjne ramach systemu RASFF.

W roku 2021 wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS 4 nowe obiekty.

W 2021 r. w tej grupie zakładów nałożono 1 mandat karny na kwotę **100,00 zł.** za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad 261 zakładami żywienia zbiorowego (w roku 2020- 250), w tym:

- 158 zakładami żywienia zbiorowego otwartego,
- 103 zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zwiększeniu o 6 zakładów.

W ciągu roku skontrolowano **66** zakładów, co stanowi 41,77 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **35** zakładów (w roku 2020 - 20).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **91** kontroli sanitarnych, w tym 7 kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęło **5** wniosków o interwencję. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- obecności szkodników w zakładzie (gryzonie),
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w zakresie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów (tj. konsumpcja posiłków na miejscu, organizowanie imprez okolicznościowych, nie zasłanianie ust i nosa, nie zachowywanie wymaganej odległości, zbyt duża ilość stolików w stosunku do wielkości zakładu).

Jeden zgłoszony wniosek, który okazał się zasadny. W związku z czym nałożono **1** mandat karny na kwotę **200,00zł**. Ponadto, w przypadku jednego z zakładów, w związku ze złożonym wnioskiem dotyczącym nieprzestrzegania przepisów ww. rozporządzenia, nadal prowadzone jest postępowanie wyjaśniające.

W okresie sprawozdawczym w **13** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w **7** zakładach małej gastronomii w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smażalniczych, przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

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

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

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie **14** mandatów karnych na sumę **2650,00 zł.**, w tym **2** mandaty na sumę **400,00 zł** dotyczyły grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak segregacji asortymentowej, tj. przechowywanie brudnych warzyw oraz wyrobów gotowych i półproduktów w jednym pomieszczeniu chłodni; przechowywanie brudnych ziół (rozmaryn, mięta) oraz nieumytego arbuza w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym na półprodukty (znajdującym się w kuchni właściwej),

- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu kuchennego oraz środków spożywczych, tj.: w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej warzyw i owoców w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania brudnych warzyw i owoców przechowywano jajka oraz produkty nabiałowe personelu; drobny sprzęt kuchenny przechowywano w kartonach - opakowaniach transportowych; umyte pomidory przechowywano w urządzeniu chłodniczym w opakowaniu transportowym,
- brak mydła oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk przy umywalkach w toalecie, zmywalni naczyń stołowych oraz w kuchni,
- brak segregacji odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży ochronnej personelu, tj. w jednej szafie ze sprzętem porządkowym,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. narzędzia, kurki od kranu) w pomieszczeniu obróbki ryb,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. akumulator samochodowy, olej silnikowy, opona samochodowa, brudna drabina, rozmontowany wiatrak) w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- przechowywanie sprzętu porządkowego w brudnej szafie,
- przechowywanie środków spożywczych pozbawionych oznakowania i samowolnie zamrożonych przez personel,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, CCP2, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników, brak zapisów potwierdzających wymianę tłuszczu we frytownicy, brak zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń),
- brak do wglądu informacji przeznaczonych dla konsumentów finalnych, dotyczących znakowania wydawanych potraw, z wyszczególnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

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

W grupie zakładów małej gastronomii liczba obiektów zwiększyła się o 5 zakładów. Wszystkie obiekty w tej grupie mają wdrożone zasady GHP/GMP (tj. 65 obiektów).

W roku sprawozdawczym liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego z wdrożonym systemem HACCP wzrosła ze 134 w 2020r. do **137** w roku 2021 i wynosi **86,7%** wszystkich zakładów objętych nadzorem. Zmieniła się także, w stosunku do ubiegłego roku, liczba zakładów małej gastronomii z wdrożonym systemem HACCP – **45** zakładów (w roku 2020 – 42 zakłady). W pozostałych zakładach małej

gastronomii, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, wdrożone są i stosowane zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Zgodnie z ułatwieniami przewidzianymi przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w ww. zakładach przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem **56** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

a) **21** decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj.:

- **13** decyzji nakazujących, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
 - przedstawienia aktualnego wyniku badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
 - zakazu prowadzenia w zakładzie działalności polegającej na przygotowaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, zgodnie z obowiązującym na dzień kontroli Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
 - **3** decyzje dotyczące wymierzenia kary pieniężnej za niezastosowanie się do czasowego ograniczenia prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, wynikającego z zakazu określonego w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii - 2 zakładom żywienia zbiorowego .
 - **3** decyzje zatwierdzenia warunkowego,
 - **2** decyzje przedłużające zatwierdzenie warunkowe,

b) **15** decyzji zatwierdzających,

c) **10** decyzji zmieniających zatwierdzenie,

d) **10** decyzji wykreślenia z „*Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej*”.

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

W 2021r. zatwierdzono **12** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym **5** zakładów małej gastronomii. Ponadto, 3 decyzje dotyczyły zatwierdzenia środków transportu w zakładach istniejących (1 środek transportu zatwierdzono w grupie zakładów małej gastronomii).

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

W okresie sprawozdawczym, w 2 zakładach żywienia zbiorowego otwartego pobrano **10** próbek żywności w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań - mikrobiologia.

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2021r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **65** zakładów małej gastronomii (60 - w 2020r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food” i pialnie piwa.

Zakłady te prowadzą działalność w zakresie produkcji i sprzedaży potraw z wykorzystaniem półproduktów mrożonych oraz wyrobów gotowych, poddawanych obróbce termicznej poprzez podgrzewanie potraw w kuchenkach mikrofalowych, bądź opiekania przy użyciu opiekaczy elektrycznych. W części zakładów, z powodu braku możliwości zapewnienia warunków do higienicznego mycia i dezynfekcji naczyń i szkła barowego podawanie odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono **6** nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano **14** zakładów, w tym **7** zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2021r. przeprowadzono łącznie **16** kontroli zakładów małej gastronomii.

W okresie sprawozdawczym wydano **16** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- **4** decyzje nakazujące, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
- **1** decyzję przedłużającą zatwierdzenie warunkowe zakładu,
- **6** decyzji zatwierdzenia (1 decyzja dotyczyła zatwierdzenia środka transportu w zakładzie istniejącym),
- **3** decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- **1** decyzję wykreślenia z „*Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej*”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości (zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia, nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji) w tej grupie obiektów nałożono **2** mandaty karne na kwotę **400,00zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2021 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się **103** zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 68 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **54** zakłady obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 52

zakłady uznano za zakłady ryzyka średniego oraz 2 jako ryzyka niskiego. Ponadto nadzorem sanitarnym objęto 7 nowych zakładów:

- 4 stołówki w przedszkolach, w tym 3 do których posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 1 stołówkę szkolną w systemie cateringowym,
- 1 stołówkę w bursach i internatach,
- 1 inny zakład żywienia w systemie cateringowym.

W 2 zakładach przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładów.

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

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 73 kontrole sanitarne (w 2020r. - 73). W roku 2021 nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W okresie sprawozdawczym wydano 14 (w 2020r. – 31) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym 7 (w 2020r.-14) związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj. :

- 4 decyzje nakazujące dotyczące:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - przeprowadzenia przeglądu oraz weryfikacji dokumentacji systemu HACCP, w zakresie procesów: przyjęcia potraw gorących, przechowywania potraw gorących w bęmarach, postępowania z wyrobem niezgodnym w tym z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kat.3 oraz przedstawić dokumentację potwierdzającą prawidłową gospodarkę materiałami kategorii 3 zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym.

- 3 decyzje przedłużających termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,

b) 7 decyzji zatwierdzających zakład,

c) 2 decyzje zmieniające zatwierdzenie,

d) 2 decyzje wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

W roku 2021 przeprowadzono 7 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- weryfikację dokumentacji systemu HACCP, w zakresie procesów: przyjęcia potraw gorących, przechowywania potraw gorących w bęmarach, postępowania z wyrobem niezgodnym w tym z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kat.3 oraz

przedstawić dokumentację potwierdzającą prawidłową gospodarkę materiałami kategorii 3 zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym.

Ocena sposobu żywienia

Żywność zbiorowa zamknięta jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk m.in. dzieci w szkołach i przedszkolach. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia. Oceny sposobu żywienia dokonywane w obiektach, przesyłane są w formie pism do przedsiębiorców odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności i jakość żywienia, a także do wiadomości jednostkom nadrzędnym i dyrektorom obiektów.

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

- 8 stołówkach szkolnych, w tym w 4 zakładach w których obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 21 stołówkach przedszkolnych, w tym w 8 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym.

Oceny jadłospisów przeprowadzone w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości.

Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:

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

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

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

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

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

5) Jakość zdrowotna żywności

W 2021 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **164** próbki.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu planowo pobrano do badań **161** próbek:

- a) **156** próbek żywności,
- b) **3** próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- c) **2** próbki produktów kosmetycznych.

Dodatkowo na prośbę WSSE we Wrocławiu pobrano **3** próbki, w tym:

- **1** próbkę materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (kubek z melaniny w kierunku migracji specyficznej- zawartości formaldehydu),
- **2** próbki warzyw (pomidory, ogórki w kierunku pozostałości pestycydów).

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania **161** pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano **3** próbek warzyw z gr. 10 - „Warzywa, w tym strączkowe”, pobranych bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

Wszystkie pobrane próbki do badań uzyskały wyniki spełniające wymagania określone w badanych kierunkach.

W ramach realizacji porozumienia z dnia 22.12.2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” i „Planu działania na rok 2021 dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” oraz zgodnie z opracowanym planem wspólnych kontroli gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono **2 wspólne kontrole** w gospodarstwach rolnych w zakresie przestrzegania podstawowych zasad higieny na etapie zbioru w powiecie głogowskim:

- **2** kontrole z przedstawicielem PIORiN we Wrocławiu, Oddział w Głogowie na obszarze Smardzewa oraz na obszarze Jaczowa.

a) RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano **56** powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **39** powiadomień alarmowych oraz **16** powiadomień informacyjnych i **1** powiadomienie o niezgodności. W **56** przesłanych powiadomieniach **3** powiadomienia przesłano przez GLW i PLW. Przeprowadzono łącznie 113 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 30 adnotacji służbowych.

Powiadomienia alarmowe obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- ETO (tlenek etylenu) w węglanie wapnia użytym do produkcji suplementu diety pn. Molekin Osteo – 60 tabletek powlekanych,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. T-nylon spaghetti scoop,

- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Chefaid bakspatel,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. nylon bakspatel 33 cm (nylon spatula) Redstrone,
- obecności ziaren pszenicy w produkcie pn. Kasza gryczana niepalona bezglutenowa BIO oraz surowcu pn. Kasza gryczana bezglutenowa eko,
- obecność bakterii *Salmonella* spp w 1 z 5 pobranych próbek pn. Tatar wołowy 200g Łuków,
- obecność bakterii *Salmonella* spp. w produkcie pn. Banana chips whole,
- obecność bakterii *Salmonella* z gr. C1 w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. HELIO Sezam łuskany, 200g,
- obecność bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek w produkcie pn. Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana,
- obecność estrów 3-MCPD w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany,
- obecność kannabidiolu (CBD) i Δ 9-tetrahydrokannabinolu (Δ -THC) w produkcie pn. Olejek CBD 250mg, Best Hemp Extract 5%, 5ml,
- obecność *Listeria Monocytogenes* w 25g w 1 próbce z 5 w produkcie pn. Metka cebulowa,
- obecność niezadeklarowanej i niedozwolonej substancji – syldenafilu w produkcie pn. Total Men,
- obecność *Salmonella* Enteritidis w 5 próbkach skór z szyi kurczaków,
- obecność *Salmonella* z grupy D *Salmonella* Enteritidis w próbce pn. Jaja świeże z chowu klatkowego L Moja Kurka,
- obecność tlenu etylenu (wyrażonego jako suma 2-chloroetanolu i tlenu etylenu) w produkcie pn. PressCAL® MD92.5 Granulat, wykorzystanym w całości do produkcji suplementów diety firmy Maspex-GMW,
- obecność tlenu etylenu w mieszance funkcjonalnej pn. Lygomme wykorzystanej do produkcji lodów wyprodukowanych we Francji,
- obecność w jednej z pięciu próbek bakterii z rodzaju *Salmonella* spp. w 25g produktu pn. Papryka słodka mielona 200g,
- paciorkowce kałowe w 250ml wody w jednej z pięciu próbek w ilości: 1ljk. w produkcie pn. Żywiec Zdrój Niegazowany, krystaliczna górská woda źródłana niegazowana 1,5l,
- przekroczenie migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) w produkcie pn. Chochla Florina,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwaleonu (DON) w produkcie pn. Makaron razowy Makarony Polskie spaghetti 400g,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu w produkcie pn. Mąka jagłana,
- przekroczenie NDP pozostałości tlenu etylenu w gumie guar użytej do produkcji napojów roślinnych,
- przekroczony najwyższy dopuszczalny poziom deoksyniwaleonu (DON) ($1820 \pm 400 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. Makaron Razowy Świderki z mąki z pszenicy durum,

- wykrycie 2-chloroetanolu na poziomie 58 mg/kg w węglanie wapnia Calcipur DC 90 S użytym do produkcji suplementu diety pn. Biowap Osteo D3 – 60 tabletek oraz Biowap Osteo D3 K2 – 60 tabletek,
- wykrycie tlenu etylenu (8,2 mg/kg) w suplemencie diety pn. innovit, Vitamin D,
- wykrycie tlenu etylenu (ETO) w mączce chleba świętojańskiego, wykorzystanej do produkcji różnych typów pączków, m. in. donutów z polewą o smaku truskawkowym oraz donutów z polewą o smaku białej wanilii,
- wykrycie tlenu etylenu na poziomie >5 mg/kg w czarnych nasionach sezamu,
- wykrycie tlenu etylenu na poziomie przekraczającym NDP w substancji dodatkowej *Lygomme* firmy Cargill,
- wykrycie tlenu etylenu w mielonym cynamonie w produkcie pn. Curry Indisch marki Yalcinkaya,
- wykrycie tlenu etylenu w mieszankach piekarniczych pn. Mieszanka Wieloziarnista i Combicorn I,
- wysoki poziom tlenu etylenu w różnych partiach produktu pn. mączka chleba świętojańskiego, wykorzystanego do produkcji produktu pn. Super Vanila – krem budyniowy 10kg oraz Super Vanila – krem budyniowy 25kg,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu (ETO) – *Garcinia Cambogia extract powder*, wykorzystanym do produkcji suplementu diety pn. OstroVit Appetite control 60 kapsulek,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu (ETO) – *Garcinia Cambogia extract powder*, wykorzystanym do produkcji suplementu diety pn. Redox hardcore,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu suplementów diety wyprodukowanych przez firmę MASPEX „POLSKI LEK”,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mączce chleba świętojańskiego, użytej do produkcji produktu pn. Szprot w sosie pomidorowym 170g, King Oscar,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mączce chleba świętojańskiego, użytej do produkcji sosów wykorzystanych w produktach rybnych,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mączce chleba świętojańskiego, użytej do produkcji serków o różnych smakach,
- zawartość niezadeklarowanej substancji alergennej, glutenu na poziomie powyżej 80mg/kg w produkcie pn. Mąka gryczana biała bezglutenowa.

W ramach systemu RASFF otrzymano **16** powiadomień informacyjnych dotyczących:

- niedozwolonego, mielonego lub sproszkowanego bambusa w wyrobach do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych m. in. dzbanka, patery, kompletu do sałatek (łyżka i widelec),
- obecności w składzie 40% włókna bambusowego, 30 % pudru kukurydzianego, 30% melaminy w wyrobach do kontaktu z żywnością pn. SMIKI Zestaw naczyń ŻYRAFA, SMIKI Zestaw naczyń RAKIETA, SMIKI Zestaw naczyń JEDNOROŻEC,
- obecności w składzie 45% bambusa, 34% włókna kukurydzianego oraz 20% melaminy w produkcie pn. LASSIG 4Babes Bamboo mug Glama Lama corol 1310016736,

- obecności w składzie włókna bambusowego w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych w asortymencie oznaczonym numerem KZ/20/423 (m. in. miski, talerze, tace, sztućce i kubki),
- obecności w składzie włókna bambusowego w wyrobie pn. Kubek z melaminy z nadrukiem,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających w swym składzie włókna bambusowe,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520) w produktach marki Monster i Burn,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu w produkcie pn. Gruszki Williams Christ połówki w syropie,
- stwierdzenia fragmentów szkła w produkcie pn. Napój alkoholowy Seagram's Gin 0,7 litra,
- stwierdzenia niedozwolonego ekstraktu z konopi włóknistych oraz zawartości Δ^9 -tetrahydrokannabinol (Δ -THC) na poziomie 0,9g/kg, 1,2 g/kg, 1,5 g/kg w produktach pn. PREMIUM QUALITY HEMP OIL, olejek konopny 10%, 5ml i 10ml oraz PREMIUM QUALITY HEMP OIL,
- stwierdzenia niedozwolonych włókien bambusa w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych m. in. w bidonach, lunch boxach, sztućcach,
- stwierdzenia obecności estrów 3-MCPD w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany,
- stwierdzenia obecności ochratoksyny A (OTA) na poziomie 8,8 yg/kg w produkcie pn. Figi suszone, 200g,
- stwierdzenia w składzie niedozwolonych biosubstancji tj. proszek kukurydziany 30% oraz włókno bambusa 50% w wyrobie z tworzywa sztucznego pn. Canpol babies zestaw naczyń bambusowych 5 elem. LAMA,
- wykrycia pałeczek Salmonella Typhimurium w surowym mięsie drobiowym,
- zmian organoleptycznych (smak i zapach) potwierdzonych w badaniu produktu pn. Travel cup SINSAY.

W ramach systemu RASFF otrzymano 1 powiadomienie o niezgodności dotyczące:

- wykrycia nieoznakowanych na etykiecie substancji konserwujących kwasu sorbowego i kwasu benzoowego w produkcie pn. Big Jeff Steak Sauce – Spicy Tomato Sauce,

Ponadto otrzymano pismo PIWh w Legnicy, które dotyczyło mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność Salmonella.

Przeprowadzone działania kontrole w niektórych przypadkach potwierdziły, że kwestionowane produkty znajdują się jeszcze w obrocie handlowym. W większości przypadkach zakłady były poinformowane przez centra dystrybucyjne o konieczności wycofania kwestionowanych produktów przed dniem kontroli. Wszystkie produkty zostały wycofane z obrotu handlowego do producenta lub dystrybutora. Monitorowano proces zabezpieczenia i wycofania partii produktów uznanych za niebezpieczne. Sprawdzano działania podjęte przez podmioty gospodarcze w tym zakresie, kładąc

szczególny nacisk na sporządzanie list dystrybucyjnych będących podstawą procesu wycofania z rynku produktów niezgodnych.

RAPEX

W ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych RAPEX w 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie otrzymał 1 informację na temat produktów nieżywnościowych mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Informacje obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- całkowitą liczbę drobnoustrojów tlenowych, mezofilnych na poziomie $1,05 \times 10^4$ jtk/gram produktu w produkcie pn. Red Paste for Teeth and Gums, Dabur Red firmy Ona Foods Berlin. W związku z przesłanym powiadomieniem przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne.

Wnioski o interwencje

W roku 2021 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 15 próśb o interwencję dotyczących:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych sprzedawanych w tymczasowym punkcie sprzedaży warzyw i owoców. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania rozporządzenia dot. nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Ponieważ lokal był nieczynny kontroli nie przeprowadzono, adnotacja z dnia 02.03.2021r.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez personel sklepu spożywczego oraz podawanie pieczywa bez rękawiczek jednorazowych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna przy współudziale Policji nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego wniosku o interwencję w formie pisemnej dot. nie stosowania się zakładu żywienia zbiorowego otwartego do przepisów przeciwepidemicznych tj. organizowania imprez okolicznościowych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna okazała się niezasadna,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników pełzających w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Kontrola interwencyjna potwierdziła zgłoszone nieprawidłowości w części dot. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. „stwierdzenia folii na początku krojenia kielbasy salami z pieprzem. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie wykazała nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta kielbasy salami z pieprzem PIW w Wieliczce,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dotyczącego obecności szkodników biegających na drzwiach prowadzących do pomieszczeń piekarni. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła obecność szkodników mącznych Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł**,

- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków przechowywania mięsa w sklepie spożywczym. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. sprzedaży przeterminowanej żywności oraz braku kart zdrowia. Kontrola interwencyjna przeprowadzona nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Podczas kontroli stwierdzono ponadto niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu za co osobę odpowiedzialną ukarano mandatem **100zł**,
- wniosku o interwencję w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. sprzedaży przeterminowanej żywności w hipermarkecie. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- pismego imiennego wniosku o interwencję przesłanego w formie elektronicznej dot. dot. zorganizowania imprezy okolicznościowej w restauracji nie stosując się do obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Postępowanie wyjaśniające w toku,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. sprzedaży przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- imiennego pismego wniosku o interwencję dot. „zatrucia” kiełbasą śląską Kraina wędlin. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników w sklepie spożywczym. Kontrola przeprowadzona w roku 2022 nie wykazała nieprawidłowości.

Na **15** zgłoszonych interwencji 9 było anonimowych, 2 zasadne, 10 niezasadnych, 1 przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta kiełbasy salami z pieprzem PIW w Wieliczce, 2 przeniesiono na przyszły rok. Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono **3** mandaty karne na łączną sumę **700,00 zł**. Większość wniosków dotyczyło sklepów spożywczych i zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

III. SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

1. Kierunki działania

- 1) Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach.
- 2) Wzmożenie nadzoru sanitarnego nad nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego, w obszarze wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym pod kątem spełnienia wymagań przeciwepidemicznych.
- 3) Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem wymagań określonych w ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	239
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	117
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	15
4.	Liczba wydanych postanowień	31
5.	Liczba wystawionych mandatów	16
6.	Kwota mandatów	1300,00

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2021r.

1) Zaopatrzenie w wodę

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

W roku 2021 do analiz laboratoryjnych pobrano 82 próbki wody w tym: 43 próbki wody do spożycia, 11 próbek z instalacji ciepłej wody użytkowej oraz 28 próbek wody na pływalniach. Zakwestionowano 7 próbek wody do spożycia z uwagi na obecność bakterii grupy coli oraz 4 próby z instalacji wody ciepłej (przekroczenie liczby bakterii z rodzaju Legionella sp.)

a) woda do spożycia

Wodociąg w Turowie

W minionym roku w sieci wodociągu w Turowie stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości powyżej 10jtk/100ml wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wydał decyzję o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. Jednocześnie zobowiązał właściciela wodociągu do podjęcia natychmiastowych działań naprawczych, zmierzających do zapewnienia mieszkańcom dostaw wody o jakości spełniającej wymagania określone przepisami prawa oraz do poinformowania odbiorców o braku przydatności wody do spożycia. Przeprowadzone przez Stronę działania naprawcze obejmujące dezynfekcję sieci wodociągowej okazały się skuteczne, co zostało potwierdzone prawidłowymi wynikami badania wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu w Turowie.

Wodociągi w Pęcławiu i Drogłowicach

Analiza wyników badań prób wody pobranych w SUW w Pęcławiu i Drogłowicach, wykazała wystąpienie pojedynczych jednostek bakterii grupy coli w ilości do 10jtk/100ml wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Gmina Kotla jako podmiot odpowiedzialny za jakość wody bezzwłocznie wdrożyła działania naprawcze, których skuteczność została potwierdzona prawidłowymi wynikami badania wody.

Wodociąg w Kromolinie

Wyniki badań prób wody wykonanych we wrześniu w ramach kontroli wewnętrznej wykazały obecność bakterii grupy coli oraz paciorkowców kałowych w sieci wodociągu w Kromolinie. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wydał **decyzję o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi**. Jednocześnie zobowiązano właściciela wodociągu do podjęcia natychmiastowych działań naprawczych, zmierzających do zapewnienia mieszkańcom dostaw wody o jakości spełniającej wymagania określone przepisami prawa oraz do poinformowania odbiorców o braku przydatności wody do spożycia. Przeprowadzone przez Stronę działania naprawcze doprowadziły do wyeliminowania enterokoków, jednakże woda w dalszym ciągu zanieczyszczona była bakteriami grupy coli. Dlatego też PPIS w Głogowie wydał **decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z terminem do 15.10.2021r.** Strona podjęła stosowne działania i okazała prawidłowe wyniki badań.

Następnie w celu sprawdzenia jakości wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych pracownicy PSSE pobrali próbki wody do badań mikrobiologicznych. Na podstawie uzyskanych wyników, które wykazały obecność bakterii grupy coli w sieci wodociągowej PPIS w Głogowie ponownie wydał **decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia z terminem do 12.11.2021r.** Właściciel wodociągu wykonał dezynfekcję sieci wodociągowej, co skutkowało doprowadzeniem jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Kolejny raz, po działaniach naprawczych, przedstawiciele PSSE pobrali próby wody zarówno ze stacji uzdatniania jak i z sieci wodociągowej. Wyniki badań wykazały, że tylko w jednym punkcie (Brzeg Głogowski) woda zanieczyszczona jest bakteriami grupy coli w ilości powyżej 10jtk/100ml. Dlatego też PPIS w Głogowie stwierdził **brak przydatności wody do spożycia w m. Brzeg Głogowski**. Jakość wody w pozostałych punktach odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Właściciel wodociągu został

zobowiązany do wdrożenia działań naprawczych, poinformowania odbiorców o braku przydatności wody do spożycia oraz zapewnienia zastępczego źródła wody o odpowiedniej jakości. Podjęte przez Stronę działania naprawcze okazały się skuteczne, co zostało potwierdzone prawidłowymi wynikami badania wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi w m. Brzeg Głogowski. Na koniec roku 2021 jakość wody pochodzącej z wodociągu w Kromolinie spełniała wymagania sanitarne.

b) woda na pływalniach

Pływalnia „Chriobry” ul. Rudnowska 17B w Głogowie

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

c) ciepła woda użytkowa

Hotel Rodos

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych w Hotelu Rodos na obecność bakterii z rodzaju *Legionella*. wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w dwóch pokojach ze względu na ponadnormatywną liczebność bakterii *Legionella sp.* nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wobec powyższego PPIS w Głogowie nakazał, w drodze decyzji, doprowadzić jakość wody do wymagań sanitarnych. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze obejmujące dezynfekcję termiczną instalacji, a skuteczność tych działań została potwierdzona pozytywnymi wynikami badań. W celu oceny skuteczności ww. działań w grudniu przedstawiciele PPIS w Głogowie ponownie pobrali próbki wody do badań laboratoryjnych. Wyniki tych badań wykazały średni poziom skażenia instalacji bakteriami z rodzaju *Legionella*. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i zobowiązał Stronę do poprawy jakości wody w terminie do 11.02.2022r.

Wyniki badań prób wody pobranych z instalacji ciepłej wody użytkowej budynku internatu Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Głogowie oraz Domu Seniora w Zaskowie wykazały, że woda jest wolna od bakterii *Legionella sp.* i nie stanowi zagrożenia zdrowotnego.

2) Obiekty użyteczności publicznej

Basen szkolny przy ul. Andromedy 62 w Głogowie

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej pomieszczeń basenu kąpielowego stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szatni męskiej wraz z prysznicami oraz szatni nauczycieli. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji z terminem wykonania

obowiązków do dnia 31.08.2021r. Z uwagi na problem pozyskania wykonawcy zaplanowanych prac termin realizacji zaleceń ww. decyzji został przedłużony do dnia 31.12.2021r.

Zakłady pogrzebowe

W okresie sprawozdawczym skontrolowano wszystkie zakłady pogrzebowe i krematoria. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w Głogowskim Domu Pogrzebowym stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczenia z chłodnią, w którym przygotowywane są zwłoki do pochówku. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji z terminem wykonania zaleceń do dnia 31.03.2022r. Ogólny stan sanitarno-techniczny pozostałych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Obiekty małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej

W minionym roku, zarówno w mieście jak i na terenach wiejskich, przeprowadzono kontrole obiektów sportowo-rekreacyjnych takich jak: siłownie plenerowe, park linowy czy skatepark. Urządzenia posiadają certyfikaty zgodności z wymaganiami ujętymi w normach. Regularnie przeprowadzane są przeglądy ich sprawności i stanu technicznego. W dniu kontroli nie stwierdzono zaniedbań w zakresie stanu sanitarno-technicznego tych obiektów.

Kontrole COVID-19

Obiekty noclegowe

Podczas trwania stanu epidemii SARS-CoV-2 przeprowadzono kontrole akcyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie. Kontrole sanitarne wykazały, że zarządcy/właściciele skontrolowanych obiektów w celu ograniczenia ryzyka zakażenia COVID-19 wdrożyli odpowiednie procedury postępowania zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W stosunku do żadnego ze skontrolowanych podmiotów nie wszczęto postępowania administracyjnego.

Siłownie

W obiekcie Jump Planet przeprowadzono kontrole, które skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego oraz wydaniem dwóch decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności tj.

- nakazującej zaprzestania prowadzenia działalności polegającej na udostępnianiu parku trampolin i toru do jazdy na wrotkach (kontrola w dniu 7.04.2021r.). Natomiast w wyniku prowadzonego postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie uznał, że zebrany materiał dowodowy w niniejszej sprawie nie daje podstaw do wymierzenia kary administracyjnej,
- decyzji nakazującej zaprzestania prowadzenia działalności polegającej na udostępnianiu klientom sprzętu do ćwiczeń siłowych w pomieszczeniach obiektu (kontrola w dniu 16.04.2021r.). W niniejszej sprawie PPIS w Głogowie nie znalazł podstaw do umorzenia postępowania i wymierzył spółce karę administracyjną w wysokości 10 000 zł.

Pozostałe skontrolowane siłownie dostosowały się do obowiązku czasowego zawieszenia działalności, a następnie do wprowadzenia limitów osób przebywających w obiekcie.

Galeria Glogovia

Podmiot prowadzący galerię oraz dzierżawcy sklepów dostosowali się do wymagań obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Natomiast kontrole poszczególnych sklepach galerii wykazały, że zatrudniony przez dzierżawców personel nie przestrzegał zasad zakrywania ust i nosa podczas obsługi klientów. W związku z powyższym osoby te zostały ukarane mandatem karnym. Wystawiono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 500,00 zł.

Kino Cinema 3D

Przeprowadzone w kinie kontrole sanitarne wykazały, że przedsiębiorca wdrożył odpowiednie procedury postępowania w celu zminimalizowania ryzyka zakażenia COVID-19. Przestrzegane były limity osób w poszczególnych salach kinowych, u osób zaszczepionych weryfikowano także posiadanie paszportów covidowych.

Galeria Głogów

Podczas kontroli stwierdzono naruszenie przepisów przeciwepidemicznych polegające na prowadzeniu zakazanej działalności handlowej w pasażu obiektu o powierzchni przekraczającej 2000m². Podczas kontroli obiekt został zamknięty, a dalszą działalność właściciel uruchomił w formie sprzedaży internetowej. Za stwierdzone nieprawidłowości strona została obciążona opłatą w formie decyzji płatniczej.

Zakłady fryzjerskie i kosmetyczne

Kontrole sanitarne wykazały, że większość przedsiębiorców skontrolowanej grupy obiektów przestrzegała zasad przeciwepidemicznych. Jednakże akcyjne kontrole sanitarne przeprowadzone wraz z przedstawicielami KPP w Głogowie wykazały, że nie wszyscy dostosowali się do obowiązku zakrywania ust i nosa podczas bezpośredniej obsługi klientów. Wobec powyższego osoby te zostały ukarane mandatem karnym. Wystawiono 9 mandatów karnych na łączną kwotę 450,00 zł.

Stacje paliw

Podczas kontroli stacji paliw nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Przedsiębiorcy dopełnili obowiązków w tym zakresie.

Kontrole krzyżowe

W celu poprawy skuteczności egzekwowania od przedsiębiorców przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych Główny Inspektor Sanitarny wydał polecenie przeprowadzenia kontroli krzyżowych. W związku z powyższym przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej z przedstawicielami KPP przeprowadzali kontrole na terenie innych powiatów. Pracownicy PSSE w Głogowie kontrolowali obiekty użyteczności publicznej zlokalizowane w powiecie lubińskim natomiast obiekty powiatu głogowskiego kontrolowane były przez przedstawicieli PPIS w Polkowicach. Łącznie skontrolowano 20 obiektów na terenie naszego powiatu. Kontrole nie wykazały naruszeń przepisów w zakresie nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

IV. SEKCJA HIGIENY PRACY

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolno – represyjna

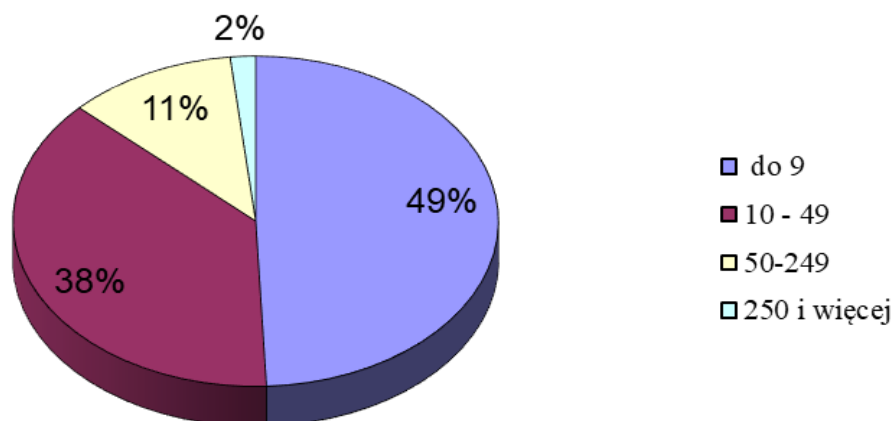
1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	65
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	9
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	1
4.	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2021 roku.

- 1) Przeprowadzono ogółem 65 kontroli, w tym:
 - a) 49 kontrole z zakresu nadzoru bieżącego w 46 zakładach pracy,
 - b) 16 postępowań wyjaśniających w sprawach chorób zawodowych.
- 2) Wydano ogółem 10 decyzji, w tym:
 - a) 6 decyzji w sprawach chorób zawodowych,
 - b) 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązków,
 - c) 1 decyzja wygaszająca postępowanie,
 - d) 1 decyzja nakazująca usunięcie uchybień dot. przekroczenia normatywów higienicznych na stanowisku pracy,
 - e) 1 decyzja płatnicza za negatywną kontrolę sanitarną.

- 3) W **2021** roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowało się **343** zakłady pracy, zatrudniających ogółem **12425** pracowników. Poniższy wykres przedstawia strukturę zatrudnienia w zakładach pracy na terenie powiatu głogowskiego.

Wielkość zakładów pracy pod względem zatrudnienia

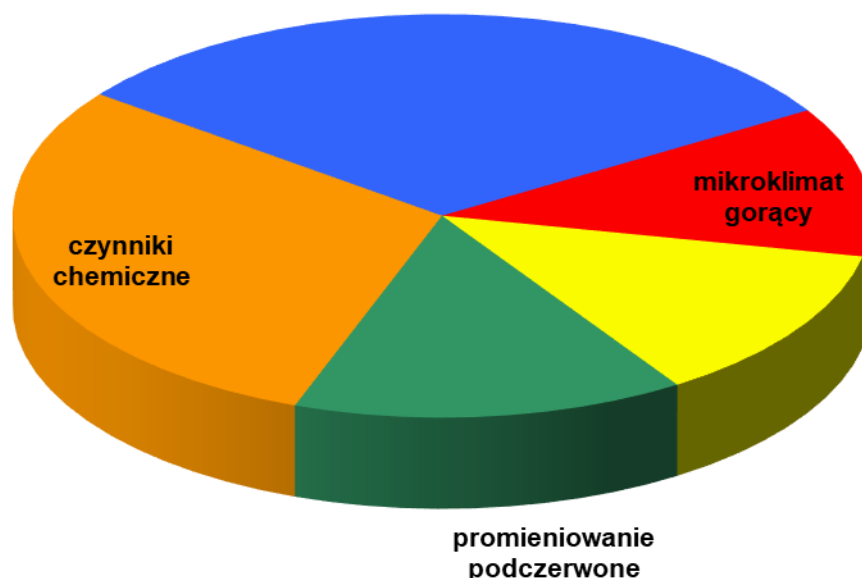


- 4) W warunkach przekroczenia normatywów higienicznych pracowało **1381** osób w **11** zakładach pracy, w tym:
- a) **756** osób w 4 zakładach w przekroczeniu NDS czynników chemicznych,
 - b) **321** osób w 2 zakładach w przekroczeniu NDS pyłów,
 - c) **793** osoby w 8 zakładach w przekroczeniu NDN hałasu,
 - d) **307** osób w 1 zakładzie w przekroczeniu wskaźnika WBGT dla mikroklimatu gorącego,
 - e) **378** osób w 1 zakładzie w przekroczeniu promieniowania optycznego (podczerwone).

Podczas kontroli w roku sprawozdawczym w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych w zakładzie produkcji miedzi w 1 wydziale dot. stężenia czynników chemicznych (**As, Pb**).

W związku z powyższym wydano 1 decyzję nakazującą poprawę warunków pracy poprzez obniżenie poziomu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

Struktura zatrudnionych w warunkach przekraczających normatywy higieniczne w 2020r.



5) W wyniku kontroli sprawdzających w 1 zakładzie stwierdzono poprawę warunków pracy ogółem dla 5 pracowników w zakresie narażenia na As i Pb. Poprawę uzyskano poprzez działania techniczne, takie jak: modernizacja wentylacji hali oraz zainstalowanie w suwnicy nowej kabiny operatorskiej o większej szczelności.

Ponadto w **2 zakładach** podczas kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązków decyzji dotyczącej zapewnienia właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń pracy i zaplecza higieniczno-sanitarnego:

- w zakładzie produkcji części metalowych do wózków inwalidzkich wybudowano nowe zaplecze higieniczno-sanitarne (jadalnie, szatnie przepustowe, umywalnie, toalety), zapewniając pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne odpowiednie do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności,
- w zakładzie wykonującym usługi remontowe urządzeń hutniczych, poprzez zastosowanie rozwiązań technicznych, zapewniono na stanowiskach pracy temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy (nie niższą niż 140C) oraz zabezpieczono pomieszczenia i stanowiska pracy przed napływem chłodnego powietrza z zewnątrz

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

W roku 2021 nadzorem objęto następujące podmioty w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin: 4 producentów, 2 dalszych użytkowników (formulatorów), 45 dystrybutorów, 112 stosujących.

Ogółem przeprowadzono 39 kontroli w 39 zakładach.

a) W Hucie Miedzi „Głogów” jedna kontrola dotyczyła Bilansu za 2020r. zużycia prekursorów narkotyków kat. 3 z uwzględnieniem ilości produkowanego kwasu siarkowego (VI) oraz zakupionych surowców: kwasu solnego stosowanego do regeneracji jonitów i produkcji złota, acetonu do odtłuszczania elementów aparatury, rozcieńczalnika „Birol”, będącego mieszaniną toluenu, acetonu i octanu

etylu używanego w Wydziałach Metalurgicznych do odłuszczenia elementów styków elektrycznych produkowanych katod.

- b) W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono łącznie 23 kontrole, w tym: 20 kontroli dotyczących stosowania oraz 3 kontrole w zakresie udostępniania na rynku: 2 u dystrybutorów w zakresie wprowadzania do obrotu oraz 1 rekontrola stwierdzająca wykonanie zaleceń decyzji dotyczącej zgodności z obowiązującymi przepisami REACH, CLP, BPR internetowej oferty reklamowej produktów produkowanych przez zakład.
- c) Oceniono łącznie 25 produktów biobójczych, w tym prawidłowość sporządzonych 4 kart charakterystyki i 4 Etykiet.
- d) Łącznie przeprowadzono 39 kontroli w zakładach stosujących niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne dotyczące m.in.: oceny warunków stosowania chemikaliów, w tym prekursorów narkotyków w 6 zakładach, produktów biobójczych w 20 zakładach.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

W 2021 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowały się 23 zakłady pracy, zatrudniające w narażeniu lub w kontakcie na czynniki rakotwórcze około 28 % ogólnej liczby zatrudnionych objętych nadzorem.

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

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

Przeprowadzono 3 kontrole z zakresu czynników rakotwórczych:

- 1. w zakładzie zajmującym się usuwaniem wyrobów zawierających azbest - podczas rozbiórki eternitu stanowiącego zadaszenie budynku gospodarczego na terenie prywatnej posesji,
- 2. w zakładzie zajmujący się czasowym magazynowaniem odpadów azbestowych oraz przygotowaniem do transportu,
- 3. w zakładzie zajmującym się produkcją mebli z płyt laminowanych, których obróbka powoduje narażenie pracowników na pyły drewna.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

6. Działalność w zakresie chorób zawodowych.

Ogółem w 2021 r. wydano 6 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym:

- a) 2 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej - każda z nich dotyczyła 1 jednostki chorobowej, tj.:

1 przypadek „przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych” - pozycja 15.2 wykazu chorób zawodowych,

1 przypadek „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: ostre wirusowe zapalenie wątroby typu C” – pozycja 26 wykazu chorób zawodowych,

- b) 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - każda dotyczyła 1 jednostki chorobowej, tj:
- 1 przypadek „przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych” - pozycja 15.2 wykazu chorób zawodowych,
 - 1 przypadek „przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” - pozycja 20.1 wykazu chorób zawodowych;
 - 2 przypadki „obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo – nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkość co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz” - pozycja 21 wykazu chorób zawodowych.

7. W zakresie działalności dotyczącej wniosków, rozpatrywano 1 sprawę.

Na wniosek przedstawicieli: Związku Zawodowego „Polska Miedź” oraz Związku Komisji Międzyzakładowej NSZZ „Solidarność” w sprawie badania stanu trzeźwości pracowników przechodzących przez bramy wjazdowe na teren HMG przeprowadzono kontrolę w IMPEL SECURITY PARTNER Sp. z o.o. sp.k. Ochrona osób i mienia.

Podczas kontroli stwierdzono, że pomiar wykonywany jest na odległość za pomocą Alkotestu firmy Dräger i polega na wdmuchnięciu powietrza do wnętrza lejka, którego konstrukcja zapobiega cofaniu się wydychanego powietrza, eliminując w ten sposób ryzyko kontaktu z patogenami pozostawionymi przez poprzednich badanych. Wszystkie urządzenia na poszczególnych bramach posiadają zestaw wymiennych lejków, które są myte w wodzie z detergentem i dezynfekowane płynem biobójczym. Zastosowano mierzenie temperatury oraz wprowadzono wcześniejsze kursy autobusów celem umożliwienia zachowania dystansu między pracownikami.

Kontrola nie wykazała nieprawidłowości o czym pismem poinformowano ww. Związki.

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

W 2021r. nie zaszła konieczność przeprowadzenia kontroli w tym zakresie z uwagi na brak zgłoszeń o łamaniu zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

V. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolno – represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	54
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	8
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	1
4.	Liczba wydanych postanowień	1
5.	Liczba wystawionych mandatów	-
6.	Kwota mandatów	-

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

1) Informacje wstępne

W roku 2021 na terenie powiatu głogowskiego bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 101 placówek oświatowo-wychowawczych.

Ponadto w 2021r. rozpoczęły działalność nowe placówki:

- Przedszkole Niepubliczne Małych Piastów w Głogowie, ul. Budziszyńska 1a,
- Przedszkole Niepubliczne „Stokrotka” w Głogowie, ul. Stawna 8b,
- Niepubliczne Katolickie Przedszkole „Boży Domek” im św. Klemensa Hofbauera w Głogowie, ul. Sikorskiego 23.

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

2) Stan sanitarno-techniczny placówek

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

Ogółem w 2021 r. przeprowadzono 54 kontrole sanitarne, w ramach których:

- Skontrolowano 31 placówek oświatowych ,

- Przeprowadzono 12 przeglądów szkół przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego,
- przeprowadzono 3 kontrole na wniosek strony w związku z wydaniem decyzji spełnienia wymagań lub opinii,
- skontrolowano 6 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków decyzji administracyjnych.

W trakcie przeprowadzanych kontroli oceniany był ich stan sanitarny oraz oceniano wdrożenie i przestrzeganie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzeniania się COVID-19. Podczas tych kontroli szczególną uwagę zwracano na: wprowadzenie i przestrzeganie procedur i zasad funkcjonowania placówek w czasie epidemii w reżimie sanitarnym, zapewnienie środków do dezynfekcji rąk przy wejściach do budynków i w innych miejscach, zapewnienie stałej dostępności do środków higieny osobistej w toaletach (mydła, płynu dezynfekcyjnego, ręczników jednorazowego użytku), usunięcie z pomieszczeń przedmiotów i sprzętu, którego nie można umyć lub wydezynfekować, wietrzenie pomieszczeń, wyznaczenie pomieszczenia w którym można odizolować ucznia w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych, monitorowanie codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymaniem czystości w salach zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych- poręczy, klamek i powierzchni płaskich (blatów, włączników, klawiatur).

Ponadto wydano:

- 4 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków,
- 4 decyzje administracyjne (1 wygaszająca postępowanie administracyjne, 3 stwierdzające spełnienie wymagań lokalowych i sanitarnych),
- 1 decyzję płatniczą,
- 1 tytuł wykonawczy,
- 2 upomnienia wzywające do bezzwłocznego wykonania obowiązków decyzji,
- 1 postanowienie o nałożeniu grzywny.

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

- **Szkole Podstawowej Nr 2 w Głogowie, Budynek przy ul. Sikorskiego 11** - dotyczące zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w sali gimnastycznej. Postępowanie wszczęte było w 2015r. i termin realizacji decyzji był już wielokrotnie przedłużany. W związku z tym, że do wniosku o ponowną prolongatę otrzymaną w dniu 29.12.2020r. dołączono opinię świadczącą o złym stanie technicznym tego pomieszczenia sporządzoną przez Inspektora Nadzoru Urzędu Miejskiego w Głogowie, tj. zły stan techniczny stropu nad salą gimnastyczną, drewniane belki stropu spróchniałe, lampy oświetleniowe w sali gimnastycznej przymocowane do spróchniałych belek i instalacja elektryczna wyeksploatowana i stwarzająca zagrożenie pożarowe sprawę tę PPIS w Głogowie przekazał do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Głogowie w celu podjęcia działań. Powiatowy Inspektor Nadzoru Budowlanego w Głogowie w piśmie z dnia 09.03.2021r. poinformował, że na podstawie przeprowadzonej kontroli oraz po analizie dokumentów dotyczących tego budynku, nie stwierdzono, aby stan techniczny budynku stwarzał zagrożenie dla życia i zdrowia osób korzystających z pomieszczenia sali gimnastycznej. W ponownym piśmie w sprawie prolongaty z dnia 15.02.2021r. Dyrektor placówki poinformował, że organ prowadzący zabezpieczył środki finansowe na opracowanie projektu dostosowania sali

gimnastycznej, który będzie obejmował wymianę instalacji elektrycznej, wzmocnienia stropu, skucia starych tynków i wykonanie nowych, uzupełnienie i cyklinowanie parkietu. Ponadto dołączono pismo przedstawiciela organu prowadzącego tj. Prezydenta Miasta Głogowa informującego, że Gmina Miejska Głogów w budżecie na rok 2021 zabezpieczyła kwotę 40.000 zł na opracowanie dokumentacji projektowej rewitalizacji sali gimnastycznej., a przeprowadzenie remont sali gimnastycznej planowane jest do końca 2022 r. Ponadto poinformował, że nie ma możliwości technicznej na uzupełnienie istniejącego systemu oświetlenia bez przeprowadzenia remontu generalnego. W związku z powyższym biorąc pod uwagę starania Strony w realizacji przedmiotowego obowiązku i złożone przez Stronę wyjaśnienia oraz interes społeczny mający na celu umożliwienie dalszej działalności placówki, terminu realizacji obowiązku został przedłużony do 31.12.2022 r.

- **Zespole Szkół Przyrodniczych i Branżowych w Głogowie, ul. Folwarczna 55-** dotyczące zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego zaplecza sanitarnego sali gimnastycznej. Decyzja jest ponownie prolongowana do 31.12.2022r.

Zakończono postępowanie administracyjne w Zespole Szkół im. Jana Wyżykowskiego w Głogowie dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego ścian na korytarzu.

Ponadto zakończono również postępowanie egzekucyjne w Zespole Szkół Politechnicznych w Głogowie dotyczące zapewnienia równych, nieśliskich stopni schodów na klatkach schodowych. Decyzja nakazująca wykonanie tego obowiązku wydana była w 2008r. i termin wykonania był już wielokrotnie przedłużany. Ponowny wniosek o przedłużenie terminu realizacji obowiązku wpłynął po upływie ustalonego terminu wykonywania powyższego obowiązku i decyzja nie podlegała zmianie. W związku z tym na podstawie ustawy z dnia 17czerwca 1966r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji wystawiono tytuł wykonawczy i postanowienie o nałożeniu grzywny w wysokości 500 zł oraz wezwano do wykonania obowiązku w terminie do 30.08.2021r. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie tego obowiązku. Na stopniach schodów zamontowano taśmy antypoślizgowe oraz uzupełniono ubytki na brzegach stopni schodów.

Drugie postępowanie dotyczyło doprowadzenia do równej nawierzchni i właściwego stanu sanitarno-technicznego boiska szkolnego. Termin realizacji obowiązku upłynął 31.12.2020 r. a wniosek o przedłużenie terminu realizacji obowiązku wpłynął po upływie ustalonego terminu wykonywania obowiązku i decyzja nie podlegała zmianie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że boisko szkolne jest w złym stanie technicznym (nawierzchnia asfaltowa boiska szkolnego wyeksploatowana, nierówna, popękana, zastoiny wody). W związku z tym wydano upomnienie wzywające do bezzwłocznego wykonania obowiązków powyższej decyzji. W odpowiedzi otrzymano wniosek od Dyrektora Zespołu Szkół Politechnicznych w Głogowie o wygaszenie decyzji nakładającej obowiązek remont boiska. We wniosku poinformowano, że obecnie nie ma możliwości finansowych na doprowadzenie do równej nawierzchni i właściwego stanu sanitarno-technicznego boiska szkolnego. W związku z powyższym Zarządzeniem nr 16a/06/2019 z dnia 03.06.2019r. zostało ono wyłączone z użytkowania ze względu na liczne wypadki i zagrożenie bezpieczeństwa uczniów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie biorąc powyższe pod uwagę stwierdził wygaśnięcie powyższej decyzji która stała się bezprzedmiotowa.

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

1. Zgodnie z § 18 ust. 2 a, 2 c rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1604) na wnioski dyrektorów placówek oświatowych wydawano opinie o czasowym zawieszeniu zajęć w szkołach i przedszkolach i żłobkach ze względu na sytuację epidemiologiczną. W 2021r. wydano 188 opinii pozytywnych ze względu na na zwiększone ryzyko epidemiczne związane z zakażeniem SARS-CoV-2 oraz koniecznością wprowadzenia ograniczeń w celu zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego dzieciom, uczniom i pracownikom. W I półroczu 2021r. wydano 7 opinii (1 żłobek, 2 przedszkola, 4 szkoły podstawowe) i 182 od września 2021r. do końca roku (20 przedszkoli, 102 szkoły podstawowe, 59 szkoły ponadpodstawowe,

1 szkoła muzyczna). W 2021r. koordynowano badania przesiewowe na obecność wirusa SARS-CoV-2 nauczycieli klas I-III szkół podstawowych i nauczycieli i opiekunów z przedszkoli i żłobków. Badania były dobrowolne i bezpłatne, wykonywane były testem PCR.

– W I etapie (11-15.01.2021r.) badań nauczycieli klas I-III szkół podstawowych i szkół specjalnych, badanie zadeklarowało: 345 nauczycieli i 226 pracowników niepedagogicznych z 23 placówek (21 szkół podstawowych, 2 szkoły specjalne). Badanie wykonało 474 osób u których stwierdzono 6 wyników pozytywnych (5 nauczycieli, 1 pracownik administracyjno-gospodarczy). Osoby, które otrzymały pozytywny wynik testu na obecność SARS-CoV-2 poddane były obowiązkowej

10-dniowej izolacji domowej.

– W II etapie (8-12.02.2021r.) badania przesiewowe na koronawirusa SARS-CoV-2, dedykowane były dla nauczycieli klas I-III szkół podstawowych, szkół specjalnych, którzy byli badani w I etapie i nie chorowali na COVID-19.

Badanie zadeklarowało 84 nauczycieli z 18 placówek. Badanie wykonało 56 nauczycieli i uzyskano 1 wynik pozytywny (nauczyciel).

– Badania nauczycieli i opiekunów z przedszkoli i pracowników żłobków zostały wykonane w dniach 15-19 lutego 2021 r. Badanie zadeklarowało 38 nauczycieli i opiekunów z 6 przedszkoli i 6 pracowników z 2 żłobków.

Badanie wykonały 34 osoby (30 z przedszkoli, 4 z żłobków). Wszystkie wyniki były negatywne.

4) Warunku sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

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

– art. 92a do art. 92t ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2021r. poz. 1915),

– rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 r., poz. 452 z późn.zm.).

Ponadto w 2021 roku organizator wypoczynku musiał przestrzegać:

- Wytycznych GIS, MZ i MEN dla organizatorów wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży w 2021r.

- Aneksu do Instrukcji GIS w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami w związku z epidemią COVID-19.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Głogowie nadzoruje placówki wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujące na terenie powiatu głogowskiego zgłoszone i zamieszczone

w elektronicznej bazie wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej na stronie: <http://wypoczynek.men.gov.pl>

Ponadto w związku ze stanem epidemii w tym roku Ministerstwo Edukacji Narodowej we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Ministerstwem Zdrowia przygotowało wytyczne dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży. Procedury te służyły ograniczeniu ryzyka zakażenia dzieci i młodzieży oraz kadry podczas zorganizowanego wypoczynku zimowego i letniego w czasie trwania epidemii COVID-19 na terenie kraju. Przygotowane wytyczne zawierały wymagania i procedury dotyczące przygotowania wypoczynku, w tym organizacji wyżywienia uczestników, wyposażenia w środki ochrony osobistej, itp. Opisana została również procedura postępowania w sytuacji podejrzenia zakażeniem koronawirusem wśród uczestników, kadry i innych pracowników wypoczynku. W wytycznych znalazły się też zalecenia dla rodziców, którzy zdecydowali się wysłać swoje dziecko na zimowy lub letni.

Zimowy wypoczynek

W elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 4 turnusów wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania zorganizowanych na terenie placówek oświatowych przez:

- ZHP Hufiec Głogów, ul. Gwiaździsta 2 w Głogowie- 2 turnusy na terenie Szkoły Podstawowej Nr 11 w Głogowie.
- Fundację Football Academy Group, ul. Kowalska 2, Opole- 1 turnus w Zespole Szkół Przyrodniczych i Branżowych w Głogowie, ul. Folwarczna 55.
- Szkołę Podstawową Nr 9 w Głogowie , ul. Niedziałkowskiego 10 – 1 turnus.

W czasie trwania wypoczynku zimowego skontrolowano 2 turnusy (2 kontrole).

Letni wypoczynek

W elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 15 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, tj.:

- 8 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, których organizatorem były: Szkoła Podstawowa Nr 9 w Głogowie (2 turnusy), ZHP Hufiec Głogów (2 turnusy), Chrobry Głogów S.A (1 turnus), Fundacja Football Academy Group (2 turnusy), Szkoła Podstawowa dla Dzieci ze Spektrum Autyzmu „Dalej Razem” w Głogowie (1 turnus).
- 7 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej (obozy sportowe), zorganizowane na terenie Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Głogowie (internat).

W tym 1 turnus półkolonii organizowanej przez Chrobry Głogów S.A nie odbył się w związku z brakiem zgłoszeń uczestników.

W czasie trwania letniego wypoczynku przeprowadzono 4 kontrole, w tym skontrolowano 1 turnus obozu i 3 turnusy wypoczynku w miejscu zamieszkania.

Ponadto w czasie przeprowadzanych kontroli placówek wypoczynku dzieci i młodzieży oceniano wdrożenie Wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MZ, MEN dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzeniania się COVID-19, między innymi stwierdzono, że: Opracowano i przedstawiono uczestnikom, rodzicom/opiekunom, kadry wypoczynku regulamin pobytu z zasadami podczas trwania wypoczynku, zapewniono środki do dezynfekcji rąk przy wejściach do budynków i w innych miejscach. Prowadzany był monitoring prac porządkowych i dezynfekcyjnych w miejscach wykorzystywanych przez dzieci, w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych zgodnie z procedurami. Zapewniona była opieka medyczna, zorganizowano pomieszczenia umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika lub pracownika kadry, u której wystąpiły objawy choroby.

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

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

1. Kierunki działania

- 1) Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
- 2) Realizowanie programów edukacyjnych, rządowych i strategii ogólnokrajowych oraz kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
- 3) Informowanie społeczeństwa o najważniejszych uwarunkowaniach stanu zdrowia, zagrożeniach, zasadach i metodach zapobiegania oraz efektach przedsięwzięć prowadzonych w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Głogowie. Nawiązywanie współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych oraz organizacji pozarządowych, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.

2. Działalność kontrolno-represyjna

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

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

Konieczność ograniczania kontaktów międzyludzkich, w związku z ogłoszoną na terenie kraju epidemią wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2 uniemożliwiły realizację poszczególnych zadań.

1) W zakresie zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

Podjęte działania w celu zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu w maju 2021 roku w dwóch głogowskich szkołach przeprowadzono działania antynikotynowe tj.: pogadanka, wystawa, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych. Działaniami objęto **143 osoby**, rozdysponowano 250 szt. materiałów antynikotynowych.

Program **Bieg po zdrowie** - W roku szkolnym 2020/2021 kontynuowana była realizacja programu profilaktyki palenia tytoniu „Bieg po zdrowie” opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami z Wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. Program skierowany jest do uczniów klas IV (grupa wiekowa 9-10 lat). Główny cel programu to opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Zalecono realizować program

w oparciu o materiały w wersji elektronicznej, dostępne na stronie internetowej GIS oraz PSSE w Głogowie. Do realizacji programu nie zapewniono materiałów edukacyjnych w wersji papierowej. Pomimo tych utrudnień do programu w powiecie głogowskim przystąpiły **4** szkoły podstawowe. Wizytacje programową przeprowadzono w dwóch szkołach. Edukacją objęto **266 osób**. W tegorocznej edycji program realizowany był zdalnie w związku z SARS CoV-2. Uczniowie chętnie i aktywnie uczestniczyli w zajęciach. Podejmowali dyskusje na temat profilaktyki uzależnień. Wskazywali główne czynniki prowadzące do sięgania po papierosa i nie tylko. Po realizacji programu, bez problemu potrafili wskazać listę zachowań asertywnych oraz skutki palenia papierosów.

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

Prowadzone działania związane z ograniczeniem używania substancji psychoaktywnych i związanych z tym szkód zdrowotnych: Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS - Działania profilaktyczne w zakresie HIV/AIDS prowadzone były w formie punktów informacyjnych, dystrybucji materiałów informacyjno – edukacyjnych oraz poprzez stronę internetową Stacji. Edukacją objęto **253 osoby**. Działania dotyczące środków zastępczych tzw. dopalaczy realizowane były w **9 obiektach** poprzez tworzenie punktów informacyjno – edukacyjnych, działaniami objęto **353 osoby**.

Projekt Profilaktyczny Program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych. Na terenie Głogowa do realizacji programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?” w roku szkolnym 2020/2021 nie przystąpiła żadna szkoła ponadpodstawowa. Z uwagi na zaistniałą sytuację działania programowe nie zostały podjęte. Wizytacji nie przeprowadzono.

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

Podjęte działania w zakresie wspierania rozwoju i zdrowia fizycznego, psychospołecznego oraz zapobiegania najczęstszym problemom zdrowotnym i społecznym dzieci i młodzieży: Program Trzymaj Formę skierowany jest do uczniów szkół podstawowych. Głównym celem programu jest zwrócenie uwagi na codzienne zachowania młodzieży w zakresie żywienia, nawodnienia i aktywności fizycznej. Do XV edycji programu, w związku z SARS CoV-2, szkoły zgłaszały się poprzez platformę elektroniczną. Chęć uczestnictwa zgłosiły **4 szkoły** angażując w realizację programu **10 szkolnych koordynatorów**. Wizytacji programowych nie przeprowadzono. Szkolni koordynatorzy sprawozdania z realizacji programu w formie elektronicznej mogli składać do 11 czerwca 2021r. Po złożeniu formularza sprawozdawczego mogli wygenerować Certyfikat potwierdzający uczestnictwo szkoły w Programie.

Program **Skąd się biorą produkty ekologiczne – I edycja programu**. Na terenie powiatu głogowskiego w roku przedszkolnym 2020/2021 realizowana jest I edycja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkola w wieku 5-6 lat. Drugą grupą

odbiorców są rodzice i opiekunowie dzieci. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenie programu: zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia, zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych. Do realizacji programu, pomimo informacji o materiałach do jego realizacji w wersji elektronicznej, chęć uczestnictwa zgłosiło **7 przedszkoli** oraz **2 oddziały przedszkolne** przy szkołach podstawowych. Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego "Skąd się biorą produkty ekologiczne", jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli. Wizytację programową przeprowadzono w 5 przedszkolach. Edukację wśród dzieci oraz rodziców prowadziło 16 przedszkolnych realizatorów, edukacją objęto **477 osób**.

Program profilaktyczny Wybierz Życie Pierwszy Krok - W roku szkolnym 2020/2021 do realizacji program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” przystąpiły **3 szkoły ponadpodstawowe**. Edukacją objęto **899 osób**. W związku z realizacją nauczania w formie zdalnej przez większość roku szkolnego program został zrealizowany tylko w postaci pogadarek i prezentacji multimedialnej podczas zajęć z biologii. Uczniom przedstawiono wszystkie aspekty merytoryczne związane z wirusem HPV. Wizytacji programowej nie przeprowadzono

Akcja zimowa – styczeń – marzec 2021r.

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie pracownik oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadził dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych na temat zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym. Najnowsze informacje dotyczące tematyki zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym zamieszczono na stronie internetowej <http://www.psseglogow.pl/akcja-zimowa1>

Od 09.03.2020r. praca skierowana była na rzecz zdrowia publicznego, dotyczącego działań związanych z SARS CoV-2.

Światowy Dzień Seniora – wszelkie działania kierowane do osób starszych ukierunkowane były na szczepienia p. pneumokokom, grypie oraz zachowań zdrowotnych Seniorów w okresie pandemii koronawirusa. Edukacją objęto **160 osób** seniorów z 5 obiektów.

INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE W RAMACH AKCJI PROZDROWOTNYCH

W celu zwiększenia edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia w 2021 roku pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził również działania edukacyjne związane z jednorazowymi akcjami prozdrowotnymi dotyczące:

- Akcji **#SzczepimySię**. Są to działania informacyjno – promocyjne. Takie jak; zamieszczenie na stronie internetowej Stacji informacji dotyczącej promocji szczepień przeciwko COVID-19, przesłanie maila z materiałami wspierającymi kampanię Ministerstwa Zdrowia do placówek nauczania i wychowania powiatu głogowskiego, tworzenie punktów informacyjno - edukacyjnych – **139 obiekty** tj.;

szkoły ponadpodstawowe – 8, przedszkola oraz oddziały przedszkolne – 31, szkoły podstawowe – 22, PWSZ – 1, ZPSW – 1 oraz do **3 obiektów**, w których spotykają się seniorzy Głogowskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku, Dziennego Ośrodka Opiekuńczego, Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej a także NZOZ, Głogowskie Centrum Medyczne, Głogowski Szpital Powiatowy, Przychodnia specjalistyczna, szkoła rodzenia, apteki i punkty apteczne, lokalne media, komunikacja miejska, biura podróży, Intertrans. Udostępnienie w holu Stacji pozyskanych ulotek #SzczepimySię. Edukacją objęto **924 osoby**.

- **Stresu w dobie pandemii** – wystosowano pismo do poradni psychologiczno – pedagogicznych znajdujących się na terenie powiatu głogowskiego z propozycją podjęcia tematu o stresie w dobie pandemii COVID-19, w załączeniu przekazano otrzymane z WSSE we Wrocławiu przykładowe strony internetowe.
- **Kleszczy** – zamieszczenie aktualnych informacji dotyczących pojawiającego się problemu kleszczy na stronie internetowej Stacji.
- **Wybieraj bezpieczną żywność** - Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) rozpoczął kampanię informacyjną „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChooseSafeFood, mającą na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w EU oraz zachęcenia obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kampania skierowana była do przeciętnego konsumenta w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Ta część społeczeństwa jest zainteresowana różnymi aspektami dobrego stanu zdrowia, gotowania, aktywnego stylu życia i/lub tematami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, jednakże czasami może czuć się przytłoczona złożonością dostępnych informacji. PPIS nadzoruje i kreuje działania mające na celu dobro i zdrowie publiczne obywateli. Zadaniem naszym jest minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na życie obywateli m.in. poprzez informowanie, aktywizowanie i edukowanie. W związku z powyższym organizowano webinaria oraz prezentacje multimedialne w **8 obiektach**, edukacją objęto **305 osób**.

VII. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolna i opiniodawcza

1.	Liczba kontroli	27
2.	Liczba wydawanych decyzji merytorycznych	0
3.	Liczba decyzji płatniczych	27
4.	Liczba postanowień	76
5.	Liczba opinii sanitarnych	27
6.	Liczba uzgodnień	10

Działalność kontrolna i opiniodawcza prowadzona jest w ramach:

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

żywienia i żywności oraz innych zakładach użyteczności publicznej przy wydawaniu opinii na poszczególnych etapach przygotowania i realizacji inwestycji poprzez:

- a) uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- b) kontrole obiektów przed przystąpieniem do ich użytkowania,
- c) wydawanie opinii odnośnie dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania,
- d) uczestniczenie w załatwianiu interwencji w sprawach uciążliwości środowiskowych.

W 2021 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydano:

- a) 11 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 3 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- b) 43 opinie dotyczące potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 43 opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- c) 8 opinii dotyczących dokumentacji projektowej,
- d) 2 uzgodnienia warunków zabudowy,
- e) 27 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych,
- f) 19 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan sanitarny powiatu głogowskiego w 2021r.

W okresie sprawozdawczym dopuszczono do użytkowania dwa obiekty znaczące dla mieszkańców powiatu głogowskiego, jednym z nich jest budynek Przedszkola Publicznego nr 7 przy ul. Moniuszki 4a. Obiekt trzykondygnacyjny, w tym jedna kondygnacja podziemna swą formą dostosowany jest do sąsiadującej zabudowy mieszkalnej. Kolejnym istotnym przedsięwzięciem była przebudowa budynków stodoły i obory na świetlicę wiejską na terenie zespołu parkowo – pałacowego w Jerzmanowej. Budynki te zostały wpisane do rejestru zabytków województwa dolnośląskiego. W przedmiotowym obiekcie funkcjonalnie wydzielono dwie części, w dawnej stodole zorganizowano główną salę wielofunkcyjną świetlicy wiejskiej służącą do organizacji imprez i małą salę zajęć oraz zaplecze kuchenne służące do obsługi organizowanych imprez. W dawnej oborze wydzielono kręgielnię z niewielkim barem. Oba nowo powstałe obiekty charakteryzują się zastosowaniem nowoczesnych urządzeń i rozwiązań technologicznych z wykorzystaniem urządzeń mających wpływ na poprawę jakości powietrza wewnątrz pomieszczeń oraz wysokim standardem pomieszczeń, m.in. w zakresie wykończenia powierzchni, wyposażenia w instalacje sanitarne, który umożliwia utrzymanie odpowiedniego reżimu sanitarnego świadczonych usług.

Znaczącym dla mieszkańców powiatu głogowskiego przedsięwzięciem jest planowana budowa zespołu magazynowo-usługowo-przemysłowego z zapleczem socjalno-biurowym oraz infrastrukturą techniczną i komunikacyjną, pod planowaną inwestycję przeznaczony jest teren o powierzchni ok. 21ha. W związku z realizacją planowanego przedsięwzięcia przewiduje się zatrudnienie ok. 1560 osób. Praca prowadzona będzie 24 godz. na dobę, siedem dni w tygodniu w systemie 3 zmianowym. Planowane do wybudowania obiekty o wysokości do 14,5 m wykorzystywane będą jako magazyny wysokiego składowania pod wynajem dla prowadzenia działalności związanej m.in. z produkcją lekką (montażem), hurtową sprzedażą artykułów przemysłowych

i spożywczych, kompletacją, przeładunkiem, obsługą logistyczną oraz spedycją i dystrybucją towarów. Lekka produkcja będzie polegać m.in. na montażu gotowych komponentów w całe układy, np. składanie liczników samochodowych, podzespołów elektronicznych, zabawek, długopisów, lampek itd. Planowane przedsięwzięcie może być realizowane etapowo. Zakłada się możliwość realizowania hali w mniejszych etapach, przy zapewnieniu niezbędnej infrastruktury technicznej koniecznej do oddania do użytkowania. Cała infrastruktura zewnętrzna i wewnętrzna umożliwia praktycznie dowolną konfigurację użytkowania, a nawet realizacji obiektu. Obecnie przedmiotowe przedsięwzięcie jest na etapie uzyskanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach jego realizacji.

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

Drugą znaczną grupą przedsięwzięć, które wymagają postępowania administracyjnego celem wydania decyzji środowiskowych dla ich realizacji, stanowią instalacje paneli fotowoltaicznych. Farmy fotowoltaiczne, które mają na celu produkcję energii elektrycznej z odnawialnego źródła, jakim jest energia słoneczna planowane są na terenach wiejskich na nieużytkach rolnych. Przedsięwzięcia te zaliczają się do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, o którym mowa w §3 ust. 1 pkt 54 lit. b rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 10 września 2019r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (tj. Dz. U. z 2019r., poz. 1839). Urzędy gmin prowadzą postępowania administracyjne celem wydania decyzji środowiskowych dla realizacji przedmiotowych inwestycji, jednym z organów opiniujących do którego wójtowie gmin są zobowiązani się zwrócić jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny.

VIII. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych

1. Kierunki działania

- 1) Utrzymanie systemu zarządzania jakością opartego o wymogi aktualnej wersji normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.
- 2) Utrzymanie akredytacji w zakresie identyfikacji pałeczek z rodzaju Salmonella, Shigella oraz w zakresie oceny skuteczności procesu sterylizacji.
- 3) Nadzór nad wyposażeniem w Laboratorium Badań Mikrobiologicznych, szczególnie nad wyposażeniem pomiarowym i korzystanie wyłącznie z certyfikowanych materiałów odniesienia.
- 4) Doskonalenie współpracy z Sekcją Epidemiologii PSSE Głogowie, PSSE w Górze i PSSE w Polkowicach, które dostarczają próbki do badań w zakresie ustalania terminów, kierunków i rodzajów badań.

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

- badań materiału biologicznego,
- ocenę skuteczności procesu sterylizacji.

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

W dniu 27. kwietnia 2021 roku został przeprowadzony przez Polskie Centrum Akredytacji audit w Laboratorium Badań Mikrobiologicznym. W raporcie z oceny PCA stwierdziło, że Laboratorium Badań Mikrobiologicznych spełnia wymagania akredytacyjne i posiada kompetencje techniczne w obszarze badań ujętych w Zakresie Akredytacji Nr AB 625.

2. Działalność kontrolno – represyjna

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych				
2021 r.	Liczba badań	Oznaczenia		
		chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne
Badania z nadzoru	803	-	-	1740
Badania w ramach działalności pozastatutowej	3231	-	-	5692

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2021 r.

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych stanowi zaplecze badawcze PSSE w Głogowie i realizuje zadania wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, z podstawowym założeniem niezależności, rzetelności i poufności wykonywanych badań.

Badania wykonuje zgodnie z obowiązującym systemem zarządzania i właściwie dobranym monitorowaniem ważności wyników, a jakość badań wynika m.in. :

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

W Laboratorium Badań Mikrobiologicznych wykonywane są:

- 1) badania kału w kierunku schorzeń jelitowych,
- 2) badania kału w kierunku obecności antygenów Rotawirusów i Adenowirusów,
- 3) badania skuteczności procesów sterylizacji.

Oferta badań kierowana jest do:

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