

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
MIASTA KONINA I POWIATU KONIŃSKIEGO
ZA ROK 2025**



Konin 2026 rok

Spis treści

| | | |
|-------|--|-----|
| I. | Sytuacja epidemiologiczna | 3 |
| II. | Jakość wody przeznaczonej do spożycia | 9 |
| III. | Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk | 18 |
| IV. | Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą | 24 |
| V. | Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy | 30 |
| VI. | Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych | 34 |
| VII. | Ocena stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku | 40 |
| VIII. | Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia | 74 |
| IX. | Zapobiegawczy nadzór sanitarny | 102 |
| X. | Oddział laboratoryjny | 106 |
| XI. | Zakończenie | 108 |

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tabela: Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2024 - 2025

| Lp. | Jednostka chorobowa | Rok 2024 | | Rok 2025 | |
|-----|---|-------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|
| | | Liczba zachorowań | Współczynnik zapadalności | Liczba zachorowań | Współczynnik zapadalności |
| 1. | Dur brzuszny | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Czerwonka | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | Zatrucia pokarmowe Salmonellozy | 43 | 22,1 | 43 | 22,1 |
| 4. | Zatrucia grzybami | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | Botulizm | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | Biegunka u dzieci do lat 2 | 133 | 2418,2 | 109 | 2137,2 |
| 7. | Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym: | 35 | 18,04 | 44 | 22,68 |
| | WZW A | 2 | 1,03 | 5 | 2,58 |
| | WZW B ostre | 1 | 0,5 | 0 | 0 |
| | WZW B przewlekłe | 13 | 6,6 | 12 | 6,19 |
| | WZW C | 19 | 9,7 | 27 | 13,92 |
| | inne i nieokreślone | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8. | Krztusiec | 59 | 30,2 | 107 | 55,16 |
| 9. | Odra | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10. | Różyczka | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11. | Nagminne zapalenie przyusznic | 10 | 5,1 | 1 | 0,5 |
| 12. | AIDS | 0 | 0 | 1 | 0,5 |
| 13. | Borelioza | 54 | 30,2 | 90 | 46,4 |
| 14. | Grypa potwierdzona testem antygenowym | 1448 | 742 | 3443 | 1774,89 |
| 15. | Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień | 67 | 34,3 | 50 | 25,77 |

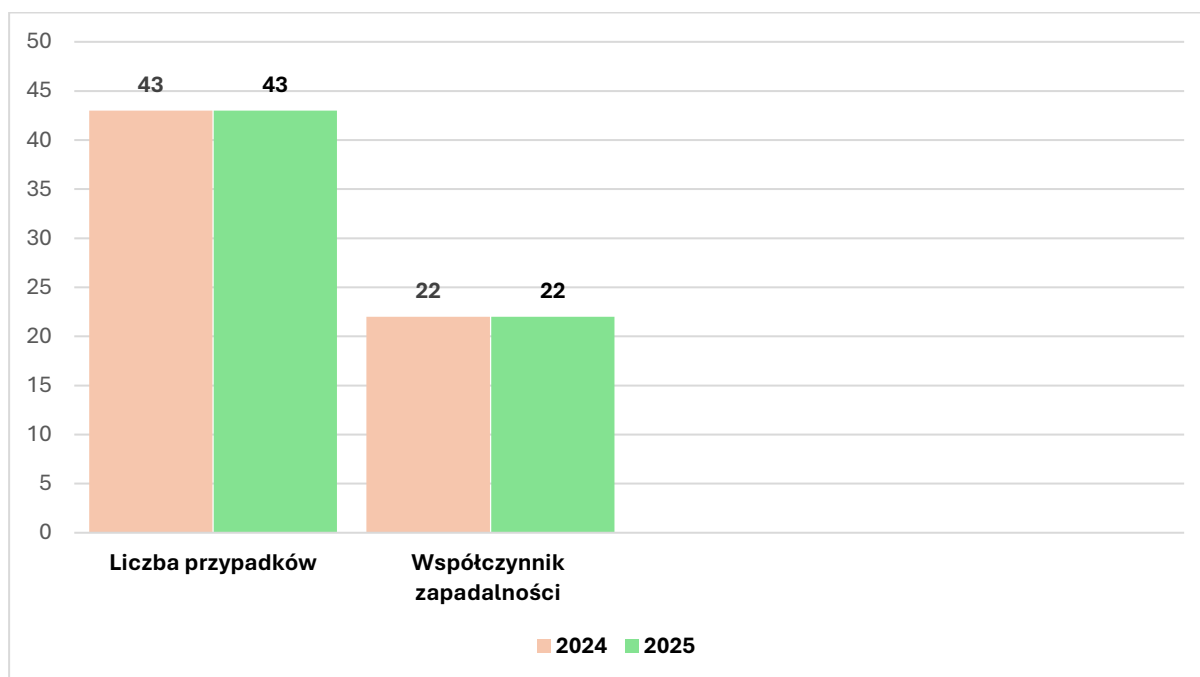
I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W roku 2025 nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, zatrucia wywołane enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami.

Liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki **Salmonella** była taka sama jak w roku ubiegłym – tj. zarejestrowano 43 przypadki (wsk. zap. 22,1); wszystkie przypadki zostały potwierdzone laboratoryjnie.

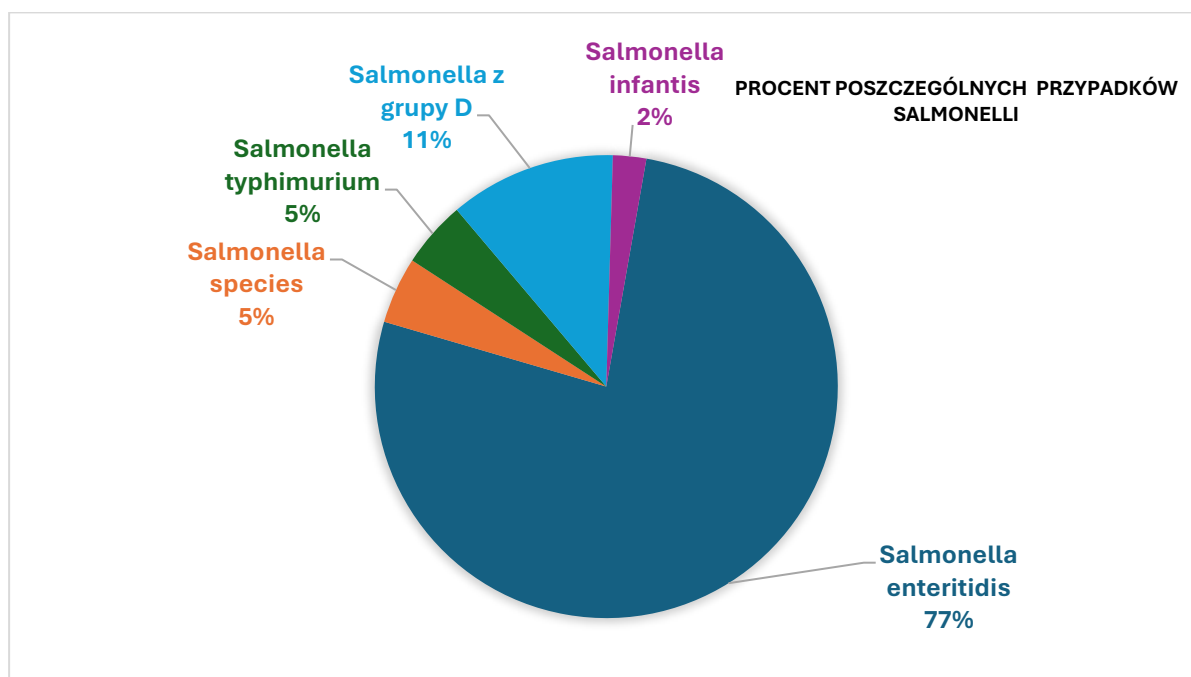
Spośród czynników bakteryjnych przeważała *Salmonella Enteritidis* - 33 przypadki, wykazano także po 2 przypadki *Salmonelli Typhimurium* i *Salmonelli Species*, 5 przypadków *Salmonelli gr. D.* oraz 1 przypadek *Salmonella Infantis*. Wśród zachorowań na salmonellę nie odnotowano zgonów.

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



Wykres: Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2024-2025

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



Wykres: Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w 2025 roku

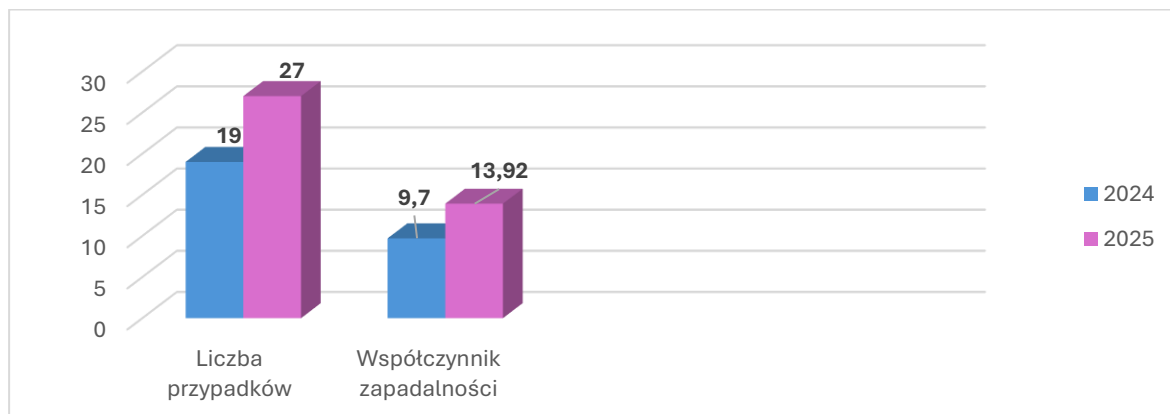
I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W roku sprawozdawczym zwiększyła się liczba zachorowań na WZW „A”. W roku ubiegłym wykazano 2 przypadki, natomiast w 2025 roku wykazano 5 przypadków (wsk. zap. 2,58).

Odnotowano również znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typ C; w roku 2024 zarejestrowano 19 (wsk. zap. 9,7). przypadków natomiast w 2025 roku zarejestrowano 27 przypadków (wsk. zap. 13,92).

Wystąpił spadek zachorowań na WZW B. W roku 2024 zarejestrowano 13 przypadków WZW B postać przewlekła, natomiast w 2025 – 12 przypadków WZW B postać przewlekła (wsk. zap. 6,19).

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców

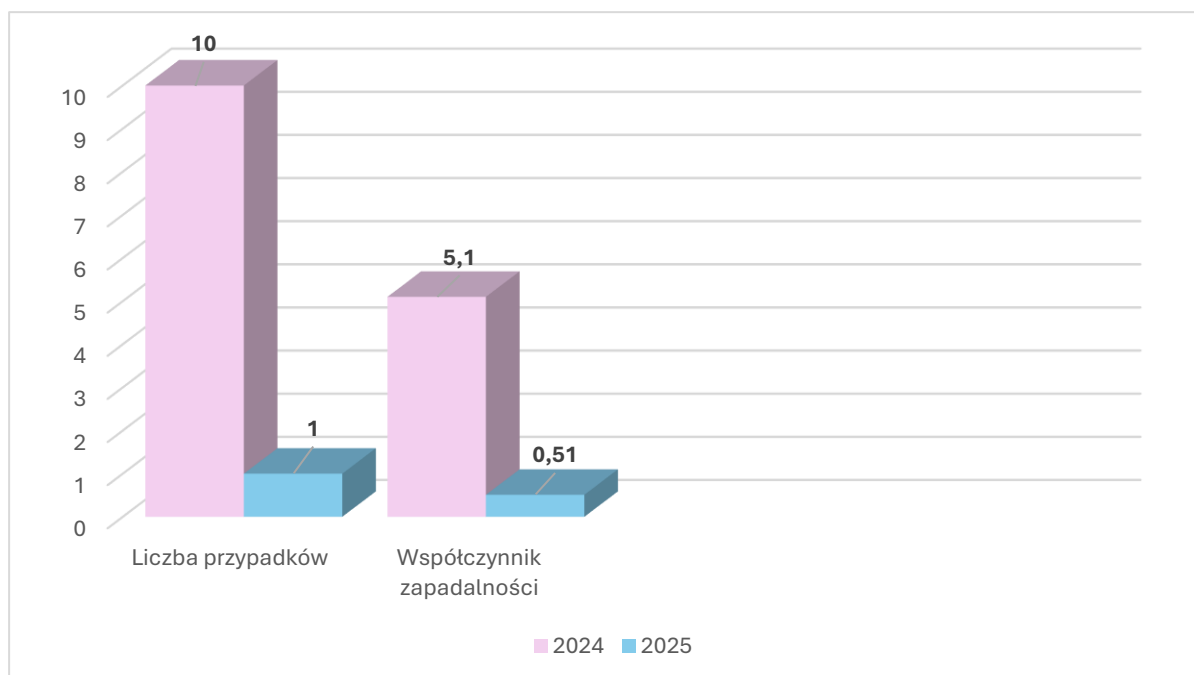


Wykres: Wirusowe zapalenia wątroby typ C – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2024-2025

I.1.3. Choroby wieku dziecięcego

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono żadnego przypadku **ostrego porażenia wiotkiego**. Odnotowano 1 przypadek zachorowania na **nagminne zapalenie przyusznic** w 2025 roku: przypadek dotyczył dziewczynki z terenu wiejskiego, która otrzymała jedną dawkę szczepionki.

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Wykres: Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2024 - 2025

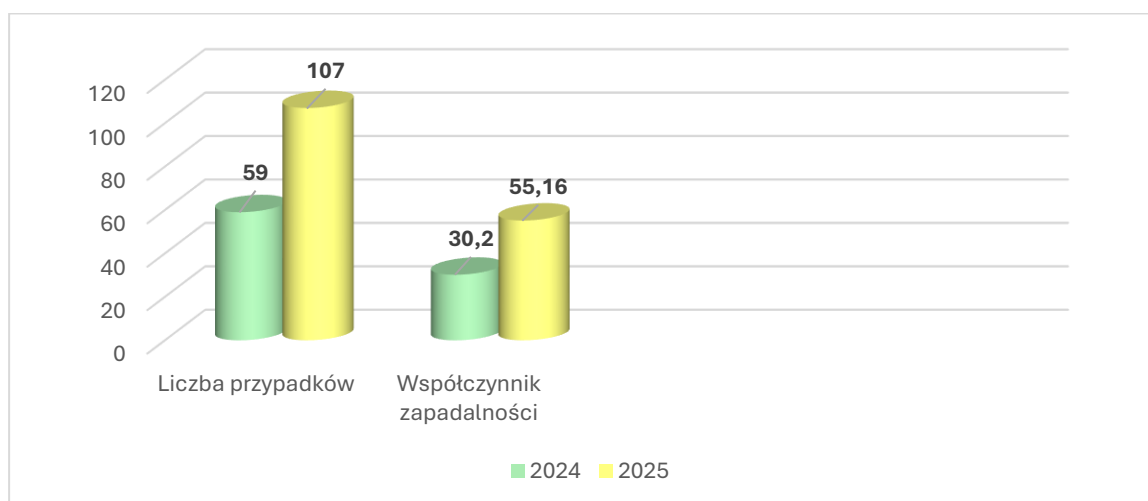
W roku sprawozdawczym odnotowano duży wzrost zachorowań na **krztusiec** – **107 przypadków** (wsk. zap.55,16), w stosunku do 2024 roku - 59 przypadków (wsk.zap.30,2).

W poszczególnych grupach wiekowych zachorowalność kształtowała się następująco:

- w grupie wiekowej 0-4 lat – 15 dzieci (6 dziewczynek i 9 chłopców; w tym 3 niezaszczepionych żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),

- w grupie wiekowej 5-9 lat – 13 dzieci (8 dziewczynek, 5 chłopców; w tym jedno dziecko niezaszczepione żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),
- w grupie wiekowej 10-14 lat – 20 dzieci (10 dziewczynek, 10 chłopców; w tym 3 dzieci niezaszczepionych żadną dawką szczepionki przeciw krztuścowi),
- w grupie wiekowej 15-19 lat – 7 dzieci (2 dziewczynki, 5 chłopców, w tym jedna osoba zaszczepiona V dawkami, 5 osób zaszczepionych VI dawkami, u jednej osoby brak danych o szczepieniu),
- w grupie wiekowej 20-29 lat – 3 kobiety i 2 mężczyzn w tym jedna osoba zaszczepiona VI dawkami szczepionki przeciw krztuścowi, 1 osoba niezaszczepiona żadną dawką, u pozostałych 3 brak danych o szczepieniu,
- w grupie wiekowej 30-39 lat – 6 kobiet i 5 mężczyzn, w tym jedna osoba zaszczepiona VI dawkami szczepionki przeciw krztuścowi, 2 osoby niezaszczepione żadną dawką, u 8 osób brak danych o szczepieniu,
- w grupie wiekowej 40-49 lat – 12 kobiet i 12 mężczyzn, u 1 osoby brak szczepień przeciw krztuścowi, 2 osoby zaszczepione VI dawkami szczepionki przeciw krztuścowi, jedna osoba zaszczepiona IV dawkami szczepień, u 20 osób brak danych o szczepieniu,
- w grupie wiekowej 50-59 lat – 4 kobiety i 2 mężczyzn, u 5 brak danych o szczepieniu, u jednej brak szczepień przeciw krztuścowi,
- w grupie wiekowej powyżej 60 lat – 5 kobiet i 1 mężczyzna, u 4 brak danych o szczepieniu, u 2 brak szczepień przeciw krztuścowi.

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. Mieszkańców



Wykres: Krztusiec - zachorowalność i zapadalność w latach: 2024 – 2025

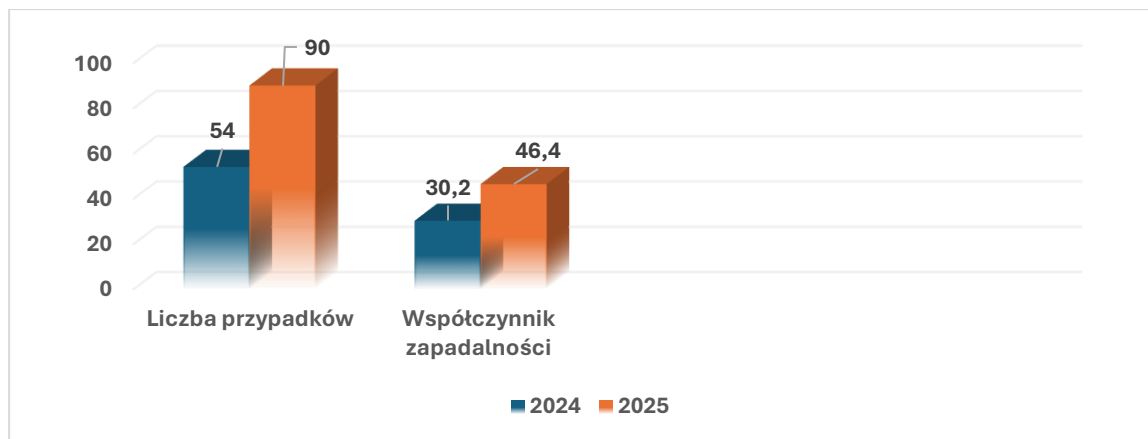
I.2. Inne choroby

Znacznie wzrosła liczba zachorowań na **grypę** potwierdzoną testem antygenowym; w roku 2024 zanotowano 1448 zachorowań (wsk. zap. 742) natomiast w roku 2025 - **3443** (wsk. zap. 1774,89). W większości przypadków chorzy leczeni ambulatoryjnie, nie wymagali hospitalizacji.

I.3. Choroby odzwierzęce

W roku 2024 zarejestrowano 54 przypadków **boreliozy** (wsk. zap. 30,2) a w 2025 zarejestrowano 90 przypadków (wsk. zap. 46,39). Do zachorowania doszło u 39 mężczyzn i 51 kobiet. Większość zachorowań dotyczyła mieszkańców terenów wiejskich - 53. Dwie osoby narażone były zawodowo-myśliwi, pozostałe dotyczą w większości emerytów z terenów wiejskich oraz osób niezwiązanych z pracą w terenie. W roku sprawozdawczym odnotowano dwie hospitalizacje z powodu zachorowania na boreliozę.

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Wykres: Borelioza - zachorowalność w latach: 2024 - 2025

W roku 2025 na terenie miasta i powiatu konińskiego podjęto szczepienia przeciwko **wścieklicznie** u 51 osób. W porównaniu w 2024 roku podjęto szczepienia u 67 osób.

Większość pokąsań miała miejsce na terenach wiejskich. Trzy osoby przyjęły 1 dawkę szczepienia przeciwko wścieklicznie, cztery osoby przyjęły po 2 dawki szczepionki p/wścieklicznie, dwie osoby przyjęły po 3 dawki szczepionki, pozostałe osoby otrzymały pełną ilość dawek szczepienia. Szczepienia podjęto o osób po kontakcie z nieznanymi: psami – 31; kotami - 19; lisem -1.

Większość osób szczepionych to osoby dorosłe, powyżej 20 roku życia.

Nie odnotowano dodatnich wyników badań w kierunku wściekliczyny.

I.4. Realizacja szczepień ochronnych

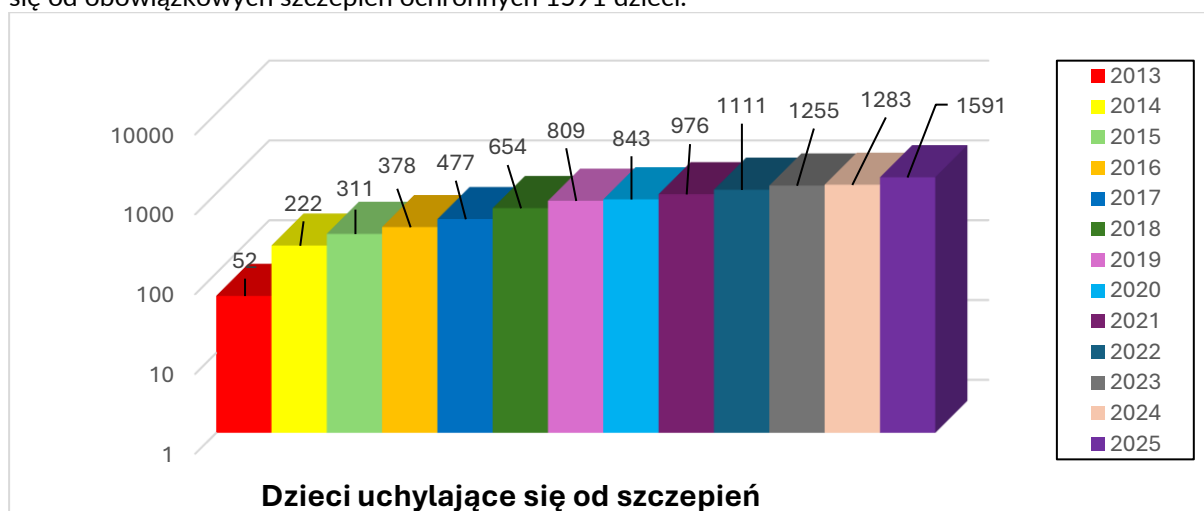
Na dzień 31.12.2025 r. wszystkie obiekty realizujące szczepienia ochronne tj. 37 placówek POZ i Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie posiadają elektroniczny, całodobowy monitoring elektroniczny urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania szczepionek.

W roku 2025 zgłoszono 10 niepożądanych odczynów poszczepiennych.

- łagodne - 9, w tym jeden NOP po szczepieniu gruźlicy
- poważne - 1.

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci, które nie zostały zaszczepione, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie, przykładowo w 2014 roku zgłoszono - 222 dzieci; obecnie w mieście i powiecie koniński uchyla się od obowiązkowych szczepień ochronnych 1591 dzieci.



Podsumowanie.

W 2025 roku sytuacja sanitarno-epidemiologiczna powiatu była zróżnicowana – obok stabilizacji w zakresie bezpieczeństwa żywności odnotowano niekorzystne trendy w obszarze chorób zakaźnych.

Sytuację w zakresie zatruc i zakażeń pokarmowych należy ocenić jako stabilną. Liczba zakażeń wywołanych pałeczkami Salmonella utrzymała się na poziomie roku poprzedniego, a brak przypadków duru brzuszego oraz zatruc toksynami bakteryjnymi i grzybami wskazuje na skuteczność nadzoru sanitarnego oraz utrzymanie właściwych standardów higienicznych w obszarze produkcji i obrotu żywnością.

Niepokojące zjawiska zaobserwowano natomiast w zakresie chorób zakaźnych. Wzrost liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A i C może wynikać zarówno z poprawy wykrywalności (szczególnie w przypadku WZW C), jak i z utrzymujących się czynników ryzyka, takich jak niewystarczający poziom świadomości zdrowotnej, ryzykowne zachowania oraz niewystarczająca profilaktyka. Spadek liczby przypadków WZW B może być efektem długoletnich programów szczepień ochronnych.

Szczególnie istotnym problemem epidemiologicznym w 2025 roku był wyraźny wzrost zachorowań na krztusiec. Analiza wskazuje, że jego przyczyną jest przede wszystkim spadek poziomu wyszczepialności w populacji, rosnąca liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień, a także wygasanie odporności poszczepiennej u młodzieży i dorosłych. Dodatkowym problemem jest niepełna dokumentacja szczepień, co utrudnia ocenę rzeczywistego poziomu zabezpieczenia populacji.

Znaczący wzrost liczby zachorowań na grypę wskazuje na dużą podatność populacji na zakażenia sezonowe, co może być związane z niskim poziomem szczepień przeciw grypie oraz dużą transmisją wirusa w środowisku społecznym. Mimo łagodnego przebiegu większości przypadków, skala zachorowań stanowi istotne obciążenie dla systemu ochrony zdrowia.

W zakresie chorób odzwierzęcych wzrost liczby przypadków boreliozy wynika prawdopodobnie z większej ekspozycji mieszkańców na czynniki środowiskowe (aktywność na terenach zielonych, zmiany klimatyczne sprzyjające kleszczom) oraz rosnącej świadomości diagnostycznej. Jednocześnie brak przypadków wścieklizny świadczy o skuteczności działań profilaktycznych, mimo spadku liczby osób podejmujących szczepienia poekspozycyjne.

Istotnym i narastającym problemem pozostaje systematyczny wzrost liczby dzieci uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Zjawisko to stanowi realne zagrożenie dla odporności zbiorowskiej i może prowadzić do nawrotu chorób zakaźnych wcześniej kontrolowanych.

Wnioski i kierunki działań na kolejne lata.

W celu poprawy sytuacji epidemiologicznej konieczne jest:

1. **Wzmocnienie działań edukacyjnych** w zakresie szczepień ochronnych, ukierunkowanych na ograniczenie zjawiska uchylania się od szczepień oraz przeciwdziałanie dezinformacji zdrowotnej,
2. **Zwiększenie działań promujących szczepienia przypominające**, szczególnie przeciw krztuścowi oraz szczepienia przeciw grypie w grupach ryzyka,
3. **Poprawa monitorowania i dokumentowania szczepień**, co umożliwi dokładniejszą ocenę poziomu uodpornienia populacji,
4. **Intensyfikacja działań profilaktycznych w zakresie WZW**, w tym edukacja dotycząca dróg zakażenia oraz zwiększenie dostępności badań diagnostycznych,
5. **Prowadzenie działań informacyjnych dotyczących profilaktyki chorób odkleszczowych**, zwłaszcza wśród mieszkańców terenów wiejskich i osób starszych,
6. **Utrzymanie skutecznego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności**, który obecnie przynosi dobre efekty,
7. **Przygotowanie systemu ochrony zdrowia na zwiększoną liczbę zachorowań sezonowych**, w szczególności grypy.

Wniosek końcowy.

Najpoważniejszym zagrożeniem dla bezpieczeństwa zdrowotnego powiatu w najbliższych latach jest spadek wyszczepialności populacji. W połączeniu z obserwowanym wzrostem zachorowań na choroby zakaźne może to prowadzić do pogorszenia sytuacji epidemiologicznej i zwiększenia ryzyka występowania ognisk epidemicznych. Skuteczna odpowiedź na te wyzwania wymaga skoordynowanych działań profilaktycznych, edukacyjnych oraz organizacyjnych.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA



Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie krajowych aktów prawnych o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków. Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, które są zgodne z przepisami europejskimi.

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

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2025 roku nadzorem objęto 65 urządzeń do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 51 (48 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

II.1. Nadzór sanitarny nad jakością wody

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

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

Monitoring parametrów, grupy B stanowi rozszerzenie monitoringu parametrów grupy A i służy dostarczeniu informacji niezbędnych do oceny w zakresie przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

W rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przewidziano prowadzenie wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych oraz kontrolnego monitoringu substancji promieniotwórczych. Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych uwzględniał przeprowadzenie we wszystkich istniejących oraz nowo tworzonych ujęciach wody pomiaru stężenia substancji promieniotwórczych tj. radonu ^{222}Rn , izotopów radu: ^{226}Ra i ^{228}Ra oraz trytu. Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych to pierwszy pomiar poziomu stężenia substancji promieniotwórczych i ewentualnie ich przekroczeń w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Kontrolny monitoring substancji promieniotwórczych zdefiniowano natomiast jako: kolejny pomiar stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie poddanej uzdatnianiu mającemu na celu obniżenie wartości parametrycznych substancji promieniotwórczych. Wyniki pomiarów stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi otrzymane w ramach wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych wykazały, że na terenie powiatu konińskiego występuje znikome ryzyko dla zdrowia ludzkiego w związku z narażeniem na substancje promieniotwórcze pochodzące z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobrano do badań łącznie 409 prób wody.

Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzone były w akredytowanych laboratoriach – w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz w Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Oceny jakości wody w poszczególnych wodociągach dokonywane były w oparciu o wymogi wyżej cytowanego rozporządzenia. Jakość wody najczęściej kwestionowana była, ze względu na przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizyko-chemicznych takich jak żelazo, mangan, mętność, barwa i zapach, które mogą powodować zmiany organoleptyczne wody, natomiast nie mają istotnego znaczenia zdrowotnego dla konsumentów. W kilku przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały

charakter, w wyniku podejmowanych przez przedsiębiorców działań naprawczych polegających głównie na chlorowaniu wody i pękaniu sieci jakość wody doprowadzana była do obowiązujących wymagań.

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

a) wodociągi o produkcji wody ≤ 100 m³/dobę

W 2025 r. grupa ta obejmowała 9 wodociągów (4 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w łącznie 8 wodociągach: 4 wodociągach publicznych tj. wodociągu publicznym Gawrony, Kopydłówek, Biskupie, Zaryń oraz 4 wodociągach lokalnych: Kaiser Caviar (dawniej Jesiotr), KON-BET; Twój Market Zakład Przetwórstwa Mięsnego, Licheń Stary – parafia.

b) wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 m³/dobę

W 2025 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 101 – 1 000 m³/d nadzorem objęto 52 wodociągi (5 wodociągów publicznych miejskich, 42 wodociągi publiczne wiejskie, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w łącznie 34 wodociągach publicznych: 4 wodociągach miejskich tj. Golina, Rychwał, Kleczew, ul. Białobrodzka i OSiR Ślesin oraz 30 wodociągach wiejskich: Łagiewniki, Grodziec, Głodowo, Przyjma, Rozalin, Skulsk, Rakowo, Kolonia Warzymowska, Kazimierz Biskupi, ul. Bielawy, Bochlewo, Wieruszew, Tokarki, Kamienica, Wielkopole, Kalinowiec, Budziszew Kościelny, Sławsk, Wola Podłęzna, Krzymów, Ignacew, Lubstów, Marianowo, Biele, Mostki, Ościszewo, Honoratka, Szyszyn, Racięcín, Wierzbinek i Łysek.

c) wodociągi o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/dobę

W 2025 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/d nadzorem objęto 4 wodociągi publiczne: 2 na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Przekroczenia stwierdzano w 2 wodociągach publicznych wiejskich tj. Żychlin i Kramsk.

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

Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości wody do spożycia jest ważnym i skomplikowanym zadaniem. Zagrożenia pojawiające się w systemach zaopatrzenia w wodę mogą mieć wpływ na zdrowie publiczne. Jakość dostaw wody do picia jest ściśle powiązana z możliwością wystąpienia szeregu czynników w cyklu produkcji wody, które mogą wpłynąć negatywnie na jakość wody docierającej do odbiorcy końcowego (konsumenta). Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji (pęknięcie sieci, planowe remonty i renowacje). Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny oraz eksploatacja wewnętrznego systemu wodociągowego, w tym armatury w punktach pobierania wody, może przyczynić się do wtórnego zanieczyszczenia wody.

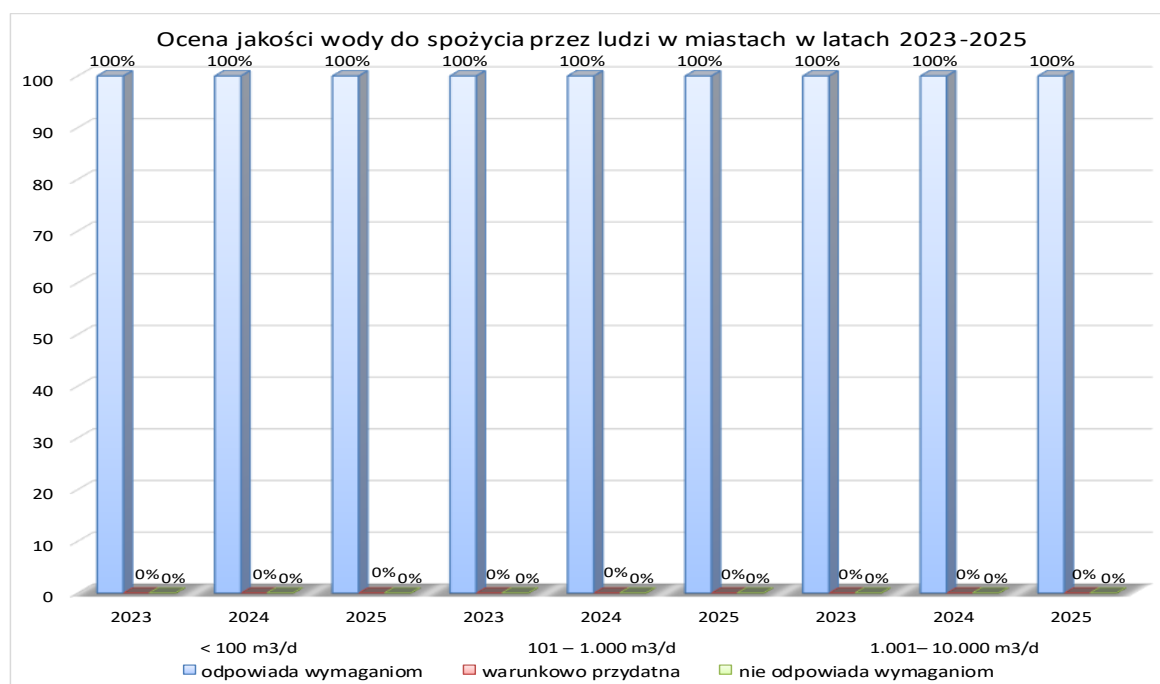
Okresowo w roku 2025 r. jakość wody w 4 przypadkach oceniono jako nieprzydatną do spożycia z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (wodociąg lokalny miejski: PAK BiW Sp. z o. o. – dawniej Elektrowni Konin oraz wodociągi publiczne wiejskie: Gawrony, Rychwał i Honoratka). Jakość wody w skali całego 2025 r. w większości przypadków została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi pomimo stwierdzanych okresowo przekroczeń; w 2 przypadkach jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi (wodociąg publiczny wiejski Żychlin i Grodziec).

a. Wodociągi miejskie

Tabela: Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach 2023-2025

| Rodzaj urządzenia | Rok | MIASTO | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------------------|--|---|-----------------------|---|--------------------------|---|---|
| | | Liczba urządzeń w ewidencji | Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom | | | | | | |
| | | | odpowiada wymaganiom | % | warunkowa przydatność | % | nie odpowiada wymaganiom | % | |
| Wodociągi o produkcji [m ³ /d] | < 100 | 2023 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 101 - 1.000 | 2023 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 1.001 - 10.000 | 2023 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Wykres: Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2023-2025

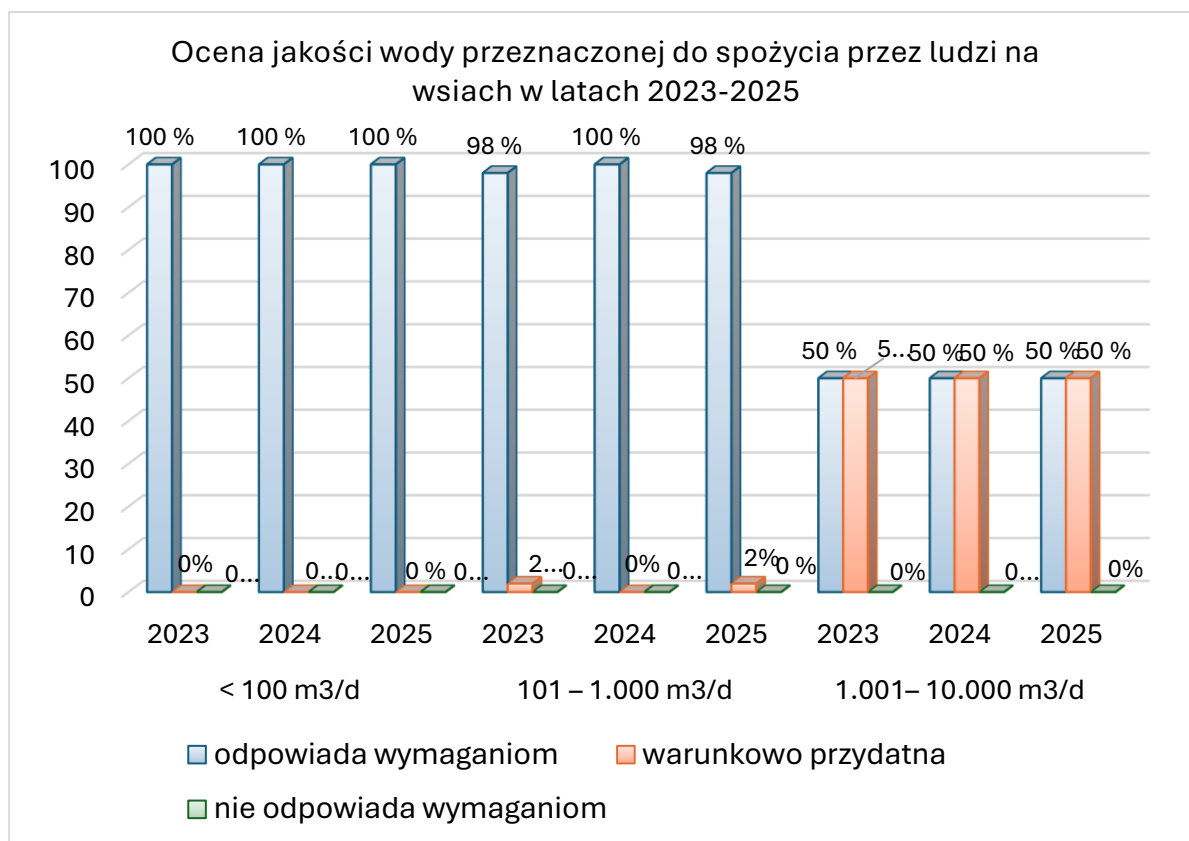


b. Wodociągi wiejskie

Tabela: Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2023-2025

| Rodzaj urządzenia | Rok | WIEŚ | | | | | | | |
|---|----------------|-----------------------------|--|----|-----------------------|---|--------------------------|---|---|
| | | Liczba urządzeń w ewidencji | Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom | | | | | | |
| | | | odpowiada wymaganiom | % | warunkowa przydatność | % | nie odpowiada wymaganiom | % | |
| Wodociągi o produkcji [m ³ /d] | < 100 | 2023 | 4 | 4 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 4 | 4 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 6 | 6 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 101 - 1.000 | 2023 | 44 | 43 | 98 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 45 | 45 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 43 | 42 | 98 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | 1.001 - 10.000 | 2023 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |
| | | 2024 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |
| | | 2025 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |

Wykres: Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2023-2025



II.4. Szacowanie ryzyka zdrowotnego konsumentów

a. Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych

Dopuszczalna obecność mikroorganizmów w wodzie przeznaczonej do spożycia jest regulowana i systematycznie monitorowana. Woda musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w ilości stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Przy czym ważny jest nie tylko rodzaj mikroorganizmów obecnych w wodzie, ale także ich ilość.

W omawianych wyżej wodociągach stwierdzano przekroczenia parametrów mikrobiologicznych tj. **liczby bakterii grupy coli, Escherichia coli, enterokoków kałowych oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 220C. Bakterie grupy coli:** występują w środowisku naturalnym, w tym w wodach powierzchniowych oraz w pozostających w zasięgu ich oddziaływania wodach podziemnych. Ich obecność w wodzie może wynikać z różnych źródeł zanieczyszczeń takich jak np. gleba, roślinność, ścieki. Obecność jakichkolwiek bakterii grupy coli w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody wskazuje, że proces uzdatniania nie przebiegał prawidłowo i powinien zostać skorygowany. Jeżeli bakterie grupy coli nie są wykrywane w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody, a stwierdza się je w wodzie w systemie dystrybucji, to w następstwie tego może dochodzić do namnażania tych bakterii w sieci i wtórnego zanieczyszczenia wody. Chociaż obecność bakterii grupy coli przy jednoczesnym wykluczeniu obecności Escherichia coli oraz enterokoków kałowych nie wskazuje na zanieczyszczenie kałowe wody, to wykrycie tych bakterii powinno skutkować identyfikacją przyczyny zanieczyszczenia i przeprowadzeniem działań korygujących w celu utrzymania odpowiedniej jakości bakteriologicznej wody.

Enterokoki kałowe (paciorkowce): wraz z bakteriami grupy coli stanowią wskaźnik jakości uzdatniania systemów wodnych lub uszkodzenia systemu dystrybucji. Ich obecność w badanej próbce świadczy o zanieczyszczeniu wody fekaliami odległymi w czasie. Charakteryzują się dłuższą przeżywalnością w wodzie i są bardziej odporne na działanie chloru niż bakterie grupy coli. Wykrycie tych drobnoustrojów podobnie jak w przypadku Escherichia coli powinno skłaniać do poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego. Wskaźnika tego używa się do badania jakości wody po naprawach wykonywanych w systemach dystrybucyjnych lub po podłączeniu nowych przewodów wodociągowych. Spożycie zakażonej nimi wody może prowadzić do wielu różnych chorób, w tym między innymi: zapalenia wsierdza, zakażenia układu moczowego (w tym prostaty oraz najądrzy), zakażenia układu nerwowego (rzadko spotykane). **Escherichia coli:** wskaźnik o odrębnym znaczeniu, sygnalizujący skażenie kałowe wody. Mikroorganizmy te jako stały składnik mikroflory przewodu pokarmowego ludzi i zwierząt, wykrywane w wodzie wskazują na przeniknięcie do niej odchodów ludzkich lub zwierzęcych, lub zawierających je ścieków. Okazjonalnie mogą powodować przypadki zakażeń: dróg moczowych, posocznicy czy zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, mogą wywoływać ostrą biegunkę. Obecność E. coli stanowi dowód niedawnego skażenia wody odchodami ludzi i zwierząt. Wykrycie jej powinno skłaniać do natychmiastowych działań, w tym poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia, takich jak niewłaściwe uzdatnianie i nieskuteczna dezynfekcja wody lub nieszczelność systemu dystrybucyjnego.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C±2°C/68h±4h: jest parametrem wskaźnikowym, może sygnalizować stagnację, turbulencje, dostępność substancji odżywczych koniecznych do wzrostu bakterii oraz inne nieprawidłowości na etapie uzdatniania wody lub jej dystrybucji. Mikroorganizmy nie stwarzają bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumentów spożywających wodę do picia, w której oznaczono ich podwyższoną liczbę, wskazują na konieczność podjęcia działań naprawczych.

b. Analiza przekroczeń parametrów fizykochemicznych

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

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

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

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

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

Jon amonu: uważany jest za istotny wskaźnik zanieczyszczeń wód powierzchniowych oraz płytkich wód gruntowych nawozami organicznymi, ściekami związanymi z rolnictwem, ściekami bytowymi, odciekami ze składowisk odpadów komunalnych i przemysłowych. Jego źródłem mogą być także produkty i odpady wytwarzane w niektórych gałęziach przemysłu, obok wymienionych uprzednio stosowanych w rolnictwie nawozów oraz odpadów i odchodów, których źródłem jest intensywny chów zwierząt. W wodach podziemnych przeważa jon amonu pochodzenia geogenicznego, którego źródłem jest mineralizacja substancji organicznych zawierających azot, zachodząca w warunkach beztlenowych. Źródłem jonu amonu w wodach podziemnych może być także rozkład substancji humusowych, których degradacja prowadzi do znacznego zużycia tlenu i powstawania azotu amonowego. Podwyższone wartości stężeń jonu amonu w uzdatnionej wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi najczęściej wynikają z jego znacznej zawartości w wodzie ujmowanej, przy niestosowaniu uzdatniania wody lub braku jego skuteczności. Do wzrostu zawartości jonu amonu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi może także dochodzić na etapie jej dystrybucji. Źródłem przenikania jonu amonu do wody wodociągowej mogą być elementy konstrukcyjne sieci wodociągowej, w szczególności stosowane w nich niektóre rodzaje wykładzin cementowych.

Wartości stężeń jonu amonu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nawet gdy wyraźnie przekraczają wartość parametryczną określoną w przywołanych wyżej przepisach prawnych, są wielokrotnie (kilkaset do kilku tysięcy razy) niższe od poziomów mogących wywierać miejscowe działanie drażniące i żrące, w związku z czym nie stwarzają takiego zagrożenia. Oceniając natomiast wpływ zawartego w wodzie jonu amonu na zdrowie ludzi należy zauważyć, że ilości tej substancji przyjmowane wraz z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi, mają znikomy udział w ogólnej jego puli powstającej w organizmie w wyniku procesów metabolicznych i nie przyczyniają się znacząco do zwiększenia obciążenia organizmu.

Żelazo: należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. W trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się żelaza w formie zawiesin i osadów, które odznaczają się charakterystycznym rdzawo-brunatnym zabarwieniem oraz niską rozpuszczalnością w wodzie. Efektem jest wzrost barwy i mętności wody co jest negatywnie odbierane przez konsumentów m.in. z uwagi na przykre odczucia estetyczne i smakowe przy spożyciu wody. Wzrost stężenia żelaza w wodzie może być również spowodowany przenikaniem do wody żelaza z elementów konstrukcyjnych systemów dystrybucji, głównie produktów korozji, jak również żelaza uwolnionego z zerwanych osadów z sieci wodociągowej, które uprzednio uległy depozycji w wyniku niewystarczającego oczyszczenia wody ujmowanej ze związków żelaza. Mimo iż żelazo występujące w wodzie w stężeniach wpływających niekorzystnie na barwę, mętność i smak wody nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi, wymaga jednak działań naprawczych z uwagi na nieakceptowalność dla konsumentów wody o takich parametrach.

Mangan: obok żelaza należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. W trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się manganu w formie nierozpuszczalnych osadów czarnej barwy. Osady te odkładają się na wewnętrznej powierzchni przewodów wodociągowych. W wyniku gwałtownych zmian warunków przepływu i ciśnienia w instalacji osady te mogą ulegać okresowemu naruszeniu i zerwaniu, przyczyniając się do wzrostu stężenia manganu w wodzie i w konsekwencji negatywnie odbieranych

przez konsumentów zmian organoleptycznych wody, głównie wzrostu jej barwy i mętności, ale także smaku i zapachu. Nie wiąże się to z bezpośrednim zagrożeniem dla zdrowia ludzi, gdy wzrost stężeń manganu nie osiąga znacznych i bardzo wysokich wartości, w szczególności, gdy nie przekracza 400 µg/l.

Podsumowanie.

1. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, a zatem i nadmierna barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować brak akceptowalności wody przez odbiorców.
2. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest dość stabilna. W niektórych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak w większości krótkotrwały charakter. Działania naprawcze przedsiębiorców polegające głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci były skuteczne i doprowadzały jakość wody do obowiązujących norm.
3. W porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się liczba wodociągów, w których występowały przekroczenia parametrów z 16 wodociągów na 44 wodociągi. Wynika to jednak ze zmiany sposobu sprawozdawczości – w ubiegłych latach opisywane były wodociągi, w których kolejne pobory potwierdzały utrzymujące się podwyższone parametry. W bieżącym roku wykazywane były wszystkie przekroczenia, łącznie z tymi, których ponowny pobór nie potwierdzał (jednorazowe).
4. Okresowo w roku 2025 r. jakość wody w 4 przypadkach oceniono jako nieprzydatną do spożycia z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (wodociąg lokalny miejski: PAK BiW Sp. z o. o. – dawniej Elektrownia Konin oraz wodociągi publiczne wiejskie: Gawrony, Rychwał i Honoratka). Wydano decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia przez ludzi, komunikaty informujące konsumentów o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi wraz z stosownymi zaleceniami. Obowiązuje również przedsiębiorców do wprowadzania zakazu spożywania wody do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań stwierdzających jej przydatność do spożycia; poinformowania w sposób skuteczny odbiorców korzystających z wody o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz, że woda może być używana wyłącznie do prac porządkowych i celów sanitarnych (tj. WC); zapewnienia konsumentom zastępczego źródła wody oraz niezwłocznego podjęcia działań naprawczych mających na celu wyeliminowanie zanieczyszczeń i doprowadzenie wody do jakości odpowiadającej wymogom; przedstawienia planu działań naprawczych wraz z terminem ich realizacji.
5. W 2 przypadkach (PAK BiW Sp. z o. o. – dawniej Elektrownia Konin oraz Rychwał) ustalono prawdopodobne przyczyny przekroczeń wartości parametrów mikrobiologicznych tj. w 1 przypadku (PAK BiW Sp. z o. o. – dawniej Elektrownia Konin) przyczyną mogło być rozszczelnienie się rury z zanieczyszczeniami, które przedostały się do studni głębinowej – studnię wyłączono z eksploatacji i prowadzono dalsze czynności naprawcze; w drugim przypadku (Rychwał) przyczyną skażenia było fizyczne uszkodzenie pokrywy odpowietrznika zbiornika wody uzdatnionej. Z uwagi na to, iż na Stacji Uzdatniania Wody zlokalizowany jest wyłącznie 1 zbiornik i nie ma możliwości dystrybucji wody z pominięciem zbiornika, prowadzono działania naprawcze polegające na wielokrotnej jego dezynfekcji wraz z dezynfekcją sieci wodociągowej. W 2 pozostałych przypadkach (Gawrony, Honoratka) przyczyny nie ustalono.
6. W roku 2025 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
7. Dla 3 wodociągów publicznych w 2025 r. obowiązywała warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dla 2 wodociągów przez cały 2025 r. (Żychlin, Grodziec), dla 1 wodociągu okresowo w 2025 r. (Szyszyn) tj.:
 - Wodociąg publiczny Żychlin - warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 60 µg/l w terminie do dnia 31.12.2025 r.;

- Wodociąg publiczny Grodziec - warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości barwy nie przekraczającej 25 mg/l Pt w terminie do dnia 31.12.2025 r.;
 - Wodociąg publiczny Szyszyn - warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 300 µg/l oraz zawartości jonu amonowego nie przekraczającej 0,8 mg/l w terminie do dnia 30.11.2025 r.
8. Prowadzone były inwestycje mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W 2025 r. oddano do użytku nową SUW w miejscowości Łuszczewo, zmodernizowaną SUW w miejscowości Łągiewniki i SUW w miejscowości Wielkopole, ponad to rozbudowano i zmodernizowano SUW w miejscowości Golina. Rozpoczęto również modernizację SUW w miejscowości Kolonia Warzymowska.
9. Prowadzony w 2025 r. nadzór nad obiektami wodnymi wskazuje na **konieczność modernizacji Stacji Uzdadniania Wody** w:
- gminie Skulsk (**w miejscowościach: Skulsk, Rakowo, Gawrony**) z uwagi na pogarszający się stan techniczny pomieszczeń stacji uzdatniania wody i urządzeń wodociągowych. Niezależnie od powyższego wskazać należy, że Stacje Uzdadniania Wody na terenie gminy Skulsk posiadają po 1 studni głębinowej, które w przypadku awarii nie będą stanowić gwarancji niezawodności dostaw oraz bezpieczeństwa zdrowotnego wody. Dodatkowo zauważalny z roku na rok wzrost liczby mieszkańców gminy, gospodarstw domowych powodować będzie nadmierną eksploatację przedmiotowych studni co w konsekwencji wpłynie na pogorszenie jakości wody czy wręcz spowoduje braki wody;
 - **Rychwale** z uwagi na występujące przekroczenie stężenia manganu w wodzie wychodzącej z SUW. Istniejący układ technologiczny nie jest w stanie należycie wody odmanganić do wartości określonych w rozporządzeniu. Jego wartość w punktach czerpalnych u odbiorców przeważnie mieści się w normowanym zakresie i wskazuje, że część procesu utlenienia związków manganu zachodzi w sieci dystrybucyjnej. Niezależnie od powyższego na sieci wodociągowej stwierdzone są coraz częściej przekroczenia tego parametru. Brak podejmowanych działań w celu odpowiedniego uzdatnienia wody może wywoływać problemy eksploatacyjne m. in. ryzyko rozwoju bakterii w wytworzonym osadzie, utrudnioną dezynfekcję sieci wodociągowej, problem zrywania osadów bądź rozpuszczania osadów w odpowiednich warunkach i w efekcie skarg konsumentów;
 - **Żychlinie** z uwagi na pojawiającą się okresowo ponadnormatywną zawartość manganu zarówno w wodzie wychodzącej z SUW, jak i w wodzie u odbiorców. Wybudowana SUW w Starym Mieście ma docelowo odciążać SUW w Żychlinie poprzez przetączenie części mieszkańców gm. Stare Miasto w sieć nowego wodociągu. Planowana jest modernizacja SUW Żychlin poprzez wyposażenie istniejącego układu technologicznego w urządzenia uzdatniające, których na chwilę obecną w tym układzie brak;
10. W prowadzonym nadzorze nad obiektami wodnymi prowadzono działania edukacyjno-informacyjne wskazując na istotne elementy mające wpływ na bezpieczeństwo wody do spożycia w tym na eliminację zagrożeń tj.
- na prawidłowość wyznaczania punktów zgodności, które powinny być równomiernie rozłożone w całym obszarze zaopatrzenia; są to punkty reprezentatywne dla całego obszaru;
 - konieczność przeprowadzania cyklicznych kontroli stanu technicznego urządzeń/infrastruktury wodociągowej, a także na potrzebę opracowania procedur dla pracowników eksploatacji i utrzymania ruchu/operatorów wodociągu, mających na celu sprawdzenie właściwego działania urządzeń/infrastruktury wodociągowej, w tym m.in. stanu wywietrzników wentylacyjnych zbiorników wyrównawczych (np. bez pęknięć i śladów korozji). Ma to na celu wdrożenie przez dostawców wody dobrych praktyk i procedur, które będą minimalizowały ryzyko występowania niebezpiecznych zdarzeń na wodociągach w przyszłości
 - obowiązku wykonywania każdorazowo badań mikrobiologicznych w przypadku wystąpienia sytuacji mogących wpłynąć na pogorszenie jakości wody oraz natychmiastowego informowania o ww. zdarzeniach PPIS w Koninie.

Wnioski i przyczyny obserwowanych zjawisk.

Analiza sytuacji wskazuje, że głównymi przyczynami stwierdzanych problemów są:

- **naturalne uwarunkowania hydrogeologiczne**, skutkujące podwyższoną zawartością żelaza i manganu w wodach podziemnych,
- **postępujące zużycie infrastruktury wodociągowej**, w tym elementów stacji uzdatniania i sieci dystrybucyjnych,
- **niewystarczająca redundancja systemów zaopatrzenia w wodę** (pojedyncze studnie), co zwiększa ryzyko zakłóceń w dostawie i pogorszenia jakości wody,
- **incydentalne uszkodzenia techniczne i nieszczelności**, prowadzące do wtórnego skażenia mikrobiologicznego,
- **niedoskonałości w eksploatacji i nadzorze technicznym**, w tym brak systematycznych przeglądów lub procedur kontrolnych w niektórych obiektach,
- **zmiany w sposobie raportowania**, które wpłynęły na wzrost liczby wykazywanych przekroczeń, bez faktycznego pogorszenia jakości wody w takim stopniu, jak mogłoby to wynikać z danych liczbowych.

Kierunki działań na przyszłość.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wody oraz poprawy jej jakości zaleca się:

1. **kontynuację i intensyfikację modernizacji stacji uzdatniania wody**, w szczególności w zakresie technologii usuwania manganu i żelaza,
2. **rozbudowę systemów zaopatrzenia w wodę o dodatkowe ujęcia**, co zwiększy niezawodność dostaw i bezpieczeństwo sanitarne,
3. **wdrażanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych** umożliwiających skuteczniejsze uzdatnianie wody oraz ograniczenie powstawania osadów w sieci,
4. **systematyczne kontrole i przeglądy infrastruktury wodociągowej**, w tym szczególnie elementów narażonych na uszkodzenia (zbiorniki, odpowietrzniki, studnie),
5. **opracowanie i wdrożenie procedur eksploatacyjnych i reagowania kryzysowego** dla operatorów wodociągów,
6. **wzmocnienie monitoringu jakości wody**, w tym badań mikrobiologicznych w sytuacjach potencjalnego zagrożenia,
7. **dalsze działania edukacyjne i instruktażowe dla przedsiębiorstw wodociągowych**, ukierunkowane na wdrażanie dobrych praktyk eksploatacyjnych,
8. **utrzymanie sprawnego systemu informowania ludności** w przypadku pogorszenia jakości wody oraz zapewnienie dostępu do zastępczych źródeł wody,
9. **planowanie długofalowych inwestycji infrastrukturalnych**, uwzględniających rozwój demograficzny i rosnące zapotrzebowanie na wodę.

Wniosek końcowy.

Stan bezpieczeństwa wody do spożycia w 2025 roku należy ocenić jako ogólnie dobry, jednak wymagający dalszych działań inwestycyjnych i organizacyjnych. Kluczowym wyzwaniem pozostaje modernizacja infrastruktury wodociągowej oraz ograniczenie wpływu naturalnych uwarunkowań jakości wód podziemnych. Skuteczne działania w tym zakresie pozwolą na utrzymanie stabilności jakości wody oraz zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców w kolejnych latach.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

Do zadań Sekcji Higieny Komunalnej należy m.in. kontrola przestrzegania przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej takich jak: obiekty hotelarskie, zakłady fryzjerskie, salony kosmetyczne, zakłady tatuażu i odnowy biologicznej, solaria, obiekty pomocy społecznej, obiekty świadczące pomoc osobom bezdomnym, środki transportu, obiekty komunikacji, przystanie jednostek pływających i statki, ustępy publiczne, tereny rekreacyjne, pralnie i magle, obiekty kulturalne i widowiskowe, stacje paliw, zakłady pogrzebowe, cmentarze oraz kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli, a także baseny kąpielowe. Ponadto, w 2025 roku sprawowano również nadzór nad warunkami przeprowadzania ekshumacji, w związku z czym przeprowadzono 86 kontroli.

III.1. Hotele, pensjonaty

Pod nadzorem znajdowało się 11 hoteli (5 w miastach i 6 w gminach) i 3 pensjonaty (3 w gminach). Kontrolą objęto 3 obiekty, w których przeprowadzono 3 kontrole w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektów z uwzględnieniem ich stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami, sprzątnięcia, postępowania z bielizną, przestrzegania przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz w zakresie zapobiegania rozprzestrzeniania się bakterii z rodzaju Legionella.

Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń. W 2025 roku skontrolowane hotele i pensjonaty oceniono jako dobre.

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

W 2025 roku objęto ogółem nadzorem 89 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie tj.: sezonowe obiekty działające w sezonie letnim: ośrodki wypoczynkowe, agroturystyka, pokoje gościnne, pola namiotowe.

W 2025 roku przeprowadzono 15 kontroli w 15 obiektach w ww. zakresie.

Dla jednego obiektu tj. Pola kampingowego i namiotowego w Ślesinie wydano zalecenia dotyczące pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dla kobiet i mężczyzn:

- usunięcie osadu kamienia z powierzchni płytek ściennych, fug i uszczelnień silikonowych;
- zidentyfikowanie źródła nieprzyjemnego zapachu i podjęcia niezbędnych kroków w celu jego eliminacji.

Pozostałe skontrolowane obiekty inne, w których świadczone były usługi hotelarskie oceniono jako dobre.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 500 obiektów wg poniższej tabeli:

| Rodzaj działalności usługowej | Liczba obiektów w ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | % skontrolowanych obiektów |
|--|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie | 233 | 12 | 5,15 |
| Zakłady wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, m.in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne | 34 | 10 | 29,41 |
| Zakłady kosmetyczne bez przerywania ciągłości tkanek | 187 | 10 | 5,35 |
| Solaria | 26 | 3 | 11,54 |
| Zakłady odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek | 20 | 0 | 0 |
| Razem | 500 | 35 | 7 |

Zakłady fryzjerskie: W 2025 r. pod nadzorem znajdowały się **233** zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie. Przeprowadzono **12** kontroli w **12** obiektach.

W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 31 zakładów.

Podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach fryzjerskich nie wydawano zaleceń pokontrolnych.

W roku sprawozdawczym wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 2 interwencje na zakłady fryzjerskie dotyczące:

- niewłaściwego stanu porządkowego, braku dezynfekcji narzędzi po kliencie, występowania insektów;
- niewłaściwego stanu porządkowego, nieprawidłowo zainstalowanej skrzynki elektrycznej.

Kontrole nie wykazały zasadności wniesionych interwencji.

Na koniec 2025 roku zakłady fryzjerskie oceniono jako dobre.

Zakłady kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, solaria: Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **267** obiektów wymienionych grup obiektów. Przeprowadzono łącznie **23** kontrole w **23** obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 38 obiektów.

Podczas kontroli przeprowadzanych w roku sprawozdawczym w 1 obiekcie (solarium) stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium w innych miejscach publicznych oraz w środkach usług informatycznych. Strona pismem poinformowała o ich usunięciu. Kontrola sprawdzającą potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

W 5 skontrolowanych obiektach wydano zalecenia pokontrolne dotyczące:

- dostosowania stanowiska sterylizacji gabinetowej do określonych wymagań;
- zapewnienia skutecznej sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku.

Ponadto, w toku czynności kontrolnych sformułowano następujące uwagi:

- na bieżąco monitorować zgodność procedur ze stanem faktycznym i prawnym, a także w razie konieczności je aktualizować, w tym nie rzadziej niż raz na 2 lata;
- w sytuacji wytworzenia odpadów niebezpiecznych zakaźnych, morfologicznie podobnych do odpadów medycznych (o kodzie 180103*) należy postępować z nimi stosując jako wytyczne rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r. poz. 1975);
- należy przeprowadzać kontrolę sterylizacji za pomocą testów biologicznych;
- od 1 września 2025 r. zgodnie z decyzją Komisji Europejskiej (rozporządzenie (WE) nr 1223/2009), ze względu na udokumentowane ryzyko działań szkodliwych dla zdrowia człowieka, jako substancji CMR kategorii 1B (działającej szkodliwie na rozrodczość), obowiązuje zakaz produkcji, dostarczania i używania produktów zawierających TPO w kosmetykach.

W roku sprawozdawczym wpłynęło do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie 5 interwencji na zakłady kosmetyczne dotyczące:

- działalności niezarejestrowanej (podejrzanie nielegalnego świadczenia usług), niewłaściwego gospodarowania odpadami niebezpiecznymi;
- braku sterylnych narzędzi do makijażu;
- niewłaściwego stanu higienicznego w zakładzie;
- niewłaściwych warunków sanitarnych przy wykonywaniu zabiegów;
- spełniania przez zakład wymagań sanitarno-technicznych.

Kontrole wykazały w 1 obiekcie zasadność wniesionej interwencji.

Na koniec 2025 roku objekty we wszystkich wymienionych grupach oceniono jako dobre.

III.4. Obiekty komunikacji

Dworce autobusowe - pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się **1** obiekt: Dworzec PKS w Sompolnie; przeprowadzono 1 kontrolę obiektu.

Stan sanitarno-techniczny toalet oceniono na dostateczny z uwagi na widoczne zużycie techniczne oraz znaczne wyeksploatowanie pomieszczenia i urządzeń sanitarnych. Wymienione zostały urządzenia sanitarne na nowe – oczka ustępowe, odmalowano pomieszczenia. Według oświadczenia sekretarza Miasta Sompolno planowany jest remont dworca, nie określono jednak terminu ze względu na przewidziane zmiany organizacyjne związane z budynkiem dworca. Kontroli poddano również otoczenie obiektu. Stwierdzono znaczne zużycie 4 ławek dla podróżnych znajdujących się na zewnątrz przy

drzwiach wejściowych do budynku dworca (odpadająca farba, zniszczone powierzchnie siedzisk). Burmistrz Miasta Sompolno pisemnie poinformował PPIS w Koninie, iż ławki zostaną odmalowane do końca 2025 r., co zostanie sprawdzone przy następnej bieżącej kontroli.

Dworce i stacje kolejowe - pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się 1 obiekt: dworzec PKP w Koninie, nie ujęty w planie kontroli na 2025 r.

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

Przystanie jednostek pływających - pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 1 obiekt: Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”. W 2025 r. przeprowadzono 1 planowaną kontrolę.

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

Statki - pod nadzorem znajdowały się 2 obiekty tej grupy. W 2025 r. kontrolą objęto Statek pasażerski „Pawetek”, który zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie.

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

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

Samochody do przewozu chorych - brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji.

Przewozem chorych zajmują się karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole 2 karetek w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie.

Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

Samochody do przewozu bielizn - brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji.

W roku sprawozdawczym w ramach kontroli kompleksowej WSZ w Koninie przeprowadzono 1 kontrolę samochodu do przewozu bielizny w ramach usługi prania świadczonej przez firmę zewnętrzną. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich - podczas kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano 3 środki transportu przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Pojazdy były trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie, z wpisem w dowodzie rejestracyjnym o ich przeznaczeniu.

Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

Inne środki transportu - brak obiektów z tej grupy w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Sekcję HK tut. Stacji.

III.7. Ustępy publiczne

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **10** ustępów publicznych. W 2025 r. przeprowadzono **2** kontrole w 2 ustępach. Nie stwierdzono uchybień co do stanu sanitarno-technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń ww. ustępów.

III. 8. Cmentarze

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 46 cmentarzy. W 2025 roku przeprowadzono 1 kontrolę w 1 obiekcie (Cmentarz Rzymskokatolicki w Rychwale).

Teren cmentarza utrzymany był w czystości i porządku.

III.9. Tereny rekreacyjne (tereny zieleni, obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, plaże bez kąpieliska)

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 31 obiektów. W 2025 roku skontrolowano 6 obiektów z tej grupy. Przeprowadzone kontrole wykazały dobry stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy omawianej grupy obiektów.

III.10. Inne obiekty użyteczności publicznej (w tym obiekty policji, obiekty straży pożarnej, obiekty straży granicznej, apteki i inne)

Obiekty kulturalne i widowiskowe - pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się 9 obiektów tej grupy. W 2025 roku przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach.

W Konińskim Centrum Kultury w Koninie w szatni dla kobiet stwierdzono, że powierzchnie ściany i sufitu pokryte były wykwitami pleśni. Zastępca Dyrektora KCK pisemnie poinformował o usunięciu pleśni ze ściany i sufitu oraz odmalowaniu przedmiotowych powierzchni dołączając dokumentację fotograficzną.

Pozostałe pomieszczenia, urządzenia i otoczenie obiektów utrzymane były w dobrym stanie porządkowo – sanitarnym i technicznym.

Stacje paliw - pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się 15 stacji paliw. Skontrolowano 1 obiekt tej grupy, w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektu z uwzględnieniem jego stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami, sprzątaniami, spełnienia wymagań określonych w art. 23r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne (Dz. U. z 2024 r. poz. 266, z późn. zm.), przestrzegania przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Kontrola wykazała, że pomieszczenia i urządzenia, a także otoczenie obiektu utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym.

Nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano zaleceń pokontrolnych.

III.11. Zakłady pogrzebowe, domy przedpogrzebowe

W ewidencji znajduje się 15 obiektów tej grupy. W 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole w 2 obiektach w zakresie oceny warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczeń i urządzeń do przechowywania zwłok (chłodnie/urządzenia chłodnicze), pomieszczeń przeznaczonych do wystawiania zwłok, środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich z uwzględnieniem przeznaczenia pojazdów, ich mycia i dezynfekcji oraz sposobu postępowania z odpadami.

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

Ponadto przeprowadzono 7 kontroli zakładów pogrzebowych w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

III.12. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W 2025 roku nadzorem objęto 10 kąpielisk:

- Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie,
- Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego w Parku Miejskim w Ślesinie,
- Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym,
- Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty,
- Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wilczynie,
- Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych,
- Kąpielisko na terenie Kleczewskiej Mały
- Kąpielisko na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego Wityng w Mikorzynie.

W 2025 r. nie zgłoszono zorganizowanych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. Przeprowadzono łącznie 10 kontroli nie stwierdzając nieprawidłowości.

Przed otwarciem kąpielisk pobrano w ramach kontroli urzędowej 0 prób wody. W trakcie trwania sezonu kąpielowego pobrano 36 prób wody w ramach realizowanej przez organizatorów kontroli wewnętrznej.

Ze względu na występujące w sezonie kąpielowym 2025 zjawisko zakwitnięcia zbiornika wodnego, charakteryzującego się widocznymi zielonymi smugami, pianą i zmętnieniem wody 1 kąpielisko było okresowo zamknięte ze względu na bezpieczeństwo osób kąpiących się tj.: Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym. Przeprowadzono w tym zakresie 1 kontrolę. PPIS w Koninie wydał 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do kąpielii z uwagi na zakwitnięcia glonów powodujące zmianę barwy, wystąpienie zmętnienia wody oraz zielone smugi unoszące się na powierzchni wody, wśród których mogły występować sinice. Łącznie wydano 47 bieżących ocen jakości stwierdzających jej przydatność do kąpielii oraz 1 stwierdzającą brak przydatności wody do kąpielii.

III.13. Baseny kąpielowe

W 2025 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jednonieckowe.

W ramach kontroli urzędowej we wszystkich nadzorowanych basenach pobrano 67 prób, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów fizykochemicznych, m. in.: azotanów, mętności i utleniałości.

Przekroczenia powyższych parametrów fizykochemicznych nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się, świadczyły o nieprawidłowo prowadzonych procesach uzdatniania wody. Zarządcy/właściciele pływalni podejmowali działania naprawcze, które w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody. W 2 przypadkach (Basen przy Hotelu Niagara oraz Basen przy Hotelu ATUT w Licheniu Starym) obowiązywały decyzje merytoryczne nakazujące doprowadzenie jakości wody na pływalniach do wymagań określonych w obowiązującym rozporządzeniu.

Z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, chorobotwórczych takich jak *Pseudomonas aeruginosa* czy *Escherichia coli* których obecność w wodzie stwarza zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się i świadczy o braku przydatności wody do kąpielii - niecki były wówczas wyłączane przez właścicieli/administratorów z eksploatacji. Podejmowano działania naprawcze doprowadzające jakość wody do obowiązujących wymagań a niecki basenowe były ponownie otwierane.

Badania wody wykonywane były również w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w nieckach basenowych oraz natryskach. W większości przypadków nie stwierdzano przekroczeń w tym zakresie.

Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego pomieszczeń basenu, procesu uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej, gospodarki odpadami, sprzątnięcia, oceny realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1230) oraz przestrzegania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, które nie wykazały nieprawidłowości.

Podsumowanie.

Prowadzony w 2025 roku nadzór nad obiektami użyteczności publicznej wskazuje, że ich stan sanitarno-higieniczny na terenie powiatu utrzymuje się na **dobrym i stabilnym poziomie**, a większość podmiotów przestrzega obowiązujących wymagań w zakresie higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego. Stwierdzane nieprawidłowości miały charakter **incydentalny i nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi**. Dotyczyły głównie bieżących uchybień eksploatacyjnych, takich jak utrzymanie czystości, organizacja procesów sterylizacji czy kwestie formalno-prawne (np. reklama usług). W większości przypadków były one szybko usuwane, co potwierdza skuteczność nadzoru oraz właściwą reakcję podmiotów.

Widoczny jest **wzrost liczby obiektów**, szczególnie w branży usług kosmetycznych i fryzjerskich, co świadczy o dynamicznym rozwoju tego sektora. Jednocześnie wzrost ten generuje nowe wyzwania w zakresie nadzoru sanitarnego, zwłaszcza w obszarze zapewnienia właściwych standardów higienicznych i procedur zapobiegania zakażeniom.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, iż **część zgłoszonych interwencji nie znajdowała potwierdzenia w trakcie kontroli**, co może świadczyć o rosnącej świadomości społecznej, ale również o potrzebie dalszej edukacji w zakresie realnych zagrożeń sanitarnych.

W obszarze kąpielisk i pływalni sytuacja była na ogół stabilna. Jakość wody w kąpieliskach była w większości przypadków odpowiednia, a incydentalne pogorszenia (np. zakwit sinic) miały charakter sezonowy i były właściwie zarządzane. W przypadku pływalni głównym problemem pozostają trudności w utrzymaniu właściwych parametrów fizykochemicznych wody, co wskazuje na niedoskonałości w procesach jej uzdatniania, mimo że nie stanowiło to bezpośredniego zagrożenia zdrowotnego. Istotnym ograniczeniem w skutecznym sprawowaniu nadzoru pozostaje **brak jednoznacznych i szczegółowych regulacji prawnych w odniesieniu do branży beauty**, co utrudnia egzekwowanie jednolitych standardów.

Kluczowe wnioski.

1. Stan sanitarny większości obiektów jest **dobry i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia publicznego**.
2. Nieprawidłowości mają charakter **lokalny i krótkotrwały**.
3. Rosnąca liczba obiektów, szczególnie w branży beauty, zwiększa **presję na system nadzoru**.
4. Główne ryzyka dotyczą:
 - niewłaściwej sterylizacji narzędzi,
 - nieprawidłowej gospodarki odpadami niebezpiecznymi,
 - niedoskonałości procesów uzdatniania wody (baseny),
5. System nadzoru działa **skutecznie**, a współpraca z podmiotami jest prawidłowa.
6. Luka regulacyjna w branży beauty stanowi **istotne wyzwanie systemowe**.

Kierunki działań na przyszłość.

W celu utrzymania i dalszej poprawy stanu sanitarnego zaleca się:

1. Wzmocnienie działań edukacyjnych

a) szczególnie w branży beauty w zakresie:

- sterylizacji i dezynfekcji narzędzi,
- postępowania z odpadami niebezpiecznymi,
- aktualizacji procedur higienicznych,

b) zwiększenie świadomości w zakresie realnych zagrożeń zdrowotnych.

2. Ukierunkowanie nadzoru na obszary ryzyka

- obiekty o dużej rotacji klientów,
- nowo powstające zakłady,
- pływalnie z problemami technologicznymi,
- obiekty sezonowe (kąpieliska, turystyka).

3. Doskonalenie procesów uzdatniania wody

- szczególnie na pływalniach, gdzie występują przekroczenia parametrów fizykochemicznych,
- monitorowanie skuteczności działań naprawczych.

4. Standaryzacja i procedury

- dążenie do ujednoczenia standardów postępowania w obiektach,
- wspieranie wdrażania dobrych praktyk higienicznych,
- rozwój procedur reagowania na sytuacje incydentalne (np. skażenia mikrobiologiczne).

5. Wzmocnienie nadzoru systemowego

- bieżące śledzenie zmian przepisów i ich wdrażanie,
- identyfikacja nowych zagrożeń (np. rozwój usług estetycznych),
- dostosowanie zakresu kontroli do zmieniającego się rynku usług.

6. Postulaty systemowe

- potrzeba doprecyzowania przepisów dla branży beauty,
- wypracowanie jednolitych wytycznych dla usług o podwyższonym ryzyku zakażeń.

Wniosek końcowy.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej w powiecie jest dobry, jednak rozwój sektora usług oraz zmieniające się zagrożenia wymagają przesunięcia akcentu z działań kontrolnych na **profilaktykę, edukację i standaryzację postępowania**, co będzie kluczowe dla utrzymania bezpieczeństwa zdrowotnego w kolejnych latach.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w roku 2025 znajdowały się 543 podmioty wykonujące działalność leczniczą: 10 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie) oraz 533 placówki lecznictwa otwartego (w tym 168 podmiotów leczniczych i 365 praktyk zawodowych).

W roku 2025 kontrolą objęto 34 obiekty: wojewódzki szpital zespólny w Koninie, szpitale jednodniowe, przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych, gabinety medycyny szkolnej, indywidualne praktyki lekarskie i pielęgniarskie oraz inne podmioty świadczące usługi medyczne. Przeprowadzono 74 kontrole.

IV.1. Charakterystyka stanu technicznego, funkcjonalnego i wyposażenia obiektów

1) Wojewódzki Szpital Zespólny im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie.



Aktualnie w stosunku do kontrolowanego podmiotu obowiązują decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego stoły sekcyjne, okna, posadzka, ściany w sali sekcyjnej w Zakładzie Patomorfologii przy ul. Wyszyńskiego,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami szatnie dla pracowników medycznych,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami zaplecze higieniczno-sanitarne dla pracowników magazynu,
- urządzić zgodnie z obowiązującymi przepisami ustępy dla pracowników zatrudnionych: na parterze Szpitala np. rejestracji, działu statystyki, w części administracyjnej budynku, w którym znajdują się również warsztaty,
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę we wszystkich pomieszczeniach magazynowych,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego ściany we wszystkich pomieszczeniach magazynowych,
- zapewnić zgodną z obowiązującymi przepisami nawierzchnię placu znajdującego się przed magazynem i drogi, którą pracownicy przewożą wózkami ręcznymi zamówiony towar do budynku szpitala.
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę w korytarzu dla pracowników biurowych w budynku, w którym znajdują się również warsztaty,
- doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę w piwnicy budynku D w: korytarzu, szatni numer 1, szatni numer 2,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego ściany w budynku D w: korytarzu, szatni numer 1, szatni numer 2,
- doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego urządzenia higieniczno-sanitarne w budynku D w łazienkach: szatni nr 1, szatni nr 2,
- zapewnić zgodnie z obowiązującymi przepisami wentylację w pomieszczeniu łazienki przy szatni numer 2,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego listwy przypodłogowe w poradni ginekologiczno-położniczej II w pomieszczeniu badań prenatalnych (nr 24) w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1;
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchni podłogi na wejściu do sali obserwacyjnej nr 1 w SOR w budynku przy ul. Szpitalnej 45;

- zapewnić w damskiej szatni podstawowej przeznaczonej dla pracowników pracowni serologii dwie szafy pojedyncze lub jedną szafę podwójną dla każdego pracownika korzystającego z tej szatni w budynku przy ul. Szpitalnej 45;
- zapewnić w damskiej szatni podstawowej przeznaczonej dla pracowników apteki szpitalnej, miejsca siedzące dla co najmniej 50% pracowników zatrudnionych na najliczniejszej zmianie w budynku przy ul. Szpitalnej 45.
- zapewnić w damskiej szatni podstawowej przeznaczonej dla pracowników apteki szpitalnej dwie szafy pojedyncze lub jedną szafę podwójną dla każdego pracownika korzystającego z tej szatni w budynku przy ul. Szpitalnej 45;
- zapewnić w szatni odzieży własnej przeznaczonej dla 65 pracowników bloku operacyjnego, szafy przeznaczone do indywidualnego użytku każdego pracownika w budynku przy ul. Szpitalnej 45;
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego podłogę w pomieszczeniu przygotowywania posiłków w kuchni niemowlęcej/mlecznej w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1.

W związku z niedostosowaniem WSZ do wymogów rozporządzenia obowiązuje decyzja PPIS w Koninie nr M/ON.HK/239/18 z dnia 20 listopada 2018 r. nakazująca:

- zapewnić w izolatce Oddziału Dziecięcego wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż w korytarzu,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić w Oddziale Dziecięcym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Dziecięcym,
- wyposażyć brudownik w płuczkę-dezynfektor w Oddziale Dziecięcym,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Rehabilitacyjnym z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej,
- zapewnić w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym szerokość drzwi w pomieszczeniach, przez które odbywa się ruch pacjentów na łóżkach, umożliwiającą ten ruch,
- zapewnić pokoje łóżkowe w systemie „matka z dzieckiem” przeznaczone maksymalnie dla 2 matek i 2 noworodków z możliwością wstawienia 3 łóżeczka dla noworodka - dotyczy sal nr 4, 5, 10, 11 w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Położniczym,
- zapewnić szklenia ścian ze szkła bezpiecznego w Oddziale Noworodkowym,
- wyposażyć pokoje dla noworodków w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację noworodka w Oddziale Położniczym,
- zapewnić służę umywalkowo-fartuchową w izolatce w Oddziale Noworodkowym,
- zapewnić dostępności łóżek z 3 stron, w tym z dwóch dłuższych w Oddziale Rehabilitacyjnym z Pododdziałem Rehabilitacji Neurologicznej,
- zapewnić służę szatniową w prosekturze w Zakładzie Patomorfologii w budynku przy ul. Wyszyńskiego 1.

Prace dostosowawcze i remontowe przeprowadzone w WSZ w Koninie w 2025 roku:

- zrealizował rozpoczętą w 2024 r. inwestycję dotyczącą przebudowy pomieszczeń Apteki Szpitalnej w celu dostosowania do wymogów w zakresie aseptycznej receptury aptecznej,
- dokonano zakupu i montażu sufitowej centrali wentylacyjnej nawiewnej z chłodnicą freonową w Pracowni Endoskopii Chorób Płuc. Dodatkowo zostały wymienione wkłady szybowe w oknach, tak aby zmniejszyć efekt nagrzewania się pomieszczenia,
- przebudowa pomieszczeń na szatnie personelu przy ul. Wyszyńskiego 1, celem dostosowania do obowiązujących przepisów. Obecnie trwają prace związane z wykonaniem szatni dla personelu. Instalowana jest centrala wentylacyjna nawiewno-wywiewna wraz z kanałami wentylacyjnymi, zapewniająca odpowiednie wymiany powietrza w pomieszczeniach szatni. Planowane zakończenie prac do końca 2025 r.,
- remont instalacji sanitarnej w piwnicy budynków A, B, C, D przy ul. Szpitalnej 45, Planowane zakończenie prac do końca 2025 r.,

- remont tarasu Oddziału Leczenia Uzależnień (OLU) przy ul. Wyszyńskiego 1, planowane zakończenie prac do końca 2025 r.,
- poprawa warunków funkcjonowania Oddziału Ginekologiczno-Położniczego poprzez przebudowę pomieszczenia w celu wybudowania łazienki dla pokoju rodzinnego oraz zakup i montaż klimatyzatorów. Szpital otrzymał dofinansowanie na prace budowlane w ww. zakresie. Montaż urządzeń klimatyzacyjnych ma zwiększyć komfort pacjentek przebywających w oddziale, ale także poprawić konkurencyjność w odniesieniu do innych tego typu oddziałów w regionie. Planowane zakończenie prac do końca 2025 r.

Badania liczby bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Szpital posiada oceny jakości wody z instalacji wody ciepłej w budynku przy ul. Szpitalnej 45 oraz ul. Wyszyńskiego 1. Badania zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym przez PPIS w Koninie harmonogramem poboru próbek. Woda odpowiadała wymaganiom rozporządzenia w obu kompleksach budynków Szpitala (tj. do 100 jtk we wszystkich badanych punktach).

W szpitalu obowiązuje instrukcja stanowiskowa „Przeprowadzanie dezynfekcji termicznej ciepłej wody użytkowej” dotycząca dezynfekcji termicznej polegającej na podwyższeniu temperatury wody w całym obiegu instalacji ciepłej wody użytkowej szpitala. Szpital posiada na wyposażeniu urządzenie o nazwie Bifipro II 2.0 przeznaczone do usuwania bakterii Legionella z instalacji wody użytkowej oraz zabezpieczenia sieci przed jej powtórny skażeniem.

2) Szpitale jednodniowe.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 placówek, spośród 7 obiektów będących pod nadzorem PPIS, tj.:

- MED-ALKO Sp. z o. o., ul. Gajowa 8, 62-510 Konin – Szpitalny Oddział Chirurgii Jednego Dnia;
- Spółka Jawna „ESKULAP” Jarosław Długosz, Piotr Kleina-Schmidt, ul. Szeligowskiego 1, 62-510 Konin - Oddział Chirurgii Jednego Dnia „Eskulap”;
- „MEDYK” Kielek Spółka Jawna, ul. Szpitalna 43, 62-500 Konin – Oddział Gastroenterologii Jednodniowej;
- Przychodnia Onkologiczna ONKO-MED A&M Rusin Spółka Jawna - Oddział Chemioterapii Jednego Dnia i Chemioterapii Ambulatoryjnej, ul. Zakładowa 5 E, 62-510 Konin;
- Guardian Clinic Sp. z o. o. - Zakład Usług Szpitalnych Szpital Leczenia Jednego Dnia, ul. Świętojańska 20 H, 62-500 Konin.

Placówki są dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny był zachowany.

Podczas kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

W obiektach prowadzono nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella – pobór prób odbywał się zarówno w ramach kontroli urzędowej jak i kontroli wewnętrznej. Wyniki badań w 3 przypadkach („MEDYK” Kielek Spółka Jawna, Przychodnia Onkologiczna ONKO-MED A&M Rusin Spółka Jawna, Guardian Clinic Sp. z o. o.) wykazały brak skażenia ciepłej wody użytkowej instalacji wewnętrznych budynków bakteriami Legionella. W 2 przypadkach (MED-ALKO Sp. z o. o. i Spółka Jawna „ESKULAP” Jarosław Długosz, Piotr Kleina-Schmidt) badania wody wykazały średnie skażenie budynku. Wystosowano zawiadomienia o konieczności podjęcia działań naprawczych i przedłożenia wyników badań potwierdzających skuteczność przeprowadzonych działań. Strony podjęły skuteczne działania naprawcze potwierdzeniem czego były wyniki badań niewykazujące nieprawidłowości w zakresie bakterii Legionella.

3) Podmioty udzielające świadczeń stacjonarnych i całodobowych innych niż szpitale.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 placówki, spośród 2 obiektów będących pod nadzorem PPIS, tj.:

- Centrum Medycyny Paliatywnej MAXMED 1 w Koninie przy ul. Południowej 3;
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Licheń z Oddziałem Hospicjum im. bł. Stanisława Papatczyńskiego hospicjum stacjonarne w Licheniu Starym, ul. Klasztorna 4.

Placówki są dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny był zachowany. Podczas kontroli nie

stwierdzano nieprawidłowości. Nie prowadzono w nich w roku sprawozdawczym prac remontowych ani modernizacji.

W obiektach prowadzono nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella – pobór prób odbywał się zarówno w ramach kontroli urzędowej jak i kontroli wewnętrznej. Wyniki badań wykazały brak skażenia ciepłej wody użytkowej instalacji wewnętrznych budynków bakteriami Legionella.

4) Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, praktyki zawodowe

W roku sprawozdawczym skontrolowano 26 obiektów zaplanowanych na rok 2025. Przeprowadzone kontrole wykazały w 1 obiekcie (w praktyce zawodowej) nieprawidłowość dotyczącą:

- braku zapewnienia ciągu technologicznego sterylizacji: brak odcinka (blatu) materiałów skażonych, służący do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji, brak wyposażenia ciągu sterylizacji w zlewozmywak dwukomorowy.

W związku z powyższym PPIS wszczął postępowanie administracyjne wobec właścicielki praktyki. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą usunięcie nieprawidłowości, stwierdzając ich wykonanie.

Pozostałe objekty skontrolowane w 2025 r. spełniały wymagania rozporządzenia.

Nieprawidłowości nie stwierdzono również w zakresie stanu sanitarno-technicznego skontrolowanych obiektów.



IV.2. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Usługę sprzątania w 2025 r w WSZ wykonywała firma zewnętrzna na podstawie podpisanej umowy na świadczenie usług polegających na sprzątaniu i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów. W zakresie sprzątania i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń szpitala oraz postępowania ze sprzętem nie stwierdzono nieprawidłowości.

W placówkach lecznictwa otwartego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku. Obiekty zaopatrzone były w środki czystości, preparaty myjąco-dezynfekcyjne i dezynfekcyjne. W placówkach prowadzone były rejestry przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych, na podstawie których oceniono czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane były na bieżąco. W placówkach znajdują się pomieszczenia porządkowe z wydzielonymi miejscami do przechowywania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji. Opracowane były procedury m.in. sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu medycznego, dezynfekcji dużych i małych powierzchni.

IV.3. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk

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

IV.4. Odpady medyczne

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

Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe:

- Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11 , 62-510 Konin;
- P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,
- MedWaste Marlena Szadek ul. Promowa 5, 62-510 Konin;
- Zakład Obrotu Odpadami „TROXI” sp. z o.o., ul. Dereniowa 3, Gutowo Małe.



Nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach nie stwierdzono.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono dodatkowo 1 kontrolę tematyczną w podmiocie leczniczym, w związku z interwencją, która wpłynęła do PPIS w Koninie drogą e-mail, dotyczącą niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi. Kontrolę przeprowadzono w zakresie oceny gospodarowania odpadami oraz bieżącego stanu sanitarnego. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, nie potwierdziły się zarzuty podniesione w interwencji.

IV.5. Bielizna

Spośród **20 podmiotów leczniczych** skontrolowanych w 2025 r., 16 obiektów korzystało z usług pralniczych pralni usługowych zlokalizowanych na terenie miasta Konina i okolic, w 3 podmiotach pranie bielizny-odzieży ochronnej odbywało się we własnym zakresie przy użyciu proszków o właściwościach dezynfekcyjnych. Jedna placówka posiada dodatkowe pomieszczenie pralni wyposażone w pralkę i suszarkę, wentylację mechaniczną. Placówki w większości korzystały z transportu pralni, pozostałe dowoziły własnym środkiem transportu.

W przypadku praktyk lekarskich spośród **6** obiektów skontrolowanych: w 2 przypadkach korzystano tylko z odzieży ochronnej jednorazowego użycia, w pozostałych 4 obiektach pranie odbywało się we własnym zakresie poza zakładem (wydzielone pralki, osobny wsad, stosowanie proszków o właściwościach dezynfekcyjnych). W 2025 r. placówki zaopatrzone były dodatkowo także w odzież jednorazowego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki bielizną.

IV.6. Badania liczby bakterii z rodzaju Legionella sp.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie prowadzi nadzór nad jakością wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **7 kontroli urzędowych w 7 podmiotach leczniczych** w grupie obiektów: szpitale i obiekty lecznictwa zamkniętego. Łącznie w ramach kontroli urzędowej pobrano 33 próbki w kierunku badania bakterii z rodzaju *Legionella* w instalacjach wewnętrznych wody ciepłej.

W **1** podmiocie leczniczym wykryto przekroczenia. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych w obiekcie doprowadzono jakość wody do wymagań ww. rozporządzenia.

Ponadto w tych obiektach w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzono 8 kontroli wewnętrznych poborowych, pobrano 36 próbek w kierunku badania bakterii z rodzaju *Legionella* w instalacjach wewnętrznych wody ciepłej. W przypadku **1** obiektu wykryto przekroczenia na poziomie średnim.

W obiekcie przeprowadzono działania naprawcze w instalacjach wody ciepłej, po których uzyskano wynik badania wody bez przekroczeń.

W grupie obiektów lecznictwa otwartego w 3 podmiotach leczniczych przeprowadzono badania jakości wody ciepłej użytkowej w kierunku *Legionella* sp. w ramach kontroli wewnętrznej

– w 2 obiektach nie wykryto przekroczeń (badania w normie). W jednym przypadku w badaniu wykryto przekroczenie na poziomie średnim w 2 punktach. W obiekcie podjęto działania i przedstawiono prawidłowe wyniki badań (pobór w ramach kontroli wewnętrznej).

Podsumowanie.

Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2025 r. należy ocenić jako ogólnie dobry i stabilny, przy jednoczesnym utrzymywaniu się wyzwań o charakterze infrastrukturalnym, głównie w obiektach lecznictwa zamkniętego.

W grupie placówek lecznictwa otwartego nie stwierdzano istotnych nieprawidłowości o charakterze systemowym. Sporadyczne uchybienia miały charakter incydentalny i były skutecznie eliminowane. Świadczy to o rosnącej świadomości personelu oraz prawidłowo wdrożonych procedurach higieniczno-sanitarnych.

W przypadku lecznictwa zamkniętego, w szczególności szpitala, utrzymują się problemy wynikające głównie z:

- stopnia zużycia infrastruktury technicznej,
- niedostosowania części pomieszczeń do aktualnych wymagań prawnych,
- konieczności etapowego prowadzenia kosztownych inwestycji modernizacyjnych.

Jednocześnie należy podkreślić, że podmiot podejmuje systematyczne działania naprawcze i inwestycyjne, co wskazuje na stopniową poprawę warunków funkcjonowania.

W zakresie bezpieczeństwa epidemiologicznego:

- nie stwierdzono trwałych problemów w obszarze dezynfekcji, sterylizacji oraz utrzymania czystości,
- gospodarka odpadami medycznymi prowadzona była prawidłowo,
- przypadki przekroczeń bakterii *Legionella sp.* miały charakter incydentalny i były skutecznie eliminowane.

Wnioski z prowadzonego nadzoru (co jest przyczyną obserwowanych zjawisk).

1. Główne problemy mają charakter infrastrukturalny, a nie organizacyjny.
Uchybienia w szpitalu wynikają przede wszystkim z przestarzałej infrastruktury i konieczności jej stopniowej modernizacji, a nie z braku nadzoru czy procedur.
2. Wysoki poziom przestrzegania procedur w lecznictwie otwartym.
Stabilna sytuacja w tej grupie obiektów wynika z mniejszej złożoności organizacyjnej oraz łatwiejszego dostosowania do wymagań sanitarnych.
3. Skuteczny nadzór i szybkie działania naprawcze
Wykrywane nieprawidłowości (np. Legionella, sterylizacja) były szybko eliminowane, co świadczy o sprawnym systemie kontroli i reakcji.
4. Rosnąca świadomość personelu i zarządzających
Działania edukacyjne przekładają się na ograniczenie liczby uchybień oraz ich incydentalny charakter.

Kierunki działań i wnioski na przyszłość.

1. Priorytet: dalsza modernizacja infrastruktury szpitalnej.
 - sukcesywne usuwanie niezgodności technicznych,
 - dostosowanie pomieszczeń do obowiązujących przepisów,
 - poprawa warunków pracy personelu (szatnie, zaplecza).
2. Wzmocnienie nadzoru nad instalacjami wodnymi (Legionella).
 - utrzymanie systematycznego monitoringu,
 - rozwijanie procedur profilaktycznych (dezynfekcja termiczna, urządzenia wspomagające),
 - szczególny nadzór nad obiektami, w których wcześniej występowały przekroczenia.
3. Utrzymanie wysokich standardów w zakresie dezynfekcji i sterylizacji.
 - dalsza kontrola ciągów technologicznych,
 - eliminowanie nawet jednostkowych nieprawidłowości,
 - nacisk na dokumentowanie procesów.
4. Kontynuacja i rozwój działań edukacyjnych.
Aktualizacja wiedzy personelu w zakresie:
 - stosowania środków biobójczych,
 - procedur higienicznych,
 - nowych zagrożeń epidemiologicznych,
 - wzmacnianie prewencji zamiast reakcji na nieprawidłowości.
5. Utrzymanie skutecznego systemu gospodarki odpadami medycznymi
 - dalsze monitorowanie podmiotów odbierających odpady,
 - kontrola prawidłowości segregacji i magazynowania.
6. Identyfikacja obszarów ryzyka i działania prewencyjne
Szczególne ukierunkowanie kontroli na:
 - małe praktyki (gdzie ryzyko błędów proceduralnych jest większe),
 - obszary techniczne (instalacje, ciągi technologiczne),
 - ograniczanie ryzyka zanim pojawią się nieprawidłowości.

Stan sanitarny podmiotów leczniczych w 2025 r. był stabilny i nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia pacjentów. Kluczowe wyzwania dotyczą dalszej modernizacji infrastruktury szpitalnej oraz utrzymania wysokiego poziomu nadzoru nad obszarami wrażliwymi, takimi jak instalacje wodne i procesy sterylizacji. Priorytetem na kolejne lata pozostaje podejście prewencyjne, łączące działania inwestycyjne z edukacją i systematycznym nadzorem.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Liczba obiektów pod nadzorem w 2025 roku – 1060, zatrudniających ogółem 24042 osób (stan na dzień 31 grudnia).

W 2025 roku kontrolą objętych zostało 198 obiektów (170 zakładów) – tj. 18 % z ogólnej liczby nadzorowanych obiektów, w których pracę wykonywało 7558 osób tj. 31 % z ogólnej liczby zatrudnionych.

W 2025 przeprowadzono łącznie 255 kontroli i wizytacji.

Wydano 110 decyzji w tym:

- a) 31 decyzji merytorycznych związanych ze stwierdzonymi nieprawidłowościami,
- b) 33 decyzji dotyczących chorób zawodowych,
- c) 12 decyzji związanych z wygaśnięciem lub przedłużeniem terminu wykonania zarządzeń,
- d) 34 decyzje dotyczące pobrania opłaty.

Jedna osoba została ukarana mandatem karnym w wysokości 100,00 zł (nieprawidłowość dotycząca produktów biobójczych).

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 169 nieprawidłowości

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał 31 decyzji merytorycznych. Nieprawidłowości obejmowały:

- brak lub nieaktualne badania i pomiary czynników szkodliwych w środowisku pracy czynników szkodliwych – 58 nakazów
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 1 nakaz
- brak szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy – 1 nakaz
- brak apteczki ze środkami do udzielania pierwszej pomocy – 1 nakaz
- zły stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 5 nakazów
- nieprawidłowości w obszarze substancji chemicznych i ich mieszanin – 2 nakazy
- brak lub nieprawidłowo przeprowadzona ocena ryzyka zawodowego – 6 nakazów
- brak rejestru prac i/lub pracowników zatrudnionych w narażeniu na czynniki rakotwórcze lub mutagennych – 11 nakazów
- nieprawidłowości w obszarze produktów biobójczych – 3 nakazy
- przekroczenie na stanowisku pracy najwyższego dopuszczalnego stężenia czynnika chemicznego – 1 nakaz
- przekroczenie na stanowisku pracy najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłów mąki – 1 nakaz
- przechowywanie odzieży własnej i ochronnej pracowników – 1 nakaz

Podsumowanie.

W 2025 roku stwierdzono w porównaniu z rokiem 2024 większą liczbę nieprawidłowości. Kierowane do pracodawców nakazy dotyczyły przede wszystkim badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, rejestrów prac oraz wykazów pracowników zatrudnionych w narażeniu na czynniki rakotwórcze lub mutagennych oraz stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych. W porównaniu z latami ubiegłym obszar, gdzie stwierdzono nieprawidłowości nie uległ zamianie.

Wnioski.

Brak badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy rzutuje na prawidłowość oceny ryzyka zawodowego, w tym określenia faktycznego poziomu narażenia pracowników na szkodliwe czynniki w środowisku pracy. W konsekwencji podejmowane przez pracodawcę środki profilaktyczne mogą być nieadekwatne do istniejących zagrożeń.

W przypadku niewystarczających środków ochronnych (czy to zbiorowych, czy indywidualnych) pracownicy narażeni są na utratę zdrowia.



Propozycje.

Dalsze działania kontrolne związane z egzekwowaniem i oceną realizacji obowiązku przez pracodawców zapewnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy. Edukowanie pracodawców i osoby zarządzające przedsiębiorstwami w tym zakresie.

V.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy.

1. Hałas i zapalenie.

W warunkach przekroczenia norm higienicznych w 2025 r. pracowało 1366 osób w 119 zakładach. Największą grupę stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający najwyższe dopuszczalne natężenie (NDN) – 1234 osób, drgania mechaniczne – 197 osób, oraz najwyższe dopuszczalne stężenie (NDS) czynników chemicznych i pyłów - 89 osób. W 2025 r. wydano dwie decyzje dotyczące obniżenia do poziomu dopuszczalnego stężenia pyłów w środowisku pracy.



Podsumowanie.

Dominującym w środowisku pracy czynnikiem szkodliwym podobnie jak w latach ubiegłych, jest hałas oraz drgania mechaniczne (głównie drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka).

Wnioski.

Liczba osób wykonujących prace w warunkach przekroczenia norm higienicznych utrzymuje się na porównywalnym z ubiegłymi latami poziomie, co może świadczyć o niskiej skuteczności podejmowanych przez pracodawców środków ograniczających, obniżających lub eliminujących narażenie na szkodliwe czynniki w środowisku pracy.

Propozycje.

Należy szczególną uwagę zwrócić na podejmowane przez pracodawców działania mające na celu obniżenie stężenia lub natężenia szkodliwych czynników w środowisku pracy. Istotne staje się fachowe doradztwo w obszarze podejmowanych działań technicznych, tak by były one skuteczne. Równolegle należy prowadzić działania proaktywne, w tym poddawać wnikliwej ocenie procesy projektowania i organizowania nowych miejsc pracy.

2. Czynniki chemiczne.

W roku 2025 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym zatrudnionych było 213 pracowników w 25 skontrolowanych zakładach.

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

- prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym,
- prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym,
- przekazania informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym bądź reprotoksycznym wraz z potwierdzeniem wysłania do WPWIS,
- pomiarów czynników rakotwórczych, mutagennych bądź reprotoksycznym.



V.2. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze i środki zastępcze

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 5 kontrole u producentów, 1 kontrolę u dalszego użytkownika, 27 kontrole u dystrybutorów oraz 58 kontrole u stosujących chemikalia.

W ramach nadzoru nad środkami zastępczymi przeprowadzono 2 kontrole – nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2025 roku przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie wprowadzającym do obrotu produkty biobójcze oraz 18 kontroli u dystrybutorów produktów biobójczych.

Podsumowanie.

W trakcie kontroli dotyczących stosowania przez pracowników substancji i mieszanin chemicznych nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z magazynowaniem lub stosowaniem czynników chemicznych. Pracodawcy zapewнили pracownikom szkolenia w tym zakresie oraz posiadali aktualne karty charakterystyki. Nieprawidłowości w tym obszarze dotyczyły braku badań i pomiarów czynników chemicznych (pojedyncze przypadki) oraz prowadzonych rejestrów.

Wnioski.

Liczba i zakres nieprawidłowości związanych z czynnikami chemicznymi utrzymuje się na porównywalnym z ubiegłymi latami poziomie i głównie dotyczy małych firm (do 9 osób), gdzie pracodawcy nie mają wiedzy o obowiązkach związanych z rejestracją, przesyłaniem informacji lub wykonywaniem badań i pomiarów.

Propozycje.

Dalsze działania kontrolne w tym obszarze oraz edukowanie pracodawców, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przedsiębiorstwa zatrudniające do 9 osób.

V.3. Zgłoszenia zatruc

W 2025 r. otrzymano 17 zgłoszeń dotyczących zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi (NSP). Zarejestrowane zatrucia nie wiązały się ze zgonem pacjentów. Zatrucia dotyczyły zażycia takich środków odurzających jak marihuana, metamfetamina, amfetamina, kokaina oraz środków z grupy benzodiazepin.

Zatrucia dotyczyły:

- 9 kobiet w wieku: 13 lat (2 os.), 14 lat (1 os.), 15 lat (3 os.), 16 lat (1 os.), 17 lat (1 os.), 24 lata (1 os.);
- 8 mężczyzn w wieku: 16 lat (1 os.), 22 lata (1 os.), 24 lat (1 os.), 30 lat (1 os.), 38 lat (3 os.), 40 lat (1 os.).

Podsumowanie.

W 2025 roku otrzymano mniej zgłoszeń zatruc w porównaniu z rokiem 2024 (29 zgłoszeń). Najwięcej zgłoszeń wpłynęło w miesiącach maj i lipiec (po 4 zgłoszenia). Zgłoszenia zatruc grupy w wieku od 13 do 17 lat dotyczyły przede wszystkim dziewczynek (na 9 zgłoszeń tylko jeden chłopiec), natomiast dla osób w wieku od 22 do 40 lat zgłoszenia dotyczyły głównie mężczyzn (na 8 zgłoszeń tylko jedna kobieta).

Wnioski.

Analiza zgłoszonych zatruc wykazała zauważalny podział na grupę w wieku do 17 lat, gdzie zgłoszenia zatruc dotyczyły przede wszystkim dziewczynek oraz na grupę w wieku powyżej 22 lat, gdzie dominowały zgłoszenia zatruc u mężczyzn. Zatrucia dotyczyły podobnie jak w poprzednim roku zażycia substancji psychotropowych takich jak marihuana, amfetamina czy benzodiazepin.

Propozycje.

Dalsze monitorowanie zdarzeń oraz analiza zatruc. Przypomnienie podmiotom wykonującym działalność leczniczą oraz podmiotom przeprowadzającym badania pośmiertne o obowiązku zgłaszania zatruc do Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

V.4. Choroby zawodowe.

W 2025 roku prowadzono 38 postępowań dotyczących chorób zawodowych (33 zgłoszenia w roku 2025). Przeprowadzono 56 wizytacji w związku z prowadzonymi postępowaniami dot. chorób zawodowych.

Wystawiono 16 kart stwierdzenia choroby zawodowej.



- Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej – 15
- Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – 18
- Wniesiono dwa odwołania od decyzji PPIS w Koninie (brak rozstrzygnięcia w 2025 r.)

Podsumowanie.

W 2025 roku otrzymano więcej niż w latach 2023 i 2024 zgłoszeń chorób zawodowych. Najwięcej wniosków dotyczyło podobnie jak w poprzednich latach przewlekłych chorób narządu głosu. W strukturze chorób zawodowych w 2025 roku według płci przeważały kobiety.



Wnioski.

Zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej dotyczyły przede wszystkim chorób narządu głosu.

Propozycje.

Działania prewencyjne i informacyjne upowszechniające wiedzę o zagrożeniach powodujących choroby zawodowe oraz sposoby przeciwdziałania im. Budowanie wiedzy pracowników na temat zapobiegania chorobom zawodowym oraz promowanie zachowań minimalizujących ryzyko ich występowania, szczególnie wśród osób operujących zawodowo głosem.

VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNYCH W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

PSSE w Koninie w roku 2025 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, licea ogólnokształcące, szkołę branżową, szkołę policealną, szkoły ponadpodstawowe, szkołę wyższą, dom studencki, bursę, placówkę opiekuńczo-wychowawczą, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, szkołę muzyczną, poradnię psychologiczno-pedagogiczną, warsztaty terapii zajęciowej oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

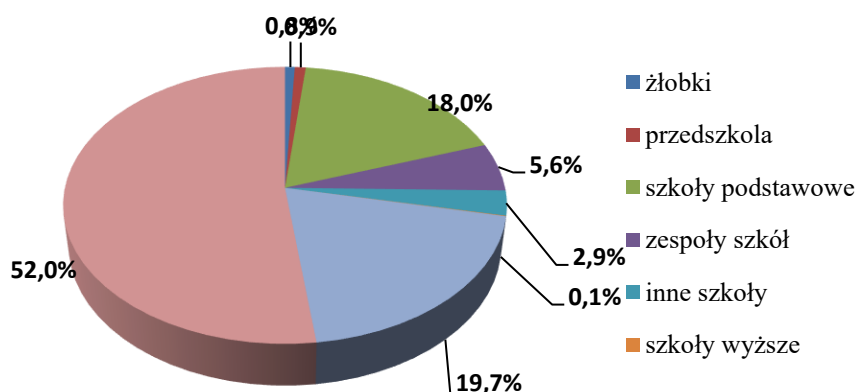


Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego funkcjonowało 520 placówek (254 stałe i 266 sezonowe placówki wypoczynku).

Skontrolowano 199 placówek, w tym 144 stałych (57 % placówek w ewidencji) i 55 sezonowych (21 % placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 220 kontroli placówek stałych i placówek wypoczynku.

Ryc. 1. Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2025.



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

Nie odnotowano placówek w złym stanie technicznym oraz sanitarnym. Wydano 19 decyzji administracyjnych nakazujących przedłożenie wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach pobytu ludzi bądź dostosowanie natężenia oświetlenia do wymaganych wartości zgodnie z obowiązującą Polską Normą.

Wystosowano 10 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek, dotyczących konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej lub medycznej nad uczniami w placówkach, przeprowadzania okresowych kontrolnych badań jakości wody z poidełek oraz opracowania procedur regulujących zasady prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego nad stanem sanitarno-higienicznym tzw. „poidełek” do dystrybucji wody wodociągowej, konieczności przeprowadzenia w placówce analizy dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii.

VI.2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Skontrolowano 40 placówek w których prowadzone były zajęcia w-f:

- w 12 placówkach (30%) uczniowie w trakcie zajęć korzystali z zespołów pomieszczeń, w skład których wchodziły sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego.

- w 25 placówkach (62,5%) uczniowie korzystali z sal rekreacyjno-zastępczych lub sal gimnastycznych bez zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nieposiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich,
- 3 placówki (7,5%) nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć z w-f, zajęcia sportowe odbywają się poza siedzibami szkół. W 8 placówkach zajęcia z w – f (20%) realizowane były częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie, stadionie sportowym, hali sportowej, sali gimnastycznej.

Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.



Wszystkie placówki zapewniały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągowej.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2025 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 84%. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (14%) lub własne oczyszczalnie ścieków (2%).

VI.3. Warunki do prowadzenia żywienia.

Żywnienie ucznia to ważny element funkcjonowania dziecka w środowisku szkolnym.

W roku 2025 skontrolowano 30 szkół, w których prowadzone było dożywianie:

- we wszystkich placówkach uczniowie mogli korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych,
- w 2 szkołach podstawowych publicznych (7%) wydawane były również śniadania dla uczniów (w roku 2024 – 8%),

w 7 placówkach (23%) wydawany był ciepły napój, najczęściej herbata przygotowywana w pomieszczeniach kuchni szkolnej (w roku 2024 – 33%),

w 20 placówkach (67%) funkcjonowały automaty do sprzedaży środków spożywczych dopuszczonych w jednostkach systemu oświaty,

wszystkie placówki przystąpiły do programu „Program dla szkół”, w ramach którego uczniowie klas I – V otrzymują mleko oraz owoce i warzywa w opakowaniach jednostkowych.

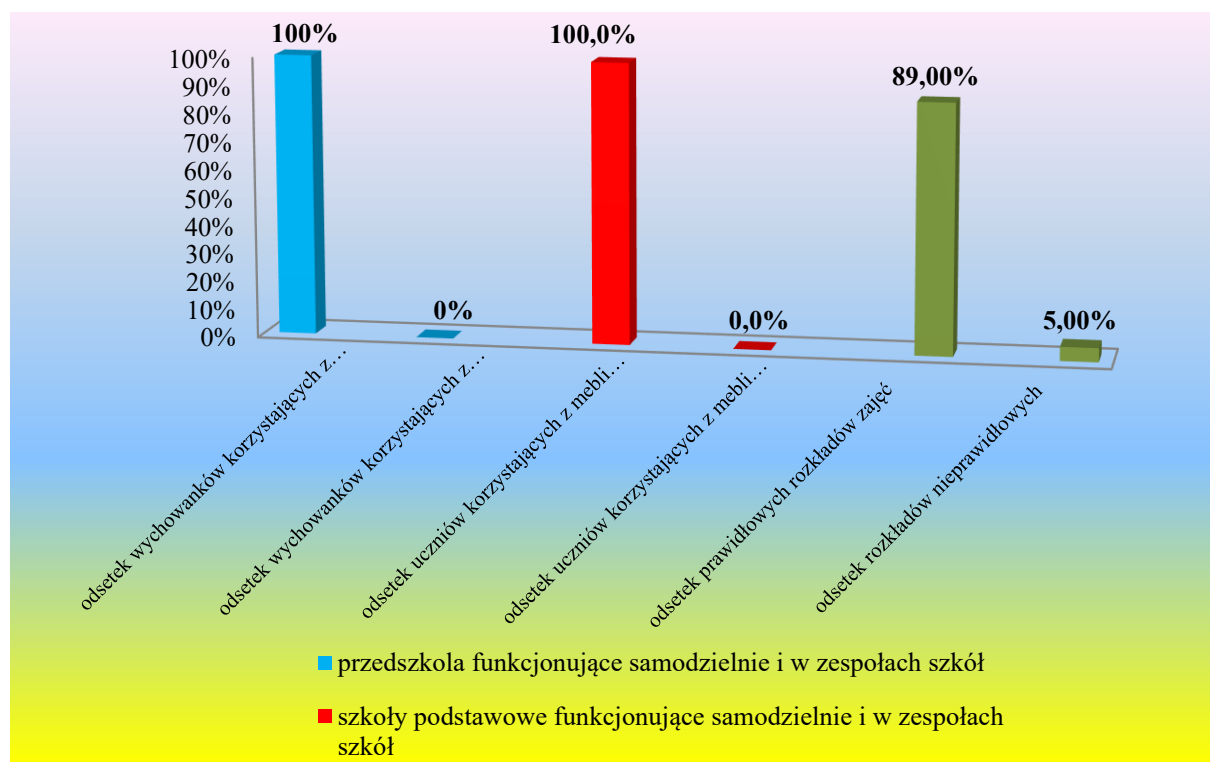
| Wyszczególnienie | rok 2024 | rok 2025 |
|---|----------|----------|
| Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe | 39% | 27% |
| Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane | 14% | 14% |
| Odsetek uczniów korzystających z napoju | 14% | 17% |
| Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym | 59% | 73% |

VI.4. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, ponadto oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł, posiadanie certyfikatów oraz obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność rozłożenia zajęć na przestrzeni tygodnia oraz stałą porę rozpoczynania zajęć, oceniono: 94 tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych w 9 placówkach (szkołach podstawowych), 5 rozkładów w 2 placówkach było niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania, dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 1377 uczniów i wychowanków w 21 placówkach; wszyscy korzystali z mebli dostosowanych do swojego wzrostu, stanowiska prawidłowo zestawione i oznakowane, obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w 10 placówkach (szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie). Oceną objęto 1199 uczniów w 97 oddziałach. Odsetek uczniów, którzy nosili tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała, wynosił 13% wszystkich uczniów zbadanych.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2024 – 2025.

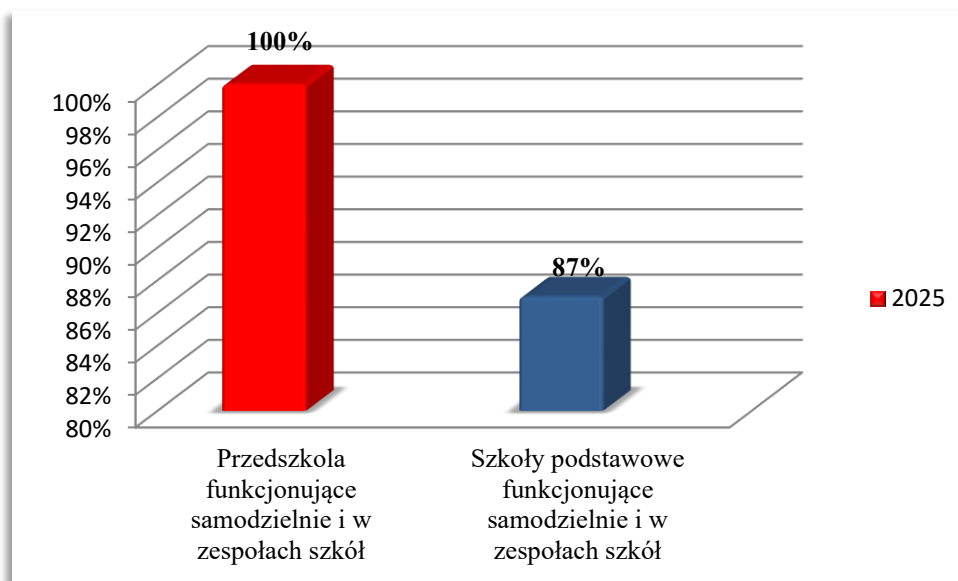
| Wyszczególnienie | 2024 | 2025 |
|--|------|------|
| Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia | 1871 | 1377 |
| Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli | 5% | 0% |
| Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych | 277 | 94 |
| Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania | 9% | 5% |
| Liczba uczniów zbadanych | 1589 | 1199 |
| Odsetek uczniów noszących tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała | 16% | 13% |



Wykres: Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2025.

W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono, iż w 54 placówkach (84% skontrolowanych placówek) odsetek mebli z certyfikatami wynosi 100%.

W zakresie oceny wyposażenia szkół w sprzęt sportowy z certyfikatami stwierdzono, iż 23 placówki (59% skontrolowanych) posiada 100% sprzętu sportowego z certyfikatami.



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

W roku 2025 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych (wydzielone półki w klasach, wydzielone miejsce w bibliotece, szafki indywidualne).

VI.5. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Skontrolowano 55 placówek, w tym 30 półkolonii zimowych i letnich, 21 placówek w obiektach hotelarskich, 2 obozy ze stałą infrastrukturą komunalną oraz 2 placówki w obiektach sezonowych.

We wszystkich placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewnili uczestnikom wyżywienie, z którego skorzystało 966 uczestników.



Wypoczynek dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń, nie zanotowano skarg i interwencji. Nie odnotowano zatruc oraz hospitalizacji wśród uczestników wypoczynku. Odnotowano 1 zachorowanie oraz 1 uraz ciała uczestników obozów sportowo-rekreacyjnych organizowanych w obiektach hotelarskich.

Na jednym z turnusów wypoczynku stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny miejsca do gromadzenia odpadów. Osobą odpowiedzialną ukarano mandatem karnym.

W trakcie trwania wypoczynku przeprowadzono 14 kontroli wspólnie z przedstawicielami Państwowej Straży Pożarnej w Koninie, 6 kontroli z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji w Koninie oraz 2 kontrole wspólnie z pracownikiem Sekcji HŻŻ PSSE w Koninie.

VI.6. Realizacja zadań wynikających z planu zasadniczych przedsięwzięć i zadań dodatkowych.

W roku 2025 przeprowadzono analizy i oceny dotyczące niżej wymienionej tematyki:

- przebiegu letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026,
- posiadania przez przedszkola i szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych,

- dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii,
- nadzoru w obszarze związanym z jakością powietrza w szkołach,
- przygotowania obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej na terenie powiatu konińskiego.

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

- organy prowadzące placówki były adresatami prowadzonych postępowań administracyjnych,
- do organów prowadzących oraz dyrektorów placówek skierowano 10 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- do organów prowadzących oraz dyrektorów placówek skierowano informacje o wynikach oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów oraz przekazano materiały edukacyjne, celem prowadzenia edukacji w tym zakresie zarówno dla uczniów jak i dla rodziców,
- z przedstawicielami Komendy Miejskiej Państwowej Straży Pożarnej w Koninie oraz Komendy Miejskiej Policji w Koninie przeprowadzono wspólne kontrole placówek wypoczynku,
- do dyrektorów placówek skierowano informację o obowiązku stosowania e-Doręczeń przez podmioty publiczne, tj. rozwiązań wynikających z ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych w zakresie doręczania korespondencji z wykorzystaniem publicznej usługi rejestrowanego doręczenia elektronicznego (PURDE) lub publicznej usługi hybrydowej (PUH),
- udzielono informacji dotyczącej interpretacji przepisów prawa w zakresie określenia maksymalnej ilości dzieci, które mogą przebywać w placówce opieki dzieci do lat 3 (na wniosek strony),
- do dyrektorów szkół i przedszkoli wystosowano pismo dotyczące organizacji zajęć z udziałem alpak,
- do dyrektorów szkół wystosowano pismo dotyczące asortymentu w sklepikach szkolnych i automatach vendingowych.

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

- na stronie internetowej PSSE w zakładce „Aktualności”, zamieszczonych jest szereg informacji dot. higieny dzieci i młodzieży.

We wrześniu pracownik Sekcji HD wziął udział w akcji zorganizowanej przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia - Dzień Otwarty „Tak bawili się wasi dziadkowie”. W akcji wzięło udział 150 przedszkolaków z oddziałów „O” z sześciu Przedszkoli usytuowanych na terenie miasta Konina; pracownik Sekcji HD m.in. przeprowadził pokazy właściwie spakowanego tornistra szkolnego, do szkół podstawowych dostarczano materiały edukacyjne dot. tornistrów szkolnych.

Podsumowanie i ocena stanu sanitarnego w zakresie higieny dzieci i młodzieży oraz wypoczynku

Stan sanitarno-higieniczny placówek objętych nadzorem w 2025 r. na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego należy ocenić jako dobry i stabilny, bez stwierdzenia obiektów w złym stanie technicznym lub sanitarnym.

Przeprowadzone kontrole potwierdziły, że większość placówek zapewnia właściwe warunki pobytu dzieci i młodzieży, w tym dostęp do wody, sanitariatów oraz odpowiednich warunków higienicznych. Działania nadzorcze skutkowały eliminacją uchybień o charakterze technicznym i organizacyjnym, które nie miały charakteru zagrożenia bezpośredniego.

Jednocześnie analiza wyników kontroli wskazuje na występowanie obszarów wymagających dalszej poprawy, w szczególności w zakresie:

- infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- organizacji żywienia uczniów,
- obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
- zapewnienia odpowiednich parametrów środowiska nauki (np. oświetlenie),
- organizacji procesu nauczania zgodnie z zasadami higieny.

Pozytywnym zjawiskiem jest poprawa w zakresie ergonomii stanowisk pracy ucznia (100% dostosowania mebli) oraz spadek odsetka nieprawidłowo ułożonych planów zajęć i nadmiernie obciążonych tornistrów.

Wnioski z prowadzonego nadzoru (przyczyny obserwowanych zjawisk)

- 1. Nierównomierny poziom infrastruktury, szczególnie w małych placówkach wiejskich**
Braki w zapleczu sportowym wynikają głównie z ograniczeń finansowych oraz lokalowych, a nie zaniedbań organizacyjnych.
- 2. Zmieniający się model żywienia uczniów**
Spadek liczby uczniów korzystających z obiadów oraz wzrost udziału cateringu może wynikać z:
 - rosnących kosztów posiłków,
 - zmiany preferencji żywieniowych,
 - organizacyjnego upraszczania systemu żywienia przez szkoły.
- 3. Skuteczność działań edukacyjnych i nadzorczych**
Poprawa w zakresie ergonomii, planów lekcji i obciążenia tornistrów wskazuje na rosnącą świadomość dyrektorów i nauczycieli oraz efektywność działań kontrolnych.
- 4. Niedostateczne wdrożenie procedur w wybranych obszarach**
Występowanie uchybień dotyczących m.in. oświetlenia, poidelek czy opieki zdrowotnej wskazuje na potrzebę dalszego wzmacniania nadzoru wewnętrznego w placówkach.

Kierunki działań i wnioski na przyszłość

- Poprawa infrastruktury sportowej
 - dążenie do zapewnienia pełnego zaplecza sanitarnego przy salach gimnastycznych,
 - ograniczenie liczby placówek korzystających z zastępczych form realizacji zajęć wychowania fizycznego,
 - wspieranie inwestycji w małych szkołach, szczególnie na terenach wiejskich.
- Wzmocnienie nadzoru nad żywieniem dzieci i młodzieży
 - analiza przyczyn spadku korzystania z posiłków,
 - promowanie pełnowartościowego żywienia w szkołach,
 - monitorowanie jakości usług cateringowych.
- Dalsze działania w zakresie ergonomii i zdrowia ucznia
 - kontynuacja kontroli obciążenia tornistrów,
 - utrzymanie właściwego doboru mebli,
 - edukacja uczniów i rodziców w zakresie profilaktyki zdrowotnej.
- Poprawa warunków środowiska nauki
 - egzekwowanie właściwego oświetlenia w pomieszczeniach,
 - dalsza kontrola zgodności planów zajęć z zasadami higieny pracy umysłowej.
- Wdrożenie i standaryzacja procedur wewnętrznych
opracowanie i aktualizacja procedur dotyczących:
 - jakości wody w poidelkach,
 - nadzoru sanitarnego w placówkach,
 - opieki zdrowotnej nad uczniami.
- Kontynuacja działań edukacyjno-informacyjnych
 - zwiększenie świadomości kadry zarządzającej i personelu,
 - promowanie dobrych praktyk w zakresie higieny i organizacji pracy szkoły,
 - wspieranie placówek w dostosowywaniu się do wymagań.
- Ukierunkowanie nadzoru na obszary ryzyka ze szczególną uwagą na:
 - małe placówki,
 - obiekty z ograniczoną infrastrukturą,
 - obszary, w których wcześniej stwierdzano uchybienia.

Stan sanitarny placówek oświatowych i wypoczynku dzieci i młodzieży w 2025 r. nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia. Kluczowe wyzwania dotyczą poprawy infrastruktury, organizacji żywienia oraz dalszego wzmacniania działań profilaktycznych i edukacyjnych. Priorytetem na kolejne lata powinno być podejście systemowe, łączące nadzór, edukację oraz wsparcie organizacyjne placówek.

VII. OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKÓW

W 2025 roku **pod nadzorem** Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie znajdowały się **2933 obiekty** żywności i żywienia oraz prowadzące działalność na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2024 r. – 2667).



Do kontroli w 2025 r. **zaplanowano 311 obiektów** żywieniowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 164 obiekty** (w, których przeprowadzono 164 kontrole, w tym 147 kontrole kompleksowe, obejmujące wszystkie obszary działalności kontrolowanych przedsiębiorstw spożywczych), co stanowiło **52,53 % realizacji planu kontroli**.

Dodatkowo skontrolowano 284 obiekty, w których przeprowadzono **602 kontrole**.

Tabela: Kontrole dodatkowe (tematyczne, interwencyjne, sprawdzające)

| Lp. | Przedmiot kontroli | Ilość kontroli dodatkowych |
|-----|--|----------------------------|
| 1. | Wnioski podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności | 172 |
| 2. | Sprawdzenie usunięcia stwierdzonych niezgodności | 66 |
| 3. | Interwencje klientów | 93 |
| 4. | Wzmocniony nadzór nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim | 47 |
| 5. | Postępowanie w ramach funkcjonowania systemu RASFF | 41 |
| 6. | Graniczna kontrola sanitarna żywności importowanej i eksportowanej | 67 |
| 7. | Pobór i ocena prób żywności | 96 |
| 8. | Inne obszary | 20 |

Wśród zakładów znajdujących się pod nadzorem organu **58 % stanowią zakłady o niskim ryzyku, 38 % o średnim ryzyku oraz 4 % o wysokim ryzyku** dotyczącym bezpieczeństwa żywności. Wśród kategorii o wysokim ryzyku 90 % stanowią producenci żywności: w tym: 80 % wytwórni lodów, 66 % ciastkarni, 33 % piekarni.

Łącznie skontrolowano 448 obiektów żywieniowo-żywnościowych oraz działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono **766 kontroli**, w tym 67 kontroli w ramach granicznej kontroli sanitarnej. Ogółem skontrolowano **15 % ogólnej liczby obiektów**.

Tabela: Ilość zakładów objętych czynnościami kontrolnymi w poszczególnych kategoriach

| Lp. | Rodzaj zakładów | Ilość zakładów objętych czynnościami kontrolnymi (%) |
|-----|---|--|
| 1. | Obiekty produkcji żywności (z wyjątkiem produkcji podstawowej, dostaw bezpośrednich, RHD) | 37 |
| 2. | Obiekty obrotu żywnością (z wyjątkiem środków transportu) | 18 |
| 3. | Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego | 27 |
| 4. | Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego | 14 |
| 5. | Zakłady produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością | 18 |

Na podstawie decyzji organu w 2025 r. z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności **wykreślono 58 zakładów**.

Interwencje

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **134 kontrole interwencyjne**, w tym:

- **93** dotyczące nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności, z czego 37 kontroli wykazało nieprawidłowości,
- **41** w ramach funkcjonowania systemu RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach), w związku z otrzymanymi powiadomieniami o niebezpiecznej żywności lub wyrobach do kontaktu z żywnością.

Do PPIS w Koninie wpłynęło ogółem **98 interwencji**. Informacje o niezgodnościach zgłaszane były przede wszystkim przez osoby prywatne. Ponadto rejestrowane były zgłoszenia lekarzy o wystąpieniu pojedynczych przypadków WZW A, które wymagały podjęcia działań.

Tabela 3. Zakres interwencji zarejestrowanych w 2025 r.

| Lp. | Zakres interwencji | Ilość interwencji |
|-----|---|-------------------|
| 1. | Niewłaściwa jakość żywności wprowadzanej do obrotu. | 29 |
| 2. | Wystąpienie objawów chorobowych po spożyciu żywności lub pojedynczych przypadków zachorowań WZW. | 22 |
| 3. | Niewłaściwe warunki higieniczne podczas przygotowywania potraw, sprzedaży żywności. | 20 |
| 4. | Obecność szkodników w pomieszczeniach żywnościowych. | 5 |
| 5. | Niewłaściwe znakowanie, prezentacja suplementów diety. | 4 |
| 6. | Niewłaściwe warunki przechowywania żywności. | 3 |
| 7. | Brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością. | 2 |
| 8. | Prowadzenie nielegalnej działalności bez formalnego poinformowania organu. | 2 |
| 9. | Niewłaściwy sposób żywienia dzieci w przedszkolu. | 2 |
| 10. | Niewłaściwe postępowanie z odpadami. | 1 |
| 11. | Niewłaściwa temperatura podczas transportu żywności. | 1 |

Wyniki 37 kontroli interwencyjnych wykazały nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach.

Tabela: Najczęściej stwierdzane niezgodności w wyniku kontroli podejmowanych w związku z doniesieniami klientów.

| Lp. | Nieprawidłowości stwierdzane w związku z kontrolami interwencyjnymi | Liczba zakładów z nieprawidłowościami |
|-----|---|---------------------------------------|
| 1. | Brak czystości i porządku w pomieszczeniach żywnościowych. | 18 |
| 2. | W obrocie znajdowała się żywność o niewłaściwej jakości, w tym po upływie okresów przydatności do spożycia | 15 |
| 3. | Nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością. | 15 |
| 4. | Niewłaściwa segregacja żywności o różnym stopniu przetworzenia w urządzeniach chłodniczych (łączone przechowywanie żywności gotowej do spożycia z żywnością wymagającą obróbki wstępnej). | 11 |
| 5. | Umywalki nie były wyposażone w środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. | 10 |

| | | |
|-----|---|----|
| 6. | Nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, w tym nietrwalej mikrobiologicznie. | 10 |
| 7. | Brak wglądu w miejscu zatrudnienia do orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu. | 9 |
| 8. | Brak przestrzegania zasad ustalonych w zakładowych systemach utrzymania bezpieczeństwa żywności (GHP, GMP, HACCP). | 6 |
| 9. | Brak lub niewłaściwa odzież robocza. | 6 |
| 10. | Niewłaściwe zabezpieczenie zakładów przed dostępem szkodników. | 5 |
| 11. | Brak środków do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością. | 4 |
| 12. | Brak wody przy stanowiskach do mycia rąk lub do mycia żywności lub do mycia sprzętu i wyposażenia. | 3 |

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożono **33 mandaty na ogólną kwotę 8 200 zł**. Ponadto zostały wydane **4 decyzje merytoryczne: w tym 1 zamykająca** automat do lodów, 1 uchylająca urzędowe zamknięcie oraz 2 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego.

Przyczynami zamknięcia automatu do lodów były nieprawidłowości w prowadzonej działalności oraz kwestionowane wyniki badań lodów pobranych do badań laboratoryjnych w związku (klient w interwencji informował o wystąpieniu objawów chorobowych po spożyciu lodów). Przedsiębiorca odpowiedzialny za zakład - automat do lodów, usunął niezgodności oraz przeprowadził właścicielskie badanie lodów z automatu w kierunku mikrobiologicznym (Enterobacteriaceae). Wynik badania właścicielskiego potwierdził skuteczną dezynfekcję maszyny do produkcji lodów. Organ wydał decyzję uchylającą urzędowe zamknięcie zakładu, działalność została wznowiona.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w sprawach dotyczących zakładów znajdujących się pod nadzorem innych organów, kierowane były pisma przekazujące wyniki kontroli lub przekazujące sprawę w części dotyczącej kompetencji tych organów (Inspekcja Pracy, Inspekcja Weterynaryjna, Nadzór Budowlany, inne organy PIS) – przekazano 8 pism.

W wyniku 1 interwencji konsumenckiej, w systemie iRASFF sporządzone zostało powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi dotyczące stwierdzenia ropnia w mięsie zakupionym w hipermarkecie. Sprawa została również przekazana Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Kutnie który sprawował nadzór nad zakładem producenta mięsa.

Działania związane ze zgłoszeniami pojedynczych przypadków WZW A zostały opisane w części sprawozdania dotyczącej ognisk zatruc pokarmowych.

Decyzje administracyjne

Ogółem w 2025 r. w zakresie higieny żywności i żywienia wydane zostało **469 decyzji administracyjnych** (w 2024 r. – 571), w tym:

- **271 decyzji merytorycznych: 116** decyzji dotyczących zatwierdzenia zakładów do prowadzenia działalności, **43** decyzje zatwierdzających dodatkowy zakres działalność w istniejących zakładach, **28** decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego wszczętego na wniosek podmiotów, **58** decyzji wykreślające zakłady z rejestru obiektów nadzorowanych, **19** decyzji merytorycznych, **7** decyzji uchylających dotychczas obowiązujące zatwierdzenia w związku ze zmianą zakresu prowadzonej działalności.
- **198 decyzji płatniczych**, w tym 131 decyzji wydanych w związku z naruszeniem przepisów sanitarno-higienicznych, 65 decyzji płatniczych dotyczących opłaty za przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej oraz 2 decyzje dotyczących innych czynności kontrolnych.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **19 decyzji merytorycznych**.

Tabela: Decyzje merytoryczne wydane w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach.

| Lp. | Przedmiot decyzji | Liczba wydanych decyzji | Uwagi |
|-----|---|-------------------------|--|
| 1. | Poprawa stanu sanitarnego zakładów, wdrożonych systemów utrzymania bezpieczeństwa żywności, informacji przekazywanych konsumentom wraz z żywnością. | 10 | |
| 2. | Zamknięcie zakładu w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka | 2 | <ul style="list-style-type: none"> - 1 decyzja dotyczyła zakładu małej gastronomii (decyzja została uchylona, gdyż uchybienia stanowiące podstawę zakazu zostały usunięte), - 1 decyzja dotycząca automatu do lodów, wydana w związku z uzyskaniem kwestionowanego wyniku mikrobiologicznego badania lodów (przekroczona dopuszczalna liczba Enterobacteriaceae) – przedsiębiorca przeprowadził działania korygujące oraz prawidłowe warunki higieny produkcji zostały potwierdzone ponownym badaniem, w wyniku czego zakład został ponownie uruchomiony |
| 3. | Uchylenie zamknięcia zakładów | 2 | |
| 4. | Wycofanie z obrotu żywności stanowiącej przedmiot postępowania w ramach procedury RASFF | 1 | decyzja dotyczyła magazynu hurtowego, do którego dostarczony został środek spożywczy niebezpieczny (umieszczony w systemie RASFF) – przedsiębiorca nie podejmował współpracy z organem, nie posiadał procedur postępowania w przypadku zidentyfikowania żywności o złej jakości oraz nie przedstawiał dokumentów potwierdzających skuteczne działania w zakresie wycofania kwestionowanej żywności z rynku, w związku z czym obowiązki strony zostały określone w decyzji organu |
| 5. | Umorzenie postępowania administracyjnego | 1 | postępowanie administracyjne wszczęte przez organ w związku ze stwierdzeniem uchybień w kontrolowanym zakładzie – uchybienia zostały usunięte dobrowolnie przez podmiot odpowiedzialny za zakład |
| 6. | Przedłużenie terminu do wykonania obowiązków | 1 | |
| 7. | Warunkowe zatwierdzenie zakładu jako przedsiębiorstwo spożywcze | 1 | |
| 8. | Wygaszenie obowiązków strony ustalonych w decyzji administracyjnej | 1 | zaprzeszanie przez przedsiębiorcę prowadzenia działań, wobec których wydany został nakaz |

Postępowanie karne

Tabela: Postępowanie karne w kontrolowanych zakładach

| Lp. | Rodzaj postępowania | Liczba zastosowanych środków | Kwota (zł) |
|-----|---|------------------------------|------------|
| 1. | Mandaty karne | 55 | 13 400 |
| 2. | Tytuły wykonawcze | 3 | |
| 3. | Postanowienia o nałożeniu grzywny | 6 | 12 000 |
| 4. | Wnioski o nałożenie kary pieniężnej do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego | 8 | |

Postępowanie mandatowe dotyczyło naruszenia przepisów art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w różnych obszarach tj.:

- nie przestrzegano obowiązujących wymagań higienicznych – brak czystości, niewłaściwe warunki przechowywania żywności (nieodpowiednia temperatura, niewłaściwa segregacja), brak odpowiedniej odzieży roboczej, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk,
- zatrudniano osoby, które nie posiadały aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- wykorzystywano do produkcji lub wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nie wykonywano czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi prawnemu (zasada „krok w tył – krok w przód”).

Wnioski o nałożenie kary pieniężnej skierowane do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczyły prowadzenia nielegalnej działalności bez złożenia formalnego wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru obiektów nadzorowanych przez organ lub poszerzenia dotychczas prowadzonej działalności poza urzędowo zatwierdzony zakres. Nielegalna działalność została stwierdzona wobec:

- **2** tymczasowych zakładów małej gastronomii, w których przedsiębiorcy włączyli do działalności zakładu dodatkowe pomieszczenie magazynowe, bez powiadomienia organu oraz bez uzyskania zatwierdzenia, dodatkowo w tym zakładzie została poszerzona działalność poza zatwierdzony zakres (przygotowywaniu potraw wykorzystywane były warzywa wymagające prowadzenia obróbki wstępnej), o czym organ nie został powiadomiony, a przedsiębiorstwo w tym zakresie nie uzyskało zatwierdzenia,
- **2** ruchomych zakładów małej gastronomii,
- **1** innego obiektu obrotu żywnością, w którym prowadzona była działalność w zakresie magazynowania i sprzedaży, w tym przez Internet wód butelkowanych,
- **1** zakładu usług cateringowych,
- **1** przetwórni warzyw,
- **1** magazynu skupującego płody rolne.

W 2025 r. nie kierowano wniosków do Sądu Rejonowego oraz zawiadomień do Prokuratury Rejonowej w Koninie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

W roku sprawozdawczym **zatwierdzono** w drodze decyzji administracyjnej ogółem **116** zakładów. Ponadto w **43** istniejących obiektach **zatwierdzony został dodatkowy zakres działalności**, związany z włączeniem produktów i procesów technologicznych nie ujętych we wcześniejszym zatwierdzeniu.

W 2025 roku w związku z procedurą rejestracji przedsiębiorstw spożywczych, które nie podlegają zatwierdzaniu oraz na wniosek podmiotów działających na rynku spożywczym o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do prowadzonego rejestru ogółem **wpisano 191 zakładów**, w tym:

- **160** zakładów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego dostarczanej do zakładów przetwórstwa spożywczego lub do punktów skupu z przeznaczeniem na cele spożywcze i zakładów produkcji pierwotnej działające w ramach dostaw bezpośrednich,
- **1** zakład prowadzący rolniczy handel detaliczny,
- **3** zakłady prowadzące dostawy bezpośrednie,
- **1** zakład prowadzący produkcję pierwotną i rolniczy handel detaliczny,
- **5** zakładów prowadzących produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie,
- **1** zakład prowadzący produkcję pierwotną, rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie,
- **2** miejsca wprowadzające do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością,
- **10** innych obiektów obrotu żywnością,
- **7** zakładów wytwarzających żywność w warunkach domowych,
- **1** zakład produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością (wyroby z folii).

Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności

W zakresie wdrożenia przez przedsiębiorców sektora spożywczego systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności stwierdzono, że w **1756** zakładach wdrożone są i stosowane instrukcje dobrej praktyki higieny, co stanowi **60 %** ogólnej liczby obiektów (w 2024 r. – 64,5 %).

W **886** zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wdrożone są zasady systemu HACCP, co stanowi **31 %** ogólnej liczby zakładów (w 2024 r. – 32,6 %).

VII.1. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze.

a. Obiekty obrotu żywnością.

Pod nadzorem organu znajdują się **1093** obiekty obrotu żywnością (w 2024 r. – 1070 obiektów), w tym: 468 sklepów spożywczych, 84 supermarkety, 21 kiosków, 63 apteki, 50 hurtowni środków spożywczych ogólnego spożycia, 3 hurtownie wprowadzające do obrotu suplementy diety, 101 obiektów ruchomych i tymczasowych, 131 środków transportu, 172 inne obiekty obrotu żywnością.

Liczba marketów wielkopowierzchniowych utrzymała się na poziomie ubiegłego roku.

W przeważającej części magazyny hurtowe wprowadzają do obrotu mieszany asortyment żywności.

Wśród magazynów specjalizujących się w sprzedaży żywności obejmującej określony asortyment znajduje się:

- 8 magazynów prowadzących obrót przyprawami i suszonymi ziołami,
- 5 magazynów sprzedaży warzyw i owoców,
- 4 sprzedające owoce (w tym część zajmuje się również skupem owoców lub działa w ramach zrzeszonych grup producentów pierwotnych),
- 4 magazyny specjalizują się we wprowadzaniu do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 2 magazyny zaopatrujące zakłady małej gastronomii,
- 1 magazyn wprowadzający do obrotu żywność mrożoną (mrożnia).

Pod nadzorem organu znajdują się również trzy magazyny stanowiące centra dystrybucyjne dla sieci sklepów, w tym sieci Eurocash (2 magazyny, jeden o zasięgu lokalnym, drugi zaopatrujący sklepy na terenie kraju) oraz Twój Market.

Pod nadzorem organu znajdują się 3 magazyny suplementów diety. Suplementy diety wprowadzane są do obrotu pod własną marką przedsiębiorstw (są to podmioty dokonujące powiadomienia GIS o pierwszym wprowadzeniu produktów na teren Polski). Suplementy wytwarzane są w ramach umów kontraktowych w zewnętrznych firmach. Z magazynów prowadzona jest również sprzedaż internetowa poprzez własne strony i portal Allegro.pl. Stwierdzić należy, że jest to grupa obiektów wykazująca dynamiczny rozwój wynikający

z aktualnego dużego popytu na ten asortyment żywności. Kontrole przeprowadzone w 2 magazynach wykazały nieprawidłowości w zakresie informacji przekazywanych konsumentom w ofertach handlowych prezentowanych na stronach internetowych.

W ofertach znajdowały się nieautoryzowane oświadczenia zdrowotne oraz niedopuszczone w prezentacji suplementów diety oświadczenia medyczne. Treści niezgodne z prawem żywnościowym zostały usunięte z ocenianych ofert sprzedaży.

Tabela: Nadzór nad obiektami obrotu żywnością

| Lp. | Obszar działań | Liczba przeprowadzonych działań |
|-----|---|--|
| 1. | Skontrolowane zakłady | 182 zakłady |
| 2. | Kontrole ogółem | 307 |
| 3. | Kontrole kompleksowe (zaplanowane do realizacji w 2025 r. | 64 |
| 4. | Kontrole interwencyjne | 82 |
| 5. | Zakłady zatwierdzone w 2025 r. | 49 zakładów (w tym 6 supermarketów) |
| 6. | Decyzje merytoryczne wydane w związku z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego | 3 |
| 7. | Mandaty karne/kwota | 18/4 000 zł |
| 8. | Wnioski do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej | 2 |
| 9. | Zakłady, w których wdrożona jest dobra praktyka higieniczna | 821 (75 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 10. | Zakłady, w których wdrożony jest system HACCP | 396 (36 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 11. | Pobrane próbki żywności | 256 |
| 12. | Pobrane próbki wyrobów do kontaktu z żywnością | 2 |
| 13. | Próbki zakwestionowane z uwagi na niespełnienie wymagań prawa żywnościowego | 9 |

W grupie obiektów obrotu żywnością 629 zakładów uzyskało niskie ryzyko, 462 zakłady ryzyko średnie oraz 2 zakłady ryzyko wysokie.

Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach oraz z otrzymanych powiadomień o niezgodnościach stwierdzonych wobec produktów umieszczonych w systemie RASFF.

Próbki do badań laboratoryjnych pobierane były głównie w: supermarketach (130 próbek) oraz magazynach hurtowych (107 próbek). Pozostałe próbki zostały pobrane: w sklepach (14 próbek), aptekach (2 próbki) oraz w innym obiekcie obrotu żywnością (1 próbka).

Zakwestionowane zostało 9 próbek:

- 5 próbek suplementu diety, w których stwierdzona obecność Salmonelli spp. w 25 g. produktu,
- 1 próbka soku z buraka kiszzonego – produkt został pobrany w supermarkecie w związku z interwencją klienta, dotyczącą niewłaściwego zapachu; ocena laboratoryjna próbki wykazała nieswoiste obcy zapach oraz ciągliwą śluzowatą konsystencję;
- 1 próbka orzechów pinii - produkt pobrany zgodnie z planem poboru prób w supermarkecie; badania wykazały przekroczenie dopuszczalnego poziomu kadmu w produkcie;
- 1 próbka wyrobu do kontaktu z żywnością – chochła pobrana do badań zgodnie z rocznym planem poboru prób – przeprowadzone badania wykazały przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin,
- 1 próbka płynnych słodczy pobranych do badań laboratoryjnych w innym obiekcie obrotu żywnością w kierunku substancji dodatkowych – barwników (badania laboratoryjne nie wykazały niezgodności); dodatkowo ocenione zostało znakowanie produktu – ocena wykazała niezgodność w zakresie wyrażenia odnoszącego się do określenia kategorii dodatku tj. substancji konserwującej.

Tabela: Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w obiektach obrotu żywnością

| Lp. | Rodzaj zakładu | Nieprawidłowości | Zastosowane postępowanie |
|-----|------------------|---|---|
| 1. | Sklepy spożywcze | <ul style="list-style-type: none"> - w obrocie znajdowała się żywność o złej jakości tj.: po upływie okresów przydatności do spożycia, zanieczyszczona szkodnikami, - brak właściwej higieny w zakresie czystości i porządku powierzchni zakładu, wyposażenia, również wyposażenia bezpośrednio kontaktującego się z żywnością, brak środków do dezynfekcji powierzchni, - niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie, - nieprzestrzegane były standardy dotyczące utrzymania higieny pracowników – niewłaściwa odzież robocza, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk, - w miejscu zatrudnienia brak było orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, | <p>13 mandatów karnych/3 000 zł</p> <p>Nieprawidłowości zostały usunięte dobrowolnie przez podmioty odpowiedzialne za zakłady.</p> |
| 2. | Magazyny hurtowe | <ul style="list-style-type: none"> - zły stan techniczny pomieszczeń, - brak działań w zakresie wycofania z rynku produktu niebezpiecznego umieszczonego w systemie RASFF oraz brak prawidłowej dokumentacji dotyczącej systemu identyfikowalności żywności stanowiącej przedmiot obrotu w magazynie oraz działań wdrażanych w sytuacji wycofania żywności o niewłaściwej jakości z rynku – przedsiębiorca nie współpracował z organem, - przedsiębiorca w internetowych ofertach handlowych dotyczących suplementów diety umieszczał oświadczenia, których treści były niezgodne z prawem tj. wprowadzały konsumenta w błąd, nie posiadały autoryzacji Komisji Europejskiej, wskazywały na działanie zapobiegania leczenia chorób, | <p>Wydane zostały 3 decyzje nakładające obowiązki na podmioty prowadzące kontrolowane przedsiębiorstwa – obowiązki wynikające z decyzji zostały wykonane/lub część obowiązków została wygaszona z uwagi na likwidację magazynu.</p> <p>W wyniku postępowań prowadzonych w ramach procedury RASFF z obrotu wycofano 1343 opakowania środków spożywczych i 10 kg żywności luzem.</p> |

b. Obiekty produkcji żywności.

Pod nadzorem organu znajduje się **170 obiektów produkcji żywności** (w 2024 r. – 156 zakładów), oprócz zakładów produkcji pierwotnej, RHD i dostawców bezpośrednich.

W zakładach produkcyjnych największą grupę stanowią automaty do lodów (70 zakładów). Znaczącą część stanowią również producenci żywności w warunkach domowych (27 zakładów produkujących głównie wyroby ciastkarskie, również pieczywo, olej), piekarnie (21 zakłady), ciastkarnie (15 zakładów), inne wytwórnie żywności (16 zakładów: zakład konfekcjonujący żywność, producent wafli ryżowych, ciasteczek zbożowych, produktów śniadaniowych, producent lodu, produkcja kanapek, pasty orzechowej, żuru, deserów z udziałem owoców). Dodatkowo na terenie powiatu konińskiego znajduje się: 5 wytwórni lodów, 5 przetwórni owocowo-warzywnych, 4 młyny, 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych, 3 wytwórnie mieszanek przyprawowych, 2 wytwórnie suplementów diety.

Tabela: Nadzór nad obiektami produkcji żywności

| Lp. | Obszar działań | Liczba przeprowadzonych działań |
|-----|---|--|
| 1. | Skontrolowane zakłady | 61 zakładów |
| 2. | Kontrole ogółem | 171 |
| 3. | Kontrole kompleksowe (zaplanowane do realizacji w 2025 r. | 45 |
| 4. | Kontrole interwencyjne | 14 (8 kontroli związanych z interwencjami klientów, 6w związku z procedurą RASFF) |
| 5. | Graniczna kontrola sanitarna | 66 kontroli |
| 6. | Decyzje merytoryczne wydane w związku z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego | 7 (w tym 1 decyzja nakazująca zamknięcie automatu do lodów) |
| 7. | Mandaty karne/kwota | 6/1 500 zł |
| 8. | Wnioski do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej | 1 |
| 9. | Zakłady, w których wdrożona jest dobra praktyka higieniczna | 146 (85 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 10. | Zakłady, w których wdrożony jest system HACCP | 95 (55 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 11. | Pobrane próbki żywności | 76 |
| 12. | Próbki zakwestionowane z uwagi na niespełnienie wymagań prawa żywnościowego | 13 |

W zakładach produkcji żywności (1 wytwórni mieszanek przyprawowych, 1 młynie i 1 innej wytwórni żywności) przeprowadzono 6 kontroli w związku z działaniami wynikającymi z systemu RASFF. Kontrole zostały przeprowadzone z uwagi na uzyskanie informacji o niezgodnościach stwierdzonych wobec żywności znajdujące się w obrocie lub wprowadzonej już do obrotu z kontrolowanych zakładów produkcyjnych.

Niezgodności dotyczyły:

- przekroczenia NDP dla alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano,
- rtęci w gorczycy,
- pozostałości pestycydu – chloropiryfosu metylowego w kukurydzy z Brazylii,
- obecności niedozwolonego barwnika w produkcie do barwienia żywności,
- ochratoksyny A w ziarnie żyta.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas kontroli wydane zostało **7 decyzji administracyjnych** nakładających na podmioty odpowiedzialne za zakłady obowiązki podlegające realizacji w ustalonym czasie, w tym:

- 1) 2 decyzje dotyczące automatu do lodów, 1 nakazująca jego zamknięcie i 1 uchylająca urzędowe zamknięcie w związku z wykonaniem nałożonych na stronę obowiązków. Kontrola w wyniku której dokonano urzędowego zamknięcia była kontrolą interwencyjną, podjętą w związku z doniesieniem klienta o wystąpieniu objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu lodów z automatu. Podstawą zamknięcia były nieprawidłowe funkcjonowanie zakładu oraz kwestionowane wyniki badań 5 z 10 pobranych w trakcie kontroli próbek lodów z automatu. Lody zanieczyszczone były mikrobiologicznie - stwierdzono przekroczenie liczby Enterobacteriaceae, co świadczyło o niezachowaniu higieny produkcji. Ponadto nieprawidłowości dotyczyły braku czystości i porządku, nieprawidłowych warunków przechowywania żywności, braku orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych, braku ciepłej wody w zakładzie, niewłaściwego postępowania ze ściekami. Przedsiębiorca usunął niezgodności oraz przeprowadził właścicielskie badanie laboratoryjne w kierunku mikrobiologicznym, które potwierdziło, że maszyna do produkcji lodów została skutecznie zdezynfekowana. Organ uchylił urzędowe zamknięcie zakładu.
- 2) 3 decyzje w grupie piekarni, w tym 1 dotycząca poprawy stanu sanitarno-higienicznego, 1 przedłużająca termin do wykonania określonych obowiązków oraz 1 decyzja o warunkowym zatwierdzeniu w związku z koniecznością wydzielenia prawidłowego pomieszczenia do czynności porządkowych oraz odpowiedniego zamknięcia obszaru przeznaczonego do czyszczenia pojemników transportowych - obowiązki określone w decyzjach zostały wykonane.
- 3) 1 decyzja wydana wobec ciastkarni, nakazująca przedsiębiorcy przedstawienie dowodów świadczących o realizacji przez przedsiębiorcę badań właścicielskich własnego wyrobu na zgodność z rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2005 r. Nr 338, poz. 1) – zarządzenie zostało wykonane.
- 4) 1 decyzja wydana wobec młyna, dotycząca aktualizacji i poprawy wdrożonego w zakładzie systemu HACCP w związku z czynnościami kontrolnymi, wyniku których stwierdzone zostało, że dostarczone do młyna ziarno żyta jest nadmiernie zanieczyszczone ochratoksyną A, a przedsiębiorca nie posiada skutecznych narzędzi w ramach systemu HACCP, które pozwalają panować nad zagrożeniami - zarządzenia zostały wykonane.

W grupie zakładów produkcji żywności - 45 uzyskało niskie ryzyko, 94 ryzyko średnie, a 31 zakładów ze względu na produkowany asortyment skategoryzowano jako ryzyko wysokie. Wśród zakładów o wysokim ryzyku związanym z bezpieczeństwem żywności znajdują się: wytwórnie lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia koncentratów spożywczych, producenci żywności w warunkach domowych oraz inne wytwórnie żywności.

Przyczyny zakwestionowania próbek żywności pobranych w zakładach produkcyjnych:

- przekroczona dopuszczalna liczba Enterobacteriaceae – zakwestionowane zostało 10 próbek lodów z automatu (w 2 automatach)
- przekroczony dopuszczalny poziom ochratoksyny A - 1 próbka ziarna żyta (pobrana w młynie),
- przekroczony NDP pozostałości pestycydu – pirymifosu metylowego - 2 próbki kukurydzy z Brazylii (z tej samej partii surowca pobranej w innej wytwórni żywności).

Graniczne kontrole sanitarne przeprowadzone wobec towarów importowanych do Polski i eksportowanych z Polski (przewaga eksportu nad importem) nie wykazały niezgodności, wobec ocenianych produktów wydane zostało 66 świadectw jakości zdrowotnej.

c. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

Pod nadzorem organu znajdują się **504 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego** (w 2024 r. – 463 zakłady), w tym: 154 zakłady małej gastronomii, 151 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych i 2 gospodarstwa agroturystyczne. W tej grupie obiektów 237 zakładów uzyskało niskie ryzyko, a 258 ryzyko średnie i 9 ryzyko wysokie.

Tabela: Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego

| Lp. | Obszar działań | Liczba przeprowadzonych działań |
|-----|---|---|
| 1. | Skontrolowane zakłady | 136 zakładów |
| 2. | Kontrole ogółem | 204 |
| 3. | Kontrole kompleksowe (zaplanowane do realizacji w 2025 r. | 18 |
| 4. | Kontrole interwencyjne | 29 |
| 5. | Decyzje merytoryczne wydane w związku z wymaganiami prawa żywnościowego | 9 (w tym 1 decyzja nakazująca zamknięcie zakładu małej gastronomii) |
| 6. | Mandaty karne/kwota | 27/7 100 zł |
| 7. | Wnioski do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej | 4 |
| 8. | Zakłady, w których wdrożona jest dobra praktyka higieniczna | 397 (77 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 9. | Zakłady, w których wdrożony jest system HACCP | 295 (58 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 10. | Pobrane próbki żywności | 30 |
| 11. | Próbki zakwestionowane z uwagi na niespełnienie wymagań prawa żywnościowego | 0 |

W wyniku 37 kontroli zakładów żywienia zbiorowego otwartego **stwierdzone zostały nieprawidłowości**, między innymi:

- brak czystości i porządku,
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych w zakresie łącznego przechowywania żywności o różnym stopniu przetworzenia,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności (w miejscach do tego nieprzeznaczonych – poza magazynami),
- w miejscu zatrudnienia brak pracowniczych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach,
- w obrocie znajdowała się żywność po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowo przechowywany sprzęt do celów porządkowych, zastawa stołowa, opakowania jednorazowe,
- nieprawidłowe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
- niewłaściwie zorganizowane stanowiska robocze: do czyszczenia narzędzi i wyposażenia, wstępnej obróbki warzyw
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,
- brak dokumentacji umożliwiającej identyfikację żywności,
- nieprawidłowości w zakresie przestrzegania zasad dobrej praktyki higieny, HACCP,
- zły stan sanitarny i techniczny powierzchni (ścian, podłóg, sufitów) i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością,
- procesy technologiczne były prowadzone niezgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej lub brak ustalonych zasad GMP w odniesieniu do prowadzonych procesów.

- działalność została poszerzona o zakres nieuwzględniony w uzyskanym zatwierdzeniu. W związku z nieprawidłowościami stanowiącymi wykroczenie, stosowane było postępowanie mandatowe.

Wydane przez organ w związku z nieprawidłowościami **decyzje merytoryczne** dotyczyły:

- dostosowanie warunków sanitarnych do obowiązujących przepisów - 5 decyzji (przedmiotem decyzji było: poprawa kondycji sanitarno-technicznej pomieszczeń i wyposażenia, zaprzestanie magazynowania żywności w pomieszczeniach nie stanowiących przedmiotu zatwierdzenia, zorganizowanie właściwych warunków do przechowywania sprzętu i wyposażenia do czynności porządkowych, zapewnienie odpowiedniego odprowadzenia wody zużytej z urządzeń do mycia rąk i wyposażenia, opracowanie i wdrożenie zasad GHP, GMP oraz HACCP,
- zamknięcie zakładu małej gastronomii – 1 decyzja (podstawę wydania decyzji stanowiło: rażący brak porządku i czystości, brak orzeczenia lekarskiego pracownika, przechowywanie żywności odbywało się w niewłaściwych warunkach, ściany w pomieszczeniu kuchni były w znacznym stopniu porażone pleśnią, brak informacji o składnikach alergicznych występujących w przygotowywanych potrawach; współpraca z przedsiębiorcą wykazywała trudności – niezgodności usuwane były stopniowo, a przedsiębiorca nie zastosował się do nakazu zamknięcia zakładu - zakład prowadził regularną działalność; w tej sprawie wszczęte zostało postępowanie egzekucyjne oraz nałożona została grzywna w wysokości 2000 zł w celu przymuszenia strony do wykonania nałożonego obowiązku; finalnie nieprawidłowości stanowiące podstawę urzędowego zamknięcia zostały usunięte, w związku z czym zamknięcie zakładu zostało przez organ uchylone.
- wygaszenie nałożonych na stronę obowiązków w związku zaprzestaniem działań, stanowiących przedmiot decyzji – 1 decyzja,
- umorzenie postępowania w sprawie poprawy warunków sanitarnych, w związku z ich dobrowolnym usunięciem – 1 decyzja.

Wnioski o nałożenie kary pieniężnej, kierowane do Wielkopolskiego Państwowego Wielkopolskiego Inspektora Sanitarnego dotyczyły:

- prowadzenia działalności w ruchomym zakładzie małej gastronomii w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem (działalność została poszerzona o wykorzystywanie do produkcji potraw surowców – mięsa i/lub warzyw, bez zapewnienia odpowiednich warunków i uzyskania zatwierdzenia organu w poszerzonym zakresie w 2 zakładach),
- prowadzenia nielegalnej działalności w zakresie przygotowywania żywności i magazynowania w pomieszczeniach niepoddanych zatwierdzeniu (w 2 zakładach).

Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów. Przedmiotem interwencji było: nieprzestrzeganie higieny w zakresie czystości wyposażenia i porządku, brak odpowiedniej higieny pracowników, zła jakość potraw, występowanie objawów zatrucia po spożyciu zakupionych potraw, zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, obecność szkodników, nielegalna działalność. Zarzuty wniesione w 15 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. Dodatkowo prowadzone były czynności kontrolne w zakładach wskazywanych w dochodzeniach prowadzonych przez sekcję Epidemiologii w związku z pojedynczymi przypadkami WZW A, zgłaszanymi przez zobowiązane do tego jednostki. Kontroli w tym zakresie (6 zakładów) podlegały zakłady małej gastronomii przygotowujące potrawy z udziałem kebaba oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

Przeprowadzone wobec pobranych próbek żywności badania mikrobiologiczne nie wykazały niezgodności.

d. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ogółem

Pod nadzorem organu znajduje się **228 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym: 3 stołówki pracownicze (w tym 1 w systemie cateringowym), 1 cateringowy bufet przy zakładzie pracy, 6 stołówek wczasowych, blok żywienia w szpitalu, kuchnia niemowlęca, 5 bloków żywienia w domach pomocy społecznej, 24 stołówki w żłobkach (w tym 19 w systemie cateringowym), 87 stołówek szkolnych (w tym 58 w systemie cateringowym), 4 stołówki w bursach i internatach (w tym 1 w systemie cateringowym), 11 stołówek na półkoloniach obozach i zimowiskach (w tym 9 w systemie

cateringowym), 60 stołówek w przedszkolach (w tym 32 w systemie cateringowym), 1 stołówka studencka, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w tym 1 w systemie cateringowym), 21 innych zakładów żywienia (w tym 15 w systemie cateringowym).

W zakresie ryzyka określonego w tej grupie zakładów – 197 zakładów uzyskało średnie ryzyko, 31 zakładów ryzyko niskie.

Tabela: Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego

| Lp. | Obszar działań | Liczba przeprowadzonych działań |
|-----|---|--|
| 1. | Skontrolowane zakłady | 33 zakłady |
| 2. | Kontrole ogółem | 42 |
| 3. | Kontrole kompleksowe (zaplanowane do realizacji w 2025 r. | 19 |
| 4. | Kontrole interwencyjne | 3 |
| 5. | Mandaty karne/kwota | 3/600 zł |
| 6. | Wnioski do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej | 1 |
| 7. | Zakłady, w których wdrożona jest dobra praktyka higieniczna | 226 (96 % ogółu zakładów w tej grupie) |
| 8. | Zakłady, w których wdrożony jest system HACCP | 99(42 % ogółu zakładów w tej grupie) |

Kontrole interwencyjne wynikały z powiadomień rodziców dzieci uczęszczających do 2 szkół i 1 przedszkola o niezgodnościach, dotyczących:

- nieprawidłowego sposobu żywienia (w 2 przypadkach – szkoła i przedszkole),
- wystąpienia objawów wskazujących na zatrucie pokarmowe po spożyciu żywności nabytej w trakcie zorganizowanego na terenie szkoły kiermaszu charytatywnego; dodatkowo w interwencji wskazano na stołówkę szkolną funkcjonującą na terenie szkoły.

Kontrole interwencyjne w zakresie oceny sposobów żywienia w szkole i przedszkolu wykazały niezgodności z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia a dnia 26 lipca 2016 roku 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. W sposobie żywienia dokonane zostały zmiany, jadłospisy dostosowano do obowiązujących wymagań. Działania podjęte były dobrowolnie przez podmioty odpowiedzialne za kontrolowane stołówki, co potwierdzone zostało ponownymi czynnościami kontrolnymi.

W przypadku interwencji dotyczącej wystąpienia objawów chorobowych powiązanych z żywnością zakupioną podczas kiermaszu w szkole, przeprowadzone zostały czynności kontrolne, które obejmowały postępowanie wyjaśniające w sprawie kiermaszu oraz dodatkowo stołówkę szkolną, która również została wskazana w interwencji złożonej przez rodzica. W trakcie kontroli przyjęte zostały wyjaśnienia osób organizujących kiermasz. Kontrola stołówki szkolnej nie wykazała nieprawidłowości.

Ponadto w tej grupie zakładów nieprawidłowości zostały stwierdzone:

- w kuchni mlecznej, w zakresie stanu technicznego powierzchni podłóg,
- w 2 kontrolowanych stołówkach wczasowych,
- w stołówce przedszkolnej.

Postępowanie mandatowe zostało zastosowane w grupie stołówek wczasowych (2 mandaty) oraz w stołówce w przedszkolnej (1 mandat).

W 2025 r. w zakresie poprawy warunków w kuchni mlecznej organ wydał decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu technicznego podłogi – decyzja została wydana przez sekcję Higieny Komunalnej, jako wiodącą w kontroli kompleksowej Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie.

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

Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie jednostek oświatowych znajdowało się:

- 87 stołówek szkolnych (w tym 58 w systemie cateringowym),
- 4 stołówki w bursach i internatach (w tym 1 w systemie cateringowym),
- 60 stołówek w przedszkolach (w tym 32 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w tym 1 w systemie cateringowym),
- 7 sklepików szkolnych,
- 4 zarejestrowane przez organ firmy prowadzące sprzedaż żywności z 46 urzędów dystrybucyjnych.

Skontrolowano:

- 15 stołówek szkolnych, w tym 2 prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 7 stołówek w przedszkolach,
- 2 sklepiki szkolne.

Ogółem **skontrolowano 24 zakłady** z ww. kategorii, w których przeprowadzono **29 kontroli** (2 kontrole w sklepikach, 17 kontroli w stołówkach szkolnych i 10 kontroli w stołówkach przedszkolnych).

W trakcie **11 kontroli** oceniony został sposób żywienia w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154):

- 5 jadłospisów dekadowych pobrano do oceny w stołówkach szkolnych (obiad szkolny),
- 6 jadłospisów dekadowych pobrano do oceny w stołówkach przedszkolnych (śniadanie, obiad, podwieczerek).

Z 11 ocenionych jadłospisów 2 zostały zakwestionowane (1 w stołówce szkolnej i 1 w stołówce przedszkolnej).

Jadłospisy oceniono jako nieprawidłowe z uwagi na:

- brak podawania każdego dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych,
- brak odpowiedniej ilości porcji warzyw lub owoców w każdym posiłku,
- podaż potrawy smażonej więcej niż dwa razy w tygodniu,
- przekroczoną dozwoloną ilość cukru dodawanego do napojów przygotowywanych na miejscu,
- brak podawania co najmniej raz w tygodniu porcji ryby.

Dodatkowo stwierdzono uchybienia dotyczące:

- niewłaściwego przechowywania żywności, w tym nieodpowiedniej segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia,
- braku środków do higienicznego mycia rąk przy umywalkach,
- niewłaściwego stanu higieny wyposażenia do wewnętrznego transportu potraw,
- niewłaściwego zabezpieczenia pomieszczeń żywnościowych przed owadami i obecność owadów (much) w pomieszczeniu kuchni;
- braku bieżącej ciepłej i zimnej wody przy zlewie technologicznym;
- nieprawidłowego sposobu odkładania i przechowywania próbek posiłków przygotowywanych w stołówce;
- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia,
- niezgodności w zakresie opracowanego dla zakładu systemu GHP oraz HACCP.

W sposobie żywienia dokonane zostały zmiany, jadłospisy dostosowano do obowiązujących wymagań oraz inne niezgodności zostały usunięte. Działania podjęte były dobrowolnie przez podmiot odpowiedzialny za kontrolowaną stołówkę, co potwierdzone zostało ponownymi czynnościami kontrolnymi.

W 2026 r. będzie kontynuowane postępowanie w zakresie przygotowania i skierowania do WPWIS wniosków w sprawie nałożenia kary pieniężnej w związku z nieprzestrzeganiem przepisów dotyczących żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Pod nadzorem organu znajduje się 7 sklepików szkolnych i 4 zarejestrowane przez organ firmy prowadzące sprzedaż żywności z urzędów dystrybucyjnych. Zarejestrowane przedsiębiorstwa umieściły

na terenie 26 szkół zlokalizowanych w powiecie konińskim
46 urządzeń dystrybucyjnych przeznaczonych do sprzedaży żywności.

VII.2. Jakość żywienia w szkołach, domach pomocy społecznej i szpitalu

Tabela: Działalność kontrolno-represyjna

| L.p. | Liczba obiektów wg ewidencji | Liczba obiektów Skontrolowanych | Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego | Liczba obiektów Niezgodnych | Liczba kontroli | Liczba decyzji |
|------|---|---------------------------------|---|-----------------------------|-----------------|----------------|
| 1. | Blok żywienia w szpitalu 1 | 1 | 1 | - | 2 | - |
| 2. | Kuchnie niemowlęce 1 | 1 | 1 | - | 1 | 1 |
| 3. | Blok żywienia w domach opieki społecznej 5 | - | - | - | - | - |
| 4. | Inne zakłady żywienia w systemie cateringowym 2 | - | - | - | - | - |

BLOK ŻYWIENIA W SZPITALU

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się blok żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie rozmieszczony w trzech budynkach (ul. Kard. S. Wyszyńskiego 1 oraz ul. Szpitalnej 43 i 45).

Kuchnia główna

W 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole bloku żywienia, obejmujące kuchnię główną oraz kuchenki oddziałowe. Zakład został oceniony na podstawie arkusza oceny jako zgodny z wymaganiami sanitarnohigienicznymi.

W trakcie urzędowej kontroli żywności do oceny pobrano **jadłospis dekadowy** opracowany dla diety podstawowej uwzględniający 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację). Analizowany jadłospis został oceniony jako sposób żywienia **prawidłowy**.

Urzędowe czynności kontrolne bloku żywienia nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

Zakład wdrożył zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zrealizował 7 zasad systemu HACCP.

Posiłki do oddziałów położonych poza budynkiem, w którym zlokalizowana jest kuchnia główna posiłki dostarczane są w termosach przystosowanym do tego celu środkiem transportu należącym do zewnętrznej firmy, zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie. Sposób transportu określa "Instrukcja transportu posiłków z kuchni centralnej w oddziały szpitalne". Ponadto termosy myte są w wydzielonej, prawidłowo usytuowanej i przeznaczonej do tego celu zmywalni zlokalizowanej przy kuchni głównej.

Kuchenki oddziałowe

Blok żywienia w szpitalu obejmuje 25 kuchenek urządzonych w oddziałach szpitalnych. Prowadzą one działalność w zakresie dostarczania posiłków z kuchni głównej na oddziały, porcjowania i wydawania żywności oraz czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń kuchennych i stołowych.

Posiłki częściowo wydawane są na naczyniach jednorazowego użytku. W oddziałach, gdzie stworzono warunki do właściwego prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku.

W szpitalu przy ul. Szpitalnej 45, urządzono centralną zmywalnię. Określono zasady dostarczania brudnych naczyń z oddziałów i postępowania z naczyniami czystymi. Dzięki temu rozwiązaniu istnieje możliwość wydawania pacjentom potraw w naczyniach wielokrotnego użycia w oddziałach, gdzie brak możliwości prowadzenia procesów dezynfekcji w miejscu konsumpcji.

KUCHNIA NIEMOWLĘCA

Kuchnia niemowlęca przygotowuje posiłki dla najmłodszych dzieci. Produkcja mieszanek mlecznych odbywa się na bazie preparatów do początkowego i następnego żywienia niemowląt, w zależności od zaleceń lekarza.

Dla dzieci starszych przygotowywane są posiłki w postaci kleiku ryżowego, kaszki kukurydzianej, zupy jarzynowej, zupy jarzynowej z mięsem, herbatek z glukozą krystaliczną i cukrem.

Dziennie przygotowuje się około 120 mieszanek mlecznych, napojów i innych posiłków.

W stosunku do roku 2024 organizacja pomieszczeń, ich układ wraz z wyposażeniem nie uległy zmianie.

Natomiast **przeprowadzone urzędowe czynności kontrolne wykazały zły stan techniczny podłogi w pomieszczeniu przygotowywania posiłków (ubytki w powierzchni podłogi powodujące zastoiny wody po przeprowadzonym procesie mycia podłogi, utrudniające przeprowadzanie procesów higienizacyjnych)**. Wobec Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Koninie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie (sekcja Higieny Komunalnej) wydał decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie podłogi do dobrego stanu technicznego.

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

Zakład posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP. Opracowano stosowne procedury i instrukcje. Z przeprowadzonej analizy zagrożeń wynika, iż wyznaczono 4 krytyczne punkty kontrolne tj. pasteryzacja mieszanek mlecznych, schładzanie mieszanek mlecznych, napełnianie, zabezpieczanie i dystrybucja preparatów do bezpośredniego żywienia oraz sterylizacja butelek i ich zabezpieczenie.

BLOKI ŻYWIENIA W DOMU OPIEKI SPOŁECZNEJ

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

1. Dom Pomocy Społecznej w Koninie przy ul. Południowej 1, 62-510 Konin.
2. Rodzinny Dom Opieki Społecznej w Grodźcu przy ul. Wiejskiej 70, 62-580 Grodziec należący do Barbary Ligockiej.
3. Dom Opieki dla Starszych i Niepełnosprawnych w Starym Mieście przy ul. Liseckiej 95, 62-571 Stare Miasto należący do Hanny Nawrockiej prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą łączowa Dolina.
4. Dom Opieki Społecznej w Rychwale, ul. Kaliska nr działki 1907, 62-570 Rychwał należący do spółki prowadzącej działalność pn. FIRMA HANDLOWA „ASTRA” KOŁODZIEJCZYK – SPÓŁKA JAWNA, Plac Wolności 25, 62-570 Rychwał.
5. Dom Pomocy Społecznej w Ślesinie, ul. Kościelna 46, 62-561 Ślesin.

W 2025 r. ww. zakłady nie były zaplanowane do urzędowej kontroli żywności. Brak było również innych działań, w tym interwencyjnych.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W tej grupie do rejestru obiektów podlegających nadzorowi Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie wpisane są dwa zakłady:

1. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej z oddziałem Hospicjum im. Bł. Stanisława Papczyńskiego w Licheniu Starym przy ul. Klasztornej 4, 62-563 Licheń Stary należący do Fundacji SPEM DONARE
2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Centrum Medycyny Paliatywnej MAX MED1 w Koninie przy ul. Południowej 3, 62 - 510 Konin należący do firmy M.A.R. Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Chopina 16A, 62-510 Konin.

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

W 2025 r. ww. zakłady nie były zaplanowane do urzędowej kontroli żywności. Brak było również innych działań, w tym interwencyjnych.

VII.3. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2025 r. kontroli zostały poddane:

- 3 stołówki w domach wczasowych – zakłady zostały skontrolowane tematycznie w ramach wzmożonego nadzoru nad zakładami w sezonie letnim,
- 1 stołówka w żłobku – kontrola nie wykazała niezgodności,
- 3 stołówki na półkoloniach, w tym wobec 2 zakładów prowadzących żywienie w systemie cateringowym prowadzone były kontrole w związku z procedurą ich zatwierdzania,
- 2 inne zakłady żywienia w systemie cateringowym - prowadzone były kontrole w związku z procedurą ich zatwierdzania.
- 2 zakłady usług cateringowych, w tym 1 zakład był kontrolowany w związku z procedurą zatwierdzania.

W 2 kontrolowanych stołówkach wczasowych stwierdzone zostały nieprawidłowości, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia,
- niewłaściwej segregacji w urządzeniach chłodniczych (łącznie przechowywanie żywności o różnym stopniu przetworzenia),
- niewłaściwej identyfikacji żywności,
- niewłaściwie prowadzonych procesów technologicznych dotyczących wstępnej obróbki jaj oraz
- niewłaściwej kondycji technicznej wyposażenia, niewłaściwego przechowywania żywności trwałej mikrobiologicznie, braku odpowiedniego wyposażenia stanowisk do mycia rąk.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożone zostały 2 mandaty karne w ogólnej kwocie 400 zł. Podmioty odpowiedzialne za zakłady dobrowolnie usunęły niezgodności, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

VII.4. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD.

Pod nadzorem organu znajduje się 886 zakładów (w 2024 r. – 715), w tym: 738 producentów pierwotnych, 5 RHD, 73 dostawców bezpośrednich, 4 zakłady produkcji pierwotnej i RHD, 59 producentów pierwotnych i dostaw bezpośrednich, 7 zakładów działających we wszystkich wymienionych powyżej obszarach.

W zakresie oceny ryzyka dla poszczególnych grup zakładów 723 gospodarstwa uzyskały kategorię ryzyka niską (produkcja warzyw okopowych, zbóż, rzepaku), 94 zakłady uzyskały kategorię ryzyka średnią oraz 69 wysoką kategorię ryzyka (zakłady produkujące owoce i warzywa przeznaczone do spożycia na surowo, w tym owoce miękkie, jabłka, śliwki, wiśnie, sałatę, ogórki, pomidory).

Skontrolowano 26 gospodarstw, w których przeprowadzono 28 kontroli, w tym:

- 22 kontrole urzędowe zaplanowane w rocznym planie kontroli,
- 5 kontroli tematycznych (2 do wniosku w sprawie włączenia do działalności gospodarstw środków transportu, 1 kontrola wynikająca z powiatowego Planu działania na 2025 r. w ramach produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzona wspólnie PIORiN, 2 kontrole w zakresie pobrania prób),
- 1 kontrola interwencyjna wynikająca z powiadomienia w ramach procedur systemu RASFF, w związku z otrzymaniem powiadomienia o stwierdzeniu przekroczenia dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w pietruszce suszonej nać.

Skontrolowano:

- 10 zakładów produkcji pierwotnej, w których uprawiane były: owoce (jabłka) – 1 gospodarstwo, owoce miękkie (borówki, porzeczki) – 4 gospodarstwa, zioła – 1 gospodarstwo, zboża – 2 gospodarstwa, boczniak – 1 gospodarstwo, ziemniaki, zboża, buraki cukrowe, cebula – 1 gospodarstwo – w zakładach przeprowadzono 11 kontroli, w tym 1 interwencyjną i 3 kontrole tematyczne (2 kontrole do wniosków w sprawie włączenia do działalności środków transportu oraz 1 kontrolę dotyczącą poboru prób ziemniaków w kierunku metali;

- 4 zakłady działające w ramach dostaw bezpośrednich uprawiające owoce miękkie (borówkę amerykańską, truskawki, jagodę kamczacką) – przeprowadzono 4 kontrole wynikające z rocznego planu kontroli,
- 12 zakładów produkcji pierwotnej i jednocześnie działających w ramach dostaw bezpośrednich, uprawiających owoce w tym miękkie (truskawki, maliny, borówki, porzeczki, jagodę kamczacką) – przeprowadzono 13 kontroli, w tym 2 kontrole tematyczne dotyczące tego samego gospodarstwa, w którym przeprowadzono działania wspólnie z PIORiN oraz w ramach tych działań pobrana została próbka fasoli do badań w kierunku pozostałości pestycydów.

Kontrola interwencyjna wynikająca z otrzymanego w ramach RASFF powiadomienia o przekroczeniu dopuszczalnej ilości alkaloidów pirolizydynowych w suszonej naci pietruszki wykazała niezgodności. Podmiot prowadzący gospodarstwo dokonał poszerzenia działalności poza zakres dotyczący produkcji pierwotnej tj. uprawiane w gospodarstwie zioła (nać pietruszki i koper) po zbiorze poddawane były suszeniu w gospodarstwie. Strona nie powiadomiła organu o poszerzeniu działalności. Kontrola wykazała, że procesy związane z suszeniem ziół prowadzone były w niewłaściwych warunkach i w niewłaściwy sposób, tj.:

- proces suszenia odbywał się bez wcześniejszego etapu wstępnego, którego celem jest selekcja świeżych ziół pod kątem chwastów, oczyszczanie i mycie przed procesem suszenia,
- wszystkie czynności w zakresie suszenia ziół odbywały się w jednym pomieszczeniu - brak było warunków do prowadzenia wstępnej obróbki ziół,
- suszenie odbywało się z wykorzystaniem drewnianych palet oraz poprzez stosowanie nadmuchu powietrza pobieranego z zewnątrz za pomocą urządzenia, które nie było przeznaczone do tego rodzaju czynności,
- w obszarze produkcyjnym brak było wody, a co się z tym wiąże również urządzeń do mycia rąk, do czyszczenia sprzętu i wyposażenia,
- producent nie posiadał aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak było opracowanych dla zakładu procedur dobrej praktyki higieny i systemu HACCP,
- brak było dowodów, że jakość suszonych ziół była właściwa.

Producent podjął decyzję o zlikwidowaniu działalności dotyczącej suszenia ziół, a produkty dla których brak było dowodów świadczących o ich bezpieczeństwie zostały wycofane, jako odpad i przekazane do właściwej jednostki. Producent został ukarany mandatem w wysokości 200 zł. Produkt - suszona nać pietruszki, zanieczyszczony nadmiernie alkaloidami pirolizydynowymi, zwrócony w ramach reklamacji również został przekazany jako odpad do uprawnionej jednostki.

Jak co roku prowadzone były działania w zakresie wspólnych kontroli gospodarstw rolnych przez strony „Porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” na 2025 rok w województwie wielkopolskim.

W ramach powiatowego Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej, skontrolowane zostały 3 z ww. zakładów. Działania kontrolne w wyznaczonych trzech gospodarstwach prowadzone były wspólnie przez: Inspekcję Ochrony Środowiska (1 kontrola) oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa (2 wspólne kontrole). W związku z realizacją planu pobrane zostały 3 próbki żywności:

- 1 próbka fasoli w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów;
- 1 próbka borówki amerykańskiej w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów;
- 1 próbka brzoskwiń w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów.

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

Dodatkowo w gospodarstwach rolnych pobrana została próbka truskawek w kierunku pozostałości pestycydów oraz próbka ziemniaków również w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Wyniki przeprowadzonych badań nie wykazały niezgodności.

VII.5. Środki transportu.

Pod nadzorem organu znajdują się 372 środki transportu, w tym 91 posiada indywidualne decyzje zatwierdzające. Poza środkami transportu zatwierdzonymi w ramach przedsiębiorstw świadczących

usługi transportowe kontrolowane były również środki transportu funkcjonujące przy zakładach żywnościowo-żywnościowych.

W roku 2025 skontrolowano ogółem 42 środki transportu żywności, w tym:

- 8 środków transportu należących do 7 zakładów – firm przewozowych prowadzących działalność w zakresie usług transportowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- 34 środki transportu do przewozu żywności funkcjonujące przy zatwierdzonych zakładach i dostarczające wytworzoną w nich żywność do odbiorców zewnętrznych.

Przytoczone powyżej dane wskazują, iż generalnie stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole nie wykazują nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych środków transportu do przewozu żywności był właściwy. Komory załadunkowe przeznaczone do przewozu żywności wymagającej utrzymania odpowiedniej temperatury wyposażone są w sprawne agregaty chłodnicze z możliwością monitorowania temperatury w trakcie przewozu poprzez urządzenia zamontowane w kabinie kierowcy. W zakresie zasad obowiązujących przy transporcie żywności opracowane są instrukcje dotyczące utrzymania czystości oraz prowadzone są stosowne rejestry.

Dodatkowo skontrolowane zostały samochody przewożące żywność znajdujące się pod nadzorem PPIS w Poznaniu:

- w ramach współpracy skontrolowano 2 środki transportu, w związku z prowadzoną przez PPIS w Poznaniu procedurą zatwierdzania zakładów,
- interwencyjnie skontrolowano 3 środki transportu należące do jednej firmę transportowej świadczącej usługi przewozowe w zakresie diet pudełkowych, w związku z zażaleniem dotyczącym niewłaściwych warunków transportu - kontrola nie wykazała nieprawidłowości; o wynikach kontroli pisemnie poinformowano PPIS w Poznaniu sprawującego nadzór nad kontrolowanym zakładem.

VII.6. Kontrole weekendowe

W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** w 45 zakładach przeprowadzono 47 kontroli, w tym 45 kontroli tematycznych 2 kontrole sprawdzające wykonanie usunięcie nieprawidłowości.

W 11 kontrolowanych zakładach zostały stwierdzone niezgodności, w tym:

- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu wykonującego pracę w kontakcie z żywnością,
- zły stan techniczny wyposażenia zakładu, w tym kontaktującego się z żywnością (urządzeń chłodniczych),
- zakład nie był odpowiednio chroniony przed dostępem szkodników,
- brak wody przy urządzeniach dostarczających wodę do zakładu (umywalkach, zlewach),
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (związane z wstępną obróbką jaj),
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności nie trwałej mikrobiologicznie (poza bezpiecznymi temperaturami, brak właściwej segregacji żywności o różnym stopniu przetworzenia),
- w obrocie znajdowały się środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, bez etykiet,
- poszerzenie zakresu działalności poza zakres zatwierdzony przez organ o wykorzystywanie w przygotowywaniu potraw: świeżych warzyw wymagających obróbki wstępnej tj. mycia i krojenia, brak informacji dostępnej dla konsumenta o składnikach alergicznych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **9 mandatów na kwotę 2 300 zł**. W związku z naruszeniem obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych oraz czynnościami sprawdzającymi usunięcie niezgodności wydano **13 decyzji opłatowych** oraz **1 decyzję merytoryczną**. Decyzja merytoryczna dotyczyła zakładu małej gastronomii (przygotowującej głównie potrawy na bazie kebaba) i nakazywała natychmiastowe zamknięcie zakładu z uwagi na uchybienia stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, w tym:

- rażąco niski poziom czystości i porządku w zakładzie,
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy umywalkach, w tym w ustępie,
- brak środka do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością,

- obecności pleśni na ścianach w pomieszczeniu kuchennym (znaczna powierzchnia ścian była zajęta przez wykwit pleśni),
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie w zakresie temperatury niezgodnej z zaleceniami producenta oraz segregacji,
- bardzo złej kondycji technicznej i sanitarnej podłogi w pomieszczeniu kuchennym,
- braku informacji dla klientów o składnikach alergicznych obecnych w przygotowywanych w zakładzie potrawach.

Kolejne kontrole sprawdzające prowadzone wobec urzędowo zamkniętego zakładu wykazywały, że przedsiębiorca nie stosował się do zarządzenia – zakład prowadził regularną działalność.

W celu przymuszenia do wykonania obowiązku, wobec przedsiębiorcy wszczęte zostało postępowanie egzekucyjne oraz zastosowano grzywnę w kwocie 2000 zł. Ostatecznie niezgodności stanowiące podstawę do zamknięcia zakładu zostały usunięte, a urzędowe zamknięcie zakładu zostało uchylone.

VII.7. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono ogniska zatrucia pokarmowego. Brak było również informacji w zakresie zatrucia grzybami. Natomiast klienci zgłaszali przypadki wystąpienia objawów chorobowych, które wiązały ze spożyciem żywności (22 interwencje w tym zakresie). Przypadki te nie znalazły potwierdzenia w zgłoszeniach dokonywanych przez podmioty do tego zobowiązane (w tym lekarzy, diagnostów laboratoryjnych).

W związku z powiadomieniami klientów prowadzone były czynności kontrolne w zakładach wskazanych w interwencjach. Kontrole przeprowadzone wobec 8 zakładów wskazanych w interwencjach wykazywały niezgodności – nałożone zostało 8 mandatów na kwotę 1900 zł.

W jednym przypadku, dotyczącym wystąpienia objawów zatrucia po spożyciu lodów z automatu, w trakcie kontroli zostały pobrane próby lodów z dwóch maszyn produkcyjnych – łącznie pobrane zostało 10 prób lodów do badań w kierunku mikrobiologicznym (Salmonella, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae). **Badania wykonane wobec 5 prób lodów, wykazały przekroczoną dopuszczalną liczbę Enterobacteriaceae**, co świadczyło o nieprzebraniu higieny w procesie produkcji lodów. Dodatkowo kontrola interwencyjna wykazała szereg nieprawidłowości, m. in.: brak czystości i porządku w zakładzie, brak warunków do właściwego czyszczenia urządzeń i wyposażenia, brak ciepłej wody, brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk, w obrocie znajdowała się żywność o niewłaściwej jakości. W związku z uzyskanym kwestionowanym wynikiem badania próbek lodów oraz niezgodnościami stwierdzonymi podczas kontroli, **organ wydał decyzję zamykającą zakład.** Przedsiębiorca usunął nieprawidłowości oraz czystość maszyny do produkcji lodów potwierdził badaniem laboratoryjnym lodów – wynik w zakresie Enterobacteriaceae był zgodny z kryteriami mikrobiologicznymi. W związku z powyższym decyzja zamykająca zakład została uchylona.

Dodatkowo na terenie powiatu konińskiego zaczęły pojawiać się pojedyncze przypadki WZW A, dla których w dochodzeniu epidemiologicznym nie zidentyfikowano wspólnego źródła zakażenia. Natomiast osoby chore wskazywały na korzystanie z wyżywienia w różnych zakładach żywnościowych, w tym również oferujących potrawy z kebabem. Wskazane przez chorych zakłady poddawane były kontroli w zakresie: identyfikacji źródła pochodzenia składników potraw, stanu zdrowia zatrudnionego personelu, utrzymania czystości w zakładzie, utrzymania higieny pracowników, stosowania odpowiednich zasad przygotowywania żywności w odniesieniu do możliwego krzyżowego przenoszenia zakażeń.

Ponadto organowi została zgłoszona anonimowa interwencja rodzica dziecka w wieku szkolnym o wystąpieniu objawów zatrucia pokarmowego wśród uczniów szkoły, w której zorganizowany był kiermasz charytatywny. Podczas wydarzenia do obrotu wprowadzane były wyroby ciastkarskie przygotowane w warunkach domowych przez uczniów lub rodziców. Informacja nie znalazła potwierdzenia w przypadkach zgłaszanych organowi z urzędu przez zobowiązane do tego jednostki. Natomiast w szkole przeprowadzona została kontrola, w wyniku której potwierdzone zostało odbycie się wydarzenia charytatywnego. Z zebranych wyjaśnień wynikało, że kiermasz miał charakter okazjonalny, a przedmiotem sprzedaży były trwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie, uprzednio poporcjowane. Szkolna pielęgniarka nie zarejestrowała zgłoszeń uczniów o objawach chorobowych, które mogłyby wskazywać na zatrucie pokarmowe. Dodatkowo w związku z sugestią interweniującego rodzica (że przyczyną objawów mogłyby

również być obiadem) przeprowadzona została kontrola stołówki szkolnej. Kontrola nie wykazała niezgodności.

VII.8. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzeżenia o Niebezpiecznej Żywności i Paszach).

W 2025 r. w ramach funkcjonowania procedury RASFF organ otrzymał 50 powiadomień o niezgodnościach w żywności oraz wyrobach do kontaktu z żywnością.

Łącznie w ramach procedury RASFF otrzymano:

- 31 powiadomień dotyczących wykrycia w żywności zanieczyszczeń innych niż mikrobiologiczne,
- 15 powiadomień o zagrożeniach mikrobiologicznych wykrytych w żywności,
- 4 powiadomienia dotyczące zagrożeń wykrytych w wyrobach do kontaktu z żywnością.

Tabela: Zagrożenia mikrobiologiczne stwierdzone w produktach żywnościowych umieszczonych w systemie RASFF

| Lp. | Rodzaj zagrożenia | Produkt | Kraj pochodzenia produktu | Ilość powiadomień |
|-----|------------------------|---|----------------------------|-------------------|
| 1. | Salmonella Enteritidis | mięso drobiu | Polska | 8 |
| 2. | Salmonella spp. | biała czekolada suplement diety mrożony kebab | Belgia Polska Polska | 3 |
| 3. | Salmonella Kentucky | suszona bazylia | Egipt | 1 |
| 4. | Salmonelli Infantis | mięso drobiu | Polska | 2 |
| 5. | Salmonelli z gr. O:7 | mięso drobiu | Polska | 1 |

Tabela: Zagrożenia inne niż mikrobiologiczne stwierdzone w produktach żywnościowych umieszczonych w systemie RASFF

| Lp. | Rodzaj zagrożenia | Produkt | Kraj pochodzenia produktu | Ilość powiadomień |
|-----|---|--|---|-------------------|
| 1. | przekroczenie NDP cyjanków | siemię lniane | Polska | 1 |
| 2. | przekroczenie NDP pozostałości pestycydów | gluten pszenny goździki mandarynki herbata czarna cytryny winogrona | Niemcy Francja Peru Turcja Grecja | 7 |
| 3. | przekroczenie NDP aflatoksyn (B1 i sumy B1, B2, G1, G2) | orzechy laskowe | Azerbejdżan | 1 |
| 4. | przekroczenie NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych | Suszone oregano Herbatka ziołowa z ostropestem Suszona pietruszka nać majeranek lubczyk | Turcja Polska Polska Egipt Polska | 5 |
| 5. | niedozwolony barwnik ditlenek tytanu | barwniki spożywcze | Polska | 1 |
| 6. | niedozwolony składnik (Clitoria ternatea L.), | różnego rodzaju herbaty | Polska | 1 |
| 7. | nieautoryzowana nowa żywność (Eurycoma longifolia Jack, Annona muricata L. oraz wrośniak różnobarwny) | suplementy diety | Polska | 2 |

| | | | | |
|-----|--|--|----------------|---|
| 8. | przekroczenie NDP metali szkodliwych dla zdrowia | gorczyca (rtęć) ananas w puszcze (cyna) | Polska | 2 |
| 9. | zawyżona zawartość glicerolu | napoje bezalkoholowe | Polska | 1 |
| 10. | obecność szkła w żywności | woda butelkowana twaróg | Polska | 2 |
| 11. | przekroczenie NDP ochratoksyny A | rodzynki mąka żytnia płatki kukurydziane | Iran Polska | 3 |
| 12. | pleśń | orzechy laskowe | Gruzja | 1 |
| 13. | niezadeklarowane napromieniowanie | suplementy diety | USA | 3 |
| 14. | zawyżony poziom melatoniny | suplement diety | Polska | 1 |

W zakresie powiadomień umieszczonych w systemie RASFF dotyczących wyrobów do kontaktu z żywnością powodem ich kwestionowania było:

- migracja ołowiu i kadmu obrzeża szklanki ze wzorem – 1 powiadomienie,
- migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych z narzędzi kuchennych: łopatka do patelni z Niemiec – 1 powiadomienie,
- migracja ołowiu i kadmu z obrzeża wyrobów szklanych - 2 powiadomienia.

Dodatkowo w 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie otrzymał **4 kwestionowane wyniki badań żywności oraz 1 dotyczący wyrobu do kontaktu z żywnością**, pobranych do analiz z obiektów zlokalizowanych na terenie powiatu, **co skutkowało przygotowaniem i umieszczeniem powiadomień o niezgodnościach w systemie RASFF – sporządzone zostało 5 powiadomień**. Powiadomienia dotyczyły:

- 1) **Chochla – SPICE & SOUL** wyprodukowana w Holandii – wyrób pobrany w hipermarkecie. W wyniku badań stwierdzone zostało przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych tj. 4,4'-diaminodifenylometanu, dla której uzyskano wyniki 0,002 mg/kg i 2,4-toluenodiaminy, dla której uzyskano wyniki 0,004 mg/kg produktu. Powyższe naruszało ust. 2 załącznika II Ograniczenia dotyczące materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych rozporządzenia Komisji (UE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE. L. 2011.12.1. z dnia 15 stycznia 2011 r. z późn. zm.). W związku z powyższym w systemie RASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań. Ostatecznie wyrób został ponownie wprowadzony na rynek, z uwagi na przedłożone przez polskiego dystrybutora wyniki badań świadczące o zgodności towaru z ustalonymi wymaganiami. Z przeprowadzonej przez ekspertów NIZP-PZH analizy ryzyka, wynikało że na podstawie badań arbitrażowych towar został ponownie wprowadzony do obrotu, natomiast rezultat badań urzędowych oraz właścicielskich świadczył o niejednorodności materiału i nie zachowaniu dobrej praktyki produkcyjnej podczas jego wytwarzania.
- 2) **Ziarno żyta** produkcji krajowej – surowiec do produkcji mąki pobrany w młynie. W wyniku badań stwierdzone zostało przekroczenie NDP ochratoksyny A. Poziom zanieczyszczenia w stwierdzony w ziarnie wynosił 9,8 µg/kg, co przekraczało wartość ≤ 5,0 NDP określonego w Rozporządzeniu Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006. Zgodnie z ww. przepisem NDP ochratoksyny A w nieprzetworzonych ziarnach zbóż wprowadzanych do obrotu tuż przed przetwarzaniem wstępny nie może być wyższy niż 5,0 ppm.
W związku z powyższym w systemie RASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań. Dostawcą żyta było gospodarstwo rolne z terenu powiatu pleszewskiego, w związku z czym o niezgodności został powiadomiony tamtejszy organ.
W wyniku dobrowolnych działań przedsiębiorcy 3 080 kg żyta zostało przekazane jako odpad uprawnionej jednostce. W tym zakresie przedłożona została stosowna dokumentacja.
- 3) **Suplement diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała”** produkcji krajowej, pobrany do badań

w magazynie hurtowym. W wyniku przeprowadzonych badań w próbce stwierdzona została obecność Salmonelli spp. w 25 g produktu, co stanowiło naruszenie: art. 14 ust. 1, ust. 2 lit. a rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W związku z powyższym w systemie RASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań.

W magazynie przeprowadzone zostały czynności wynikające z procedury wycofania żywności z rynku. Towar obecny w magazynie oraz zwrócony przez odbiorców w ilości 133 szt. został przekazany dostawcy. Dodatkowo w tej sprawie prowadzone były działania w 2 innych magazynach hurtowych, gdzie dostarczony był kwestionowany suplement diety oraz inny, do wytworzenia, którego został wykorzystany surowiec z kwestionowanej partii – z rynku wycofane zostało 282 opakowania produktu umieszczonego w systemie RASFF oraz 541 opakowań innego produktu, zawierającego w składzie surowiec z użyty również w kwestionowanym suplemencie diety. Zwrócony do magazynu towar został przekazany dostawcy.

- 4) **Pinia orzeszki** - BAKALLAND produkcji krajowej – produkt pobrany do badań w hipermarkecie. W wyniku przeprowadzonych badań w próbce stwierdzone zostało przekroczenie NDP kadmu – uzyskano wynik $0,442 \text{ mg/kg} \pm 20,0\%$. Zgodnie z pkt 3.2.1.5.2 załącznika I do ww. rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L Nr 119 z dnia 5 maja 2023 r., str. 103, ze zm.) NDP kadmu ustalony dla orzechów piniowych nie może przekraczać $0,3 \text{ mg/kg}$ produktu.

W związku z powyższym w systemie RASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań. O niezgodności został powiadomiony również Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Warszawie.

- 5) **Kukurydza pop-corn z Brazylii** – produkt pobrany w innej wytwórni żywności w ramach współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Próbkę zbadaną w zakresie oznaczania pozostałości pestycydów nie spełniała wymagań określonych w: rozporządzeniu Komisji (UE) 2016/53 z dnia 19 stycznia 2016 r. zmieniającym załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości dietofenkarbu, mezotriponu, metosulamu i pirymifosu metylowego w określonych produktach oraz na ich powierzchni (Dz.U.UE.L.2016. 13. 12 z dnia 2016.01.20) dla pirymifosu metylowego. Zgodnie z załącznikiem do ww. rozporządzenia NDP pirymifosu metylowego ustalony dla kukurydzy nie może przekraczać $0,5 \text{ mg/kg}$ produktu, natomiast w badanej próbce poziom pirymifosu metylowego wynosił $10,0 \pm 5,1 \text{ mg/kg}$ produktu.

W związku z powyższym w systemie RASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań. Działania przeprowadzone w związku z niezgodnością zostały opisane wyżej. Przedsiębiorstwo wycofało z obrotu 3100 kg kwestionowanej kukurydzy – towar został zutylizowany.

W zależności od sytuacji podejmowane były kontrole interwencyjne lub postępowanie wyjaśniające.

Przeprowadzono **41 kontroli interwencyjnych** i **42 postępowania wyjaśniające**

z osobami odpowiedzialnymi za działania w zakładach, które operowały kwestionowanymi produktami. W wyniku przeprowadzonych działań z **obrotu wycofano: 1555 opakowań jednostkowych produktów (11 rodzajów żywności), 14 671,05 kg kwestionowanej żywności (9 rodzajów żywności) oraz 13 szt. wyrobów do kontaktu z żywnością.**

W przypadku 20 powiadomień o niezgodności, sprawa dotyczyła żywności (głównie mięsa drobiowego), w której stwierdzono obecność niepożądanego mikroflory. Natomiast w momencie pozyskania informacji dla tej żywności upłynął już okres przydatności do spożycia – informacje przekazywane były do wykorzystania służbowego przy ewentualnych dochodzeniach epidemiologicznych. W 2025 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia zakażeń pokarmowych, dla których źródłem byłaby żywność umieszczona w systemie RASFF. Sytuacja informowania o żywności, dla której w momencie przekazania upłynął już okres przydatności do spożycia, dotyczyła pism organów Inspekcji Weterynaryjnej oraz powiadomień informacyjnych w celu zwrócenia uwagi.

Odbiorcy kwestionowanych produktów w przeważającej części byli informowani przez dostawców o stwierdzanych niezgodnościach i konieczności wycofania niezgodnych towarów z rynku. W związku z czym decyzja o wycofaniu towarów z obrotu w większości przypadków podejmowana była przez podmioty przed podejmowanymi czynnościami urzędowymi.

W większości przypadków kwestionowana żywność dostarczana była do magazynów hurtowych (w przypadku 29 powiadomień), rzadziej działania prowadzone były wobec sklepów (11 powiadomień), w pojedynczych sytuacjach dotyczyły aptek, osób prywatnych, kuchni domowej, zakładu żywienia.

Część powiadomień (6) dotyczyła producentów żywności z terenu powiatu konińskiego, którzy kwestionowane produkty zakupili w celu dalszego przetwarzania tj. wytwórni mieszanek przyprawowych, innej wytwórni żywności, młyna, ciastkarni lub żywność tą wyprodukowali (producent pierwotny).

Powiadomienia te dotyczyły:

- 1) Wykrycie Salmonelli spp. w produkcie pn.: „White chocolate with caramel Easymelt”, kraj pochodzenia: Belgia. Produkt w ilości 7280 kg, który został dostarczony do **innej wytwórni żywności**. W zakładzie przeprowadzone zostały czynności kontrolne. Informacja o zagrożeniu została przekazana do wytwórni przez dostawcę przed czynnościami kontrolnymi. Niezwłocznie po otrzymaniu informacji cała dostarczona partia została zablokowana, a następnie zwrócona do dostawcy, co potwierdzono odpowiednią dokumentacją.
- 2) **Inna wytwórni żywności** zakupiła bezpośrednio od brazylijskiego dostawcy kukurydzę pop-corn. Kukurydza stanowiła surowiec do produkcji wyrobów. W wyniku działań związanych z poborem prób w ramach programu prowadzonego we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w kukurydzy zostało wykryte przekroczenie NDP pozostałości pestycydu - pirymifosu metylowego. W systemie iRASFF sporządzony został formularz powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań. Kwestionowana kukurydza w ilości 3 100 kg została zablokowana przez przedsiębiorcę w zakładzie, zgodnie z obowiązującymi systemowymi procedurami postępowania z produktami niezgodnymi, a następnie po przeprowadzeniu postępowania związanego z drugą ekspertyzą ostatecznie zutylizowana.
Dodatkowo przeprowadzone zostały urzędowe badania kolejnej próbki „Kukurydzy pop-corn luz Brazylia”, z tej samej dostawy co kwestionowana kukurydza, ale objętej innym wewnętrznym numerem partii ZZ-140. Badania nie wykazały niezgodności.
- 3) Obecności ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski. Barwniki zostały zakupione przez 2 wytwórców żywności z terenu powiatu konińskiego: **producenta żywności w warunkach domowych oraz ciastkarni**. Przeprowadzone postępowania wyjaśniające wykazały, że barwniki zostały wykorzystane w procesach produkcji ciast i w dniu prowadzenia czynności nie znajdowały się już w obrocie.
- 4) Przekroczenie zawartości rtęci w produkcie pn. Gorczyca pochodzącym z Polski. Badania na próbce przedmiotowej gorzycy zostały przeprowadzone w kierunku poziomu metali (kadmu, niklu i rtęci). Wynik uzyskany w zakresie poziomu rtęci został odniesiony do wymagań związanych z pozostałościami pestycydów w żywności. Stwierdzona niezgodność dotyczyła przekroczenia wartości NDP dla pozostałości związków rtęci związanych ze stosowaniem środków ochrony roślin, o której mowa w części A załącznika III rozporządzenia (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U.UE.L.2005.70.1 z dnia 2005.03.1, ze zm.). Przedsiębiorca odpowiedzialny za kwestionowaną gorzycę pobrał próbę właścicielską z produktów gotowych znajdujących się w magazynie oraz przeprowadził badania właścicielskie. Wynik badania właścicielskiego świadczył o zgodności produktu w zakresie NDP rtęci z wymaganiami dotyczącymi pozostałości pestycydów.
Dla urzędowo kwestionowanej próby gorzycy przeprowadzona została ocena ryzyka przez ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – PIB, którzy wskazali, że rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 nie określa wartości NDP rtęci dla tego środka spożywczego. Natomiast zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości

pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U.UE.L.2005.70.1 z dnia 2005.03.1, ze zm.) maksymalny poziom dla pozostałości związków rtęci w nasionach gorczycy wynosi 0,02 mg/kg. Eksperti dokonali analizy dziennego jednorazowego pobrania rtęci przez dziecko i osobę dorosłą, stosując przyjęte naukowo modele. Analiza wykazała, że zakładane pobranie nie stanowiłoby istotnego zagrożenia dla zdrowia.

Dodatkowo podmiot odpowiedzialny za produkt przedłożył wyniki badań przeprowadzonych zarówno wobec surowca (wynik uzyskany od dostawcy surowca) jak i wyrobu gotowego, stwierdzające o zgodności z wymaganiami ustalonymi w rozporządzeniu Nr 396/2005.

W związku z powyższym brak było podstaw prawnych do dalszego wstrzymywania wprowadzania na rynek produktu zablokowanego w magazynie – towar został zwolniony.

- 5) W wyniku działań związanych z planowanym urzędowym poborem prób stwierdzone zostało przekroczenie NDP ochratoksyny A w ziarnie żyta zakupionym przez **przedsiębiorstwo przemysłu zbożowo-młynarskiego – młyn**. Poziom ochratoksyny A w badanej próbce wynosił 9,8 µg/kg, co przekraczało NDP ustalony w przepisach prawa żywnościowego. Zgodnie z pkt 1.2.9 Załącznika pt. „Najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w żywności” cytowanego rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 najwyższy dopuszczalny poziom ochratoksyny A w nieprzetworzonych ziarnach zbóż wprowadzanych do obrotu tuż przed przetwarzaniem wstępnym nie może być wyższy niż 5,0 µg/kg. Dostawcą żyta do młyna było gospodarstwo rolne zlokalizowane na terenie powiatu pleszewskiego. Zakupione zostało 3,08 tony ziarna. Przedsiębiorca po uzyskaniu informacji o niezgodności podjął dobrowolną decyzję o zablokowaniu towaru i jego zniszczeniu lub przekazaniu na celo opałowe. W trakcie czynności kontrolnych towar został zabezpieczony przez przedstawiciela zakładu (zmagazynowany na zewnątrz zakładu w opakowaniach zbiorczych) i oznakowany informacją o wycofaniu z obrotu. Przedsiębiorca przedłożył dokumentację potwierdzającą ostateczny sposób zagospodarowania wycofanego z obrotu towaru.

O stwierdzonej niezgodności organ pisemnie powiadomił Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pleszewie, na terenie którego funkcjonuje producent pierwotny żyta. Ponadto w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzone zostały nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładowego systemu HACCP, w związku z czym wydana została decyzja nakazująca poprawę działań w tym obszarze. Przedsiębiorca zrealizował obowiązki wynikające z ww. decyzji.

- 6) **Pietruszka nać suszona**, w której stwierdzono przekroczenie NDP pozostałości sumy alkaloidów pirolizydynowych. Wyrób gotowy, wobec którego wykonane zostały badania, został wytworzony z surowca dostarczonego przez zakład produkcji pierwotnej – gospodarstwo rolne, na terenie, którego uprawiana była nać pietruszki oraz dokonano jej suszenia. W wyniku kontroli gospodarstwa stwierdzone zostało, że towar w całości został dostarczony do jednego odbiorcy. Kontrolowany pozostawał w kontakcie z odbiorcą oraz oświadczył, że po zwrocie suszu, przedłożył dokumentację potwierdzającą ostateczny sposób jego zagospodarowania. Ponadto kontrola wykazała, że warunki zorganizowane do suszenia ziół nie spełniają wymagań prawa żywnościowego. Dodatkowo dla prowadzonej w tym zakresie działalności, która wykroczała poza zakres związany z produkcją pierwotną, przedsiębiorstwo nie uzyskało zatwierdzenia oraz wpisu do prowadzonego przez organ rejestru nadzorowanych zakładów. Aktualnie z uwagi na porę roku w gospodarstwie nie prowadzi się działań związanych z suszeniem ziół. Podmiot został poinformowany o konieczności uzyskania zatwierdzenia dla działalności związanej z suszeniem ziół przed jej ewentualnym wznowieniem.

Ponadto 2 powiadomienia dotyczyły żywności wprowadzonej do obrotu na terenie kraju przez podmioty z terenu powiatu konińskiego:

- 1) **Oregano liść suszone z Turcji**, w którym stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych (wynik na poziomie 3100 ± 1084 µg/kg), zaimportowane z przez wytwórnię mieszanek przyprawowych. Towar został poddany granicznej kontroli sanitarnej w BCP w Gdyni – powyższe udokumentowane było dokumentem CHED.PL.2024.0001674 z dnia 26.07 2024 r. Towar w BCP został poddany kontroli bezpośredniej, w trakcie której dokonano poboru próbki w kierunku sumy alkaloidów pirolizydynowych. Badania przeprowadzone przez Laboratorium Zakładu Bezpieczeństwa Żywności – Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH, ul. Chocimska 24, 00-791

Warszawa wykazały zgodność z obowiązującymi wymaganiami – wynik 47 µg/kg produktu. W wyniku przeprowadzonej kontroli bezpośredniej towar został dopuszczony do obrotu. Ponadto przedsiębiorca przedstawił własne stanowisko, z którego wynikało, że nie będzie wycofywał produktu z rynku, z uwagi na mocne dowody świadczące o prawidłowym poziomie alkaloidów pirolizydynowych tj. urzędowy wynik badania przeprowadzonego podczas granicznej kontroli sanitarnej wykonany urzędowo wobec całej partii zaimportowanego towaru. Cała partia oregano została sprzedana w oryginalnych, nieotwieranych opakowaniach dostawcy, opatrzonych etykietą wytwórni mieszanek przyprawowych. Strona domniemywa, że produkt mógł zostać zanieczyszczony w dalszym kanale dystrybucji. Natomiast z przeglądu powiadomienia umieszczonego w systemie iRASFF wynika, że wyrób gotowy wytworzony przez kupującego z oregano z firmy „NATALIA”, został wycofany z rynku i zniszczony.

- 2) **Gluten pszenny z Niemiec**, w którym stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu NDP pestycydu chlorpiryfosu, zakupiony bezpośrednio z Niemiec przez magazyn hurtowy. Gluten z magazynu był dystrybuowany do odbiorców na terenie Polski. Informacja o niezgodności została przekazana przez podmiot przed otrzymaniem powiadomienia i podjęciem czynności kontrolnych. Przedsiębiorstwo wszczęło procedurę wycofania produktu z rynku. W wyniku działań zwrócone zostało 1135 kg glutenu, który został zwrócony do dostawcy do Niemiec. W tym zakresie przedłożona została stosowna dokumentacja.

VII.9. Jakość zdrowotna środków spożywczych

1) Badania laboratoryjne próbek żywności.

W 2025 r. ogółem urzędowo pobrano i zbadano **365 próbek żywności**: 325 próbki uwzględnione w rocznym planie próbkobrania oraz 40 próbek dodatkowych.

W planie badań na 2025 r. zaplanowano pobór 335 próbek żywności, z czego pobrane zostały 325 próbki, które zostały zbadane laboratoryjnie. Pozostałe z planu 10 prób tłuszczów smażalniczych, zaplanowanych do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania związków polarnych, zostało ocenionych w kontrolowanych zakładach na podstawie szybkich testów. Wyniki nie wskazywały na złą jakość ocenianego tłuszczu, w związku z czym nie poddawano ich dalszym badaniom laboratoryjnym.

Ponadto **dotatkowo pobrano 40 próbek żywności**, w tym:

- **2 próbki ziarna kukurydzy z Brazylii** pobrane w kierunku pozostałości pestycydów – badania pierwszej próby wykazały przekroczenie NDP pozostałości pirymifosu metylowego, w drugiej próbce nie stwierdzono niezgodności,
- **2 próbki przyprawy pochodzącej z Wielkiej Brytanii** pobranej do badań laboratoryjnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej w kierunku metali i mykotoksyn - badania nie wykazały niezgodności,
- **25 próbek lodów z automatu** pobranych w ramach monitorowania higieny produkcji w obiektach działających sezonowo, poddanych badaniom mikrobiologicznym – 5 prób lodów pobranych w jednym zakładzie wykazało obecność Enetrobacteriaceae w ilości przekraczającej dopuszczalną normę – w tej sprawie zostały podjęte stosowane działania opisane w części sprawozdania charakteryzującej zakłady produkcji żywności,
- **10 prób lodów z automatu** pobranych w 1 zakładzie w związku z interwencją klienta dotyczącą wystąpienia objawów zatrucia po spożyciu lodów - 5 prób lodów wykazało obecność Enetrobacteriaceae w ilości przekraczającej dopuszczalną normę – w tej sprawie zostały podjęte stosowane działania opisane w części sprawozdania charakteryzującej zakłady produkcji żywności (w tym wobec zakładu została wydana decyzja unieruchamiająca produkcję do czasu przeprowadzenia odpowiednich działań korygujących i przedłożenia dowodów ich skuteczności),
- **1 próba soku z buraka kiszzonego**, pobrana w związku z interwencją klienta dotyczącą niewłaściwych cech organoleptycznych – badania laboratoryjne wykazały niewłaściwe cechy w zakresie zapachu oraz konsystencji.

Spośród **365** pobranych próbek żywności:

- 229 zbadano w kierunku mikrobiologicznym – 214 próbek żywności pochodzenia krajowego, 10 próbek żywności z Unii Europejskiej i 5 próbek z importu,
- 131 zbadano w kierunku innych zanieczyszczeń obecnych w środkach spożywczych – w tym 83 próbki żywności krajowej, 24 próbki żywności pochodzącej z krajów UE oraz 24 próbek żywności pochodzącej z importu,

- 1 zbadano w kierunku organoleptycznym (produkt krajowy),
- 4 próbki żywności krajowej zbadano w kierunku radiologicznym.

Spśród 365 próbek żywności pobranych w ramach nadzoru nad obiektami żywności i żywienia **zakwestionowano 22 próbki**, co stanowiło **6 %** wszystkich pobranych prób żywnościowych.

Przyczyną zakwestionowania próbek było:

- zanieczyszczenie mikrobiologiczne **10 próbek lodów z automatu** związane z higieną produkcji – przekroczona dopuszczalna ilość Enetrobacteriaceae w 1g produktu – wobec jednego zakładu organ wydał decyzję zamykającą zakład. W toku dalszego postępowania przedsiębiorca przeprowadził skuteczną dezynfekcję maszyny do produkcji lodów, co zostało potwierdzone wynikiem badania właścicielskiego. Działalność zakładu została wznowiona, a urzędowe zamknięcie uchylone. W drugim przypadku kolejne wyniki badań przeprowadzone przez przedsiębiorcę, w dalszym ciągu wykazywały nadmierne zanieczyszczenie mikrobiologiczne maszyny do lodów. W związku z nieskuteczną dezynfekcją przedsiębiorca podjął decyzję o zaprzestaniu produkcji lodów z tego automatu w tym sezonie;
- przekroczenie NDP pozostałości pestycydu – pirymifosu metylowego w **2 próbach kukurydzy z Brazylii** – w tej sprawie przygotowano zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF. Kwestionowana kukurydza w ilości 3100 kg została zutylizowana;
- przekroczenie dopuszczalnego poziomu **ochratoksyny A w ziarnie żyta**, przeznaczonego do produkcji mąki w młynie. w tej sprawie przygotowano zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF. Dokonano powiadomienia PPIS w Pleszewie, na terenie którego wyprodukowane zostało ziarno. Kwestionowane ziarno w ilości 3 080 kg zostało zutylizowane,
- przekroczenie NDP kadmu w **próbce orzechów piniowych** – w tej sprawie przygotowano zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF,
- zanieczyszczenie mikrobiologiczne **5 próbek suplementu diety pn. Morwa biała** – stwierdzona została obecność Salmonelli spp. w 25 g produktu - w tej sprawie przygotowano zostało powiadomienie o niezgodności przekazane w ramach procedury systemu RASFF. Ponadto W związku z wszczętą przez producenta suplementu procedurą wycofania z rynku, na terenie powiatu konińskiego z 3 magazynów hurtowych łącznie wycofane zostało 956 sztuk kwestionowanej żywności (kwestionowanego suplementu diety oraz innego produktu, który w składzie zawierał kwestionowany surowiec),
- niewłaściwe cechy organoleptyczne (zmieniony zapach i konsystencja) w **próbce soku z buraka kiszzonego** - o nieprawidłowości został powiadomiony PPIS Tarnowie, który sprawował nadzór nad zakładem producenta,
- znakowanie **1 próbki płynnych słodczy** – w odniesieniu do deklarowanych dodatków podana została niepełna nazwa kategorii poprzedzającej dodatki obecne w produkcie tj. podane zostało „konserwująca”, natomiast nazwa kategorii winna brzmieć „substancja konserwująca”.

2) Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2025 r. do badań laboratoryjnych zaplanowano **9 prób** wyrobów do kontaktu z żywnością – wszystkie próbki zostały pobrane zgodnie z planem. W wyniku przeprowadzonych badań **zakwestionowana została 1 próbka narzędzi kuchennych** – chochli z tworzywa sztucznego, wyprodukowanej w Chinach przez holenderskiego przedsiębiorcę. Badanie wykazało przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych: 4,4'-didiaminodifenylometanu oraz 2,4-toluenodiaminy. Działania opisane zostały w części dotyczącej systemu RASFF.

Wobec pobranych wyrobów do kontaktu z żywnością wykonane zostały następujące badania:

- 1) Badanie w kierunku **migracji metali** – ołowiu i kadmu (z wnętrza produktu w przypadku wyrobu kryształowego, a w przypadku wyrobów ceramicznych dodatkowo z obrzeża). Badaniu poddane zostały **3 próbki**: 2 wyroby produkcji krajowej oraz 1 wyrób z Chin. Badania nie wykazały niezgodności.
- 2) Badanie w kierunku **migracji specyficznej – pierwszorzędowych amin aromatycznych** – badaniu poddane zostały **4 próbki** wyrobów z tworzyw sztucznych: 2 wyroby pochodzące z Chin i 1 wyrób z Niemiec i 1 ze Słowenii. Wynik badania chochli wyprodukowanej w Chinach przez holenderskiego producenta, wykazał przekroczenie dopuszczalnego poziomu

migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych: 4,4'-didiaminodifenylometanu oraz 2,4-toluenodiaminy. W tej sprawie został sporządzony formularz powiadomienia w systemie RASFF. W wyniku dalszego postępowania przeprowadzonego wobec podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzanie wyrobu na terenie Polski zlokalizowanego na terenie Wrocławia oraz przedłożonych przez dystrybutora badań właścicielskich świadczących o zgodności wyrobu z wymaganiami i dodatkowo przeprowadzonej przez ekspertów NIZP-PZH analizie ryzyka, wyrób został ponownie wprowadzony do obrotu. Pozostałe dwa wyroby w zakresie badanych parametrów były zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

- 3) Badanie **1 próbki w kierunku migracji globalnej**, przeprowadzone wobec pojemnika typu lunch-box z tworzywa sztucznego, wyprodukowanego przez zakład produkcyjny zlokalizowany na terenie powiatu konińskiego nie wykazało niezgodności.
- 4) Badanie **1 próbki butelki** z tworzywa sztucznego wyprodukowanej w Chinach **w kierunku organoleptycznym** nie wykazało niezgodności.

VII.10. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia, żywnością wzbogacaną i suplementami diety

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2025 r. znajdowały się: **2 wytwórnie suplementów diety, 3 hurtownie suplementów diety.**

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

Przedsiębiorcy prowadzący hurtownie suplementów diety są jednocześnie podmiotami odpowiedzialnymi za wprowadzanie ich do (dokonują powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terenie kraju). Wprowadzane do obrotu przez hurtowników suplementy wytwarzane są w ramach produkcji kontraktowej w zewnętrznych zakładach znajdujących się pod nadzorem innych właściwych terenowo organów. Preparaty sprzedawane są przez Internet klientom indywidualnym poprzez własne sklepy internetowe oraz ogólnokrajowy portal handlowy Allegro.pl.

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

W 2025 r. kontrole, w trakcie których suplementy diety poddawane były ocenie w zakresie składu i prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach oraz w internetowych ofertach sprzedaży.

Kontrole zostały przeprowadzone wobec:

- 1 wytwórni suplementów diety, w której przeprowadzono **5 kontroli**, w tym: 1 kontrolę tematyczną w zakresie oceny zgodności reklamy, prezentacji i informacji przekazywanych konsumentom wraz z produktami, z uwzględnieniem ofert sprzedaży przez Internet oraz 4 sprawdzające poprawy informacji przekazywanych konsumentom wraz z suplementami diety,
- 3 hurtowni suplementów diety, w których przeprowadzono **9 kontroli**: 1 kontrolę urzędową, 2 kontrole sprawdzające poprawę informacji przekazywanych konsumentom wraz z żywnością, 3 kontrole tematyczne (w tym 1 zatwierdzająca nowy magazyn), 2 kontrole interwencyjne, 1 kontrolę dotyczącą jakości suplementu diety przeznaczonego na eksport,
- 1 innego obiektu obrotu żywnością – przeprowadzona została między innymi kontrola interwencyjna w zakresie legalności prowadzonej działalności, warunków wprowadzania do obrotu suplementów diety oraz oceny zgodności reklamy, prezentacji i informacji przekazywanych poprzez portal internetowy konsumentom wraz z żywnością. Kontrola wykazała, iż podmiot prowadził działalność bez uzyskania wymaganego zatwierdzenia przez organ PIS, a informacje umieszczone w ocenionej ofercie sprzedaży były niezgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W trakcie czynności kontrolnych suplementy diety poddawane były ocenie w zakresie składu i prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach. Kontrole 4 zakładów, w tym prowadzonych przez podmioty 4 stron internetowych, poprzez które sprzedawane były suplementy diety, wykazały nieprawidłowości w zakresie informacji przekazywanych konsumentom dotyczące:

a) informacji umieszczanych na opakowaniach produktów:

- brak rzetelnego informowania oraz wprowadzanie w błąd konsumenta, poprzez umieszczenie stwierdzenia dotyczącego naturalności żywności, w sytuacji gdy produkt zawierał substancji chemiczne (dodatki do żywności)
- stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych niezgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006,
- sugerowania, że sprzedawane suplementy diety mają właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób,
- brak umieszczonych na etykiecie obowiązkowych informacji wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety (brak wskazanej kategorii substancji charakteryzujących produkt lub wskazania charakteru tej substancji),

b) informacji prezentowanych w internetowych ofertach sprzedaży:

- brak rzetelnego informowania oraz wprowadzanie w błąd konsumenta, poprzez umieszczenie informacji o charakterze wytycznych lub porad żywieniowych, niestanowiących autoryzowanych oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych, które są jedyną legalną formą informowania konsumentów o właściwościach żywności,
- stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych niezgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006,
- sugerowania, że sprzedawane suplementy diety mają właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób,
- brak umieszczonych w ofertach obowiązkowych informacji wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety.

W 2025 r. organ wydał **1 decyzję merytoryczną**, dotyczącą suplementów diety **nakazującą poprawę informacji przekazywanych konsumentom** wraz z żywnością poprzez stronę internetową prowadzoną przez 1 podmiot odpowiedzialny za suplementy diety (1 decyzja dotycząca dystrybutora wprowadzającego suplementy na terenie Polski z magazynu hurtowego). Stwierdzone niezgodności dotyczyły przede wszystkim: stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych niezgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 oraz sugerowania, że sprzedawane suplementy diety mają właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób. Postępowanie w tej sprawie zostało zakończone w 2026 r. – nieprawidłowości zostały usunięte.

W pozostałych przypadkach działania korygujące zostały podjęte dobrowolnie przez podmioty odpowiedzialne za kontrolowaną działalność – nieprawidłowości zostały usunięte.

W 2025 r. urzędowa kontrola obejmowała badania próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia. W związku z realizacją planu poboru prób pobrano i zbadano **47 próbek żywności** w następujących kategoriach:

- 8 próbek suplementów diety, zbadanych w następujących kierunkach: mikrobiologicznym – 5 próbek, oznaczanie poziomu kwasów omega – 3, 6, 9 – 1 próbka, oznaczanie poziomu witamin i innych składników mineralnych – 2 próbki,
- 30 próbek preparatów do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt zbadanych w kierunku mikrobiologicznym,
- 1 próbka środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego zbadana w kierunku znakowania,
- 1 próbka żywności wzbogaconej zbadana w kierunku oznaczenia poziomu witamin i innych składników mineralnych,
- 4 próbki żywności na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci zbadane w następujących kierunkach: poziomu azotanów – 1 próba, wykrywania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych – 1 próba, obecności alkaloidów tropanowych – 1 próba oraz obecności organizmów modyfikowanych genetycznie – 1 próba,
- 3 próbki gotowych posiłków dla niemowląt i małych dzieci zbadane w kierunkach: wykrywania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych – 1 próba, poziomu metali – 1 próba oraz monitorowania poziomu furanu – 1 próba.

Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości w badanych kierunkach.

W 2025 r. kontrolą objęto strony internetowe przedsiębiorców z terenu powiatu konińskiego, którzy wprowadzają do obrotu żywność, w tym suplementy diety. Kontrole zostały przeprowadzone w zakresie występowania substancji niedozwolonych w oferowanej do sprzedaży żywności oraz informacji przekazywanych konsumentom wraz z żywnością. Dokonano przeglądu stron internetowych należących

do zarejestrowanych przez organ przedsiębiorców prowadzących sprzedaż żywności przez Internet – sprawdzono 15 stron internetowych oraz 2 konta na portalu handlowym Allegro. Na 3 stronach internetowych oraz 2 kontach Allegro, należących do 4 przedsiębiorców prowadzona jest sprzedaż suplementów diety. Dokonano oceny wprowadzanych do obrotu preparatów w zakresie obecności w produktach substancji niedozwolonych – nie stwierdzono takich produktów. Ogółem w tym zakresie przeprowadzono 4 działania monitoringowe, dotyczące 4 przedsiębiorców sprzedających suplementy diety poprzez strony internetowe i portal Allegro. Działania nie wykazały nieprawidłowości.

VII.11. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie powiatu konińskiego brak jest zakładów produkujących GMO oraz producentów wykorzystujących GMO w produkcji żywności.

Wśród gospodarstw rolnych zarejestrowane jest 5 gospodarstw uprawiających jagodę kamczacką, która jest wpisana do unijnego rejestru nowej żywności jako tradycyjna żywność z krajów trzecich. W 2025 r. w dwóch gospodarstwach uprawiających jagodę kamczacką zostały przeprowadzone kontrole urzędowe – kontrole nie wykazały niezgodności.

Zgodnie z planem pobierania próbek do badań laboratoryjnych pobrane zostały 2 próbki żywności, w tym 1 próbka ryżu białego pobranego w innej wytwórni żywności oraz 1 próbka kaszy jaglanej z ryżem i kukurydzą pobrana w hipermarkecie. Przeprowadzone badania nie wykazały obecności GMO w produktach.

Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego.

Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.

Tabela: Działania podejmowane w ramach współpracy w 2025 r.

| Lp. | Organizacja, z którą nawiązano współpracę | Przedmiot współpracy | Liczba działań |
|-----|---|--|----------------|
| 1. | Inne jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej | Przekazywanie informacji o niezgodnościach stwierdzonych podczas kontroli obiektów zatwierdzonych przez inne organy lub prowadzących działalność gospodarczą na terenie innego powiatu. Kontrole obiektów ruchomych zlokalizowanych na terenie powiatu konińskiego, należące do podmiotów mających siedzibę na terenie innego powiatu i które złożyły wnioski do właściwych terenowo innych organów PIS. Postępowania wyjaśniające w zakresie spraw prowadzonych przez inne organy PIS na ich wnioski. | 17 |
| 2. | Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa | Realizacja powiatowego Planu działania na 2025 r. w zakresie produkcji pierwotnej środków spożywczych pochodzenia roślinnego. | 2 |
| 3. | Inspekcja Ochrony Środowiska | Realizacja powiatowego Planu działania na 2025 r. w zakresie produkcji pierwotnej środków spożywczych pochodzenia roślinnego. | 1 |

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 4. | Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej w Bydgoszczy | Kontrola magazynu hurtowego prowadzącego dostawę żywności dla wojska. | 1 |
| 5. | Inspekcja Weterynaryjna | Przekazywanie informacji o żywności niespełniającej wymagań jakości zdrowotnej. Weryfikacja list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem. | 5 |
| 6. | Lokalne media | Przygotowanie wkładu do artykułu w lokalnej prasie „Przegląd Koniński” w zakresie postępowania z odpadami żywnościowymi w przedsiębiorstwach spożywczych. Konferencja prasowa z mediami w ramach dni otwartych, w trakcie której omówione zostały między innymi obszary działania w zakresie bezpieczeństwa żywności. Wywiad na temat bezpiecznego grzybobrania do Telewizji Wielkopolskiej. | 3 |
| 7. | Policja | Wyjaśnienia w sprawie interwencji mieszkańca gminy Sompolno. | 1 |
| 8. | Władze samorządowe | Zawiadomienie o zażaleniu złożonym przez klienta, dotyczącym sprzedaży alkoholu osobom nieletnim. Przekazanie informacji o nieprawidłowym sposobie żywienia dzieci uczęszczających do przedszkola. | 2 |
| 9. | Państwowa Inspekcja Pracy | Przekazanie informacji o zatrudnianiu osób bez wymaganych umów. | 1 |
| 10. | Nadzór Budowlany | Przekazanie informacji, dotyczącej nieprawidłowej lokalizacji pojemników na odpady przy kontrolowanym supermarkecie | 1 |

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych przeprowadzono prelekcje w następującej tematyce:

- wykład dla członków Klubu Seniora przy Naczelnej Organizacji Technicznej pt. „Suplementy diety – żywność, a nie leki” oraz „Grzyby w przyrodzie” w dniu 10.04.2025 r.,
- wykład dla nauczycieli koordynatorów promocji zdrowia w przedszkolach pt. „Suplementy diety – żywność, a nie leki” oraz „Grzyby w przyrodzie” w dniu 27.10.2025 r.,
- udział w dniu 17.06.2025 r. w konferencji pt. „Psychodietetyka a rozwój dziecka” zorganizowanej przez Poznański Oddział Polskiego Komitetu Światowej Organizacji Wychowania Przedszkolnego w Poznaniu Oddział w Koninie oraz wykład pt. „Nadzór PIS nad sposobem żywienia dzieci w przedszkolu”,
- udział w wydarzeniu zorganizowanym 20.11.2025 r. przez samorząd gminy Wierzbinek pod hasłem „Bo konińskie z tego słynie, że ma najlepsze gospodynie” oraz wykład pt. „Sprzedaż żywności przez Koła Gospodyń Wiejskich, a nadzór PIS”.

Wnioski.

1. Systematycznie **rośnie liczba nadzorowana obiektów** żywnościowo-żywnościowych. Największy wzrost liczby obiektów w 2025 r. został zarejestrowany w grupie producentów rolnych i w zakładach żywienia zbiorowego otwartego. Działalność rolnicza i otwarta gastronomia to grupy zakładów gdzie systematycznie ilość obiektów rośnie każdego roku.
2. Na zbliżonym poziomie w stosunku do 2024 r. pozostaje liczba sklepów, w tym supermarketów oraz zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W zakładach produkcyjnych, takich jak: wytwórnie lodów, piekarnie, młyny, wytwórnie koncentratów spożywczych, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie suplementów diety, liczba obiektów pozostaje na takim samym poziomie jak w 2024 r.
3. Kontrolowane zakłady w przeważającej części posiadają opracowane **systemy w zakresie utrzymywania bezpieczeństwa żywności**: dobrą praktykę higieniczną, dobrą praktykę produkcyjną oraz HACCP. Odsetek zakładów z wdrożonymi zasadami **GHP** oraz zakładów z wdrożonymi systemem **HACCP** kształtuje się na zbliżonym do poprzedniego roku poziomie. Część małych przedsiębiorstw stosuje podejście elastyczne i zastępuje monitorowanie krytycznych punktów kontroli dobrą praktyką higieniczną. Dotyczy to zakładów takich jak: sklepy spożywcze sprzedające owoce i warzywa lub żywność opakowaną nie wymagającą przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyny hurtowe napojów i opakowanej żywności, nie wymagającej niskich temperatur, inne obiekty obrotu żywnością gdzie często działalność żywnościowa jest uzupełnieniem innej działalności i dotyczy sprzedaży ograniczonej do żywności o niskim ryzyku, zakłady żywienia w systemie cateringowym (stołówki szkolne i w przedszkolach). W tym przypadku prawidłowo realizowane zasady dobrej praktyki higieny, uwzględniające kontrole w punktach uznanych za szczególnie istotne dla bezpieczeństwa żywności, są wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oferowanej konsumentowi końcowemu. Natomiast kontrole wykazywały, że wymagania ustalone w zakładowych procedurach w części przedsiębiorstw nie były realizowane, co skutkowało postępowaniem mandatowym.
4. Kontrole przeprowadzone w 2025 r. w przeważającej części obiektów potwierdzały zgodność kontrolowanych obiektów żywnościowych z wymaganiami prawa żywnościowego. **Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego** najczęściej stwierdzane były w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego – 13 % kontroli skutkowało nałożeniem mandatu w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Znacznie mniejszy odsetek kontroli kwestionowanych dotyczył obiektów obrotu żywnością (niecałe 6 %) oraz obiektów produkcji żywności (niecałe 4 %).
5. Identyfikowane w trakcie kontroli niezgodności w przeważającej części przedsiębiorstw, usuwane były dobrowolnie przez podmioty odpowiedzialne za kontrolowane zakłady. Decyzje administracyjne nakładające na strony obowiązki do wykonania w urzędowo ustalonych terminach, wydawane były rzadko. Generalnie zarządzenia organu były realizowane w ustalonych terminach, podmioty rzadko występowały o ich przedłużenie. Natomiast incydentalnie stosowane było postępowanie egzekucyjne, w tym nałożenie grzywny w celu przymuszenia do wykonania nałożonych na stronę obowiązków.
6. Systematycznie co roku rośnie liczba rejestrowanych gospodarstw rolnych. Obszar związany z produkcją pierwotną charakteryzuje się znaczną dynamiką w zakresie uprawianego w gospodarstwach asortymentu, co wynika ze stosowanego w rolnictwie płodozmianu. Czynności kontrolne wykazują, że zmiany w uprawianym asortymencie nie są zgłaszane organowi pomimo takiego obowiązku. Generuje to problemy podczas planowania zakładów do kontroli, gdzie w pierwszej kolejności uwzględniane są obiekty o wysokim ryzyku związanym z produkcją żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak owoce miękkie. Zdarza się, że podczas kontroli stwierdza się zaprzestanie prowadzenia upraw będących pod szczególnym nadzorem, o czym organ nie zostaje powiadomiony. Producenci rolni nie dokonują również zgłoszeń o zaprzestaniu działalności. W tym zakresie konieczne jest skuteczne informowanie producentów rolnych o obowiązkach dotyczących dokonywania bieżących zmian we wpisie prowadzonym w rejestrze nadzorowanych przez organ zakładów. Natomiast kontrole gospodarstw rolnych generalnie nie wykazywały niezgodności. Nieprawidłowości stwierdzane były rzadko. Również wyniki badań próbek nieprzetworzonych płodów rolnych pochodzenia krajowego, w tym pobranych w trakcie kontroli gospodarstw rolnych w kierunku pestycydów nie wykazały niezgodności.

7. W 2025 r. kontrole dodatkowe stanowiły przeważającą część czynności kontrolnych. Znaczny udział w dodatkowych czynnościach kontrolnych mają kontrole wszczynane na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem zakładów, poszerzaniem dodatkowego zakresu działalności oraz kontrole interwencyjne i związane z poborem próbek.
8. **Wzrosła liczba kontroli granicznych** związanych z eksportem żywności do krajów spoza UE – przeprowadzone zostały 63 kontrole (w 2024 r. – 54 kontrole). W chwili obecnej wysyłka żywności poza UE prowadzona jest głównie przez jednego eksportera. W roku sprawozdawczym na terenie powiatu konińskiego nie było eksportera żywności o szczególnych wymaganiach eksportowych, w tym do Wielkiej Brytanii, Chin, Indii.
9. Ilość składanych przez klientów interwencji utrzymuje się na podobnym poziomie. W 2025 r. do organu wpłynęło 98 interwencji (w 2024 r. – 102), z czego znaczna część (39) potwierdziła się w trakcie przeprowadzonych kontroli. Świadomość społeczeństwa w zakresie zasad jakie winni przestrzegać przedsiębiorcy w prowadzonych przedsiębiorstwach spożywczych wzrasta, co ma odzwierciedlenie w otrzymywanych doniesieniach. Interwencje są ważnym źródłem informacji o obiektach, w których nie planuje się kontroli urzędowych w danym roku sprawozdawczym.
10. Pobór prób i badania laboratoryjne próbek żywności stanowią ważny element ochrony zdrowia konsumentów. W badaniach laboratoryjnych zakwestionowane zostało 6 % pobranych próbek żywności (więcej niż w roku 2024), z czego 71 % kwestionowanych próbek **żywności** dotyczyło mikrobiologii produktów (15 próbek). Pozostałe niezgodności dotyczyły: przekroczenia NDP pozostałości pestycydów (2 próbki – ziarno kukurydzy z Brazylii), poziomu kadmu (1 próbka), ochratoksyny A (1 próbka), nieprawidłowości w znakowaniu produktu (1 próbka), niewłaściwych cech organoleptycznych (1 próbka). Uzyskanie wyników świadczących o niezgodnościach wszczyła postępowanie, w tym działania wynikające z procedury RASFF. Zakwestionowana żywność została wycofana z rynku.
11. Na podstawie działań prowadzonych w ramach **procedury RASFF** stwierdzić należy, że na terenie powiatu sprawnie funkcjonują procedury, w wyniku których przedsiębiorstwa powiadamiają się wzajemnie o stwierdzonych niezgodnościach i konieczności wycofania z rynku towarów niebezpiecznych, a czynności prowadzone przez organ mają na celu głównie monitorowanie sytuacji. W żadnym przypadku nie stwierdzono niewłaściwych działań przedsiębiorców, gdzie żywność kwestionowana nie byłaby ostatecznie wycofana – czynności prowadzone były bez większych problemów. Wycofana z obrotu kwestionowana żywność zwracana była do dostawcy lub ewentualnie w porozumieniu z dostawcą utylizowana na miejscu w zakładzie odbiorcy. Z przeprowadzonych czynności dostarczane były dokumenty potwierdzające sposób postępowania z wycofaną z obrotu masą towarową. **Z obrotu wycofano: 1555 opakowań jednostkowych produktów (11 rodzajów żywności), 14 671,05 kg kwestionowanej żywności (9 rodzajów żywności) oraz 13 szt. wyrobów do kontaktu z żywnością.**
12. **Podczas kontroli tematycznych prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy 25 % wykazało niezgodności**, w tym w wyniku stwierdzonych niezgodności dokonano urzędowego zamknięcia zakładu małej gastronomii. Kontrole obiektów w sezonie letnim poza normalnymi godzinami urzędowania organu, stanowią istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych. Identyfikacja niezgodności przyczynia się do poprawy stanu sanitarnohigienicznego obiektów.
13. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, niezmiennie w stosunku do ubiegłych lat wykazują najmniej nieprawidłowości. W zakładach tych stwierdza się dbałość o stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, pracownicy poddawani są regularnym szkoleniom, realizowane są postanowienia wdrożonych procedur utrzymujących bezpieczeństwo żywności. Niezgodności w tym zakresie stwierdzane są rzadko.
14. Kontrole sposobu żywienia dzieci przedszkolnych wykazywały niezgodności z przepisami dotyczącymi żywienia w placówkach oświatowych. Działania naprawcze prowadzone były dobrowolnie przez podmioty odpowiedzialne za kontrolowane zakłady, w efekcie sposób żywienia został poprawiony.
15. Oceniony sposób żywienia pacjentów szpitala (dieta podstawowa) był prawidłowy.

Kontrole internetowej sprzedaży suplementów diety prowadzonej przez podmioty odpowiedzialne za produkty w dalszym ciągu, podobnie do lat ubiegłych, wykazują nieprawidłowości w zakresie informacji przekazywanych klientom, w tym przypisywanie produktom działania zapobiegania chorobom i leczenia chorób. Na terenie działania organu zarejestrowane są trzy zakłady, dokonujące powiadomienia GIS o pierwszym wprowadzeniu produktów na terenie Polski. Działania w zakresie nałożenia kary w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami będą kontynuowane w 2026 r.

Rekomendacje na przyszłość.

1. Rozszerzenie nadzoru nad nowymi podmiotami

Szczególny nacisk na rosnącą liczbę producentów rolnych oraz zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

2. Wzmocnienie systemu zgłaszania zmian

Producenci rolni powinni być skuteczniej informowani o obowiązku aktualizacji danych w rejestrze zakładów, co poprawi planowanie kontroli i ograniczy ryzyko.

3. Kontrole tematyczne i sezonowe

Kontrole w godzinach wolnych i w sezonie letnim powinny być utrzymane, ponieważ wykazują istotny udział niezgodności.

4. Edukacja i wsparcie dla małych podmiotów

Wdrożenie programów informacyjnych i szkoleń, szczególnie w zakresie stosowania GHP, GMP i HACCP w zakładach o ograniczonej skali działalności.

5. Utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności

Kontynuacja poboru próbek i analiz laboratoryjnych, monitorowanie sytuacji w procedurze RASFF oraz szybkie działania korygujące.

6. Rozwój nadzoru nad internetową sprzedażą suplementów diety

Systematyczne kontrole, egzekwowanie wymogów prawnych i działania edukacyjne wobec przedsiębiorców.

7. Kontynuacja monitorowania żywienia dzieci i pacjentów

Stałe nadzorowanie przedszkoli, szkół i szpitali, aby utrzymać wysokie standardy żywienia oraz eliminować nieprawidłowości.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W 2025 roku PSSE w Koninie aktywnie realizowała zadania związane z promocją zdrowia i edukacją zdrowotną dzieci i młodzieży, w oparciu o Narodowy Program Zdrowia 2021–2025.

Programy ogólnopolskie

1. Program „Trzymaj formę”

Celem programu było promowanie aktywnego trybu życia i zbilansowanej diety wśród uczniów szkół podstawowych.

W październiku zorganizowano **szkolenia dla koordynatorów** z 67 szkół. Podczas wykładów dietetyk pani **Marzena Pałasz-Radziemska** opowiadała o znaczeniu zdrowego odżywiania. Omówiono też realizację programu i kampanię „Wybieraj bezpieczną żywność”.

Uczniowie mogli wziąć udział w **XIII edycji Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia**. Najlepsi zakwalifikowali się do etapu powiatowego, który odbył się w PSSE w Koninie, a zwycięzcy otrzymali nagrody.

Działania praktyczne i sportowe

1. Odbyły się **szkolenia dla uczniów** – w 6 spotkaniach wzięło udział 83 uczniów, którzy dowiedzieli się m.in. o prawidłowym odżywianiu i znaczeniu ruchu dla zdrowia.
2. Zorganizowano **II Spartakiadę w Sokółkach**, gdzie rywalizowały drużyny ze szkół podstawowych w gminie Kazimierz Biskupi. Rozgrywki sportowe połączono z testami wiedzy o zdrowym stylu życia.

Wyniki Spartakiady:

- I miejsce – ZSP Kazimierz Biskupi
- II miejsce – ZSP Sokółki
- III miejsce – ZSP Dobrosotowo

Laureaci otrzymali **plecaki sportowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe i PSSE**.

Efekty działań

- Uczniowie i nauczyciele lepiej rozumieją znaczenie aktywności fizycznej i zdrowego odżywiania.
- Szkoły chętnie angażują się w programy edukacyjne i profilaktyczne.
- Spartakiady i konkursy zwiększają świadomość zdrowotną i uczą rywalizacji w duchu fair play.

Plany na przyszłość

- Kontynuacja programu „Trzymaj formę” w 2026 roku.
- Rozszerzenie udziału szkół w konkursach i spartakiadach.
- Dalsze działania promujące zdrowy styl życia i profilaktykę uzależnień wśród dzieci i młodzieży.



Zdjęcia: Szkolenia dla uczniów szkół podstawowych w ramach programu: „Trzymaj formę!":
w PSSE w Koninie 24.02.2025 r. dla SOSW w Koninie, 28.03.2025 r. w SP w Kaliskach z s. w Dębówcu;



Zdjęcia: II Spartakiada w ZSP w Sokółkach w ramach programu „Trzymaj formę” 13.06.2025 r.

2. Powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)

Program realizuje cele Narodowej Strategii Onkologicznej 2020–2030 i jest dostępny od **1 września 2024 r.** dla dzieci w wieku od 9 do 14 lat w każdej przychodni POZ w Koninie i powiecie konińskim. Szczepienia są **bezpłatne** i będą realizowane do czerwca 2030 r.

Cel programu:

Zwiększenie odsetka dzieci zaszczepionych przeciw HPV, co jest kluczowe w zapobieganiu rakowi szyjki macicy i innym nowotworom wywoływanym przez HPV.

Działania w 2025 r.:

1. Wszystkim szkołom podstawowym w regionie przekazano materiały edukacyjne przygotowane na potrzeby programu.
2. Przeprowadzono **szkolenia dla rodziców i uczniów**:
 - 1 szkolenie dla 35 rodziców w Szkole Podstawowej nr 9 w Koninie.
 - 14 szkoleń dla 201 uczniów szkół podstawowych.
3. Nawiązano **stałą współpracę z dyrektorami szkół**, aby ułatwić wdrażanie programu.
4. 7 października 2025 r. odbyło się szkolenie w PSSE w Koninie dla 14 przedstawicieli urzędów miast i gmin z powiatu konińskiego nt. programu szczepień HPV.
5. Sekcja Epidemiologii prowadzi **bieżący monitoring** placówek uczestniczących w programie oraz liczby zaszczepionych dzieci.

Efekt:

W 2025 roku **65 szkół podstawowych** zadeklarowało przystąpienie do programu, co pokazuje rosnące zainteresowanie i zaangażowanie w profilaktykę zdrowotną dzieci.

3. Profilaktyka HIV/AIDS

W 2025 roku w ramach profilaktyki HIV/AIDS realizowano działania edukacyjne i konkursy, mające na celu podnoszenie świadomości młodzieży oraz promowanie bezpiecznych zachowań.

3.1. Akcja „Bezpieczne Walentynki”

- Wszystkim **12 szkołom ponadpodstawowym** wysłano pisma z materiałami edukacyjnymi i wytycznymi dotyczącymi profilaktyki HIV/AIDS.
- Informacje i materiały opublikowano również w **lokalnych mediach**, na stronie internetowej PSSE w Koninie i profilu Facebook.
- Przeprowadzono **wywiad w radiu Eska** nt. akcji.
- Materiały edukacyjne trafiły do **15 miejsc w regionie**.

Spotkania edukacyjne i szkolenia:

- 11 lutego 2025 r. w **Bursie Szkolnej nr 1 w Koninie** odbyło się spotkanie dla 17 uczniów przy Zespole Szkół im. M. Kopernika, podczas którego uczniowie obejrżeli film edukacyjny, wzięli udział w quizie wiedzy i otrzymali materiały informacyjne.
- W ramach akcji przeprowadzono **3 szkolenia dla 57 uczniów** z trzech szkół w Koninie i powiecie konińskim.

3.2. XXIII Wojewódzki Konkurs na ułożenie historyjki obrazkowej pt.: „Nie daj szansy AIDS”

- W etapie powiatowym udział wzięły 4 szkoły, które przesały łącznie 16 prac.
- Do etapu wojewódzkiego zakwalifikowano pracę uczennicy z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Koninie.
- Partnerami konkursu były Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery i gadżety dla uczestników.
- Podsumowanie i wręczenie nagród odbyło się 4 grudnia 2025 r. podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie.

Cel działań:

Zwiększenie świadomości uczniów na temat profilaktyki HIV/AIDS oraz promowanie odpowiedzialnych i bezpiecznych zachowań wśród młodzieży.



Zdjęcia: Szkolenie 11.02.2025 r. dla uczniów z Bursy nr 1 w Koninie przy ZS im. M. Kopernika w Koninie;



Zdjęcia: Podsumowanie konkursu na plakat pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w ZSOiT w Kleczewie 04.12.2025 r.

3.3. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”

26 listopada 2025 r. zorganizowano szkolenie dla 24 uczniów II i III LO w Koninie w ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”. Spotkanie miało charakter edukacyjno-warsztatowy – uczestnicy obejrżeli film i prezentację, wysłuchali wykładu, wzięli udział w ankiecie oraz aktywnie pracowali w grupach w formie burzy mózgów, scenek i dyskusji. Na zakończenie uczniowie otrzymali broszury tematyczne i gadżety PSSE Konin, które wspierają dalsze działania edukacyjne i promowanie profilaktyki HIV/AIDS. Szkolenie przyczyniło się do pogłębienia wiedzy młodzieży oraz rozwijania kompetencji w zakresie komunikacji i współpracy.



Zdjęcia: Szkolenie w PSSE w Koninie dla uczniów II i III LO w Koninie 26.11.2025 r.

3.4. Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia Aids”

Obchody Światowego Dnia AIDS w 2025 roku były kluczowym elementem działań profilaktycznych w zakresie HIV/AIDS, mającym na celu zwiększenie świadomości młodzieży oraz kadry pedagogicznej w regionie. Dzięki połączeniu działań informacyjnych, edukacyjnych i aktywizujących możliwe było dotarcie do szerokiego grona odbiorców oraz wzmocnienie zaangażowania społeczności szkolnej w tematy zdrowotne.

Do szkół podstawowych i ponadpodstawowych przesłano materiały informacyjne i wytyczne dotyczące organizacji zajęć edukacyjnych, a informacje o obchodach upowszechniono również w internecie i lokalnych mediach. Zorganizowano szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego oraz uczniów, które sprzyjały pogłębieniu wiedzy, wymianie doświadczeń i kształtowaniu odpowiedzialnych postaw prozdrowotnych.

Podsumowanie obchodów odbyło się 4 grudnia 2025 r. w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Kleczewie. W trakcie wydarzenia przeprowadzono rozstrzygnięcie wojewódzkiego konkursu „Nie daj szansy AIDS” i wręczono nagrody laureatom, zorganizowano wykład dotyczący profilaktyki HIV/AIDS oraz quiz wiedzy dla uczniów. Całość uzupełniono częścią artystyczną przygotowaną przez młodzież, co dodatkowo zwiększyło atrakcyjność wydarzenia i zaangażowanie uczestników.

Realizowane działania umożliwiły przekazanie rzetelnej wiedzy, aktywizację młodzieży oraz wzmocnienie współpracy szkół i kadry pedagogicznej w zakresie profilaktyki HIV/AIDS. Obchody przyczyniły się do utrwalania prozdrowotnych postaw oraz zwiększenia otwartości na rozmowy o HIV/AIDS wśród uczniów i nauczycieli.



Zdjęcia: Obchody Światowego Dnia AIDS w ZSOiT w Kleczewie 04.12.2025 r.

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

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” wraz z działaniami profilaktycznymi w zakresie używania narkotyków i środków zastępczych miał na celu zwiększenie świadomości młodzieży w zakresie zdrowych relacji, odpowiedzialnych wyborów oraz ryzyka związanego z uzależnieniami.

Realizacja opierała się na szkoleniach dla uczniów i kadry pedagogicznej oraz warsztatach prowadzonych przez specjalistów, które łączyły wykłady, prezentacje multimedialne i interaktywne zadania grupowe. Dodatkowo działania edukacyjne były prowadzone podczas lokalnych festynów i imprez, co umożliwiło dotarcie do szerokiej grupy odbiorców i promowanie zdrowego stylu życia.

Wnioski: program skutecznie podnosi świadomość młodzieży, rozwija kompetencje psychospołeczne i promuje postawy prozdrowotne, a szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego zwiększają efektywność edukacji profilaktycznej w szkołach.



Zdjęcia: Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie - 16.10.2025 r.



Zdjęcia: Festyny i imprezy z udziałem PSSE w Koninie: Gminny, Rodzinny Festyn Profilaktyczny w ZSP w Lubstowie -17.05.2025 r., Wielkopolski Piknik Sportowy w Sompolnie -28.06.2025 r., Obchody Święta Policji na terenie ANS w Koninie - 01.08.2025 r.,

5. Profilaktyka nikotynowa:

Działania w ramach profilaktyki nikotynowej w 2025 roku miały na celu zwiększenie wiedzy dzieci i młodzieży na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz e-papierosów, zapobieganie inicjacji tytoniowej, kształtowanie prozdrowotnych postaw oraz wspieranie kompetencji społecznych i emocjonalnych młodych ludzi w zakresie podejmowania odpowiedzialnych decyzji zdrowotnych.

5.1. Program „Czyste powietrze wokół nas” był realizowany w przedszkolach i szkołach podstawowych z oddziałami „0” i był adresowany do dzieci 6-letnich. Celem programu było kształtowanie wśród najmłodszych świadomości prozdrowotnej, w szczególności dotyczącej ochrony przed dymem tytoniowym, oraz rozwijanie nawyków sprzyjających zdrowemu stylowi życia.

Realizacja programu obejmowała szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w przedszkolach i szkołach podstawowych, przekazanie materiałów edukacyjnych oraz prowadzenie zajęć i warsztatów bezpośrednio z dziećmi. Integralnym elementem programu były działania praktyczne – w tym przemarsz dzieci ulicami Konina w ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu, zakończony projekcją filmu edukacyjnego w kinie. W wydarzeniu wzięło udział 400 osób z 12 przedszkoli, a bezpieczeństwo uczestników zapewniali funkcjonariusze Komendy Miejskiej Policji w Koninie.

Wnioski:

- Program skutecznie podnosi świadomość dzieci na temat zdrowego stylu życia i szkodliwości dymu tytoniowego,
- bezpośrednio zaangażowanie dzieci poprzez aktywne działania (przemarsze, warsztaty, projekcje filmowe) zwiększa atrakcyjność edukacji,
- szkolenia dla kadry pedagogicznej sprzyjają trwałemu wdrażaniu działań profilaktycznych w placówkach,

- integracja programu z lokalnymi wydarzeniami zwiększa widoczność działań prozdrowotnych i zaangażowanie społeczności lokalnej.



Zdjęcia: Przemarsz przedszkolaków ulicami Konina - 30.05.25 r.,



Zdjęcia: Szkolenia: dla dzieci z Przedszkola w Siąszycach 09.06.25 r. w PSSE Konin oraz dla dzieci w Przedszkolu nr 5 w Koninie 27.11.2025 r.

5.2. Program „Bieg po zdrowie”

Program realizowany był w klasach IV szkół podstawowych, obejmując 48 szkół z Konina i powiatu konińskiego. Celem programu było zwiększenie świadomości dzieci w zakresie szkodliwości palenia tytoniu i opóźnienia inicjacji nikotynowej. W ramach przygotowań szkoły otrzymały wytyczne i materiały edukacyjne dotyczące realizacji zajęć.

5.3. Program „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra tytoń”

Szkolenia odbyły się dla 24 uczniów klas VII ze SP nr 7 i SP nr 8 w Koninie. Dodatkowo 24 października 2025 r. zrealizowano 2 szkolenia dla 67 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych oraz 4 szkolenia dla 66 uczniów z zakresu programu. Program umożliwił młodzieży pogłębienie wiedzy na temat skutków palenia, rozwijanie umiejętności promowania zdrowego stylu życia oraz zaangażowania rówieśników w działania profilaktyczne.

5.4. Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu (31 maja 2025 r.)

Działania obejmowały:

- przesłanie wytycznych i materiałów edukacyjnych wszystkim placówkom oświatowo-wychowawczym (128) oraz upowszechnienie informacji w lokalnych mediach (9) i na stronie internetowej oraz Facebooku PSSE w Koninie,
- zorganizowanie 10 szkoleń dla 186 uczniów szkół podstawowych z Konina i powiatu konińskiego,
- przeprowadzenie konkursu plastycznego dla uczniów klas V pt. „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” (XXV edycja), w którym wzięło udział 27 szkół (3 z Konina i 24 z powiatu konińskiego). Laureatom przyznano nagrody ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Koninie oraz PSSE w Koninie, a podsumowanie konkursu odbyło się w Kinie „Oskard”,
- realizację aktywności dla przedszkolaków – przemarsz 400 dzieci z 12 przedszkoli ulicami Konina, zakończony projekcją filmu edukacyjnego w Kinie „Oskard”,
- udział w lokalnych festynach i wydarzeniach społecznych, w tym Gminny Rodzinny Festyn Profilaktyczny w Lubstowie, XXV Piknik Sołtysów w Sompolnie oraz Obchody Święta Policji w Koninie, podczas których promowano zdrowy styl życia i edukację antynikotynową w atrakcyjnej, angażującej formie.

Sposób realizacji:

Działania profilaktyczne łączyły edukację teoretyczną (wykłady, prezentacje multimedialne, materiały edukacyjne), aktywność praktyczną (warsztaty, konkursy, przemarsze, festyny) oraz szkolenia dla kadry pedagogicznej, które umożliwiały trwałe wdrażanie działań profilaktycznych w szkołach i przedszkolach. Programy były realizowane zarówno w placówkach oświatowych, jak i podczas wydarzeń lokalnych, co zwiększało dostępność działań i widoczność działań profilaktycznych w społeczności lokalnej.

5.5. Światowy Dzień Rzucania Palenia (20 listopada 2025 r.)

W ramach obchodów zrealizowano 4 szkolenia dla 112 koordynatorów wychowania zdrowotnego. Wysłano informacje do placówek, lokalnych mediów (9), umieszczono informacje na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz 2 wpisy na Facebooku PSSE w Koninie.

Głównym wydarzeniem była akcja „Rzuć palenie razem z nami” w Zespole Szkół Technicznych w Koninie. Pracownicy PSSE przeprowadzili wykład edukacyjny dla społeczności szkolnej, prowadzili stoisko informacyjno-edukacyjne o szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, udostępniali materiały edukacyjne oraz wykonywali badania przy użyciu smokerlyzera. W wydarzeniu wzięło udział 120 osób.

Sposób realizacji:

Działania profilaktyczne łączyły edukację teoretyczną (wykłady, prezentacje multimedialne, materiały edukacyjne), aktywność praktyczną (warsztaty, konkursy, przemarsze, festyny, badania z smokerlyzerem) oraz szkolenia dla kadry pedagogicznej, które umożliwiały trwałe wdrażanie działań profilaktycznych w szkołach i przedszkolach. Programy były realizowane zarówno w placówkach oświatowych, jak i podczas wydarzeń lokalnych, co zwiększało dostępność i widoczność działań profilaktycznych w społeczności lokalnej.

Wnioski:

- Programy skutecznie zwiększają wiedzę dzieci i młodzieży o szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów,
- interaktywne i aktywizujące formy edukacji (warsztaty, konkursy, przemarsze, festyny) zwiększają zaangażowanie uczestników i utrwalają wiedzę,
- szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego wspierają trwałą realizację działań profilaktycznych w szkołach,
- integracja programów z lokalnymi wydarzeniami pozwala dotrzeć do szerokiej grupy odbiorców i skutecznie promować zdrowy, wolny od uzależnień styl życia.



Zdjęcia: Szkolenia w ramach programu „Bieg po zdrowie” dla uczniów: SP nr 1 w Koninie - 26.02.2025 SP nr 8 w Koninie - 04.04.2025 r., Szkoła Podstawowa Towarzystwa Salezjańskiego w Koninie 08.04.2025



Zdjęcia: Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra tytoń w PSSE w Koninie 5.11.2025 r. dla uczniów SP nr 7 oraz SP nr 8 w Koninie.



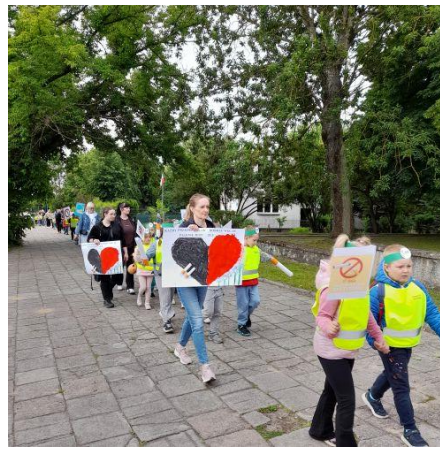
Zdjęcia: Gminny Rodzinny Festyn Profilaktyczny w ZSP nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie -17.05.2025 r.



Zdjęcia: Wielkopolski Piknik Sołtysów w Sompolnie - 28.06.2025 r.,



Zdjęcia: Święto Policji na terenie ANS w Koninie z udziałem pracowników PSSE w Koninie - 1.08.2025 r.



Zdjęcia: Przemarsz przedszkolaków w ramach 31 maja – Światowego Dnia Bez Tytoniu - 30.05.2025 r.



Zdjęcia: Szkolenia dla uczniów z zakresu profilaktyki nikotynowej – SP w Ośnie Górnym - 12.09.2025 r., SP w Kucharach Kościelnych - 28.10.2025 r.,



Zdjęcia: Posiedzenie komisji konkursowej - 14.04.2025 r. oraz podsumowanie konkursu dla uczniów klas V: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” w Kinie „Oskard” w Koninie - 30.05.2025 r.

Pozostałe działania edukacyjne

1. Profilaktyka i edukacja podczas wycieczki dzieci i młodzieży

W czasie ferii zimowych i letnich półkolonii przeprowadzono szereg działań edukacyjnych i profilaktycznych, obejmujących bezpieczeństwo, zdrowy styl życia oraz przeciwdziałanie uzależnieniom, w tym szkodliwości palenia tytoniu. Realizacja działań w trakcie wycieczki jest istotna, ponieważ pozwala dotrzeć do dzieci i młodzieży w okresach, gdy spędzają czas poza szkołą, sprzyja wczesnemu kształtowaniu świadomych i bezpiecznych postaw oraz angażuje uczestników w atrakcyjne, praktyczne formy nauki.

Zakres działań:

- Zimowy wypoczynek: 4 szkolenia dla 121 uczniów w zakresie bezpieczeństwa, zdrowego stylu życia i profilaktyki uzależnień,
- Letni wypoczynek: 21 szkoleń dla 273 uczestników, w tym 2 szkolenia poświęcone szkodliwości palenia tytoniu dla 42 osób.

Cel działań:

- Zwiększenie świadomości dzieci i młodzieży w zakresie bezpieczeństwa i zdrowego stylu życia,
- kształtowanie odpowiedzialnych postaw i zachowań prozdrowotnych,
- zapobieganie inicjacji palenia tytoniu i innych używek poprzez edukację praktyczną i angażującą formę zajęć.

Wnioski.

- Działania profilaktyczne podczas wycieczki pozwalają efektywnie łączyć edukację z aktywnością rekreacyjną,
- udział w warsztatach i szkoleniach poza szkołą zwiększa motywację i zaangażowanie uczestników,
- edukacja w trakcie wycieczki sprzyja wczesnemu kształtowaniu zdrowych nawyków i świadomości ryzyka.



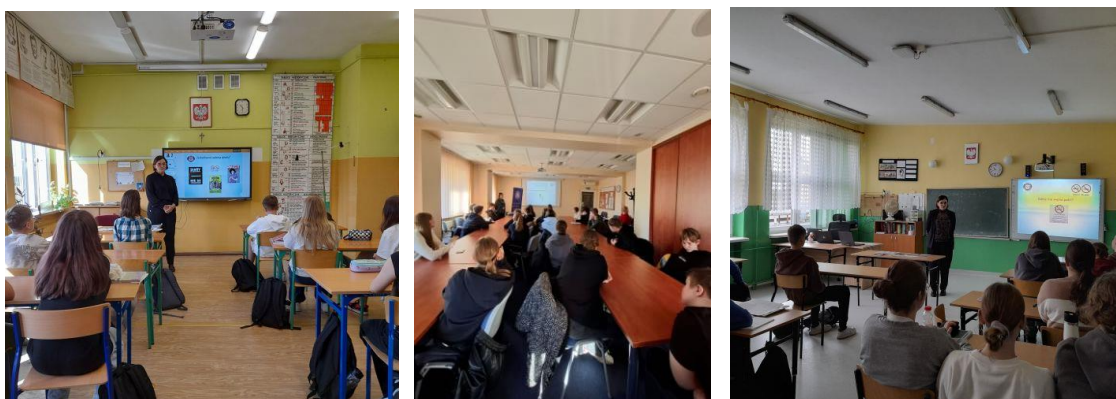
Zdjęcia: Szkolenia podczas zimowego wycieczki: w SP nr 8 w Koninie - 20.01.2025 r., w PSSE Konin TIO w Koninie -20.01.2025 r., w SP nr 15 w Koninie, TIO - 27.01.2025 r.,



Zdjęcia: Szkolenia w ramach półkolonii letniej: 7.07.2025 r. – półkolonia letnia UKS 7 w SP nr 7 w Koninie, 21.07.2025 r. półkolonia Openmind w PSSE Konin, 23.07.2025 r. - półkolonia letnia w Bibliotece Publicznej w Starym Mieście, 31.07.2025 r. - półkolonia letnia Świetlica Środowiskowa – Konin – Wilków,



Zdjęcia: Akcja „Rzuć Palenie Razem z Nami” 20.11.2025 r. w ZST w Koninie



Zdjęcia: Szkolenia w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia: 12.09.2025 r.- w SP w Ośnie Górnym, 20.10.2025 r. – SP nr 4 w Koninie w PSSE Konin, 28.10.2025 r. - w SP w Kucharach Kościelnych,

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

Program „Mamo, Tato – co Wy na to?” jest adresowany do rodziców oraz dzieci w wieku przedszkolnym (5–6 lat). Jego celem jest wsparcie rodziców w zrozumieniu specyfiki rozwoju dzieci oraz kształtowanie wśród najmłodszych prozdrowotnych nawyków i postaw. Program realizowany jest we wszystkich przedszkolach oraz szkołach podstawowych z oddziałami „0” na terenie Konina i powiatu konińskiego.

W roku szkolnym 2025/26 działania obejmowały:

- 3 szkolenia dla 101 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli, w trakcie których omówiono założenia programu i przekazano materiały edukacyjne,
- 2 szkolenia dla 46 dzieci z Przedszkola nr 4 w Koninie oraz Przedszkola w Siąszycach, poświęcone aktywnościom praktycznym i edukacyjnym dostosowanym do wieku uczestników.

Integralną częścią programu był **Festyn z okazji Dnia Otwartego PSSE w Koninie**, który odbył się 10 września 2025 r. pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie”. W wydarzeniu wzięło udział 120 osób reprezentujących 6 placówek przedszkolnych (Przedszkola nr 1, 2, 5, 16, 25 i 31). Festyn łączył elementy edukacyjne z zabawą i aktywnością ruchową: dzieci uczestniczyły w tradycyjnych grach i zabawach, takich jak gra w klasy, gra w gumę, skakanka; zaprezentowano również pokaz właściwie spakowanego tornistra oraz przeprowadzono pogadanki edukacyjne (m.in. o grzybach). Dodatkowo uczestnicy obejrzeli film edukacyjny dla dzieci pt.: „Dr Ząbek i legenda Zębolandii”.

Wnioski.

1. Program efektywnie wspiera współpracę rodziców i dzieci w zakresie edukacji prozdrowotnej.
2. Aktywna forma zajęć oraz integracja z wydarzeniami społecznymi zwiększa atrakcyjność i przyswajalność treści edukacyjnych.
3. Szkolenia dla kadry pedagogicznej zapewniają spójność realizacji programu i umożliwiają dalsze wdrażanie jego założeń w placówkach.





Zdjęcia: Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w ramach Dnia otwartego w PSSE w Koninie-9.09.2025 r.

3. Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia

W 2025 roku tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia było hasło: „**Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość**”. Głównym celem obchodów było zwiększenie świadomości zdrowotnej społeczności lokalnej, promowanie zdrowego stylu życia oraz kształtowanie postaw prozdrowotnych wśród dzieci, młodzieży i dorosłych.

W ramach obchodów przeprowadzono liczne działania edukacyjne i profilaktyczne:

Szkolenia: zrealizowano 11 szkoleń dla 201 osób, w trakcie których uczestnicy zapoznawali się z zasadami zdrowego stylu życia, profilaktyką chorób zakaźnych oraz przeciwdziałaniem uzależnieniom.

3.1. Konkurs „Zroluj zdrowie – siła wyborów”: konkurs miał na celu promowanie zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej, dbania o zdrowie psychiczne oraz profilaktyki uzależnień. Zadaniem uczestników było przygotowanie krótkiej rolki w mediach społecznościowych promującej zdrowy styl życia. Konkurs przeprowadzono w dwóch etapach: wojewódzkim i krajowym. Drużyna ze Szkoły Podstawowej w Kaliskach w Dębówcu (powiat koniński) zdobyła wyróżnienie w etapie wojewódzkim, co podkreśla aktywność młodzieży i skuteczność działań edukacyjnych.

3.2. Konferencja prasowa: 8 kwietnia 2025 r. w PSSE w Koninie odbyła się konferencja prasowa z udziałem przedstawicieli 4 mediów: Radio Konin, Radio Poznań, portal konin.lm.pl oraz gazety Przegląd Koniński. Podczas spotkania udzielono wywiadów dotyczących Dnia Otwartego PSSE, a także działań edukacyjnych związanych z promocją zdrowia w regionie.

Wnioski.

- Obchody Światowego Dnia Zdrowia pozwalają skutecznie łączyć edukację zdrowotną z praktycznym zaangażowaniem społeczności lokalnej,
- konkursy oparte na mediach społecznościowych zwiększają atrakcyjność działań profilaktycznych i angażują młodzież w twórczy sposób,
- aktywna współpraca z mediami lokalnymi sprzyja rozpowszechnianiu informacji prozdrowotnych oraz podnosi świadomość mieszkańców na temat profilaktyki i zdrowego stylu życia,
- kompleksowe działania edukacyjne przyczyniają się do budowania postaw prozdrowotnych i zwiększają społeczną odpowiedzialność w zakresie ochrony zdrowia.





Zdjęcia: Szkolenia w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia: 4.04.2025 r. w SP nr 8 w Koninie, 04.04.2025 r. w II LO w Koninie, 8.04.2025 r. w SP Towarzystwa Salezjańskiego w Koninie, 11.04.2025 r. w SP w Paprotni,



Zdjęcia: Konferencja Prasowa z okazji Światowego Dnia Zdrowia - 8.04.2025 r. w PSSE w Koninie,

4. Profilaktyka nowotworowa

W 2025 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie prowadziła szeroko zakrojone działania w zakresie profilaktyki nowotworowej, obejmujące młodzież szkolną, dorosłych mieszkańców miasta i powiatu konińskiego oraz społeczność lokalną. Celem tych działań było zwiększenie świadomości zdrowotnej w zakresie nowotworów, promocja samobadania, wczesnej diagnostyki, zdrowego stylu życia oraz korzystania z rzetelnych źródeł informacji medycznej.

Zakres działań i sposób realizacji:

4.1. Program edukacyjny „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Program był skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych i obejmował 2 szkolenia dla 35 uczniów z Zespołu Szkół im. M. Kopernika w Koninie oraz Zespołu Szkół Górniczo-Energetycznych w Koninie. Szkolenia miały na celu przekazanie wiedzy o profilaktyce nowotworów oraz kształtowanie postaw prozdrowotnych wśród młodzieży.

4.2. Projekt edukacyjny „Co kryją Twoje piersi?”

Celem projektu było zwiększenie świadomości kobiet i dziewcząt na temat nowotworów piersi, promowanie samobadania oraz troski o własne zdrowie. W ramach projektu zrealizowano:

- 5 szkoleń dla 77 uczennic szkół ponadpodstawowych,
- szkolenie dla 55 kobiet w Kino Cafe Oskard w Koninie, prowadzone przez dr n. med. Joannę Lewandowską, specjalistkę położnictwa i ginekologii, z udziałem przedstawicielek Konińskiego Klubu Amazonek,
- szkolenie dla 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego, którzy zostali wyposażeni w materiały edukacyjne i wytyczne do realizacji działań profilaktycznych w szkołach.

4.3. Program profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”

Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych oraz lokalnej społeczności. Jego celem była edukacja w zakresie profilaktyki czerniaka i wczesnego wykrywania zmian skórnych. W ramach programu:

- przeprowadzono 3 szkolenia dla 28 uczniów i 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego,
- promowano problematykę czerniaka podczas 3 festynów dla społeczności lokalnej, w których uczestniczyło 230 osób,
- przekazano materiały edukacyjne oraz wskazówki praktyczne dotyczące samobadania i ochrony przed szkodliwym promieniowaniem UV.

4.4. Promocja Narodowego Portalu Onkologicznego (NPO)

W roku 2025 PSSE w Koninie promowała Narodowy Portal Onkologiczny (onkologia.gov.pl) jako rzetelne źródło wiedzy dla pacjentów, ich bliskich i specjalistów. Portal był promowany:

- podczas szkoleń dla koordynatorów wychowania zdrowotnego,
- w lokalnych mediach (9),
- [na stronie internetowej PSSE w Koninie oraz na profilu Facebook.](#)

Wnioski.

1. Edukacja w zakresie profilaktyki nowotworowej wśród młodzieży i dorosłych zwiększa świadomość ryzyka oraz znaczenie wczesnej diagnostyki.
2. Angażowanie lokalnych ekspertów, jak dr Joanna Lewandowska czy Kluby Amazonek, podnosi wiarygodność i atrakcyjność działań.
3. Szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego pozwalają na dalsze wdrażanie wiedzy w placówkach oświatowych, co zapewnia trwałość efektów programu.
4. Promocja rzetelnych źródeł informacji, takich jak Narodowy Portal Onkologiczny, ułatwia społeczeństwu dostęp do aktualnej wiedzy medycznej i zwiększa kompetencje zdrowotne mieszkańców.



Zdjęcia: Szkolenie dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych w PSSE w Koninie 16.10.2025 r. w ramach programu „Wybierz życie - pierwszy krok”





Zdjęcia: Szkolenia w ramach października, miesiąca profilaktyki raka piersi oraz projektu „Co kryją twoje piersi?": w Kinie Oskard w Koninie z dr J. Lewandowską - 11.10.25 r., w ZSG-E w Koninie 10.12.25 r.



Zdjęcia: Akcja letniego wypoczynku, podczas której promowano profilaktykę czerniaka oraz program „Znamie! Znam je?": 31.07.2025 r. w Świetlicy środowiskowej w Koninie – Wilkowie,



Zdjęcia: Szkolenie 16.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie.



Zdjęcia: Szkolenie 9.04.2025 r. dla uczniów ZSG-E w Koninie w ramach programu „Znamie! Znam je?”

5. Program edukacyjny: „Podstępne WZW”

Celem programu „Podstępne WZW” było zwiększenie świadomości wśród uczniów szkół ponadpodstawowych na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz przekazanie wiedzy o zagrożeniach i skutecznych metodach profilaktyki. Program miał na celu kształtowanie postaw odpowiedzialnych za własne zdrowie i promowanie profilaktyki chorób zakaźnych.

Sposób realizacji programu:

1. Dystrybucja materiałów edukacyjnych do wszystkich 12 szkół ponadpodstawowych w regionie, zapewniająca szeroki dostęp do rzetelnych informacji.
2. Szkolenia bezpośrednie: 9 kwietnia 2025 r. przeprowadzono zajęcia dla 17 uczniów Zespołu Szkół Górniczo-Energetycznych w Koninie, a 16 października 2025 r. dla 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego. Szkolenia obejmowały prezentacje multimedialne, dyskusje i praktyczne wskazówki dotyczące profilaktyki WZW.
3. Promocja programu w mediach lokalnych (9) oraz publikacja informacji na stronie internetowej PSSE w Koninie i na profilu Facebook (2 wpisy), co zwiększyło dostępność wiedzy dla społeczności lokalnej.

Wnioski.

1. Program skutecznie zwiększa świadomość młodzieży na temat zagrożeń związanych z WZW i sposobów zapobiegania chorobie.
2. Szkolenia dla koordynatorów wychowania zdrowotnego umożliwiają dalsze wdrażanie działań profilaktycznych w szkołach, co sprzyja trwałości efektów edukacyjnych.
3. Dystrybucja materiałów edukacyjnych i obecność programu w mediach lokalnych zapewniają szerokie dotarcie do społeczności oraz podnoszą świadomość zagrożeń wśród młodzieży i dorosłych.
4. Program przyczynia się do kształtowania odpowiedzialnych postaw prozdrowotnych wśród młodzieży i budowania nawyków profilaktycznych na przyszłość.



Zdjęcia: Szkolenie 16.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w ramach programu „Podstępne WZW”.

6. Profilaktyka higieny i chorób przenoszonych przez kleszcze

6.1. Projekt „Mały kleszcz – duży problem”

Cel: Zwiększenie wiedzy o zagrożeniach związanych z kleszczami i profilaktyce chorób odkleszczowych.
Sposób realizacji: 4 szkolenia dla 88 osób (uczniowie i seniorzy), 5 prelekcji dla 113 uczestników podczas festynów i akcji letnich, dystrybucja materiałów edukacyjnych.

Wnioski: Projekt skutecznie edukuje młodzież i społeczność lokalną, zwiększając świadomość ryzyka i profilaktyki chorób odkleszczowych.

6.2. Projekt „Gdy coś Ci chodzi po głowie”

W roku 2025 odbyła się pilotażowa edycja projektu wojewódzkiego „Gdy coś Ci chodzi po głowie”.

Projekt kierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym (z zerówek w przedszkolach oraz uczniów klas 0-III szkół podstawowych), ich rodziców/opiekunów, a także kadry pedagogicznej: dyrektorów placówek, nauczycieli i pielęgniarek szkolnych.

Cel: Edukacja w zakresie higieny osobistej i profilaktyki wszawicy głowowej wśród dzieci i rodziców:

- zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej dbałości o własną higienę,
- utrwalenie wiedzy dzieci na temat podstawowych zasad profilaktyki wszawicy głowowej,
- ukształtowanie prawidłowych nawyków dotyczących profilaktyki wszawicy głowowej,
- podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat profilaktyki wszawicy głowowej oraz działań ograniczających jej rozprzestrzenianie się.

Sposób realizacji: W ramach pilotażu przeprowadzono 4 szkolenia dla 66 dzieci, materiały edukacyjne dla rodziców i kadry pedagogicznej.

Wnioski: Program kształtuje nawyki higieniczne u dzieci, podnosi wiedzę rodziców i ogranicza ryzyko rozprzestrzeniania wszawicy.



Zdjęcia: Szkolenia w ramach projektu: „Mały kleszcz – duży problem”: 10.04.2025 r. dla Klubu Seniora podczas Dni Otwartych PSSE w Koninie oraz 5.11.2025 r. w PSSE Konin dla uczniów SP nr 7 i SP nr 8 w Koninie.





Zdjęcia: Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego „Mały kleszcz - duży problem?\": 9.07.25 r. w PSSE w Koninie dla uczestników letniego wypoczynku TIO w Koninie, 11.07.2025 r. w SP Patrzyków podczas półkolonii letniej, 15.07.2025 r. podczas półkolonii letniej TPD – Osiedlowy Dom Kultury Zatorze



Zdjęcia: Akcja sadzenia drzew w Leśnictwie Bieniszew oraz stoisko edukacyjne 26.03.2025 r. w zakresie projektu edukacyjnego „Mały kleszcz - duży problem?”

7. Promocja zdrowego stylu życia, żywienia i higieny jamy ustnej

7.1. Projekt „Mam zdrowe zęby”

Cel: Budowanie właściwych nawyków higieny jamy ustnej u dzieci w wieku wczesnoszkolnym.

Sposób realizacji: 15 prelekcji dla 202 dzieci, udział w 3 festynach (230 osób), konkurs plastyczny „Moja wizyta w gabinecie stomatologicznym” (70 prac z 30 szkół).

Wnioski

Projekt skutecznie uczy dzieci prawidłowych nawyków higienicznych i angażuje rodziców w proces edukacyjny.

Projekt „Talerz zdrowego żywienia”

Cel: Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych.

Sposób realizacji: 15 szkoleń dla 359 dzieci, konkurs wojewódzki „Super śniadanie!” (174 prace z 72 placówek).

Wnioski: Program przyczynia się do zwiększenia świadomości dzieci i rodziców o zdrowym odżywianiu, buduje trwałe nawyki żywieniowe.

7.2. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne

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

Sposób realizacji

Szkolenie dla 20 dzieci i 34 koordynatorów przedszkoli, materiały edukacyjne i zajęcia praktyczne.

Wnioski.

Program zwiększa świadomość dzieci na temat pochodzenia żywności i zasad ekologicznego rolnictwa.



Zdjęcia: Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” dla uczniów: 10.01.2025 r. w Przedszkolu w Kazimierzu Biskupim, 16.01.2025 r. w Przedszkolu nr 6 w Koninie, 19.05. 2025 r. w PSSE w Koninie dla dzieci z Przedszkole nr 1 w Koninie, 27.05.2025 r. w SP nr 15 w Koninie.



Zdjęcia: Działania edukacyjne podczas imprez środowiskowych w ramach projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” dla dzieci: 17.05.2025 r. podczas Festynu Profilaktycznego ZSP w Lubstowie, 28.06.2025 r. podczas XXV edycji Wielkopolskiego Pikniku Sołtysów w Sompolnie, 1.08.2025 r. podczas Obchodów Święta Policji na terenie ANS w Koninie.



Zdjęcia: Szkolenia w ramach projektu wojewódzkiego „Talerz zdrowego żywienia”: 7.02.2025 r. w ZSP w Dobroszowie, 14.04.2025 r. w PSSE w Koninie dla dzieci z Przedszkola nr 4 w Koninie, 14.07.2025 r. w SP nr 1 w Koninie dla dzieci z półkolonii letniej,



Zdjęcia: Posiedzenie komisji konkursowej w ramach projektu wojewódzkiego „Talerz zdrowego żywienia” konkursu dla dzieci „Super Śniadanie!”



Zdjęcia: Szkolenie 27.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Koninie w ramach programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”





Zdjęcia: Szkolenie w ramach projektu wojewódzkiego „Gdy coś Ci chodzi po głowie?” – 28.10.2025 r. w Przedszkolu w Siąszycach, 24.11.2025 r. w PSSE w Koninie dla dzieci z Przedszkola nr 15 w Koninie, 8.12.2025 r. w PSSE w Koninie dla dzieci z SP nr 8 w Koninie, 18.12.2025 r. w SP w Licheniu Starym.

8. Kampanie edukacyjne i profilaktyczne realizowane w 2025 roku

W 2025 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie prowadziła szereg kampanii edukacyjnych i informacyjnych, których celem było zwiększenie świadomości społecznej w zakresie bezpieczeństwa żywności, zdrowia roślin, szczepień ochronnych oraz racjonalnego stosowania antybiotyków. Działania obejmowały zarówno młodzież, dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, rodziców, seniorów, jak i społeczność lokalną.

8.1. Bezpieczeństwo żywności i zdrowie roślin

Kampania EFSA „Safe2Eat”

1. Celem kampanii było zwiększenie świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności w Europie oraz promowanie świadomego wyboru produktów spożywczych i zasad higieny w codziennej diecie.
2. W ramach kampanii zrealizowano: stoiska edukacyjne podczas festynów i imprez lokalnych, szkolenia dla seniorów (29 osób), koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych (11 osób), szkół podstawowych (67 osób) oraz przedszkoli (34 osoby).
3. Wykłady i prezentacje prowadziła m.in. pani K. Bąkowska, kierownik Sekcji Żywności i Żywnienia w PSSE w Koninie.

Kampania „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie” (#PlantHealth4Life)

1. Celem kampanii było zwiększenie świadomości społecznej na temat zdrowia roślin oraz podkreślenie zbiorowej odpowiedzialności za środowisko naturalne.
2. Informacje o kampanii przekazywano podczas festynów i szkoleń prowadzonych w PSSE w Koninie.

Wnioski.

1. Łączenie edukacji o żywności i zdrowiu roślin zwiększa świadomość prozdrowotną i ekologiczną wśród różnych grup wiekowych.
2. Bezpośredni kontakt podczas festynów oraz praktyczne szkolenia podnoszą efektywność przekazu.

8.2. Szczepienia ochronne

Europejski Tydzień Szczepień „Szczepienia chronią – zaufaj nauce!” (23.04–03.05.2025)

- Celem było zwiększenie wiedzy dzieci, młodzieży i rodziców o znaczeniu szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych.
- Zrealizowano: 5 szkoleń dla 98 uczniów, 2 akcje profilaktyczne dla rodziców (75 osób), prelekcje i czytanie bajki „Przygody dzielnego niedźwiadka Szczepiana” w przedszkolach, wykład podczas IV edycji seminariów studenckich „Zawiałości odporności” dla uczniów i studentów.

Kampania społeczna „Szczepienie otula”

- Debata w I Liceum w Koninie dotyczyła roli szczepień jako obowiązku społecznego i indywidualnego wyboru.

- W wydarzeniu wzięło udział 120 osób, a debatę poprowadzili eksperci z WSSE w Poznaniu i Wielkopolskiej Izby Lekarskiej.

Akcja promująca „Bezpłatne szczepienia przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży”

- Informacje przekazano do poradni ginekologicznych, POZ oraz szkoły rodzenia wraz z materiałami edukacyjnymi.

Kampania „Jesień bez infekcji”

- Celem kampanii była promocja szczepień ochronnych przeciwko chorobom sezonowym (grypa, COVID-19, RSV, krztusiec, pneumokoki).
- W ramach działań przeprowadzono 4 szkolenia dla 61 uczniów oraz wykład specjalisty chorób zakaźnych dla przedstawicieli urzędów z powiatu konińskiego.

Wnioski.

1. Edukacja w zakresie szczepień na różnych poziomach (dzieci, młodzież, rodzice, seniorzy) zmniejsza obawy i opór wobec szczepień.
2. Łączenie działań edukacyjnych z debatami i praktycznymi szkoleniami zwiększa zaangażowanie społeczności i skuteczność kampanii.

8.3. Racjonalne stosowanie antybiotyków

Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach (18–24 listopada 2025)

- Celem było zwiększenie świadomości na temat narastającej oporności drobnoustrojów oraz promowanie odpowiedzialnego stosowania antybiotyków.
- W ramach kampanii przesłano pisma do 39 placówek medycznych (WSzZ w Koninie, POZ, NZOZ), zorganizowano wystawę plakatów edukacyjnych w PSSE w Koninie.

Wnioski.

1. Edukacja o antybiotykach w placówkach medycznych i społeczności lokalnej jest kluczowa dla ograniczenia oporności drobnoustrojów.
2. Wystawy, materiały informacyjne i kampanie kierowane do medyków i mieszkańców zwiększają odpowiedzialność w stosowaniu leków.



Zdjęcia: Szkolenia w ramach Kampanii informacyjnej EFSA: 24.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół podstawowych z udziałem dietetyka M. Pałasz - Radziemską, 27.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli z udziałem prelegenta K. Bąkowską.



Zdjęcia: Edukacja rodziców w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień - akcje: 25.04.2025 r. w Przedszkolu nr 32 w Koninie oraz 29.04.2025 r. w SP w Brzeźnie, 28.04.2025 r. w PSSE w Koninie dla Przedszkola nr 16 w Koninie.



fot. 116 Wykład PPIS w Koninie dla studentów oraz uczniów szkół ponadpodstawowych z Konina i powiatu konińskiego w ANS w Koninie 25.03.2025 r.



Zdjęcia: Debata Oksfordzka w LO w Koninie 12.06.2025 r. pod hasłem: „Szczepienie jako powszechny obowiązek, czy samodzielny wybór jednostki”



Zdjęcia: Wykład dr R. Krygiera 7.10.2025 r. w ramach akcji „Jesień bez infekcji”

9. Lokalne programy edukacyjne i działania autorskie PSSE w Koninie

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie w 2025 roku kontynuowała realizację licznych lokalnych programów edukacyjnych, których celem jest zwiększanie świadomości zdrowotnej, promowanie profilaktyki chorób oraz kształtowanie właściwych nawyków wśród dzieci, młodzieży i społeczności lokalnej. Działania te wyróżniają się tym, że są **autorskimi inicjatywami PSSE w Koninie**, ściśle dostosowanymi do potrzeb lokalnej społeczności.

9.1. Profilaktyka nowotworowa: „Profilaktyka raka jądra”

Cel programu: zwiększenie świadomości uczniów i społeczności lokalnej na temat profilaktyki raka jądra.

Adresaci: uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz społeczność lokalna.

Realizacja:

- szkolenie dla 11 koordynatorów wychowania zdrowotnego ze szkół ponadpodstawowych,
- w listopadzie, w ramach Międzynarodowego Miesiąca Walki z Męskimi Nowotworami: wysłano materiały edukacyjne do szkół oraz przeprowadzono 3 szkolenia dla 43 uczniów szkół ponadpodstawowych.

Wnioski.

Program przyczynia się do wzrostu świadomości młodzieży w zakresie wczesnego wykrywania i profilaktyki nowotworów męskich oraz integruje działania edukacyjne z lokalnymi placówkami oświatowymi.

9.2. Szkoły Promujące Zdrowie (SzPZ)

Stan sieci w 2025 roku: 23 szkoły w Koninie i powiecie konińskim (13 powiat, 10 miasto Konin), w tym:

- 5 szkół w okresie przygotowawczym,
- 20 szkół z certyfikatem wojewódzkim,
- 3 szkoły z certyfikatem krajowym.

Wnioski:

Sieć SzPZ skutecznie wspiera wdrażanie działań prozdrowotnych w szkołach, integrując nauczycieli, uczniów i rodziców w proces edukacji zdrowotnej.

9.3. Edukacja przyrodnicza: „Grzyby w przyrodzie”

Cel programu: zwiększenie wiedzy dzieci, młodzieży i seniorów na temat grzybów w przyrodzie oraz bezpiecznego korzystania z zasobów naturalnych.

Adresaci: uczniowie, seniorzy, koordynatorzy wychowania zdrowotnego z przedszkoli.

Realizacja w 2025 roku:

- szkolenie dla 23 uczniów Szkoły Podstawowej w Liścu Wielkim (prelegent K. Łancunczewicz),
- szkolenie dla 29 seniorów Klubu Seniora przy NOT w Koninie (prelegent K. Bąkowska, grzyboznawca, kierownik Sekcji Żywności i Żywienia PSSE),
- 27.10 – szkolenie dla 34 koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli (prelegent K. Bąkowska).

Wnioski.

Szkolenia integrują różne grupy wiekowe, zwiększają świadomość ekologiczną i promują bezpieczne korzystanie z przyrody.

9.4. Wieloletnie autorskie działania edukacyjne PSSE w Koninie

Dzień Otwarty „Tak się bawili Wasi dziadkowie!”

Tradycja od 2015 roku, wcześniej pod hasłem „Tak się bawili Wasi rodzice”.

Cel: promowanie zdrowego i aktywnego stylu życia wśród dzieci oraz pokazanie zabaw dziecięcych sprzed czasów komputerów i internetu.

Realizacja: wspólne gry i zabawy (klasa, guma, skakanka, chłop), pokaz właściwie spakowanego tornistra, prelekcje nt. grzybów, inne atrakcje edukacyjne.

W 2025 roku wzięło udział 120 dzieci z 6 przedszkoli; dotychczas 8 edycji zgromadziło 880 uczestników.

Spotkania edukacyjne w siedzibie PSSE w Koninie

Cel: kreowanie pozytywnego wizerunku Inspekcji Sanitarnej oraz edukacja dzieci i młodzieży w siedzibie stacji.

Program: wybór tematu przez nauczycieli, wykład pracowników PSSE, prezentacja filmu edukacyjnego, zwiedzanie laboratoriów i pokaz doświadczeń naukowych.

Realizacja w 2025 roku: 22 spotkania dla 492 uczniów.

Duch działań: praktyczne doświadczenia i bezpośredni kontakt z pracą laboratorium inspirują młodzież do wyboru ścieżki zawodowej w ochronie zdrowia.

Przemarsz przedszkolaków w Koninie

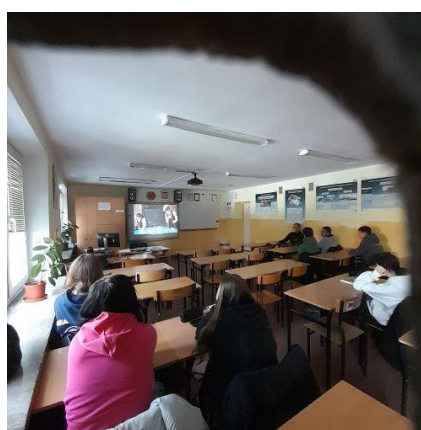
Cel: promocja zdrowego stylu życia wolnego od nikotyny wśród mieszkańców miasta.

Realizacja: przemarsz z Amfiteatru do Domu Kultury „Oskard”, dzieci kolorowo ubrane, wyposażone w gwizdki, skandują hasła prozdrowotne.

W 2025 roku udział wzięło 400 osób z 12 przedszkoli.

Wnioski końcowe – programy lokalne PSSE w Koninie

1. Lokalne programy edukacyjne skutecznie integrują dzieci, młodzież, seniorów oraz społeczność lokalną w działania prozdrowotne i profilaktyczne.
2. Realizacja spotkań edukacyjnych w siedzibie PSSE pozwala na praktyczne doświadczenie nauki i lepsze zrozumienie działań inspekcji sanitarnej.
3. Wieloletnie cykliczne inicjatywy, takie jak Dni Otwarte i przemarsze przedszkolaków, budują świadomość zdrowego stylu życia od najmłodszych lat i promują aktywność fizyczną oraz bezpieczeństwo w środowisku lokalnym.
4. Programy te stanowią trwałą wartość dla społeczności Konina i powiatu konińskiego, łącząc edukację zdrowotną, profilaktykę i integrację społeczną.



Zdjęcia: Szkolenie dla uczniów ZSBIKZ w Koninie 27.11.2025 r. w ramach profilaktyki raka jądra.



Zdjęcia: Szkolenie 7.04.2025 r. dla uczniów SP w Liścu Wielkim oraz 27.10.2025 r. dla koordynatorów wychowania zdrowotnego z przedszkoli pt.: „Grzyby w przyrodzie. Jak się ustrzec przed zatruciem grzybów”.



Zdjęcie: Festyn „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w PSSE w Koninie w dniu 10.09.2025 r.



Zdjęcia: Spotkania edukacyjne w PSSE w Koninie: 05.05.2025 r. dla dzieci z Przedszkola nr 14 w Koninie, 17.11.2025 r. dla dzieci z Przedszkola nr 5 w Koninie.



Zdjęcie: Przemarsz przedszkolaków w ramach 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu w dniu 30.05.2025 r.

Podsumowanie.

W 2025 roku PSSE w Koninie zrealizowała szeroki wachlarz programów edukacyjnych, profilaktycznych i kampanii zdrowotnych, adresowanych do dzieci, młodzieży, seniorów oraz społeczności lokalnej. Działania obejmowały:

- **Edukację dzieci i młodzieży** – projekty „Mam zdrowe zęby”, „Talerz zdrowego żywienia”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne” oraz „Gdy coś Ci chodzi po głowie”. Warsztaty, konkursy i prelekcje umożliwiły praktyczne poznanie zasad higieny, żywienia i bezpieczeństwa żywności.
- **Profilaktykę chorób zakaźnych i szczepień** – programy „Podstępne WZW”, Europejski Tydzień Szczepień, „Szczepienie otula” oraz „Jesień bez infekcji” podniosły świadomość w zakresie szczepień, zdrowia publicznego i bezpieczeństwa w okresie sezonu infekcyjnego.
- **Edukację ekologiczną i przyrodniczą** – kampanie EFSA #Safe2EatEU, #PlantHealth4Life, „Mały kleszcz – duży problem” oraz szkolenia o grzybach w przyrodzie zwiększyły wiedzę o zdrowiu roślin, bezpieczeństwie żywności i zagrożeniach ze strony pasożytów.
- **Programy lokalne i autorskie** – Dni Otwarte „Tak się bawili Wasi dziadkowie!”, spotkania edukacyjne w siedzibie PSSE, przemarsze przedszkolaków, profilaktyka raka jądra i działania w ramach SzPZ promowały aktywność fizyczną, integrację społeczną i świadomość zdrowotną.
- **Edukację antybiotykową** – kampanie krajowe i lokalne uświadomiły zagrożenia związane z narastającą opornością drobnoustrojów oraz promowały odpowiedzialne stosowanie antybiotyków.

Ocena działań:

- Programy były **kompleksowe, wielopokoleniowe i dobrze dopasowane do potrzeb lokalnej społeczności**.
- **Angażująca forma edukacji** (warsztaty, doświadczenia, gry, konkursy) skutecznie utrwalała wiedzę i nawyki.
- Działania lokalne w siedzibie PSSE oraz autorskie inicjatywy zyskały duże zainteresowanie i wysoką frekwencję uczestników.

Rekomendacje strategiczne na przyszłość

Warto, aby działania PSSE w Koninie były **realizowane we współpracy z władzami miast i gmin**, co pozwoli lepiej dopasować programy do potrzeb lokalnych społeczności. Wspólne planowanie i koordynacja z urzędami może zapewnić:

1. **Dostosowanie działań do specyfiki gminy** – np. programy profilaktyczne dla seniorów w mniejszych miejscowościach, akcje zdrowotne w centrach lokalnych społeczności.
2. **Lepsze wykorzystanie lokalnych zasobów i infrastruktury** – ośrodki kultury, kluby seniora i jednostki straży pożarnej mogą stać się punktami organizacji warsztatów, festynów czy szkoleń.
3. **Skierowanie działań do konkretnych grup społecznych** – np. seniorzy, rodziny z małymi dziećmi, osoby pracujące – w zależności od lokalnych potrzeb i zagrożeń zdrowotnych.
4. **Wspólna promocja zdrowia i profilaktyki** – urzędy i PSSE mogą wspólnie prowadzić kampanie informacyjne w mediach lokalnych, na portalach społecznościowych, a także w przestrzeni publicznej (placówki, parki, festyny).
5. **Monitorowanie i ewaluacja działań** – współpraca z lokalnymi władzami umożliwi zbieranie danych o skuteczności programów i lepsze planowanie działań w kolejnych latach.

Propozycje praktyczne:

1. Organizacja cyklicznych spotkań PSSE z przedstawicielami gmin w celu wypracowania harmonogramu działań edukacyjnych i profilaktycznych.
2. Włączanie lokalnych liderów opinii i organizacji pozarządowych do realizacji projektów edukacyjnych.
3. Tworzenie modułów profilaktycznych „szytych na miarę” – np. programy zdrowego żywienia w gminach rolniczych, warsztaty dla seniorów w świetlicach środowiskowych.
4. Rozszerzenie działań na całą gminę, aby dotrzeć do grup trudniej dostępnych – np. osoby starsze, mieszkańcy wsi, rodziny wielodzietne.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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



W 2025 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

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

W 2025 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 73 wizji w obiektach oraz wydano:

- 75 postanowień, w tym: 65 dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji i 10 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy;
- 588 opinii sanitarnych, w tym: 15 opinii dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 3 opinie w sprawie uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko 7 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 58 opinii w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 4 opinie w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 18 opinii w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 433 opinie o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 50 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 87 decyzji (wszystkie wydane decyzje były decyzjami płatniczymi);
- 272 pisma, w tym: 86 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 86 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 69 pism w innych sprawach;
- 2 zaświadczenia.

Ponadto w analizowanym roku w 130 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i w 4525 sprawach dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji celu publicznego zajęto stanowisko w sposób milczący.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 73 wizje (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 72 obiekty.



Nieprawidłowości stwierdzono w 7 skontrolowanych obiektach.

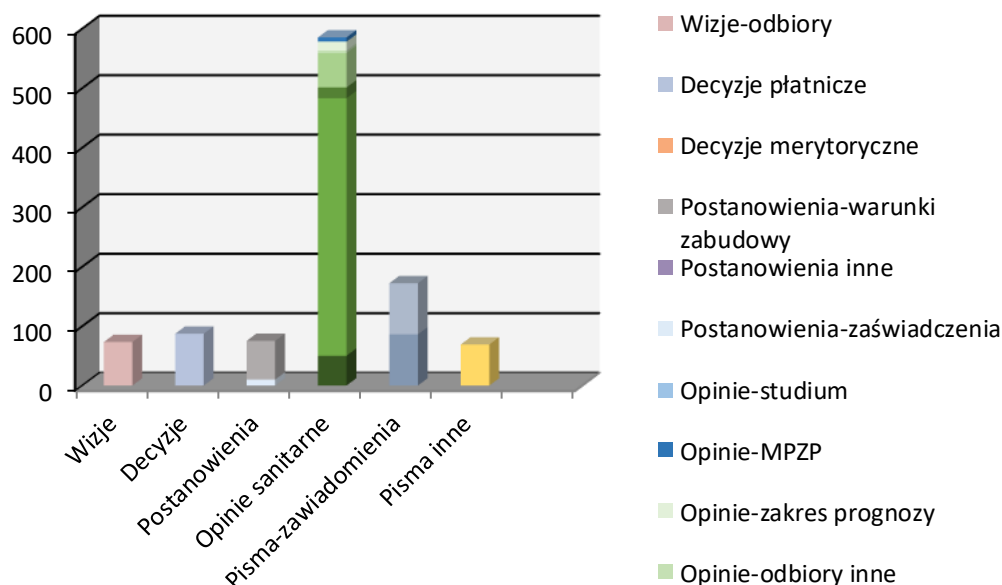
Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających.

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

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

Czynności wykonane w ramach działalności Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2025 roku przedstawiono na wykresie - Rys. 1.

Wykres: Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2025 roku

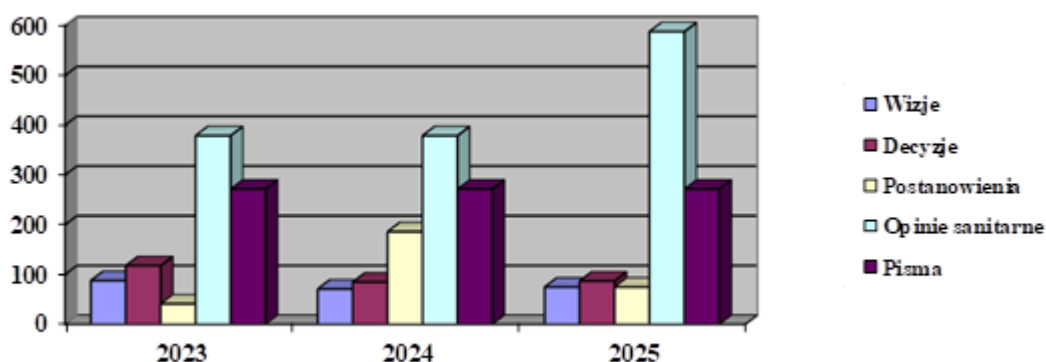


Zestawienie wykonanych czynności w latach 2023-2025 zobrazowano w Tab. 1. i – Rys. 2.

Tabela: Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2023 – 2025

| Czynności | 2023 | 2024 | 2025 |
|------------------|------|------|------|
| Wizje | 88 | 71 | 73 |
| Decyzje | 118 | 85 | 87 |
| Postanowienia | 41 | 186 | 75 |
| Opinie sanitarne | 379 | 379 | 588 |
| Pisma | 272 | 272 | 272 |

Wykres: Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2023 – 2025



Wnioski.

1. W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.
2. Stan sanitarny obiektów podlegających ocenie w ramach wykonywania zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, na poszczególnych etapach planowania i realizacji zamierzeń i procesów inwestycyjnych ocenić należy jako właściwy.

Podsumowanie działań.

W 2025 roku Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Koninie zrealizowała szeroki zakres zadań mających na celu zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych przy inwestycjach oraz zagospodarowaniu przestrzennym w powiecie konińskim.

Najważniejsze działania obejmowały:

73 wizje obiektów w ramach dopuszczenia do użytkowania i kontroli zachowania wymagań higienicznych; stwierdzono nieprawidłowości w 7 obiektach, które zostały później usunięte;

588 opinii sanitarnych, w tym dotyczących projektów planów zagospodarowania przestrzennego, dokumentacji projektowych, raportów oddziaływania przedsięwzięć na środowisko oraz dopuszczenia obiektów do użytkowania;

75 postanowień w zakresie uzgodnień warunków zabudowy i lokalizacji inwestycji oraz zaświadczeń;

87 decyzji płatniczych, **272 pisma** administracyjne oraz 2 zaświadczenia;

Milczące stanowiska w **130 sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów** i **4525 sprawach uzgodnień warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji**.

Inwestycje objęte nadzorem obejmowały obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, oświatowe, przemysłowe oraz przedsięwzięcia infrastrukturalne, drogowe, energetyczne (farmy fotowoltaiczne), rolnicze i mieszkaniowe.

Porównanie działań w latach 2023–2025 pokazuje stabilny poziom aktywności nadzoru, przy zauważalnym wzroście liczby wydanych opinii sanitarnych (z 379 w 2023 i 2024 r. do 588 w 2025 r.) i utrzymaniu liczby wizji obiektów na podobnym poziomie (71–88 rocznie).

Wnioski.

Skuteczność nadzoru – większość obiektów spełniała wymagania higieniczne i zdrowotne; nieprawidłowości w obiektach były skutecznie usuwane po kontrolach, co świadczy o efektywności działań kontrolnych.

Rosnące zapotrzebowanie na opinie sanitarne – wzrost liczby wydawanych opinii wskazuje na coraz większe zainteresowanie inwestorów i jednostek samorządowych współpracą z PSSE, co pozwala lepiej wdrażać standardy sanitarne na etapie planowania inwestycji.

Stać rola w planowaniu przestrzennym – uzgadnianie warunków zabudowy i opiniowanie dokumentacji projektowej mają kluczowe znaczenie dla zapobiegania zagrożeniom zdrowotnym wynikającym z nowych inwestycji.

Skuteczność współpracy z inwestorami i gminami – milczące stanowiska w dużej liczbie spraw pokazują, że procedury administracyjne są sprawnie realizowane, a formalności w większości przypadków przebiegają bez zakłóceń.

Rekomendacje na przyszłość

Zwiększenie działań prewencyjnych – np. szkolenia dla projektantów, inwestorów i władz lokalnych w zakresie wymogów higienicznych i sanitarnych, aby ograniczyć uchybienia na etapie realizacji inwestycji.

Wzmacnianie współpracy z samorządami – dopasowywanie działań do potrzeb konkretnych gmin, np. projekty dla seniorów, placówek edukacyjnych czy terenów o szczególnym natężeniu inwestycji.

Wykorzystanie danych w planowaniu przestrzennym – regularne raportowanie i współpraca z urzędami gmin w celu wprowadzania standardów sanitarnych już na etapie projektowania i lokalizacji inwestycji.

X. ODDZIAŁ LABORATORYJNY



AB 648

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie pracuje zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. W 2005 roku uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji. Dokumentami potwierdzającymi uzyskanie akredytacji jest Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648 oraz zakres akredytacji zawierający szczegółowy zakres badań akredytowanych.

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 79 parametrów według 49 udokumentowanych metodyk badawczych.

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

Oddział Laboratoryjny w roku 2025 prowadził badania w ramach realizacji zadań

statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody na pływalni oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,



- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych (pałeczki Salmonella-Shigella i in.),
- badań parazytologicznych,
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2025 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzorowe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Wykonano również jednorazowe oznaczenia stężenia fluorków, siarczanów i chlorków dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach i Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim; oznaczenia stężenia fluorków, siarczanów, chlorków, chlorynów, chloranów i Σ chlorynów i chloranów dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu; oznaczenia stężenia fluorków dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pleszewie; oznaczenia stężenia glinu dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krotoszynie. Próbkę były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7656 badań (7015 badań w roku 2024), w tym 30005 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (27187 oznaczeń w 2024 roku).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w 2025 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 18754 badań (17259 badania w 2024 roku), w tym 40632 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (37515 oznaczeń w 2024 roku).

XI. ZAKOŃCZENIE

W 2025 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

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

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2025 przeprowadzono 3247 kontroli, kontroli granicznych, wizytacji oraz wywiadów epidemiologicznych

W ramach działalności nadzorowej wykonano 12785 badań laboratoryjnych, w tym 41001 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 1056 decyzji administracyjnych (627 decyzji merytorycznych i 429 płatniczych), 138 postanowień, nałożono 58 mandatów karnych na kwotę 14000 zł.