

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA



**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**

**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2024**



SZAMOTUŁY, MARZEC 2025 ROK

SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| Wstęp | 3 |
| I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych | 5 |
| II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia | 18 |
| III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy | 33 |
| IV. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych | 41 |
| V. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia | 44 |
| VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia | 74 |
| VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny | 81 |
| Zakończenie | 85 |
| Wykaz tabel | 87 |
| Wykaz wykresów | 88 |
| Wykaz map | 88 |

WSTĘP

Powiat szamotulski leży w środkowo - zachodniej części województwa wielkopolskiego i jest powiatem wewnętrznym, graniczącym z 5 powiatami: czarnkowsko-trzcianeckim, międzychodzkiem, nowotomyskim, poznańskim i obornickim. Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km², którą zamieszkuje 91677 osób (stan na dzień 31.12.2024 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1).

Największą gminą jest gmina Szamotuły (36 miejscowości), a najmniejszą gmina Ostroróg (10 miejscowości). Wśród 8 gmin powiatu wyróżniamy: 3 gminy wiejskie, 4 gminy miejsko – wiejskie i 1 gminę miejską.



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Lista gmin:

- Duszniki (gmina wiejska),
- Kaźmierz (gmina wiejska),
- Obrzycko (gmina wiejska),
- Obrzycko (gmina miejska),
- Ostroróg (gmina miejsko-wiejska),
- Pniewy (gmina miejsko-wiejska),
- Szamotuły (gmina miejsko-wiejska),
- Wronki (gmina miejsko-wiejska).

Państwowa Inspekcja Sanitarna to wyspecjalizowana instytucja wykonująca zadania z zakresu zdrowia publicznego, poprzez sprawowanie kontroli i nadzoru nad warunkami higieny w różnych dziedzinach życia, w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Priorytetem staje się rozwijanie takich mechanizmów społecznych, które zapewnią każdemu standard życia umożliwiający zachowanie i umacnianie zdrowia w oparciu o analizę bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia, bezpieczeństwa zdrowotnego wody a także prowadzenie działalności oświatowo – zdrowotnej w zakresie promocji zdrowia poprzez realizację programów edukacyjnych.

Struktura organizacyjna Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach oraz stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra pozwalają na obiektywną ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego. W przedstawionym raporcie ujęto rzetelne omówienie wyników działań poszczególnych komórek tutejszej Stacji w ramach bieżącego oraz zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku 2024. Prezentowane dane liczbowe pochodzą ze sprawozdań statystycznych za rok 2024, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2024 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2024 rok.

| Ogółem | Dzieci do lat 2 | Dzieci do lat 14 |
|--------|-----------------|------------------|
| 91677 | 1280 | 13284 |

I.2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2023-2024

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2023-2024

| Lp. | Kod wg ICD-10 | Jednostka chorobowa | 2023 | | 2024 | |
|-----|---------------|--|---|-------------|---------------|-------------|
| | | | l. zachorowań | zapadalność | l. zachorowań | zapadalność |
| 0 | 1 | 2 | | | | |
| 1 | A00 | Cholera ^{UE} | | | | |
| 2 | A01.0 | Dur brzuszny ^{UE} | | | | |
| 3 | A01.1-3 | Dury rzekome A, B, C ^{UE} | | | | |
| 4 | A02.0 | Salmonelloza | zatrucie pokarmowe ^{UE/PL} | 4,4 | 9 | 9,8 |
| 5 | A02.1 | | posocznica ^{PL} | 1,1 | 1 | 1,1 |
| 6 | A02.2-8 | | inne zakażenie pozajelitowe ^{PL} | | 3 | 3,3 |
| 7 | A03 | Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE} | | | | |
| 8 | A04.0-2 | Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) | wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL, A} | | 1 | 1,1 |
| 9 | A04.3 | | wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE} | | | |
| 10 | A04.4 | | wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO | 5,5 | | |
| 11 | A04.5 | | wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE} | 1,1 | 2 | 2,2 |
| 12 | A04.6 | | wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE} | | 2 | 2,2 |
| 13 | A04.7 | | wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL} | | 18 | 19,6 |
| 14 | A04.8 | | inne określone | 1,1 | | |
| 15 | A04.9 | nieokreślone | 8,7 | 13 | 14,2 | |
| 16 | A04 | Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾ | 9 | 676,2 | 7 | 546,9 |
| 17 | A05.0 | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe | gronkowcowe | | | |
| 18 | A05.1 | | jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL} | | | |
| 19 | A05.2 | | wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i> | | | |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|--|--|-----|--------|-----|--------|
| 20 | A05.3-8 | (ogółem) | inne określone | | | | |
| 21 | A05.9 | | nieokreślone | | | | |
| 22 | A05 | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾ | | | | | |
| 23 | A07.1 | Giardioza (lamblioza) ^{UE} | | | | | |
| 24 | A07.2 | Kryptosporidioza ^{UE} | | | | | |
| 25 | A08.0 | Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) | wywołane przez rotawirusy | 11 | 12 | 13 | 14,2 |
| 26 | A08.1 | | wywołane przez norowirusy | 4 | 4,4 | 13 | 14,2 |
| 27 | A08.2-3 | | inne określone | 11 | 12 | 11 | 12 |
| 28 | A08.4 | | nieokreślone | 91 | 99,2 | 11 | 12 |
| 29 | A08.0-4 | Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾ | | 16 | 1202,1 | 21 | 1640,6 |
| 30 | A09 | Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu | ogółem | 130 | 141,7 | 126 | 137,4 |
| 31 | | | w tym u dzieci do lat 2 | 19 | 1427,5 | 24 | 1875 |
| 32 | A20 | Dżuma ^{UE} | | | | | |
| 33 | A21 | Tularemia ^{UE} | | | | 1 | 1,1 |
| 34 | A22 | Wąglik ^{UE} | | | | | |
| 35 | A23 | Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE} | | | | | |
| 36 | A24.0 | Nosacizna ^{PL} | | | | | |
| 37 | A27 | Leptospiroza ^{UE} | | | | | |
| 38 | A28.2 | Jersinioza pozajelitowa ^{PL} | | | | | |
| 39 | A31 | Mikobakteriozy - inne i BNO | | | | 1 | 1,1 |
| 40 | A32 | Listerioza ^{UE} | | 1 | 1,1 | | |
| 41 | A33-A35 | Tężec ^{UE} | ogółem | | | | |
| 42 | A33 | | noworodków | | | | |
| 0 | 1 | 2 | | | | | |
| 43 | A36 | Blonica ^{UE} | | | | | |
| 44 | A37 | Krzusiec ^{PL} | | | | 49 | 53,4 |
| 45 | A38 | Plonica (szkarlatyna) ^{PL} | | 107 | 116,7 | 110 | 120 |
| 46 | A39 | Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)} | ogółem | | | | |
| 47 | A39.0; A39.8/G05.0 | | zapalenie opon mózgowych i/lub | | | | |
| 48 | A39.1-4 | | posocznica | | | 1 | 1,1 |
| 49 | A39.5-9 | | inna określona i nieokreślona | | | | |
| 50 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)} | ogółem | 15 | 16,4 | 17 | 18,5 |
| 51 | A46 | | róża | 14 | 15,3 | 16 | 17,4 |
| 52 | A48.3 | | zespół wstrząsu toksycznego | | | | |
| 53 | B95.0/O85 | | gorączka płożowa | | | | |
| 54 | B95.0/ (...) | | inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾ | 1 | 1,1 | 1 | 1,1 |
| 55 | A48.1 | Legionelloza | choroba legionistów ^{UE/PL} | | | 1 | 1,1 |
| 56 | A48.2 | | gorączka Pontiac ^{PL} | | | | |
| 57 | A50 | Kila ^{UE/PL} | wrodzona | | | | |
| 58 | A51 | | wczesna | 4 | 4,4 | 2 | 2,2 |
| 59 | A52 | | późna | 1 | 1,1 | 1 | 1,1 |
| 60 | A53 | | inne postacie kily i kila nieokreślona | 5 | 5,5 | 6 | 6,5 |
| 61 | A54 | Rzeżączka ^{UE/PL} | | 1 | 1,1 | 7 | 7,6 |
| 62 | A55 | Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL} | | | | | |
| 63 | A56 | Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL} | | 4 | 4,4 | 6 | 6,5 |
| 64 | A69.2 | Borelioza z Lyme | ogółem ^{UE/PL} | 30 | 32,7 | 35 | 38,2 |
| 65 | | | neuroborelioza ^{UE} | | | | |
| 66 | A70 | Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>) | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------------|--|--|--------|------|-------|------|
| 67 | A75 | Dur wysypkowy | | | | | |
| 68 | A78 | Gorączka Q ^{UE} | | | | | |
| 69 | A77; A79 | Gorączka plamista i inne riketsjozy ¹¹⁾ | | | | | |
| 70 | A80.1-2,4 | Poliomyelitis ^{UE/PL} | wywołane dzikim wirusem | | | | |
| 71 | A80.0,3-8 | | wyw. wirusem pochodzenia | | | | |
| 72 | — | Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat | | | | | |
| 73 | A81.0 | Encefalopatie gąbczaste | choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL} | | | | |
| 74 | A81.0 | | wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba | | | | |
| 75 | A81 | | inne i nieokreślone | | | | |
| 76 | A82 | Wścieklizna ^{UE} | | | | | |
| 77 | Z20.3/ Z24.2;Z28 | Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾ | 16 | 17,4 | 19 | 20,1 | |
| 78 | A84 | Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE} | | | | | |
| 79 | B00.4 | Inne wirusowe zapalenie mózgu | opryszczkowe | | | | |
| 80 | A81.1;A83; A85;B02.0 | | inne określone | | | | |
| 81 | A86 | | nieokreślone | | | 1 | 1,1 |
| 82 | — | | w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾ | | | | |
| 83 | A87.0 | Wirusowe zapalenie mózgowych | enterowirusowe | | | | |
| 84 | B00.3 | | opryszczkowe | | | 1 | 1,1 |
| 85 | A87.1-9;B02.1 | | inne określone i nieokreślone | | | | |
| 86 | — | | w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾ | | | | |
| 87 | A90-1 | Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE} | | | | | |
| 88 | A92.0 | Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE} | | | | | |
| 89 | A92.3 | Gorączka zachodniego Nilu ^{UE} | | | | | |
| 90 | A92.8 | Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE} | | | | | |
| 91 | A95 | Żółta gorączka ^{UE} | | | | | |
| 92 | A96.2;A98.3-4 | Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE} | Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾ | | | | |
| 93 | A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99 | | inna określona i nieokreślona ¹¹⁾ | | | | |
| 94 | A98.5 | Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL} | | | | | |
| 95 | B01 | Ospa wietrzna | 953 | 1039,2 | 382 | 416,7 | |
| 0 | 1 | 2 | | | | | |
| 96 | B03 | Ospa prawdziwa ^{UE} | | | | | |
| 97 | B04 | Ospa małpia ^{UE} | | | | | |
| 98 | B05 | Odra ^{UE} | | | | | |
| 99 | B06 | Różyczka ^{UE/PL} | | | | | |
| 100 | B08.8 | Pryszczyca | | | | | |
| 101 | B15 | Wirusowe zapalenie wątroby | typu A ^{UE} | | | | |
| 102 | B16 | | typu B - ostre ^{UE/PL} | | | | |
| 103 | B18.0-1 | | typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)} | 7 | 7,6 | 5 | 5,5 |
| 104 | B17.1 | | typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL} | | | | |
| 105 | B17.1 | | typu C - ostre wg definicji UE | | | | |
| 106 | B18.2 | | typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)} | 13 | 14,2 | 15 | 16,4 |
| 107 | B17.0,2-9; B18.8-9;B19 | | inne i nieokreślone | | | | |
| 108 | B20-B24 | AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL} | 4 | 4,4 | | | |
| 109 | Z21 | Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE,17)} | 8 | 8,7 | 6 | 6,5 | |
| 110 | B26 | Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL} | 4 | 4,4 | 2 | 2,2 | |
| 111 | B50-B54 | Malaria (zimnica) ^{UE} | | | | | |
| 112 | B67 | Bąblowica (echinokokoza) ^{UE} | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------|---|--|-----|-------|-----|-------|
| 113 | B69 | Wągrzyca (cysticerkoza) | | | | | |
| 114 | B75 | Włośnica ^{UE} | | | | | |
| 115 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)} | ogółem | 8 | 8,7 | 6 | 6,6 |
| 116 | B95.3/G04.2; G00.1 | | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | | | 1 | 1,1 |
| 117 | A40.3 | | posocznica | 8 | 8,7 | 3 | 3,3 |
| 118 | J13;B95.3/(...) | | inna określona i nieokreślona | | | 2 | 2,2 |
| 119 | B96.2/D59.3 | Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)} | | | | | |
| 120 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)} | ogółem | | | 3 | 3,3 |
| 121 | B96.3/G04.2; G00.0 | | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | | | | |
| 122 | A41.3 | | posocznica | | | 3 | 3,3 |
| 123 | A49.2;J14; B96.3/(...) | | inna określona i nieokreślona | | | | |
| 124 | G01;G04.2; G05.0 | Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾ | | | | |
| 125 | G00.2-8;G04.2 | | inne określone | | | | |
| 126 | G00.9;G04.2 | | inne, nieokreślone | | | | |
| 127 | G03 | Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone | | 5 | 5,5 | 4 | 4,4 |
| 128 | G04.8-9 | Zapalenie mózgu inne i nieokreślone | | 1 | 1,1 | 1 | 1,1 |
| 129 | J09 | Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)} | | | | | |
| 130 | J10-J11 | Grypa ^{UE/PL} | ogółem | 15 | 16,4 | 6 | 6,6 |
| 131 | | | u dzieci w wieku 0-14 lat | 11 | 88,5 | 2 | 15,0 |
| 132 | P35.0 | Wrodzone choroby wirusowe | różyczka wrodzona ^{UE} | | | | |
| 133 | P35.8 | | choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE} | | | | |
| 134 | P35.3-9 | | inne określone i nieokreślone ¹¹⁾ | | | | |
| 135 | P37.1 | Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze | toksoplazmoza ^{UE} | | | | |
| 136 | P37.2 | | listerioza ^{UE} | | | | |
| 137 | P37.3-4,8-9 | | inne określone i nieokreślone ¹¹⁾ | | | | |
| 138 | U04 | SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)} | | | | | |
| 139 | U07.1-2 | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) ^{UE} | | 651 | 709,9 | 781 | 851,9 |
| 140 | | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) – przypadki możliwe ^{UE} | | 44 | 48 | 2 | 2,2 |
| 141 | T60 | Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾ | | | | | |
| 142 | T61 | Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm ²³⁾ | ryby, skorupiaki i inne produkty morza | | | | |
| 143 | T62.0 | | grzyby | | | | |
| 144 | T62.1-2 | | jagody i inne części roślin | | | | |
| 0 | 1 | 2 | | | | | |
| 145 | T64 | Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾ | mikotoksyny | | | | |
| 146 | - | | dioksyny | | | | |
| 147 | - | | polichlorowane bifenyle | | | | |
| 148 | - | | inne określone i nieokreślone | | | | |
| 149 | - | Ciężkie ostre zapalenia wątroby o nieustalonej etiologii ^{UE, 24)} | prawdopodobne | | | | |
| 150 | - | | powiązane epidemiologicznie | | | | |
| 151 | J12.1;J20.5; | Zakażenia wirusem RSV | ogółem | 20 | 21,8 | 140 | 152,7 |
| 152 | J21.0;B97.4/(...) | | w tym u dzieci do lat 2 | 15 | 1127 | 47 | |
| 153 | J10-J11 | Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego ²⁵⁾ | | 180 | 196,3 | 675 | 736,3 |

W ocenie sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego za rok 2024 przedstawiono sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w porównaniu z rokiem poprzednim. Podano istotne wnioski uwzględniając m.in. współczynniki zapadalności, zgony, grupy wieku, środowisko, płeć, sezonowość, czynnik etiologiczny.

I.3. Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- duru brzuszego,
- duru rzekomego,
- czerwoni bakteryjnej,
- zatruc enterotoksyną gronkowcową,
- zatruc toksyną botulinową, zatruc grzybami,
- wirusowego zapalenia wątroby typu A.

Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella*

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2023 odnotowano 4 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Natomiast w roku 2024 zgłoszono 9 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 9,8. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Objawy chorobowe u chorych wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – 2 osoby,
- 5 – 9 lat – 4 osoby,
- 10 – 19 lat – 3 osoby.

Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wyhodowano z prób kału pałeczki *Salmonella* Enteritidis, Enterica spp, Infantis, grupy 0:4 (B).

Jersiniozy jelitowe

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Yersinia enterocolitica* w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku 2023. W roku ubiegłym nie odnotowano zachorowań, natomiast w roku 2024 r. zachorowały 2 osoby, mężczyzna lat 8 i kobieta lat 5 mieszkający w mieście, objawy chorobowe u chorych wystąpiły w miejscu zamieszkania, zachorowania były powiązane ze sobą (zachorowania w ognisku), jednak nie udało się ustalić nośnika zakażenia. Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wyhodowano z prób kału bakterie *Yersinia enterocolitica*.

Biegunki u dzieci do lat 2

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2023 odnotowano 44 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3305,81. Natomiast w roku 2024 zachorowały 52 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4062,5. Z powodu biegunki hospitalizowano 39 dzieci, a 13 było leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 38 dzieci, u których wykryto:

- Campylobacter – u 7 osób (testy antygenowe),
- Rota wirusy – u 5 osób,
- Adenowirusy – u 8 osób,
- Norowirusy – u 6 osób.

I.4. Ogniska zachorowań

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zbiorowych zatruc pokarmowych w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2023 nie odnotowano ognisk. Natomiast w roku sprawozdawczym wystąpiło 1 ognisko rodzinne zbiorowego zakażenia pokarmowego, zachorował mężczyzna lat 8 i kobieta lat 5 mieszkający w mieście, osoby chore były hospitalizowane. Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wyhodowano z prób kału bakterie *Yersinia enterocolitica*, źródła/nośnika zakażenia pokarmowego nie udało się ustalić.

Tabela 3. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2024r

| Czynnik etiologiczny | Miejsce wystąpienia ogniska | źródło/nośnik | Liczba | | | |
|----------------------------|-----------------------------|---------------|------------|-------------------|------------------|--------|
| | | | zachorowań | hospitalizowanych | dzieci do lat 14 | zgonów |
| 1. Yersinia enterocolitica | mieszkanie prywatne | nie ustalono | 2 | 2 | 2 | 0 |
| 2. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |
| 4. | | | | | | |
| 5. | | | | | | |
| 6. | | | | | | |
| ... | | | | | | |
| Razem | | | 2 | 2 | 2 | 0 |

Tabela 4. Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2024 r.*

| Czynnik etiologiczny | Miejsce wystąpienia ogniska | Liczba | | | |
|------------------------|-----------------------------|------------|-------------------|------------------|--------|
| | | zachorowań | hospitalizowanych | dzieci do lat 14 | zgonów |
| 1. Bordetella pertusis | mieszkania prywatne | 6 | 0 | 2 | 0 |
| Razem | | 6 | 0 | 2 | 0 |

W roku sprawozdawczym wystąpiły 3 ogniska rodzinne zachorowań na krztusiec, ogniska dwuosobowe. Osoby chore były leczone ambulatoryjnie.

I.5. Choroby, w zakresie których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

- odrę,
- tężec,
- nagminne porażenie dziecięce.

Krztusiec

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie krztuśca w roku sprawozdawczym uległa znacznemu pogorszeniu w stosunku do lat ubiegłych. Od kilku lat nie odnotowywano zachorowań na krztusiec. W roku sprawozdawczym zachorowało 49 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 53,4. Zachorowało 30 kobiet i 19 mężczyzn, 22 osoby mieszkały w mieście, a 27 na wsi. Hospitalizowanych było 13 osób, a 36 osób było leczonych ambulatoryjnie. Zachorowania u 25 osób były potwierdzone badaniami serologicznymi i molekularnymi, 2 przypadki rozpoznano na podstawie powiązania epidemiologicznego, natomiast 22 zachorowania rozpoznano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

0 – 4 lat - 12 osób,

5 – 9 lat – 6 osób,

10 – 14 lat – 10 osób,

15 – 19 lat – 5 osób,

20 – 29 lat – 1 osoba,

30 – 39 lat – 3 osoby,

40 – 49 lat – 8 osób,

50 – 59 lat – 2 osoby,

➤ 60 lat – 2 osoby.

Szczepienia p/ krztuścowi miały wykonane 33 osoby, 11 osób nie miało udokumentowanych szczepień, natomiast 5 osób nie było szczepionych przeciwko tej chorobie. Czas jaki upłynął od szczepienia do zachorowania:

0 lat u 6 osób,

1 rok u 2 osób,

2 lata u 6 osób,

3 lata u 4 osób,

4 lata u 2 osób,

5 lat u 1 osoby,

6 lat u 5 osób,

7 lat u 2 osób,

13 lat u 1 osoby,

23 lata u 1 osoby,

32 lata u 1 osoby,

43 lata u 1 osoby,

36 lat u 1 osoby.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B w okresie sprawozdawczym uległa poprawie. W roku 2023 zachorowało 7 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,6, natomiast w roku 2024 zachorowało 5 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 5,5. W roku sprawozdawczym zgłoszone przypadki dotyczyły 4 kobiet i mężczyzny, 4 osoby mieszkały w mieście, a 1 osoba na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

20 – 29 lat – 1 osoba,

30 – 39 lat – 2 osoby,

40 – 49 lat – 2 osoby.

Przeciwko tej chorobie zaszczepiona była tylko 1 osoba, zachorowanie wystąpiło po 19 latach od szczepienia, natomiast 4 osoby nie miało udokumentowanego szczepienia. Przypadki wykazane były jako nieokreślone/BNO.

Nagminne zapalenie przyusznic

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na świnkę uległa nieznacznej poprawie. W roku 2023 odnotowano 4 przypadki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Natomiast w roku 2024 zachorowały 2 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Zgłoszone przypadki dotyczyły mężczyzny, lat 4 i kobiety, lat 40, mieszkający na wsi. Kobieta nie była zaszczepiona przeciwko tej chorobie, natomiast mężczyzna miał podaną 1 dawkę szczepionki, od zaszczepienia do zachorowania minęły 3 lata i 7 miesięcy. Osoby chore nie były badane laboratoryjnie, zachorowania były rozpoznane na podstawie objawów klinicznych, przypadki możliwe.

I.6. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- włośnicy,
- leptospirozy,
- tasiemczycy, w tym bąblowicy,
- toksoplazmozy,
- listeriozy

I.7. Inne choroby zakaźne

Salmoneloza pozajelitowa

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na salmonellozę pozajelitową w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2023 odnotowano 1 przypadek, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Natomiast w roku bieżącym zachorowały 4 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Zachorowało 3 mężczyzn > 60 roku życia i kobieta lat 41, osoby chore mieszkały w mieście. Zachorowania potwierdzono badaniami mikrobiologicznymi, wyhodowano z posiewu krwi pałeczki Salmonella OD, z posiewu moczu pałeczki Salmonella Enterica grupa OD, oraz z posiewu z rany pałeczki Salmonella Enteritidis.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C w roku sprawozdawczym uległa nieznacznemu pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2023 do organu sanitarnego zgłoszono 13 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14,2. Natomiast w roku 2024 odnotowano 15 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Zachorowało 8 kobiet i 7 mężczyzn, 11 osób mieszkało w mieście, a 4 na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 10-19 lat u 1 osoby
- 30 - 39 lat u 3 osób,
- 40 - 49 lat u 5 osób,
- 50 – 59 lat u 1 osoby
- > 60 lat u 5 osób.

Zachorowania zostały wykazane jako przewlekłe/BNO.

Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa pogorszeniu. W 2023 roku odnotowano 30 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 32,7. Natomiast w roku 2024 do organu sanitarnego zgłoszono 35 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 38,2. Zachorowało 15 kobiet i 20 mężczyzn. W mieście mieszkało 18 osób, a 17 osób na wsi. Wszystkie osoby były leczone ambulatoryjnie. Zachorowania zostały rozpoznane w pierwszym stadium choroby, na podstawie rumienia wędrującego.

I.8. Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 19 przypadków styczości i narażenia na wściekliznę, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie.

Tabela 5. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2024 r.

| Grupy wiekowe | Płeć | | Miejsce narażenia! | | Podjęte szczepienia | | | | | | Kontakt ze zwierzęciem | | | | |
|---------------|------|---|--------------------|----|---------------------|---------|------------------------------|---|---|---|------------------------|-----|-----|-------|---|
| | M | K | M | W | Pełen cykl | | Niepełen cykl (liczba dawek) | | | | Pies | Kot | Lis | Inne* | |
| | | | | | 5 dawek | 4 dawki | 0 | 1 | 2 | 3 | | | | | 4 |
| 0-19 | 1 | 2 | 0 | 3 | | 3 | | | | | | 2 | 1 | | |
| ≥ 20 | 9 | 7 | 4 | 12 | | 14 | | | 1 | 1 | | 8 | 7 | | 1 |
| SUMA | 10 | 9 | 4 | 15 | | 17 | | | 1 | 1 | | 10 | 8 | | 1 |

Tabela 6. Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2024 r.

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

* - proszę podać nazwę zwierzęcia

I.9. Szczepienia ochronne

Placówki wykonujące szczepienia ochronne

Tabela 7. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

| Liczba ogółem | Oddziały noworodkowe | Gabinety lekarzy rodzinnych | Szkoły | Inne |
|---------------|----------------------|-----------------------------|--------|------|
| 22 | 1 | 21 | 0 | 1 |

Niepożądane odczyny poszczepienne

Tabela 8. Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania.

| PSSE | Kwalifikacja NOP po szczepionce BCG | | | Kwalifikacja NOP po szczepionce innej niż BCG | | |
|-----------------------|-------------------------------------|---------|--------|---|---------|--------|
| | Łagodny | Poważny | Ciężki | Łagodny | Poważny | Ciężki |
| Ogółem | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 | 1 |
| w tym hospitalizowane | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |

Szczepienia przeciwko HPV

Tabela 9. Liczba placówek wykonujących szczepienia przeciwko HPV.

| Placówka wykonująca szczepienia | Placówki biorące udział w szczepieniach przeciw HPV | Przypadki podjęcia przez szkołę decyzji o zorganizowaniu szczepień poza terenem szkoły (nie chodzi o sytuacje, gdy szkoła nie zgodziła się na szczepienia) | SUMA |
|---------------------------------|---|--|------|
| Szkoły | 9 | 5 | 14 |
| POZ | 9 | 5 | 14 |

Tabela. 10. Liczba uczniów, u których wykonano szczepienia przeciw HPV.

| Rok urodzenia dziecka | Liczba uczniów zaszczepionych preparatem GARDASIL | Liczba uczniów zaszczepionych preparatem CERVARIX |
|-----------------------|---|---|
| 2011 | 255 | 8 |
| 2012 | 238 | 8 |
| 2013 | 113 | 7 |
| 2014 | 125 | 2 |
| 2015 | 65 | 0 |

I.10. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach zaopatrywana była w preparaty szczepionkowe przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu (WSSE), samochodem-chłodnią, zgodnie z rocznym zamówieniem i podziałem na dostawy kwartalne, według harmonogramu ustalonego przez WSSE. Każda dostawa szczepionek była opatrzona wydrukiem temperatury podczas transportu. Nie odnotowano nieprawidłowości. Urządzenia chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych w PSSE posiadają elektroniczny monitoring temperatury, z możliwością elektronicznego zapisu i wygenerowania wydruku danych. Prowadzony jest przegląd techniczny monitoringu 1x w roku przez specjalistyczny zakład (data ostatniego przeglądu 13.11.2024 r.). W roku sprawozdawczym w tutejszej Stacji nie odnotowano przypadku zniszczenia lub przeterminowania preparatów szczepionkowych. Dystrybucja szczepionek do podległych placówek odbywała się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Szczepionki transportowane były w torbach termicznych wyposażonych w termometry i wkłady chłodzące lub z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Przekazanie i transport szczepionek do placówek odbywał się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego (kontrola temperatury transportu, godzina przekazania odnotowana w rejestrze oraz na WZ wydania szczepionki.). W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych w podległych placówkach stwierdzono, że rozchód i gospodarka szczepionkami była prowadzona

prawidłowo, odnotowywana w księgach przychodu i rozchodu, szczepionki posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych podlegających okresowemu myciu i dezynfekcji zgodnie z ustalonym harmonogramem, wyposażonych w termometry, temperatura kontrolowana 2 x dziennie przez 7 dni w tygodniu i zapisywana w rejestrze temperatur, większość (17) placówek posiadało zainstalowany elektroniczny monitoring z powiadomieniem sms na telefony personelu oraz możliwością wygenerowania zapisu i wydruku danych. Monitoringi posiadały aktualne świadectwa wzorcowania. W jednej placówce doszło do zniszczenia 123 dawek szczepionki, ze skutkiem utraty skuteczności terapeutycznej w związku z przerwaniem ciągłości łańcucha chłodniczego z powodu długiej przerwy w dostawie prądu. W jednej placówce zutilizowano 6 dawek preparatu z uwagi na przeterminowanie, w kolejnej 2 dawki szczepionki przekazano do utylizacji z uwagi na znikomą ilość preparatu w fiolce. Łącznie zutilizowano 131 dawek szczepionki.

I.11. Trudności w wykonywaniu zadań

W roku sprawozdawczym trudności w wykonywaniu zadań nie było.



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2024 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych. Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludność powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2024 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Wszystkie wodociągi na koniec roku ocenione zostały jako wodociągi spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294).

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

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

Tabela 11. Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)

| Lp. | wodociąg | Gmina | administrator |
|-----|--------------|-----------------|---|
| 1 | Szamotuły | Gmina Szamotuły | Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o. |
| 2 | Kąsinowo | | |
| 3 | Krzeszkowice | | |
| 4 | Koźle | | |
| 5 | Piotrkówko | | |
| 6 | Wronki | Gmina Wronki | Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. we Wronkach |
| 7 | Nowa Wieś | | |
| 8 | Wróblewo | | |
| 9 | Chojno | | |
| 10 | Pożarowo | | |
| 11 | Pniewy | Gmina Pniewy | Pniewskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. |
| 12 | Nojewo | | |

| | | | |
|----|-------------|-----------------|-----------------------------|
| 13 | Ostroróg | Gmina Ostroróg | Aquanet Ostroróg Sp. z o.o. |
| 14 | Dobrojewo | | |
| 15 | Obrzycko | Miasto Obrzycko | Miasto Obrzycko |
| 16 | Ordzin | | |
| 17 | Zielonagóra | Gmina Obrzycko | Gmina Obrzycko |
| 18 | Brączewo | | |
| 19 | Kaźmierz | | Zakład Usług Komunalnych |
| 20 | Gaj Wielki | Gmina Kaźmierz | w Kaźmierzu |
| 21 | Piersko | | |
| 22 | Duszniki | | Komunalny Zakład Budżetowy |
| 23 | Sarbia | Gmina Duszniki | w Dusznikach |
| 24 | Kunowo | | |

W 2024 r. przeprowadzono 28 kontroli protokolarnych urządzeń wodnych. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2024 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Pomiarów Fizycznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - próby wody pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych.

Woda produkowana w 2024 r. w jednym z wodociągów została oceniona jako warunkowo przydatna do spożycia przez ludzi, w pozostałych wodociągach na terenie powiatu

szamotulskiego na dzień 31.12.2024 r. produkowana woda została oceniona jako przydatna do spożycia przez ludzi.

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

W okresie 01.01.2024 r. – 31.12.2024 r. dla wodociągów na nadzorowanym terenie wydano 23 decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi, 1 decyzję stwierdzającą warunkowa przydatność wody do spożycia przez ludzi i 1 decyzję prolongującą termin jej wykonania, 1 decyzję opłatową za pobór i kwestionowane badania wody oraz 5 ocen higienicznych na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody. Około 88 tys. osób powiatu szamotulskiego korzystało z wody dostarczanej przez wodociągi publiczne. Tylko niewielka ilość mieszkańców korzystała z wody czerpanej z własnych urządzeń wodociągowych np. studni przydomowych. Częstotliwość badań wody do analiz laboratoryjnych wynikała z załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - zgodnie z powyższym im większa produkcja wody w danym wodociągu tym częstotliwość pobierania próbek wody jest większa. Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe o dobowej produkcji wody 101-1000m³/dobę (17), natomiast cztery wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m³/dobę. Trzy największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m³/dobę.

Tabela 12. Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody.

| rodzaj wodociągu | ilość | ilość | nazwa wodociągu | szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności |
|---|----------|-------|--|--|
| Wodociągi publiczne zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja | ≤100 | 4 | Koźle Piotrkówko Brączewo Dobrojewo | 1,726 tys |
| | 101-1000 | 17 | Ostroróg Obrzycko Kąsinowo | 42,019 tys. |

| | | | | |
|--|----------------|---|---|-------------|
| wody [m ³ /dobę] | | | Krzeszkowice Pożarowo Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Kaźmierz Gaj Wielki Piersko Duszniki Kunowo Sarbia Nowa Wieś | |
| | 1001- 10000 | 3 | Szamotuły Wronki Pniewy | 43,531 tys. |
| Inne podmioty zaopatrujące w wodę | | 5 | Zakład Karny Wronki Hochland Sp. z o.o w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły „Dalfas” Annogóra 10, 64-520 Obrzycko | - |

W 2024 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 38 prób ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w dwóch domach opieki społecznej, w placówce świadczącej usługi zdrowotne, w placówkach użyteczności publicznej – oświatowej (szkoły, bursy szkolne, internat) oraz w mieszkaniu prywatnym. Przebadane próbki wody poza placówką świadcząca usługi zdrowotne (szpital) i innym budynku zamieszkania zbiorowego (Zakład Karny) wykazały obecność pałeczek *Legionella* sp. Zarządzający obiektami wprowadzali działania naprawcze. Kontrolne badania wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej potwierdzały skuteczność prowadzonych działań naprawczych i jakość wody ostatecznie została doprowadzana do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Dodatkowo

przekazywano także sprawozdania z realizacji harmonogramu poboru próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp. na rok 2024 w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi jak i inne podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.

II.1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

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

- prowadzeniu kontroli stanu sanitarno-higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, mających na celu egzekwowanie od zarządców i właścicieli tychże obiektów ich odpowiedniego, bezpiecznego dla użytkowników stanu sanitarnego,
- przygotowywaniu dokumentacji w ramach prowadzonych postępowań administracyjnych egzekwujących poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów,
- wydawaniu opinii w sprawach organizacji imprez masowych,
- wydawaniu zezwoleń na ekshumacje, na przewóz zwłok i szczątków ludzkich w obrębie kraju lub poza granice Polski, wydawaniu opinii na wniosek właściwego starosty w związku ze sprowadzeniem zwłok z obcego państwa, kontroli i wydawaniu opinii dla środków transportu do przewozu zwłok i szczątków,
- przyjmowaniu i rozpatrywaniu interwencji w ramach własnych kompetencji.

W 2024 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowały się 343 obiekty użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, salony tatuażu, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 63 kontrole w tej grupie obiektów.

II.2. Baseny kąpielowe

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

Aktualne wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie

wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.). Woda wykorzystywana do kąpieli podlega ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej. Kontrolowana jest także skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

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

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

II.3. Kryta Pływalnia

Kryta pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. Dla osób z niej korzystających udostępnia się 5 niecek basenowych, tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294). W 2024 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. Od 27.02.2024 r. do 03.03.2024 r. obiekt był nieczynny ze względu na wymianę pieca i centrali wentylacyjnej, natomiast od 15.08.2024 r. do 02.09.2024 r. obiekt był nieczynny ze względu na prace konserwacyjne. Próbkę wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (15 badań bakteriologicznych i 9 badań fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (179 prób wody - badania bakteriologiczne i fizykochemiczne). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. Ponadto pobierane były próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie Legionella sp. w ramach kontroli urzędowej (12 prób wody) oraz kontroli wewnętrznej (58 prób wody) – wyniki prawidłowe.

W listopadzie 2024 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu, podczas której wydano zalecenia dot. stanu sanitarno - technicznego obiektu. Zalecenia zostały wykonane. Na koniec roku obiekt został oceniony jako dobry.

II.4. Basen Letni (odkryty)

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2024 funkcjonował od 24.06.2024 r. do 31.08.2024 r. Zarządzającym obiektem było Miasto i Gmina Szamotuły. Użytkownicy korzystali z głównej niecki basenowej oraz brodzika do zabaw dla dzieci.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 23 oznaczenia bakteriologiczne i 23 oznaczenia fizykochemiczne.

Tabela 13. Ilość próbek pobranych w 2024 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

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

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Informacje przekazywano pisemnie do zarządzającego. W sierpniu 2024 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W 2024 r. sprawozdania z badań wykazały incydentalnie przekroczenie bakteriologiczne (*Pseudomonas aeruginosa*) w systemie cyrkulacji niecki basenowej. Następne badania wody wykonane po wprowadzonych działaniach naprawczych polegających na szokowym chlorowaniu nie potwierdziły przekroczenia. Wystąpiło również przekroczenie chloroformu oraz mętności. Każdorazowo zarządzający obiektem wprowadzał skuteczne działania naprawcze, które miały na celu zachowanie wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.).

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

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo

rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast w dziewięciu przypadkach wydano zalecenia. W większości zakładów obsługa stosowała wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. W kontrolowanych obiektach kosmetycznych sterylizacja sprzętu wielokrotnego użycia odbywała się poza obiektem – umowy na sterylizację lub zachowany był ciąg sterylizacyjny- wówczas wykonywane były badania fizykochemiczne i badania Sporal A. Każdorazowo dokumentowano przeprowadzane procesy sterylizacji – stosowano pakiety sterylne opatrzone datami. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Zakłady kosmetyczne, salony odnowy biologicznej oraz salony tatuażu posiadały umowy na odbiór odpadów o kodzie 180103 i potwierdzone było to kartą przekazania odpadu. W większości przypadków stosowane były narzędzia jednorazowego użycia. Wszystkie skontrolowane w omawianym okresie zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji rąk i powierzchni oraz do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia. W większości obiektów obsługa stosowała wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku, a w przypadku bielizny wielokrotnego użytku pranie odbywało się poza zakładami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje te umieszczone były w widocznych miejscach.

II.6. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji obiektów świadczących usługi hotelarskie znajdują się hotele i inne obiekty noclegowe. Grupa ta obejmowała obiekty znacznie zróżnicowane biorąc pod uwagę warunki zarówno techniczne, standard wyposażenia jak i zakres świadczonych usług. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Podczas przeprowadzanych kontroli w ramach działań edukacyjnych pracownicy tut. organu przypominali właścicielom obiektów o konieczności wykonywania badań wody z instalacji wewnętrznej budynków w kierunku Legionella, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Stan sanitarno – techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Nie wydano decyzji administracyjnych i nie nakładano mandatów. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Pokoje mieszkalne wyposażone były w sprzęt o dobrym stanie technicznym, budynki zadbane, a ich otoczenie uporządkowane. Pranie bielizny odbywało się w pralniach zewnętrznych. Bielizna czysta dostarczana przez specjalistyczną firmę w przeznaczonych do tego workach

foliowych, a następnie przechowywana do czasu użycia w magazynie (na półkach). Pościel brudna z pokoi hotelowych zabierana w oznakowanych workach i przenoszona do wydzielonego pomieszczenia, skąd odbierana była samochodem firmy piorącej. Obiekty posiadały magazyny pościeli czystej i wyznaczone miejsca do przechowywania bielizny brudnej oraz wydzielone magazyny na środki czystości i środki dezynfekcyjne oraz do przechowywania sprzętu porządkowego. Pościel czysta zapewniona w ilości wystarczającej. Sprzątanie pomieszczeń odbywało się przez zatrudnionych pracowników. Toalety ogólnodostępne prawidłowo wyposażone w środki czystościowe i higieniczne. Skontrolowane obiekty były podłączone do sieci wodociągów publicznych – jakość wody odpowiadała obowiązującym przepisom. We wszystkich obiektach w ramach kontroli wewnętrznej wykonano badanie w kierunku *Legionella sp.* wyniki prawidłowe.

II.7. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne

W grupie obiektów ustępy publiczne w 2024 r. skontrolowano 4 obiekty, które podłączone były do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno - porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana. Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne przeprowadzono siedem kontroli – nie stwierdzono nieprawidłowości. W jednym z obiektów wydano zalecenia. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

II.8. Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszego organu sanitarnego znajdują się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto dworzec kolejowy we Wronkach oraz dworzec kolejowy w Szamotułach. Budynek dworca kolejowego we Wronkach zlokalizowany jest przy ul. Dworcowej 2. W obiekcie wydzielono: część mieszkalną - oddzielne wejścia, część przeznaczoną dla pomieszczeń Straży Miejskiej, część pod wynajem – pomieszczenia na działalność publiczną – wynajmowane dla Wronieckiego Ośrodka Kultury oraz wydzieloną część dworca PKP dla obsługi podróżnych. W skład pomieszczeń dworca dla podróżnych wchodzi: poczekalnia z holem kasowym, toaleta dla pasażerów męska i damska przystosowane również dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej (wodociąg publiczny Wronki) i kanalizacji oraz instalacji gazowej. W poczekalni wywieszona w widocznym miejscu informacja o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano zalecenie. Dworzec kolejowy w Szamotułach jest budynkiem piętrowym. Na parterze wydzielono część na poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenie dla kasy biletowej oraz pomieszczenia na wynajem. Natomiast na

pierwszym piętrze zlokalizowane są mieszkania prywatne (wynajem). Budynek wyposażony w wentylację grawitacyjną. Toaleta dla podróżnych (obecnie przenośna), wyposażona jest w podajnik z mydłem w płynie, w podajnik na papier do rąk oraz papier toaletowy. Jest ona ustawiona na czas modernizacji obiektu, który zaplanowany jest na lata 2024-2028. W wyniku modernizacji ma powstać toaleta w budynku dworca, w części obecnie nieużytkowanej po byłej poczekalni. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej (wodociąg publiczny Szamotuły). Wejście do budynku dostosowane dla osób niepełnosprawnych – podjazd. Podczas kontroli stwierdzono, że w obiekcie w widocznych miejscach wywieszono informacje o zakazie palenia wyrobów tytoniowych (informacja słowna i graficzna). W poczekalni oraz na zewnątrz budynku ustawione były ławki dla podróżnych oraz kosze na odpady komunalne - nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości, wydano zalecenie.

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 cmentarze, na których nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę domu przedpogrzebowego. Kontrolowany obiekt był podłączony do wodociągu publicznego oraz do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne odbierane były przez specjalistyczną firmę. Obiekt prawidłowo wyposażono w środki higieniczne i czystościowe oraz dezynfekcyjne. Zakład nie świadczył usług związanych z obsługą powypadkową zgonów. W kontrolowanym domu przedpogrzebowym nie wykonuje się sekcji zwłok, oględzin ani utrwalania zwłok. Nie są prowadzone badania i doświadczenia naukowe w zakresie medycyny. Zakład posiadał podpisaną umowę na odbiór, transport i utylizację odpadów infekcyjnych/medycznych o kodzie 180103 (zapewnione jest przenośne urządzenie chłodnicze na czas oczekiwania na odbiór). Do utylizacji przekazuje się odpady powstałe podczas przygotowania zwłok do pochówku. Zakład zajmuje się także przeprowadzaniem ekshumacji, posiada na wyposażeniu skrzynię ekshumacyjną wyłożoną blachą, w której można transportować trumny na znaczne odległości. Ponadto Zakład dysponuje jednorazowymi matami (foliami) używanymi podczas ekshumacji, które po użyciu są przekazywane do specjalistycznej firmy do utylizacji, posiada również pojazdy do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, które w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania zezwoleń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz.U.2007. nr 249, poz. 1866) posiadały kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczanej na umieszczenie zwłok albo szczątków, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny, podłogę w części przeznaczanej na umieszczenie trumny wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących oraz

wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego i jednorazowych rękawic ochronnych. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości polegające na braku umowy na odbiór odpadów komunalnych, braku trwałego oznakowania środka transportu wskazującego na jego przeznaczenie, braku stołu ze stali nierdzewnej przeznaczonego do przygotowywania zwłok do pochówku, braku wydzielonego pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków do mycia i dezynfekcji pomieszczeń wyposażonego w instalacje ciepłej i zimnej wody oraz instalacje kanalizacyjną.

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

Zakład Karny (ZK) we Wronkach jest obiektem penitencjarnym typu zamkniętego dla mężczyzn recydywistów, który dysponuje 1485 ogólnodostępnych miejsc. W ramach Zakładu funkcjonują: oddział półotwarty, oddział terapeutyczny dla skazanych z niepsychotycznymi zaburzeniami psychicznymi, a także oddział dla uzależnionych od alkoholu lub innych środków odurzających i leków psychotropowych. Obiekt przystosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Zakład ten stanowi kompleks budynków mieszkalnych, administracyjnych, ambulatorium, pomieszczeń pralni, pomieszczeń terapii zajęciowej, pomieszczeń przeznaczonych dla wodociągu lokalnego ZK Wronki, pomieszczeń magazynowych i pomieszczeń garażowych. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego ZK Wronki (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Wronki). Kontrolę wodociągu przeprowadzono w maju 2024 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości. Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody nie wykazały przekroczeń. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej, natomiast odpady komunalne odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na terenie Gminy Wronki

Kontrola kompleksowa Zakładu Karnego we Wronkach w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego wybranych cel i pomieszczeń, postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy u osadzonych oraz pluskiew w celach mieszkalnych, postępowania z odpadami, oceny ambulatorium nie wykazała nieprawidłowości, natomiast wydano zalecenia dotyczące: dokończenia prac naprawczych w celach mieszkalnych. Ponadto w roku 2024 przeprowadzono także kontrolę interwencyjną obiektu w związku ze skargą na występowanie insektów – w trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W trakcie kontroli kompleksowej Oddziału Zewnętrzny w Szamotułach Zakładu Karnego we Wronkach stwierdzono nieprawidłowości w postaci ubytków powierzchni ściany, płytek, brak kratki zabezpieczających odpływ w toalecie oraz skorodowane elementy grzejnika, uszkodzona stolarka drzwiowa w kącie sanitarnym celi, skorodowana powierzchnia

szafki wiszącej, zaciemnienia powierzchni ścian i sufitu w jednej celi, w pomieszczeniu łaźni brak kratki wentylacyjnych w ścianach, niewłaściwie przymocowany komin wentylacyjny oraz zawilgocenie oraz ubytki farby przy suficie. Zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji administracyjnej w związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną ww. obiektu. W związku z czym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w dniu 06.02.2025 r. wykonanie uchybień opisanych w protokole kontroli - nieprawidłowości zostały usunięte.

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

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2024 r. znajdowały się dwie placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. W tej grupie obiektów przeprowadzono dwie kontrole protokolarne. Kontrola Domu Pomocy Społecznej Chojno w 2024 r. nie wykazała nieprawidłowości. Kontrola Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi nie wykazała nieprawidłowości. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnej.

II.12. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej

W tej grupie obiektów znajdują się np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających, a także przebywających w ich sąsiedztwie. W roku 2024 przeprowadzono łącznie 14 kontroli. W jednym z kontrolowanych obiektów stwierdzono nieprawidłowości w postaci uszkodzonej powierzchni ściiennej w budynku toalety – nieprawidłowości zostały usunięte przez zarządzającego. Wszystkie obiekty podłączone są do wodociągów publicznych, a nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych, czy bibliotekach, zapewniono odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty.

II.12. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2024 r. na nadzorowanym terenie funkcjonowało 7 kąpielisk tj.:

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

- kąpielisko w Pamiątkowie,
- w Gminie Ostroróg, zarządzane przez Urząd Gminy w Ostrorogu -
kąpielisko nad Jeziorem Mormin.

W 2024 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 17.06.2024 r. i 24.06.2024 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiei (Dz.U.2019.255).

W trakcie trwania sezonu kąpielowego incydentalnie wystąpiła sytuacja krótkotrwałego zanieczyszczenia wody w kąpielisku „Łazienki” w Pniewach- stwierdzono wystąpienie sinic. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał komunikat dla ludności o braku przydatności wody do kąpiei. Kontrola sprawdzająca nie wykazała obecności sinic, w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach odwołał komunikat i wydał ocenę o przydatności wody do kąpiei. Dla kąpieliska „Łazienki” w Pniewach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wydał dwie decyzje – decyzja dotycząca tymczasowego zakazu kąpiei oraz decyzja opłatowa za nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli.

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

W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2024 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.

II.13. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Na terenie działalności PPIS w Szamotułach działa 69 przychodni/ośrodków, 111 praktyk zawodowych oraz 1 stacja dializ. W opisywanym okresie próbki wody ze Stacji Dializ pobierane były zgodnie z harmonogramem. Woda pochodzi z wodociągu publicznego Szamotuły. Zakres badań obejmował ogólną liczbę mikroorganizmów w $22^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}$ po 72h, bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki, *Pseudomonas aeruginosa* i *Clostridium perfringens*. Próby wody pobrane w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi.

Kontrole ww. obiektów przeprowadzane były w 2024 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W holach głównych znajdowały się miejsca dla okryć wierzchnich osób przychodzących oraz punkty informacyjne (rejestracja). Właściciele podmiotów medycznych posiadali podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych lub złożyli stosowne deklaracje do urzędów miast/gmin, i na tej podstawie odpady komunalne były odbierane przez firmy wyłonione w drodze przetargu przez władze miast/gmin. Pojemniki na odpady komunalne ustawione na terenach utwardzonych, w dobrym stanie technicznym.

Czystość i porządek w ww. podmiotach oceniono pozytywnie. Pomieszczenia placówek sprzątane raz dziennie lub w miarę potrzeb zgodnie z opracowanymi procedurami sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Wszystkie obiekty zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Gospodarka odpadami medycznymi prowadzona w sposób prawidłowy. We wszystkich obiektach używa się jednorazowe podkłady i ręczniki natomiast pranie fartuchów odbywa się poza placówkami. Zużyte fartuchy przechowywane w wyznaczonych pojemnikach lub workach. Zapas bielizny czystej wystarczający i przechowywany w higienicznych warunkach. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami.

Placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. W placówkach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych

z wymaganą częstotliwością. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. W kontrolowanych obiektach odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej temperaturze w przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W 2024 r. w jednej ze skontrolowanych placówek w obszarze HK stwierdzono nieprawidłowości w postaci braku dokumentacji potwierdzającej okresowe przeglądy, czyszczenie lub dezynfekcje instalacji wentylacyjnej, niezabezpieczone otwory ścienne w pomieszczeniu socjalnym, ubytek powierzchni blatu, ubytek powierzchni na krzesłach, które uniemożliwiały mycie i dezynfekcje. W czterech podmiotach wykonujących działalność leczniczą wydano doraźne zalecenia.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego SPZOZ Szamotuły (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Szamotuły). Przekazywane wyniki badań realizowane w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody w tym również dotyczące wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały przekroczeń obowiązujących norm. W październiku 2024 r. przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu w trakcie której nie stwierdzono nieprawidłowości, jednakże wydano doraźne zalecenia.



III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

III.1. Struktura zatrudnienia

W roku 2024 w ewidencji stacji znajdowało się 216 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 14.147 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników.

Przeprowadzono 67 kontroli sanitarnych, podczas których oceniano warunki środowiska pracy, narażenie pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy oraz stosowanie w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin.

Tabela 14. Struktura zakładów pracy

| Liczba zakładów | | |
|--|-------------|-----------------------------|
| Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach | w ewidencji | skontrolowanych w roku 2024 |
| do 9 pracowników | 85 | 18 |
| 10 – 49 | 94 | 25 |
| 50 – 249 | 30 | 13 |
| 250 i więcej | 7 | 7 |

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy sprawował nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady pracy, w których występowały czynniki szkodliwe o wartościach ponadnormatywnych, w drugiej wynikające z planu zasadniczych zadań i wytycznych Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i Głównego Inspektora Sanitarnego.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano:

- pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (czy obejmują wszystkie czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy oraz, czy są aktualne i wykonywane przez laboratorium uprawnione),
- rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- orzeczenia lekarskie,
- spis i karty charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i mieszanin,
- system pierwszej pomocy,

- program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- odzież roboczą, obuwiu robocze, środki ochrony indywidualnej,
- pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 7 decyzji administracyjnych, które zawierały 18 nakazów dot.:

- wykonania pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (2),
- zapewnienia odpowiedniego szkolenia dla pracowników mających kontakt z szkodliwym czynnikiem biologicznym (1),
- wypełnienia kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (1),
- zapewnienia rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny 3 grupa zagrożenia (1),
- przeszkolenia pracowników z zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej (1),
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń socjalnych: jadalni, szatni i pomieszczeń produkcyjnych (7),
- sporządzenia lub aktualizacji dokumentacji oceny ryzyka zawodowego pracowników (5),
- zapewnienia odpowiedniej wentylacji, oświetlenia, prawidłowej posadzki na stanowisku klejenia na stanowisku tapicerowania (1).

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

Pojęcie czynników szkodliwych obejmuje fizyczne i chemiczne warunki środowiska materialnego, w którym jest prowadzony proces pracy. Ich źródłem są stosowane w przemyśle procesy technologiczne przetwarzające materiały i surowce. Czynniki te mogą niekorzystnie wpływać na zdrowie pracownika, a długotrwała ekspozycja może prowadzić do schorzeń i powstania choroby zawodowej. Wieloletnie badania prowadzone w celu wyeliminowania tego ryzyka doprowadziły do określenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych, które są wartościami ustalonymi dla 8 godzinnej ekspozycji.

Pomiary czynników szkodliwych w środowisku pracy wykonywane są w celu ustalenia narażenia pracowników na jego działanie na stanowiskach pracy. Uzyskane wyniki pomiarów porównuje się z normami określonymi w przepisach i normach w celu szacowania i minimalizowania ryzyka zawodowego pracowników. W roku sprawozdawczym w 24 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i

najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy pracowało 1451 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne – 49 pracowników,
- pyły – 119 pracowników,
- hałas – 1124 pracowników,
- drgania działające na organizm przez kończyny górne – 18 pracowników,
- mikroklimat gorący - 94 pracowników,
- mikroklimat zimny – 13 pracowników,
- mikroklimat umiarkowany – 250 pracowników.

Tabela 15. Liczba pracowników narażonych

| Czynniki szkodliwe | Liczba pracowników narażonych w roku 2023 | Liczba pracowników narażonych w roku 2024 |
|---|---|---|
| Czynniki chemiczne | 51 | 49 |
| Pyły przemysłowe | 96 | 119 |
| Drgania działające na organizm przez kończyny górne | 18 | 18 |
| Mikroklimat gorący | 79 | 94 |
| Mikroklimat zimny | 10 | 13 |
| Mikroklimat umiarkowany | 93 | 250 |
| Hałas | 1297 | 1124 |

III.3. Czynniki rakotwórcze / mutagenne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 10 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 491 pracowników ogółem w tym 111 kobiet. W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze:

- PKD 10: 2 zakłady – węgiel kobaltu, siarczan miedzi, WWA, dwuchromian potasu, benzen,
- PKD 13: 1 zakład – formaldehyd, krzemionka krystaliczna kwarc, krystobalit frakcja respirabilna powstająca w trakcie,
- PKD 16: 2 zakłady – pył drewna,

- PKD 25: 1 zakład - bezwodnik chromowy/tritlenek chromu VI, siarczan niklu, chlorek niklu, kwas borowy, benzen,
- PKD 27: 1 zakład – pył drewna, dwuchromian potasu, krzemionka krystaliczna kwarc, krystobalit frakcja respirabilna powstająca w trakcie,
- PKD 29: 1 zakład - benzen, benzyna do lakierów, benzyna ekstrakcyjna,
- PKD 31: 5 zakładów - pył drewna, formaldehyd,
- PKD: 41: 1 zakład – pył drewna,
- PKD 43: 1 zakład – azbest,
- PKD 86: 1 zakład – promieniowanie rentgenowskie, formaldehyd.

Przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych.

III.4. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego to:

- drobnoustroje komórkowe, w tym zmodyfikowane genetycznie,
- jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego, w tym zmodyfikowane genetycznie,
- hodowle komórkowe,
- pasożyty wewnętrzne.

Do prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych należą:

- prace w zakładach produkujących żywność,
- prace w rolnictwie,
- prace, podczas których dochodzi do kontaktu ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego,
- prace w jednostkach służby zdrowia,
- prace w laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych lub diagnostycznych,
- prace w zakładach gospodarki odpadami,
- prace w oczyszczalni ścieków,
- inne prace, podczas których potwierdzone są narażenia na działanie czynników biologicznych.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi skontrolowano 21 zakładów pracy, stwierdzono, że ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 470 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia – 535 pracowników (grupa 2 zagrożenia – są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w



populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia. Na grupę 3 zagrożenia było eksponowanych 337 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia). Podczas kontroli stwierdzono brak rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny (3 grupa zagrożenia) oraz odpowiedniego szkolenia dla pracowników mających kontakt z szkodliwym czynnikiem biologicznym.

III.5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano realizację przepisów - ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, rozporządzenia REACH 1907/2006 i rozporządzenia nr 1272/2008 zwanego rozporządzeniem CLP (Classification, Labelling and Packaging) przez podmioty gospodarcze. Skontrolowano 3 dystrybutorów, 1 dalszego użytkownika – formulatora oraz 31 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Podczas czynności kontrolnych oceniano:

- elementy oznakowania opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin,
- aktualny spis stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin,
- dostępność kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, sporządzonych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2020/878,
- zasady klasyfikacji substancji chemicznych i ich mieszanin pod względem zagrożeń dla zdrowia lub życia człowieka,
- środki kontroli ryzyka,
- ograniczenia wynikające z załącznika XVII REACH.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowość z zakresu:

- ograniczeń wynikających z poz. 74 załącznika XVII Rozporządzenia (WE) Nr 1907/2006 REACH – dostawca nie zapewnił informacji odbiorcom (materiałów do przeprowadzenia szkoleń) tj. pracodawcy lub osobie samozatrudnionej, aby użytkownicy przemysłowi lub profesjonalni ukończyli szkolenia w zakresie bezpiecznego stosowania diizocyjanianów w stężeniu powyżej 0,1% przed rozpoczęciem używania tych mieszanin,

- warunków stosowania mieszaniny chemicznej - brak odpowiedniej wentylacji, oświetlenia, prawidłowej posadzki na stanowisku klejenia.

Produkty biobójcze

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze. Skontrolowano 15 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych w tym 1 podmiot zobowiązany do uzyskania pozwolenia zwracając szczególną uwagę na:

- pozwolenie na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego,
- substancję czynną,
- karty charakterystyki produktu biobójczego,
- zgodność przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- sposób stosowania (zgodność z zasadami określonymi na oznakowaniu opakowania lub w ulotce informacyjnej).

Szczegółowym nadzorem objęto:

- produkty z kat. I grupy 2 – przeznaczone do dezynfekcji do użytku prywatnego i publicznego,
- produkty z kat. II grupy 8 – przeznaczone do konserwacji drewna,
- produkty z kat. II grupy 9 – przeznaczone do konserwacji włókien, skóry, gumy i materiałów spolimeryzowanych,
- produkty z kat. II grupy 10 – przeznaczone do konserwacji konstrukcji murowanych.,
- produkty z kat. III grupy 14 – przeznaczone do zwalczania gryzoni,
- produkty z kat. III grupy 18 – przeznaczone do zwalczania owadów, roztoczy i stawonogów,
- produkty z kat. III grupy 19 – repelenty i atraktanty.

III.6. Kosmetyki

W ramach nadzoru nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzono 7 kontroli. 2 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne oraz 5 kontroli w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi (sklepy). Podczas kontroli w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne oceniano raporty bezpieczeństwa produktów oraz elementy oznakowania, warunki produkcji (GMP), natomiast w sklepach oceniano elementy oznakowania – zgodność z wymogami. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

III.7. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, albo w związku ze sposobem wykonywania pracy.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

III.8. Środki zastępcze

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2024 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

III.9. Działania oświatowo-edukacyjne

Działania oświatowo-edukacyjne obejmowały zakres:

- badań i pomiarów czynników dla zdrowia w środowisku pracy – częstotliwość wykonywania pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- czynników rakotwórczych i mutagennych, reprotoksycznych – prawidłowe wypełnienie i przekazywanie informacji do właściwego PWIS i PIP,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – karty charakterystyki substancji/mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie – omówiono podstawę prawną tj. rozporządzenie (UE) 2020/878 (szczegółowo sekcję 2.3 karty charakterystyki), Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/57 z dnia 25.01.2021 r. zmieniającego załącznik XVII do Rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 - poz. 63 (ograniczenia odnoszące się do ołowiu i związków, Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 – poz. 74 załącznika XVII, właściwe przechowywanie i stosowanie chemikaliów, oznakowanie opakowań substancji chemicznej/mieszaniny chemicznej stwarzającej zagrożenie,
- radonu - znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu, zagrożenia dla zdrowia związane z narażeniem na radon (dostępne środki techniczne służące ograniczeniu występujących stężeń radonu), konieczności zapewnienia wykonywania pomiarów stężenia radonu w miejscach pracy - wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru i piwnicy oraz związanych z uzdatnianiem wód podziemnych - na terenach radonowych oraz pod ziemią na terenie całej Polski,

- narażenia pracowników na hałas w środowisku pracy – aplikacji wspomagającej dobór ochronników słuchu, prawidłowego umieszczania wkładek przeciwhałasowych w zewnętrznym układzie słuchowym, programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas (działania techniczne, organizacyjne, środki ochrony słuchu),
- badań profilaktycznych pracowników – umowy o świadczenie zdrowotne pracowników,
- organizacji pracy i stanowisk pracy zgodnie z wymogami BHP np. odległość WC od stanowiska pracy,
- szkodliwego czynnika biologicznego – temat: wykaz i klasyfikacja szkodliwych czynników biologicznych, rejestr prac i pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych,
- środki ochrony indywidualnej oraz odzieży roboczej i ochronnej - dobór środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego do stanowisku pracy (rodzaju czynników szkodliwych występujących na stanowisku pracy).

Podsumowanie:

- liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe pozostaje na tym samym poziomie lub podobnym,
- kontynuowano nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami. W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawcy realizują nałożone na nich obowiązki, wprowadzane do obrotu i stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były klasyfikowane i oznakowane zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1272/2008 CLP.
- w roku 2024 podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na umowy z lekarzami sprawującymi profilaktyczną opiekę nad pracownikami, szkolenia okresowe z zasad i przepisów BHP, karty charakterystyki, których układ powinien być zgodny z rozporządzeniem (UE) 2020/878 oraz warunki ograniczeń wynikające z załącznika XVII rozporządzenia (WE) 1907/2006 REACH.



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

IV.1. Informacje ogólne

W minionym roku przeprowadzono 64 kontrole placówek stałych, w których przebywało 7507 dzieci. Oceniono 5 turnusów wypoczynku zimowego i 13 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 18 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek. Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objął 80 placówek stałych, do których należą: (stan na 31.12.2024r):

- 25 przedszkola,
- 24 szkoły podstawowe,
- 3 licea ogólnokształcące,
- 8 zespołów szkół, w tym 2 zespoły szkół ponadpodstawowych,
- 5 placówek opiekuńczo- wychowawczych,
- 3 inne placówki, to sale zabaw,
- 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne (Szkoła Muzyczna I i II st. i Poradnia Psychologiczna),
- 1 placówka wsparcia dziennego,
- 9 żłobków,
- otwarto 1 Punkt Przedszkolny w Obrzycku.

IV.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków

W roku 2024 nie wydano decyzji płatniczych.

IV.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej

Placówki działające pod nadzorem Powiatowej Stacji w Szamotułach są zwodociągowane i są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej. Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie. W Szkole Podstawowej nr 1 w Szamotułach został przeprowadzony generalny remont sanitariatów dla dziewczyn i chłopców na 1 piętrze budynku.

IV.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe

Część z placówek w dalszym ciągu przeprowadza zajęcia z W-F na salkach zastępczych, które są za małe jak również na korytarzach szkolnych. W niektórych placówkach brak jest odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak korzystają one z tzw. „Orlików” i boisk wiejskich. Corocznie ocenie poddawane jest wyposażenie zaplecza sportowego. W Szkole Podstawowej w Sędzinku zostało oddane do użytku nowe boisko wielofunkcyjne o nawierzchni poliuretanowo- gumowej mieszczące w swym obrysie dwa boiska do gry w koszykówkę, jedno do gry w siatkówkę i jedno do gry w piłkę ręczną.

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

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych - to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 14 szkołach. Ponadto odnotowuje się zagęszczenie, w klasach szczególnie dzieci młodszych i w placówkach przedszkolnych. Nie uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadków wszawicy. Dyrektorzy szkół, w ramach swych obowiązków, współpracowali z higienistkami, nauczycielami oraz rodzicami. Rodzice często szukali pomocy i wsparcia w tutejszej Stacji, w placówkach były również prowadzone rozmowy na temat pedikulozy.

W 2024 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania dzieci. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego, a w 4 szkołach dzieci dostawały pełny posiłek, z którego korzystało 1702 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szkłanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli placówek o celowości wprowadzenia dożywiania i uświadomić ich jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych. Poddano 15 szkół podstawowych ocenie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Największe obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych odnotowano w klasach młodszych od I-IV, ponieważ uczniowie tych klas często dodatkowo noszą ze sobą wszystkie podręczniki, dodatkowe piórniki z pisakami lub kredkami i dodatkowe

bidony z piciem mimo, iż w każdej szkole mają możliwość pozostawiania swoich przyborów i podręczników szkolnych w szafkach lub na półkach w klasach. Dzieci w młodszych klasach mają często niską wagę masy ciała. W szkołach, w których stwierdzono nadmierne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów zalecono, aby każdy uczeń, który przekroczył normę 15 % otrzymał instruktaż prawidłowego pakowania tornistra szkolnego. Zwrócono uwagę, aby wyposażenie tornistra zawierało tylko podręczniki i zeszyty do zajęć lekcyjnych w danym dniu. Poinformowano, aby dodatkowe rzeczy (piórniki, zestawy kredek, książki) pozostawiano w szafkach uczniowskich. Zasugerowano, aby dzieci do szkoły przynosiły puste bidony, a wodę uzupełniały w placówce. W trakcie przeprowadzonych badań uczniowie coraz rzadziej posiadają tornistry ze stelażem, które dodatkowo obciążają kręgosłup dziecka.

IV.6. Opieka medyczna

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

IV.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2024 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 17 turnusów. Przeprowadzono w tym okresie 5 kontroli. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 104, jest to więcej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 68 turnusów. Przeprowadzono 13 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 451 uczestników - więcej niż w roku ubiegłym. Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży nie budziły zastrzeżeń.

IV.8. Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia

Podczas kontroli placówek systemu oświaty uwagę zwracano na dożywianie dzieci. Propagowano podawanie napoju przez cały rok szkolny oraz dostęp do wody niegazowanej. Omawiano konsekwencje zdrowotne wynikające z braku prawidłowej ilości płynów w organizmie dzieci. Monitorowano również akcję „Szklanka Mleka” oraz „Warzywa i owoce w szkole”. Zwracano uwagę na prawidłowe usadzanie dzieci w ławkach szkolnych. Szczególną uwagę zwracano na wyposażenie pomieszczeń sanitarnych w środki do utrzymania higieny osobistej, popularyzowano częste mycie rąk. Przeprowadzono wspólne szkolenia z działem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach wojewódzkiego projektu „mam zdrowe zęby”- przeprowadzono 14 pogadanek, w których uczestniczyło 295 dzieci oraz projektu talerz zdrowego żywienia, gdzie zostały przeprowadzone 4 pogadanki dla 74 dzieci. Uczestniczono w piknikach edukacyjnych w ramach akcji bezpieczne wakacje.



V. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia

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

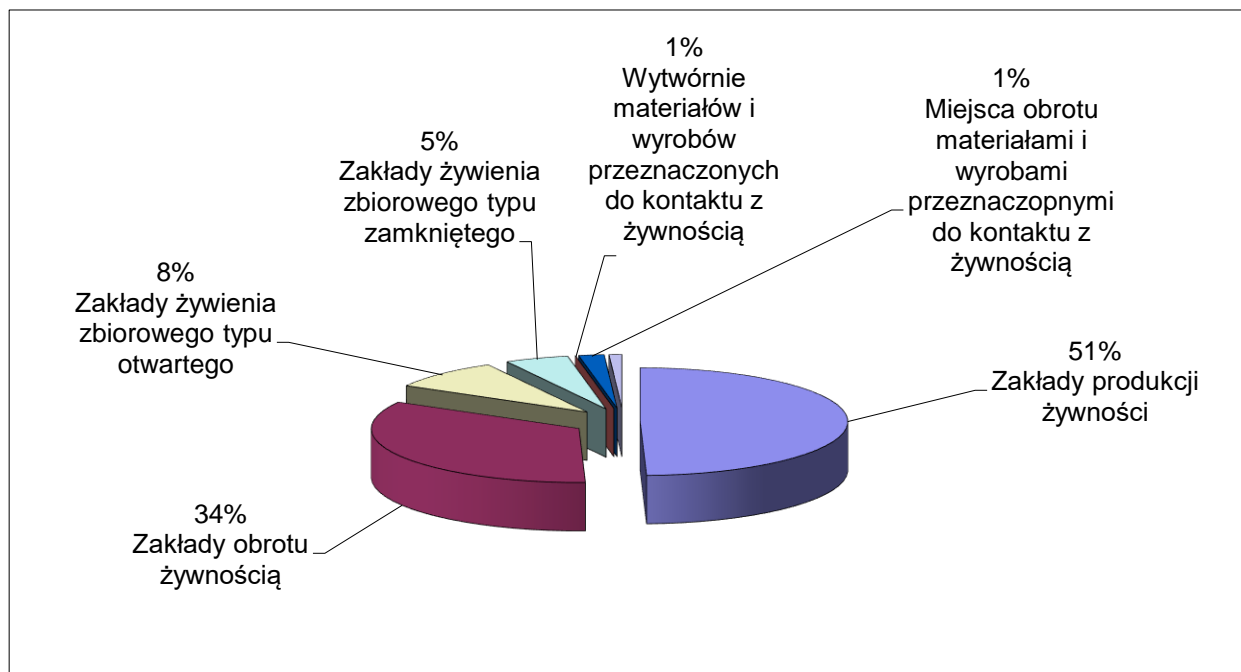
Interpretacja ogólna danych Mz-48

W 2024 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowały się ogółem 1.752 zakłady żywnościowo-żywnościowych, w tym (wykres 1):

- 901 obiektów produkcji żywności, tj. 5 wytwórni lodów, 5 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 4 piekarnie, 15 ciastkarni, 1 wytwórnia suplementów diety, 731 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 90 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich oraz RHD, 21 producentów żywności w warunkach domowych, 8 innych wytwórni żywności,
- 590 obiektów obrotu żywnością, tj. 267 sklepów spożywczych, 5 kiosków, 18 aptek, 10 magazynów hurtowych, 52 obiektów ruchomych i tymczasowych, 161 środków transportu, 77 innych obiektów obrotu żywnością,
- 145 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 31 restauracji, 67 zakładów małej gastronomii, 44 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 3 gospodarstwa agroturystyczne,
- 93 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 2 stołówki pracownicze, 1 bufet przy zakładach pracy w systemie cateringowym, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 3 stołówki w systemie cateringowym, 20 stołówek szkolnych, w tym 9 w systemie cateringowym, 6 stołówek w bursach i internatach, 3 stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym, 29 stołówek w przedszkolach, w tym 11 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 stołówka w systemie cateringowym, 9 innych zakładów żywienia, w tym 2 w systemie cateringowym, 10 zakładów usług cateringowych,
- 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- 22 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, tj. 7 hurtowni i 15 sklepów.

Wykres 1. Struktura obiektów żywnościowo - żywieniowych w 2024 r.



Zgodnie z planem kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-epidemiologicznej na 2024 r. zaplanowano do kontroli 157 obiektów, z czego wykonano 152 kontrole. Nie wykonano 5 kontroli z powodu wzmożonych obowiązków związanych z systemem SEPIS, wdrożeniem EZD oraz licznych szkoleń pracowników. Ogółem w 2024 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 383 kontrole sanitarnych i rekontrole, w tym:

- 231 kontrole dodatkowych, m.in. kontrole w ramach systemu RASFF, kontrole na wniosek o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, kontrole sprawdzające wykonanie bieżących zaleceń pokontrolnych oraz obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych, kontrole interwencyjne, kontrole weekendowe, kontrole gospodarstw rolnych w ramach współpracy z PIORiN, kontrole tematyczne dot. oceny znakowania suplementów diety, kontrole placów targowych, kontrole środków transportu, kontrole stołówek w trakcie wypoczynku letniego i zimowego, kontrole związane z poborem próbek do badań laboratoryjnych, kontrole akcyjne. Zgodnie z otrzymanymi wytycznymi WPWIS w sprawozdaniu Mz – 45 doliczono ogółem 7 kontroli wykonanych przez Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy (2 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne, 5 kontroli w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi - sklepach). W 2024 r. nie pobrano próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych.

W 2024 roku wydano 185 decyzji administracyjnych, w tym:

- 8 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 83 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 71 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 23 decyzji zmieniające,
- nie wydano decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Ponadto wydano 92 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami rolników (57 zaświadczeń), kuchnie domowe (6 zaświadczeń), obiekty ruchome i tymczasowe (14 zaświadczeń: stragan, wata cukrowa, popcorn, przyczepa gastronomiczna), inne obiekty obrotu żywnością (3 zaświadczenia: sprzedaż internetowa, sklepy PEPCO, siłownia), środki transportu (12 zaświadczeń) a także wydano 58 decyzji opłatowych na sumę 7.899,00 zł. Winnych zaniedbań ukarano 13 mandatami na łączną kwotę 4.200,00 zł.

Ogółem w 2024 r. do tut. organu wpłynęły 23 zażalenia, które zostały rozpatrzone. Przeprowadzono 18 kontroli interwencyjnych. Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- nieprawidłowej jakości potraw i nieprawidłowych warunków sanitarnych w barach,
- nieprawidłowej jakości wędlin oferowanych do sprzedaży na placu targowym,
- braku zachowania higieny podczas transportu pieczywa i brudnych koszy transportowych w sklepach piekarniczo – cukierniczych,
- niewłaściwej jakości ciasta oferowanego do sprzedaży w sklepie cukierniczym oraz braku zachowania higieny u sprzedawcy,
- obecności w sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu ważności,
- wystąpienia objawów chorobowych u klienta po spożyciu dań z restauracji,
- nieprawidłowości w funkcjonowaniu bloku żywienia w Zakładzie Karnym we Wronkach,
- stosowania przyprawy zawierającej w składzie glutaminian sodu do produkcji posiłków dla dzieci w stołówce w przedszkolu, który powoduje u dziecka bóle brzucha, bóle głowy i zaburzenia żołądkowo – jelitowe,
- nieprawidłowej sprzedaży owoców i warzyw niewiadomego pochodzenia na stoisku na placu targowym,

- nieprawidłowych warunków przechowywania i transportu środków spożywczych oraz nielegalną działalność magazynu,
- nieprawidłowego sposobu magazynowania wody w butelkach PET w markecie (na zewnątrz obiektu, narażenie na promienie słoneczne i wysokie temperatury),
- nieprawidłowych warunków przechowywania i sprzedaży warzyw w gospodarstwie rolnym oraz sprzedaży warzyw niewiadomego pochodzenia,
- nieprawidłowej higieny pracownika obsługującego stoisko mięsno – wędliniarskie w markecie,
- niewłaściwej jakości zakupionego produktu „Karkówka grillowa marynowana paprykowa” w markecie,
- wypieku ciast w nieprawidłowych warunkach sanitarnych oraz wprowadzania do obrotu asortymentu bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Stan sanitarny obiektów w latach 2023 - 2024 w podziale na grupy przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 16. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2023-2024

| Rodzaj danych | 2023 | 2024 |
|--|-------------|-------------|
| Liczba obiektów wg ewidencji | 1.715 | 1.752 |
| Liczba obiektów skontrolowanych | 286 | 334 |
| Liczba kontroli i rekontroli | 362 | 383 |
| Liczba decyzji (administracyjne, zatwierdzające) | 207 | 185 |
| Liczba mandatów | 22 | 13 |
| Suma mandatów /zł / | 6.500 | 4.200 |
| Liczba pobranych próbek żywności | 193 | 200 |

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

Obiekty obrotu żywnością

W 2024 roku w grupie „Zakłady obrotu żywnością” w ewidencji znajdowały się ogółem 429 obiekty obrotu żywnością w tym: 267 sklepów spożywczych, 5 kiosków, 18 aptek, 10 magazynów hurtowych, 52 obiektów ruchomych i tymczasowych, 77 innych obiektów obrotu żywnością (bez wliczenia środków transportu – 161). W ciągu roku w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono ogółem 219 kontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych, w związku ze złożonymi zażaleniami oraz z działaniami dotyczącymi funkcjonowania systemu RASFF. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 80 obiektów obrotu żywnością. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w obiektach ryzyko wysokie otrzymało 12 sklepów spożywczych. Natomiast pozostałe obiekty obrotu żywnością na podstawie arkusza oceny oraz kryteriów oceny ryzyka otrzymały ocenę – ryzyko średnie: 233 obiekty, natomiast ryzyko niskie: 184 obiekty. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Obiekty obrotu żywnością” wydano ogółem 74 decyzji, w tym 45 decyzji administracyjnych i 29 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 9 mandatów na kwotę 2.500,00 zł. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- występowanie w obrocie przeterminowanych środków spożywczych,
- zbędne przedmioty w toalecie dla personelu,
- brak dostępu do szafki na odzież (szafki zastawione sprzętem, opakowaniami),
- brud w szafkach do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej,
- brak oznakowania środków spożywczych oferowanych do sprzedaży luzem, brak etykiet z opakowań zbiorczych,
- brak odzieży ochronnej u personelu,
- brak porządku i czystości w salach sprzedaży (brudne, zakurzone regały, brudne, zakurzone posadzki, brudne deski do krojenia, zakurzone butelki z napojami, pajęczyny, brudne drzwi),
- brudne lady, brudne szafy chłodnicze, brudne urządzenia mroźnicze,
- brak czystości i porządku w magazynach (brudne posadzki, zalegające skrzynki z butelkami, towar przechowywany bezpośrednio na posadzce, brudne parapety, padłe muchy na parapetach),
- brak aktualnych zapisów w systemie GHP, bądź rejestry prowadzone nieprawidłowo,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach i zlewozmywakach w obiektach,

- zalegające kartony ze zwrotami towaru na zapleczach sklepu,
- brak porządku i czystości w ciągach komunikacyjnych, zbędne przedmioty, zbędne sprzęty w ciągach komunikacyjnych,
- brak czystości stoisk piekarniczych w marketach (brudne tacki, brudna posadzka pod regałami, brudne ściany),
- brak czystości i porządku w toaletach, szatniach i pomieszczeniach socjalnych dla personelu.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP i HACCP w grupie „Zakłady obrotu żywnością” można stwierdzić, że system GHP i HACCP jest wdrożony i utrzymany w marketach i sieciach sklepów należących do dużych przedsiębiorców. Prowadzone są rejestry i zapisy zgodnie z opracowaną księgą HACCP i zawartymi w niej procedurami postępowania. Zapisy prowadzone są w formach pisemnych lub elektronicznych. Rejestry wykonywanych czynności prowadzone są systematycznie. Sklepy należące do małych i średnich przedsiębiorców posiadają głównie wdrożone procedury Dobrej Praktyki Higienicznej. W niektórych przypadkach w małych sklepach stwierdza się brak przestrzegania przez właścicieli lub pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, brak bieżących zapisów lub ich zaprzestanie. Do badań laboratoryjnych w grupie „Zakłady obrotu żywnością” pobrano łącznie 151 próbek w następujących obiektach:

- sklepy spożywcze – 146 próbek,
- apteki – 2 próbki,
- magazyny hurtowe – 3 próbki,

Zakwestionowano 12 próbek żywności.

W pierwszej połowie 2024 r. w obiektach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego prowadzono nadzór nad sprzedażą mięsa wieprzowego, produktów mięsnych oraz dziczyzny i produktów z nich wytworzonych oraz nadzór nad postępowaniem z odpadami w sprawie afrykańskiego pomoru świń (ASF) z koniecznością przesyłania meldunków o podjętych działaniach. W wyniku prowadzonego nadzoru nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w ww. obiektach dokonano identyfikacji mięsa i oceny dokumentacji produktów pochodzenia zwierzęcego. Kontrolowano dokumenty towarzyszące dostawom towaru: faktury zakupu, Handlowe Dokumenty Identyfikujące, rejestry dostaw towaru. W wyniku kontroli w obiektach nie stwierdzono obecności wyrobów z dziczyzny. Identyfikacja mięsa surowego i wyrobów mięsnych nie budziła zastrzeżeń. Mięso surowe i wyroby mięsne posiadały wymaganą dokumentację

świadczą o ich pochodzeniu. W związku z nadzorem nad przestrzeganiem wymagań w zakresie przekazywania informacji na temat składu (w tym alergenów) żywności nieopakowanej, które określa art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. kontrolowano dokumentację dotyczącą wykazu składu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży. Prowadzono wzmożony nadzór nad sprzedażą owoców i warzyw w miejscach sprzedaży hurtowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W sklepach wielkopowierzchniowych dokonywano kontroli z uwzględnieniem m.in. identyfikacji produktów z krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich wprowadzanych do obrotu, warunków sprzedaży i przechowywania żywności, dat trwałości, dokumentacji dostaw towaru. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu środków spożywczych. W wyniku prowadzonego nadzoru można stwierdzić, że stan sanitarno – techniczny zakładów obrotu żywnością uległ poprawie. W związku z powyższym zmniejszeniu uległa ilość nałożonych mandatów karnych oraz ilość wydanych decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

Obiekty produkcji żywności

W 2024 r. w grupie „Zakłady produkcji żywności” w ewidencji znajdowały się 61 obiekty, w tym: 5 wytwórni lodów, 5 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 4 piekarnie, 15 ciastkarni, 1 wytwórnia suplementów diety (Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety - opis w pkt 6), 21 producentów żywności w warunkach domowych, 8 innych wytwórni żywności (np. rozlewnia oleju, palarnia kawy, wytwórnia surówek i inne). Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD - 840 zakładów (opis w pkt. 2.2.6).

W obiektach produkcji żywności przeprowadzono 24 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne dotyczyły powiadomienia w systemie RASFF (wytwórnia tłuszczów roślinnych) oraz zgłoszonych nieprawidłowości przez konsumenta (zakład piekarniczy). W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2024 r. na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono ogółem 11 obiektów produkcji żywności. Zgodnie z kategoryzacją zakładów obecnie 19 obiektów posiada ryzyko wysokie, 28 obiektów posiada ryzyko średnie, 14 obiektów – ryzyko niskie. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Zakłady produkcji żywności” wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję nakazującą doprowadzenie do dobrego stanu sanitarnego i kondycji technicznej pomieszczeń w piekarni. Wydano 3 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady produkcji żywności” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system

HACCP jest wdrożony i utrzymany w 20 obiektach. Prowadzone są systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz punktów kontrolnych. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W wyniku kontroli w „Zakładach produkcji żywności” stwierdza się, że w ramach kontroli wewnętrznej zakładu istnieje możliwość identyfikowalności zarówno surowców jak i wyrobów gotowych. Dystrybucja wyrobów przebiega w sposób prawidłowy. W zakładach takich jak: wytwórnie lodów oraz cukiernia o dużej wielkości produkcji, przeprowadzane są badania właścicielskie zgodnie z wyznaczoną częstotliwością ustaloną w opracowanym harmonogramie. Przedstawiane do wglądu wyniki badań właścicielskich w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych - niekwestionowane. W wyniku kontroli można stwierdzić, że właściciele obiektów produkcji żywności dokonują modernizacji pomieszczeń, zakupują nowy sprzęt produkcyjny.

Do badań laboratoryjnych w grupie „Zakłady produkcji żywności” pobrano łącznie 34 próbki, w tym: 5 próbek lodów z automatu, 1 próbkę w wytwórni tłuszczów roślinnych, 20 próbek w ciastkarni, 8 próbek w innych wytwórniach żywności (rozlewni oleju). Wyniki badań - niekwestionowane.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2024 r. w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” znajdowały się 145 zakłady w tym: 31 restauracji, 67 zakładów małej gastronomii, 44 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 3 gospodarstwa agroturystyczne.

W 68 obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 78 kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne w związku z zażaleniami konsumentów. Oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 34 zakłady, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 2 obiektach – małej gastronomii, ryzyko średnie stwierdzono w 48 obiektach. Pozostałym 95 obiektom zgodnie z kategoryzacją zakładu nadano ryzyko niskie. Wydano 38 decyzji administracyjnych (decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, decyzje o wykreśleniu z rejestru, decyzje zmieniające) oraz 30 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących braku zachowania czystości i porządku oraz braku higieny podczas produkcji dań nałożono 4 mandaty karne na kwotę 1.700,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- braku porządku i czystości w obiektach gastronomicznych (brudne, zatłuszczone półki, zatłuszczony sprzęt produkcyjny, zatłuszczone okapy wentylacyjne, brudne pojemniki, brudne lodówki podręczne, brak segregacji środków spożywczych w lodówkach, brak

porządku i czystości w szafkach kuchennych, zalegający zbędny i nieużywany sprzęt kuchenny, brak lub uszkodzone siatki w oknach zabezpieczające przed dostępem owadów,

- zwiększonej aktywności owadów w pomieszczeniach kuchennych w okresie letnim,
- brudnych zlewozmywaków, brudnych basenów do mycia sprzętu, brudnych szafek pod zlewozmywakami,
- zalegających worków z odpadami na zapleczach obiektów,
- braku czystości i porządku w toaletach, szatniach i pomieszczeniach socjalnych dla personelu (brudne posadzki, brudno w szafkach do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej, zbędny sprzęt, zbędne przedmioty, brudne umywalki, brudne szafki pod zlewozmywakami, brak dostępu do zlewu technicznego), braku porządku i czystości w ciągach komunikacyjnych, zbędne przedmioty, zbędne sprzęty w ciągach komunikacyjnych,
- braku porządku w zmywalniach naczyń (zbędny sprzęt, brudna zmywarka, brudna szafa przelotowa),
- braku prawidłowego, wydzielonego miejsca na sprzęt porządkowy i środki czystości, sprzęt porządkowy w przypadkowych miejscach.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego otwartego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 28 obiektach. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GHP, GMP oraz HACCP. W wyniku prowadzonego nadzoru nad obiektami można stwierdzić, że stan sanitarno - techniczny obiektów, w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległ pogorszeniu. W większości obiektów bieżący stan pozostał na takim samym poziomie. W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2024 r. pobrano 11 próbek do badań laboratoryjnych (kebab, lody, frytura). Wyniki badań – niekwestionowane.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2024 r. nadzorowi podlegały 83 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 28 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzono 31 kontroli, w tym 21 kontroli w obiektach, w których odbywało się żywienie dzieci i młodzieży:

- 3 kontrole w stołówkach szkolnych, w tym 2 kontrole w stołówkach w systemie cateringowym,

- 3 kontrole w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 12 kontroli w stołówkach przedszkolnych, w tym 6 w systemie cateringowym,
- 1 kontrola w stołówce w domu dziecka i młodzieży,
- 2 kontrole w punkcie wydawania posiłków w żłobku w systemie cateringowym.

W 20 obiektach dokonano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Zgodnie z kryteriami oceny, ryzyko dla tej grupy obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka – 11 obiektów, średniego ryzyka - 71 obiektów, wysokiego ryzyka – 1 obiekt. W 2024 r. wydano 3 decyzje administracyjne oraz 6 decyzji zatwierdzających obiekty. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych i technicznych w obiektach. Stan obiektów uległ poprawie. W wielu placówkach szkolnych i przedszkolnych dokonano modernizacji pomieszczeń pionu żywienia, zakupu nowego sprzętu kuchennego i urządzeń wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Obiady dostarczane do stołówek szkolnych, przedszkolnych i żłobków w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek innych placówek oświatowych z powiatu szamotulskiego, a także z restauracji. Posiłki przewożone są w sposób prawidłowy, specjalistycznymi środkami transportu, zatwierdzonymi przez PPIS w Szamotułach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. Szkoły uczestniczyły w „Programach dla szkół”, w ramach których dzieci z klas od 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne. W 2024 roku dokonano 20 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 11 ocenionych jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sporządzania jadłospisów tj.:

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

W związku ze stwierdzonymi ww. nieprawidłowościami w sporządzaniu jadłospisów wydano zalecenia dotyczące komponowania posiłków. Placówki dokonały korekt jadłospisów.

W związku z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia i sklepikami szkolnymi w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań. Ponadto w roku 2024 dokonywano kontroli sklepików oraz automatów vendingowych znajdujących się w jednostkach systemu oświaty pod kątem zagrożeń związanych ze spożyciem napojów energetycznych. W wyniku kontroli nie stwierdzono zagrożeń związanych ze spożyciem napojów energetycznych przez dzieci w szkołach. Automaty vendingowe funkcjonują na podstawie umowy użyczenia zawartej z Dyrektorami placówek. Przedstawiano oświadczenia producentów środków spożywczych, że oferowane w automacie produkty są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154). W wyniku kontroli automatów nie stwierdzono środków spożywczych o zwiększonej zawartości cukru, tłuszczu, soli.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP, GMP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” można stwierdzić, że system GHP, GMP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 28 obiektach. Prowadzone są systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli - CCP oraz punktów kontrolnych - CP np.: kontrola dostaw towarów, przechowywanie środków spożywczych w warunkach chłodniczych, naświetlanie jaj, pomiar temperatury wewnątrz dużych kawałków mięsa. W obiektach, w których wdrożono procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej prowadzone są rejestry: rejestr dostaw towaru, monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, rejestr temperatury i wilgotności w magazynach produktów suchych, rejestr naświetlania jaj, rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rejestr monitorowania obecności szkodników, rejestr odbioru odpadów, w tym kat. 3 pochodzenia zwierzęcego, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, rejestr mycia okapu nad stanowiskami smażenia, rejestr szkoleń pracowników. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie zasad funkcjonowania

systemu GHP, GMP oraz HACCP. Dokumentacja dot. wykonywanych czynności kontrolnych prowadzona jest w sposób systematyczny i prawidłowy.

W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2024 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki posiłków obiadowych dzieci przedszkolnych w wieku od 1-6. Próbkę posiłku obiadowego została pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia kaloryczności. Po dokonaniu analizy wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów wydano zalecenia dotyczące posiłków obiadowych dla dzieci przedszkolnych tj:

- zwiększenia podaży białka oraz węglowodanów, natomiast zmniejszeniu powinna ulec podaż tłuszczów,
- zwiększenia podaży tłuszczów, natomiast zmniejszeniu powinna ulec podaż białka oraz węglowodanów.

Tabela 17. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty w 2024 r

| Lp. | Typ obiektów | Liczba obiektów | | Liczba przeprowadzonych kontroli | | Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności | | Liczba wydanych decyzji administracyjnych | | | Liczba mandatów /na kwotę | Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia |
|-----|--------------------------|-----------------|-----------------|----------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|---|--|---------------------------|--|
| | | Nadzorowanych | Skontrolowanych | Ogółem | W tym: w zakresie rozporządzenia MZ | Ogółem | W tym: w zakresie rozporządzenia MZ | W celu poprawy stanu sanitarnego | PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę | W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę | | |
| 1) | Sklepiki szkolne | 4 | 3 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| 2) | Stołówki szkolne | 20 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia. |
| 3) | Stołówki w przedszkolach | 29 | 12 | 12 | 10 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia. |
| 4) | Stołówki | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |

| | | | | | | | | | | | | |
|------|---|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|
| | w bursach i internatach | | | | | | | | | | | |
| 5) | Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| SUMA | | 59 | 18 | 18 | 14 | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |

Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia tj.:

- Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, ul. Szamotulska 9, 64-510 Wronki,
- Dom Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki.

Działalność bloków żywienia w ww. obiektach obejmuje przygotowanie i podawanie posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiad, kolacja) dla osób z niepełnosprawnością intelektualną. Zakłady działają w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację GHP/GMP/HACCP. W ww. blokach żywienia w 2024 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnej. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego obiekty zakwalifikowane są do kategorii średniego ryzyka. Kontrole kompleksowe przewidziane są w 2025 r.

SZPITAL – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach

W 2024 r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnej bloku żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Szamotułach. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego obiekt zakwalifikowany jest do kategorii średniego ryzyka. Kontrola kompleksowa przewidziana jest w 2025 r. Żywienie pacjentów w szpitalu prowadzone jest w oparciu o system cateringowy. Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową.

Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia w 2 stołówkach w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym w 1 stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym w systemie cateringowym. Przeprowadzono 3 kontrole w grupie stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 2 kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi zażaleniami osadzonych na nieprawidłowości w funkcjonowaniu bloku żywienia w Zakładzie Karnym we Wronkach i w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach.

Blok żywieniowy w Zakładzie Karnym we Wronkach

W bloku żywienia odbywa się przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu i ich wydawanie (śniadania, obiady, kolacje) dla osadzonych w Zakładzie Karnym we Wronkach oraz osadzonych żywionych w ramach cateringu w punkcie wydawania posiłków w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach. W obiekcie wdrożone i utrzymane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP. Wyznaczone punkty krytyczne nie uległy zmianie. Zapisy w kartach i

rejestrach prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2024 r. przeprowadzono ogółem 2 kontrole bloku żywienia w Zakładzie Karnym we Wronkach:

- 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej z dnia 07.12.2023 r. Wszystkie obowiązki zostały wykonane, doprowadzono do dobrego stanu i kondycji technicznej ściany w ciągu komunikacyjnym do magazynu produktów sypkich oraz do kuchni właściwej,
- 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z otrzymanym zażaleniem osadzonego.

Dokonano oceny przestrzegania terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych oraz ich warunków przechowywania, oceny organoleptycznej żywności i oceny warunków przygotowywania posiłków. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zażalenie nie potwierdziło się.

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

Działalność punktu wydawania posiłków obejmuje przyjmowanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w systemie cateringowym z kuchni głównej mieszczącej się w Zakładzie Karnym we Wronkach. W pomieszczeniu kuchennym odbywa się rozdział posiłków na poszczególne pawilony mieszkalne. W 2024 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym zażaleniem osadzonego na nieprawidłową jakość pieczywa. Dokonano oceny organoleptycznej pieczywa, skontrolowano przestrzeganie prawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych oraz w pomieszczeniach magazynowych. Oceniono przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zażalenie nie potwierdziło się.

Punkt wydawania posiłków działa w oparciu o „Dokumentację Sanitarną według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) Aneks Kuchenny OZ w Szamotułach”. Zapisy z wykonywanych czynności oraz monitoringi prowadzone są systematycznie i prawidłowo.

Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów

W rejestrze obiektów figuruje ogółem 840 gospodarstw rolnych, w tym 731 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 90 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich. Zakres prowadzonej działalności producentów pierwotnych obejmuje głównie uprawę i

sprzedaż zbóż, rzepaku, kukurydzy, buraków cukrowych, ziemniaków. Na podstawie kryteriów oceny producenci pierwotni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego, z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną producenta pierwotnego. Do dostawców bezpośrednich zakwalifikowani są głównie właściciele ogrodów działkowych, którzy zajmują się uprawą oraz sprzedażą małych ilości owoców i warzyw oferowanych na lokalnych placach targowych. Na podstawie kryteriów oceny ryzyka producenci bezpośredni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego i średniego z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Zakres działania producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich obejmuje uprawę i sprzedaż głównie warzyw i owoców z własnych gospodarstw rolnych, sadowniczych, ogrodniczych. W związku z produkcją owoców miękkich 35 producentów otrzymało ryzyko wysokie na podstawie kryteriów oceny. Pozostałych 55 producentów otrzymało ryzyko niskie.

W ww. grupie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku ze złożonym zażaleniem konsumenckim dotyczącym nieprawidłowych warunków przechowywania i sprzedaży warzyw w gospodarstwie rolnym oraz sprzedaży warzyw niewiadomego pochodzenia. Zażalenie nie potwierdziło się. W grupie producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich znajdują się producenci dżemów, konfitur, syropów, suszonych owoców, warzyw konserwowych i innych przetworów owocowych wytwarzanych z własnych upraw oraz producent zajmujący się uprawą i sprzedażą roślin przyprawowych i aromatycznych – mikro ziół, mikro listków. Ww. producenci zgodnie z kategoryzacją zakładów otrzymali ryzyko średnie. W ww. grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

W 2024 r. przeprowadzono ogółem 6 kontroli gospodarstw. Gospodarstwa rolne i sadownicze utrzymane są w dobrym stanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących uprawy, zbiorów jak również magazynowania owoców i warzyw. Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę w gospodarstwie sadowniczym w kierunku zawartości metali (ołów, kadm). Pobrano do badań laboratoryjnych śliwki. Otrzymane wyniki - niekwestionowane.

Środki transportu

Tabela 18. Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2024 r.

| GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją | Środki transportu (2024r.) zatwierdzone/warunkowo zatw. | Decyzje zatwierdzające/warunkowe | Decyzje merytoryczne | Stwierdzone nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu | Ilość ocenionych wg arkusza ogółem | Ilość kontroli ogółem | Ilość skontrolowanych ogółem | W ewidencji ogółem | PSSE |
|--|--|---|-----------------------------|--|---|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------|
| 161 | 14 z | 14 z | 10 | - | 0 | 20 | 20 | 161 | Szamotuły |

W 2024 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowały się 161 środki transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 20 kontroli środków transportu. 141 środków transportu zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 20 środków transportu zakwalifikowano do ryzyka średniego. W związku ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców wydano 14 decyzji o zatwierdzeniu środków transportu wraz z zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz dodatkowo 12 zaświadczeń o wpisie do rejestru i 8 decyzji o wykreśleniu z rejestru zakładów. Dokonano kontroli samochodów z komorami chłodniczymi służącymi do transportu żywności w warunkach chłodniczych oraz pozostałych środków transportu żywności:

- samochodów dostawczych – chłodni należących do firm transportowych,
- samochodu dostawczego zakładu usług cateringowych,
- środków transportu należących do restauracji,
- samochodów dostawczych hurtowni warzywnej,
- samochodów dostawczych sklepu warzywniczego,
- samochodu dostawczego należącego do bistra,
- naczep – wywrotek należących do firm transportowych.

Stan sanitarno – techniczny środków transportu nie budził zastrzeżeń. Komory ładunkowe wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. Kierowcy-dostawcy prowadzili zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji komór ładunkowych, posiadali aktualną dokumentację zdrowia oraz prawidłową odzież ochronną, posiadali

specjalistyczne preparaty do dezynfekcji powierzchni. Komory chłodnicze i mroźnicze środków transportu posiadały sprawne agregaty, co zapewniało prawidłową temperaturę przewozu środków spożywczych wymagających chłodzenia lub przewozu w warunkach mroźniczych. Przedstawiano do wglądu wydruki elektroniczne pomiaru temperatury podczas przewozu asortymentu, a także zapisy temperatur w prowadzonych rejestrach. Środki transportu posiadały prawidłowe oznakowanie świadczące o przewozie środków spożywczych.

Kontrole weekendowe

W 2024 roku w okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, mała gastronomia, przyczepy gastronomiczne) i obiektami obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych i miejscowościach wypoczynkowych. Kontrole weekendowe przeprowadzono w miesiącach od czerwca do września. Ogółem przeprowadzono 42 kontrole sanitarne, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 3 mandaty karne na sumę 1.300 zł oraz wydano 6 decyzji opłatowych. Wyniki kontroli w okresie letnim przedstawiono w tabeli poniżej.

Tabela 19. Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2023 – 2024.

| Nadzór nad obiektami w okresie letnim | 2023 | 2024 |
|--|--------------|-------------|
| Liczba kontroli | 53 | 42 |
| Liczba mandatów i kwota | 5 / 1.500 zł | 3/1.300 zł |
| Liczba decyzji merytorycznych | 6 | 0 |
| Wnioski o ukaranie | 0 | 0 |

Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak porządku, czystości i segregacji w pomieszczeniu kuchennym (brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze; brak segregacji środków spożywczych w lodówkach,

- brak porządku i czystości w szafkach kuchennych; brudny basen do mycia sprzętu z zastoinami wody; brak siatek przeciw owadom w oknach),
- brak porządku i segregacji w bufecie (brudna zamrażarka; brak segregacji środków spożywczych w zamrażarce; brudny pojemnik do przechowywania wafelków do lodów i serwetek),
- brak porządku i czystości w pomieszczeniu socjalnym i w toalecie dla personelu (odzież przechowywana poza szafkami; brak dostępu do umywalki do mycia rąk; zbędny sprzęt; brudne szafki do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej),
- brak wydzielonego pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości (sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach),
- brak porządku i czystości w pomieszczeniu do obróbki wstępnej warzyw (brudna posadzka, drzwi; brudny sprzęt; w pomieszczeniu przechowywane kartony z opakowaniami jednorazowego użycia; zbędny sprzęt).

W wyniku przeprowadzonych kontroli w sezonie letnim 2024 r. można stwierdzić, że stan sanitarno – techniczny obiektów uległ poprawie. Większość obiektów została prawidłowo przygotowana do prowadzonej działalności, stan techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń. W związku z powyższym nie wydano decyzji administracyjnych nakazujących doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego obiektów.

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

Na terenie działania stacji nie występują przetwórnice warzywno-grzybowe. Podczas działań kontrolnych na placach targowych kontrolowano stragany oferujące do sprzedaży grzyby świeże. Oferowane do sprzedaży grzyby leśne posiadały atest klasyfikatora. W okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym prowadzono nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych. Kontrolowano grzyby znajdujące się w obrocie w sklepach spożywczych i marketach. Skontrolowano warunki przechowywania grzybów suszonych, terminy ważności, prawidłowość oznakowania. Dokonano oceny organoleptycznej grzybów w opakowaniach jednostkowych producentów. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2024 r.” pobrano 1 próbkę grzybów pn. Podgrzybki krojone. Podgrzybek brunatny krojony, świeżo mrożony”. Próbką została pobrana w kierunku badań fizykochemicznych - metale: ołów, kadm, rtęć. Wynik badania – niekwestionowany.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2024 r. nie wystawiono atestów na grzyby świeże oraz atestów na grzyby suszone. Udzielono 19 porad grzybowych. Określono gatunek grzybów jadalnych: Smardz jadalny, Czubajka kania, Maślak zwyczajny, Maślak pstry, Maślak sitarz, Maślak rdzawobrzędy, Koźlarz czerwony, Koźlarz babka, Borowik szlachetny, Borowik ceglastopory, Pieprznik jadalny, Rycerzyk czerwonożłoty, Podgrzybek brunatny, Podgrzybek złotawy, Opieńka ciemna, Opieńka miodowa, Pieczarka okazała. W dwóch przypadkach stwierdzono obecność gatunków grzybów trujących – Goryczak żółciowy oraz Lisówka pomarańczowa.

Ogniska zatruc pokarmowych

W 2024 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

Zatrucia grzybami

W 2024 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc grzybami.

Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach podejmował działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością mogących znajdować się obrocie. W 2024 r. po otrzymaniu powiadomień alarmowych lub informacyjnych w systemie RASFF niezwłocznie podejmowano szereg działań w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych w celu wyeliminowania z rynku zakwestionowanych produktów z obrotu pn.:

- narzędzia kuchenne nylonowe- zestaw 3 sztuk – wykrycie migracja 4,4' diaminodifenyloketanu,
- mleko następne po 6 miesiącu, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g,
- czajnik elektryczny - powiadomienia w sprawie niewłaściwych cech organoleptycznych,
- kubki szklane termiczne - stwierdzenie migracji ołowiu oraz migracji kadmu,
- produkt Siemię lniane - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA),
- płatki owsiane bezglutenowe w sprawie stwierdzenia obecności glutenu w produkcie,
- porzeczką czerwoną pochodzącą z Polski - stwierdzenie przekroczenia NDP tiametoksamu

- „Herbatka fix rumiankowo-koperkowa”- zanieczyszczenia alkaloidami pirolizydynowymi,
- kmin rzymski mielony - stwierdzenie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych,
- „majeranek suszony” - wykrycie bakterii Salmonella w 1 z 5 próbek produktu,
- „rzodkiewka” odmiana: CEZAR, przekroczenie NDP pozostałości pestycydu – dimetoatu,
- herbatniki - przekroczenie wartości poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu,
- mąka żytnia razowa typ 2000, 900g, - stwierdzenie ochratoksyny A,
- „kebab z mięsa drobiowo-wołowego, rozdrobniony, przyprawiony, głęboko mrożony, 5kg”- wykrycie obecności Salmonella Infantis.

Ogółem przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych oraz sporządzono 7 adnotacji służbowych. W związku z otrzymanymi kwestionowanymi wynikami badań opracowano 2 powiadomienia informacyjne w celu podjęcia działań, które przesłano do WPWIS. Powiadomienia dotyczyły:

- truskawek- produkt głęboko mrożony (1 próbka) - stwierdzenie niezgodności - pozostałości pestycydów - Propargit. W związku ze stwierdzeniem niezgodności w ramach systemu RASFF sporządzono powiadomienie informacyjne,
- mąki żytniej typ 720 – próbka zakwestionowana w związku z przekroczeniem NDP pozostałości Ochratoksyny A. W związku ze stwierdzeniem niezgodności ww. produkcie w ramach systemu RASFF sporządzono powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań, które przesłano do WPWIS.

V.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Badania laboratoryjne próbek żywności.

W 2024 r. pobrano łącznie 200 próbek do badań laboratoryjnych. 5 próbek zakwalifikowano jako próbki dodatkowe (zmiana kwalifikacji próbki – „Falafel z bobem” - na danie na bazie roślin strączkowych). Zakwestionowano 12 próbek żywności. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 118 próbek, a do badań chemicznych 80 próbek. W kierunku oceny znakowania (bez badań laboratoryjnych) pobrano 2 próbki. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 181 próbek a w ramach monitoringu 19 próbek. Liczba próbek krajowych to 170, pochodzących z Unii Europejskiej to 14 a pochodzących z importu 16. Zakwestionowano następujące próbki:

- skrzydła dzielone z kurczaka - ramię i przedramię w marynacie, surowy wyrób mięsny, schłodzony (5 próbek) – wykryto obecność Salmonella spp. w 25g. w 2 na 5 zbadanych próbkach pobranych do badań w markecie spożywczym w Szamotułach,
- polędwiczki z piersi kurczaka, z dodaną wodą, w marynacie jogurtowej, schłodzone. Surowy wyrób mięsny - wykryto obecność Salmonella spp. w 25g. w 4 na 5 zbadanych próbek pobranych w sklepie w Szamotułach,

PPIS w Szamotułach przesłał pismo informujące PPIS w Poznaniu w związku z tym, że centrum dystrybucyjne znajduje się na terenie będącym pod jego nadzorem oraz pismo informujące Powiatowego Inspektora Weterynarii w Lublinie w związku z siedzibą producenta ww. zakwestionowanych próbek. Ponadto przesłano pismo informujące właściciela sklepu o zakwestionowaniu pobranych próbek w Sklepie w Szamotułach. Wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji płatniczej.

- Truskawki- produkt głęboko mrożony - próbka wysyłkowa WSSE Opole – stwierdzenie niezgodności - pozostałości pestycydów - Propargit.

W związku ze stwierdzeniem niezgodności - pozostałości pestycydów: Propargit w ww. produkcji w ramach systemu RASFF sporządzono powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań, które przesłano do WPWIS. PPIS w Szamotułach przesłał pismo informujące PPIS w m.st. Warszawa w związku z siedzibą producenta zakwestionowanej próbki oraz pismo do właściciela sklepu informujące o zakwestionowaniu pobranej próbki w sklepie w Szamotułach. Wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji płatniczej.

- mąka żytnia - próbka zakwestionowana w związku z przekroczeniem NDP pozostałości Ochratoksyny A na poziomie (5,7±1,7 µg/kg).

W związku ze stwierdzeniem niezgodności ww. produkcji w ramach systemu RASFF sporządzono powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań, które przesłano do WPWIS. PPIS w Szamotułach przesłał pismo informujące PPIS w Grudziądzu w związku z siedzibą producenta zakwestionowanej próbki oraz pismo do właściciela sieci marketów o zakwestionowaniu próbki pobranej w Sklepie w powiecie szamotulskim. Wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji płatniczej.

W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2024 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki posiłków obiadowych dzieci przedszkolnych w wieku od 1-6. Próbką posiłku obiadowego została pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia kaloryczności. Po dokonaniu analizy wartości energetycznej, zawartości białka,

tłuszczu i węglowodanów wydano zalecenia dotyczące posiłków obiadowych dla dzieci przedszkolnych tj.:

- zwiększenia podaży białka oraz węglowodanów, natomiast zmniejszeni powinna ulec podaż tłuszczu,
- zwiększenia podaży tłuszczu, natomiast zmniejszeniu powinna ulec podaż białka oraz węglowodanów.

Przeprowadzono łącznie 95 ocen znakowania ww. środków spożywczych, w tym 15 ocen znakowania obowiązkowego zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na rok 2024. W próbkach pobranych do badań laboratoryjnych z obrotu i produkcji dokonywano oceny znakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W wyniku analizy informacji zawartych na etykietach producentów środków spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania środków spożywczych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego nie stwierdzono nieprawidłowości. Etykiety były czytelne, jasne i łatwe do zrozumienia. Nie wprowadzały konsumenta w błąd. Informacje na etykiecie umieszczone w sposób trwały, trudny do usunięcia.

Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na rok 2024 pobrano do badań laboratoryjnych wskazaną w planie 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli. Pobrano do badania próbkę pn.: Talerz deserowy 19cm DNXEB23-99; Kod: A036M, Import, kierunek - Chemia - Migracja specyficzna (Migracja metali Pb, Migracja metali Cd). Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany. Próbkę pobrano z zakładu obrotu żywnością: Sklep Dino, Podpiewki 36, 62-045 Pniewy.

Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety

W ramach sprawowanego nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia medycznego, preparatami do początkowego żywienia niemowląt oraz żywności wzbogacanej kontrolą objęto zakłady produkujące suplementy diety oraz suplementy diety występujące w obrocie, a także oferowane klientom poprzez strony internetowe. W 2024 r. na terenie objętym nadzorem znajdowało się 2 producentów suplementów diety tj.

- Zakład produkcyjny w Brzozie zajmujący się produkcją suplementów diety i środków spożywczych na bazie produktów pszczelarskich, konfekcjonowaniem miodu i produktów pszczelarskich oraz produktów kosmetycznych,
- Wytwórnia tłuszczów roślinnych w Śmiłowie. Produkcja suplementów diety (oleje) jest działalnością marginalną. Głównym zakresem prowadzenia działalności jest produkcja olejów roślinnych tłoczonych na zimno. W 2024 r. przeprowadzono w zakładzie produkcyjnym 2 kontrole – 1 kontrola w ramach funkcjonowania systemu RASFF, 1 kontrola - planowana zgodnie z harmonogramem kontroli na 2024 r. Nie stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości. W trakcie kontroli w obiektach obrotu żywnością zwracano szczególną uwagę na prawidłowość znakowania, ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, a także na sposób przechowywania, eksponowania oraz terminy przydatności do spożycia. Kontrolowano również prezentacje produktów zamieszczonych na stronach internetowych.

Suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oraz środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi oferowane do sprzedaży w miejscach obrotu przechowywane były na wydzielonych regałach i półkach. Oznakowanie ocenionych suplementów diety oraz warunki przechowywania, terminy ważności, zastosowanie, ostrzeżenia nie budziły zastrzeżeń. Na przeanalizowanych etykietach nie stwierdzono nieprawidłowych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, które sugerowałyby działania lecznicze, co w przypadku suplementów diety jest niedozwolone w myśl Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

W 2024 r. w trakcie wykonywania czynności kontrolnych w 20 obiektach dokonano oceny znakowania losowo wybranych środków spożywczych:

- w 18 sklepach dokonano ocen 30 suplementów diety, 11 preparatów do dalszego żywienia niemowląt, 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt, 3 produktów z grupy żywność wzbogacona,
- w 2 aptekach dokonano kontroli oznakowania 2 produktów, w tym 1 suplementu diety, 1 produktu z grupy żywność specjalnego przeznaczenia medycznego.

Dokonano kontroli stron internetowych:

- 2 zakładów produkujących suplementy diety, które znajdują się pod nadzorem PPIS w Szamotułach oferujących swoje produkty na firmowych stronach internetowych. Oceniono 7 suplementów diety. Nie stwierdzono niezgodności w opisach,

- 2 dystrybutorów suplementów diety z powiatu szamotulskiego. Oceniono 5 suplementów diety. W 2 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku obowiązkowych informacji i ostrzeżeń dot. znakowania suplementów diety. PPIS w Szamotułach wystosował pismo do właściciela strony internetowej informujące o stwierdzonych niezgodnościach oraz zobowiązał do dokonania korekt treści i uzupełnienia informacji umieszczonych na ocenionych etykietach i prezentacji na stronie internetowej. Właściciel dokonał korekt etykiet i strony internetowej,
- 4 strony internetowe oferujące suplementy diety. Oceniono łącznie 16 suplementów diety. Nie stwierdzono niezgodności w prezentacji.

Na terenie działania stacji nie znajdują się importerzy suplementów diety. W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w Szamotułach figuruje ogółem 6 podmiotów zajmujących się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe. W 2024 r. do rejestru zakładów dokonano wpisu 1 firmy zajmującej się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe.

W 2024 r. zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na rok 2024 r. pobrano do badań laboratoryjnych łącznie 10 próbek w tym:

- 4 próbki suplementów diety (w kierunku: metali, omega-3, omega – 6, omega – 9, witaminy i inne żywieniowe - witamina C, magnez, oceny znakowania),
- 5 próbek preparatów do początkowego lub dalszego żywienia niemowląt (w kierunki metali, witaminy i inne żywieniowe – witamina C),
- 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania

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

Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

W 2024 r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 2017/625, 1829/2003 i 1830/2003, w Ustawie o bezpieczeństwie żywności dot. żywności genetycznie zmodyfikowanej w ramach kontroli sanitarnych. W miejscach obrotu żywnością, zakładach żywienia oraz w zakładach produkcyjnych podczas bieżącego nadzoru sanitarnego kontrolowano znakowanie produktów potencjalnie mogących zawierać GMO. Znakowanie środków spożywczych nie budziło zastrzeżeń. Nie stwierdzono środków

spożywczych zawierających GMO. W 2024 r. nie zaplanowano do poboru próbek do badań laboratoryjnych w kierunku GMO.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2024 r. prowadzono nadzór nad 1 wytwórnią materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz nad 22 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 7 hurtowniami i 15 sklepami). Obiekty posiadają zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach. W obiektach obrotu materiałami prowadzona jest działalność obejmująca magazynowanie i sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz artykułów przemysłowych (chemia gospodarcza). W 2024 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w sklepie oferującym do sprzedaży materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Dokonano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 1 obiekcie. Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie. Pozostałe obiekty posiadają zgodnie z kategoryzacją ocenę – ryzyko niskie. Kontrola sanitarna została przeprowadzona w sklepie oferującym do sprzedaży materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wyprodukowane z tworzyw sztucznych, drewna, emalii, metalu, szkła, bambusa, silikonu, papieru. Wyroby w postaci naczyń, misek, garnków, sztućców, nabierek, pojemników, szklanek, tacek, desek, przyborów kuchennych były przechowywane na wydzielonych regałach tematycznych. Skontrolowano oznakowanie losowo wybranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w sklepie na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. L 338/4 z 2004r.). Oceniono oznakowanie wyrobów: taca plastikowa, deska kuchenna Bambus, pojemnik plastikowy, blacha do pieczenia, schaker z pojemnikiem. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania wyrobów do kontaktu z żywnością. Informacje umieszczone na naczyniach były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Podano również informację w formie graficznej o warunkach zastosowania produktów oraz symbole i znaki graficzne opisujące ww. przybory kuchenne. Ponadto w 10 obiektach tj. pracownia cukiernicza, zakład usług cateringowych, stołówki przedszkolne i szkolne, sklepy, markety, zakład produkcyjny

dokonano kontroli znakowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oferowanych do sprzedaży, stosowanych do pakowania żywności i przygotowywania posiłków. Oceniono bezbarwne woreczki w różnych rozmiarach służące do wypieku i pakowania ciast, papier pakowy, papier do pieczenia, folia spożywcza do pakowania pieczywa, opakowania i pojemniki z tworzywa sztucznego, pojemniki z tworzywa sztucznego wraz z przykrywką, woreczki HDPE, arkusze z papieru, foremki aluminiowe, opakowania szklane na zgodność z rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim. Zawarte informacje były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Wyroby posiadały symbol (kieliszek, widelec) stosowany do oznakowania wyrobu do kontaktu z żywnością. Przedstawiono dokumenty towarzyszące wyrobom - deklaracje zgodności.

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

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. W 2024 r. nie zaistniała sytuacja wymagająca asysty funkcjonariuszy Policji podczas wykonywania czynności kontrolnych w obiektach. W lipcu 2024 r. z okazji obchodów Święta Policji w Szamotułach został zorganizowany festyn pn. „Piknik Mundurowy”, w którym uczestniczyli również przedstawiciele PPIS w Szamotułach. Podczas trwania festynu pracownicy przekazywali dzieciom, młodzieży i dorosłym informacje na temat podstawowych zasad zdrowego żywienia i stylu życia.

Zgodnie z zawartym porozumieniem z dnia 16.10.2018 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej obie

inspekcje przekazują na bieżąco wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach oraz wyniki badań zakwestionowanych próbek żywności wyprodukowanych przez zakłady będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej, przekazuje powiadomienia alarmowe i informacyjne w systemie RASFF. Przekazano informację do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Lublinie, sprawującego nadzór nad zakładem – producentem zakwestionowanych próbek.

W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 22.12.2020 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska i ustaleniem szczegółowego planu wspólnych kontroli w woj. wielkopolskim w 2024 r. przeprowadzono zgodnie z planem 2 kontrole w gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego i dostawami bezpośrednimi. Podczas wspólnych kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę owoców (śliwek) - w kierunku badań chemicznych – metale ciężkie (kadm, ołów). Kontrole w wytypowanych gospodarstwach rolnych przeprowadzono z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa Oddział w Szamotułach. Wyniki kontroli gospodarstw rolnych oraz wyniki badań pobranych próbek przez PIS i PIORIN – nie budziły zastrzeżeń.

W związku z zawartym porozumieniem z dnia 22 października 2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu i Wielkopolskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w województwie wielkopolskim dokonuje się wpisu nowych aptek i punktów aptecznych do rejestru prowadzonego przez PPIS w Szamotułach. W 2024 r. dokonano kontroli w 3 aptekach oraz pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki (żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, suplement diety) w kierunku znakowania oraz w kierunku badań chemicznych – witaminy i inne żywieniowe – Omega 3, 6, 9. Sprawozdania z badań oraz ocena znakowania – niekwestionowane. Ponadto w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniem informacyjnym przeprowadzono w aptece 1 kontrolę interwencyjną dotycząca produktu: Mleko następne po 6 miesiącu, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g. W wyniku kontroli nie stwierdzono produktu będącego przedmiotem powiadomienia. Towar został wycofany z obrotu w związku z otrzymanym wcześniejszym komunikatem z firmy produkcyjnej dot. procedury wycofania produktu z obrotu.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi. Informuje o ważnych wydarzeniach oraz porusza aktualne tematy związane z żywnością. W mediach społecznościowych zostały udostępnione posty poruszające między innymi tematy:

- uruchomienie portalu DIETY NFZ (diety.nfz.gov.pl),
- kampania „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”,
- III edycja kampanii informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność”,
- kampania „Jedz bezpiecznie”.

Ponadto na organizowanych festynach i piknikach na terenie Szamotuł oraz na terenie gm. Kaźmierz promowano podstawowe zasady zdrowego żywienia i stylu życia.

Wnioski:

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



VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W 2024 roku realizacja działań oświatowo – zdrowotnych przebiegała zgodnie z zaplanowanym harmonogramem. Działania edukacyjne prowadzono wśród osób dorosłych oraz dzieci i młodzieży. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2024:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 9 programów profilaktycznych,
- nadzorował program szczepień zalecanych przeciwko HPV w szkole (współpraca MZ i MEN),
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień AIDS, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia),
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 5 konkursów o zasięgu wojewódzkim i ogólnopolskim,
- przeprowadził 4 kampanie społeczne (Kampania związana z profilaktyką HIV/AIDS #mójpierwszyraz ; Kampania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność” oraz #PlantHealt4Life ; Kampania informacyjna „Europejski Tydzień Szczepień”),
- zorganizował 6 akcji informacyjno – edukacyjnych (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczny Wypoczynek Letni i Zimowy; „Mały kleszcz, duży problem” – akcja skierowana do ogółu społeczeństwa; „Mam zdrowe zęby” oraz „Talerz Zdrowego Żywienia” – adresowane do dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych; Co kryją Twoje piersi?”- akcja informacyjna skierowana do kobiet),
- przeprowadził w ramach realizowanych projektów szkolenie dla uczniów szkół podstawowych pt. „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra Tytoń,„ oraz szkół ponadpodstawowych pt. „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV”,
- uczestniczył w 53 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych,
- brał udział w 4 imprezach środowiskowych obsługując stoisko informacyjno – edukacyjnej.

Działalność profilaktyczną oparto na realizacji :

- Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- Narodowego Programu Zwalczenia Chorób Nowotworowych na lata 2016 - 2024
- Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026



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

I. kampanie tytoniowe:

- Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2024 r. (akcja informacyjna),
- Światowy Dzień Rzucania Palenia – 21.11.2024 r. (akcja informacyjna),

II. konkurs „*Palić, nie palić – oto jest pytanie*” dla uczniów klas V szkół podstawowych.

Tematykę antytytoniową włączono do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach, media społecznościowe oraz dystrybucję materiałów informacyjnych w placówkach medycznych i wypoczynkowych.

Przeprowadzenie szkolenia dla uczniów szkół podstawowych w ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń”



Program „Czyste powietrze wokół nas”

Przedszkolny program edukacji antytytoniowej ma na celu wykształcenie u dzieci najstarszych grup przedszkolnych świadomej reakcji w sytuacji, gdy inne osoby palą przy nich papierosy. Program pośrednio wpływa również na rodziców uświadamiając im, iż paląc narażają swoje pociechy na choroby związane z nałogiem tytoniowym. Program o zasięgu wojewódzkim. Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowało 21 placówek. W zajęciach uczestniczyło 398 dzieci i 88 rodziców.



Program „Mamo, Tato – co wy na to ?”

Program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim

rodzicom. Program o zasięgu wojewódzkim. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowany był w 26 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 565 dzieci i 617 rodziców.



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla uczniów kl. IV szkół podstawowych opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2023/2024 program został przyjęty do realizacji w 10 placówkach szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 391 uczniów oraz 123 rodziców.



Program „Trzymaj Formę”

Program współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców ma na celu realizację strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Jego adresatami są uczniowie starszych klas szkół podstawowych. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2023/2024 w programie uczestniczyło 17 szkół podstawowych. Udział wzięło 1217 uczniów. W ramach programu 3 placówki uczestniczyły w ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia.



Program „ARS czyli jak dbać o miłość?”

Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem jest promocja zdrowego stylu życia wolnego od używek w aspekcie planowanego rodzicielstwa. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2023/2024 program został przyjęty do realizacji w 1 placówce. Działaniami edukacyjnymi objęto 68 uczniów klas III.



Program „Wybierz życie – pierwszy krok”

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

ogólnopolski realizowany z Fundacją Gwiazda Nadziei. W roku szkolnym 2023/2024 program został zrealizowany w 4 placówkach szkolnych. Łączna ilość odbiorców – 1256 uczniów.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2024 realizowano następujące przedsięwzięcia:

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



„Skąd się biorą produkty ekologiczne ?”

Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat. Program ogólnopolski realizowany przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku szkolnym 2023/2024 realizowano IV edycję programu w której uczestniczyło 14 placówek oświatowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 263 dzieci i 63 rodziców. Realizację programu wzbogacano konkursem plastycznym pt. „EKO jest lepsze” o zasięgu wojewódzkim. W konkursie uczestniczyło 94 dzieci.



Program profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w roku szkolnym 2022/2023 we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei realizację programu profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?”. Program skierowany został do młodzieży szkół ponadpodstawowych, którego celem jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przez czerniakiem. W roku szkolnym 2023/2024 program realizowany był w 4 szkołach ponadpodstawowych powiatu szamotulskiego. W programie uczestniczyło 1137 uczniów szkół średnich.



Projekt edukacyjny „Mam Zdrowe zęby”

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w kwietniu 2023 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego. Projekt skierowany jest do uczniów klas I-III szkół podstawowych. Celem projektu jest zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej i systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów. W 2024 roku program był realizowany przez pracowników inspekcji sanitarnej. Działania edukacyjne zostały przeprowadzone na terenie czterech placówek oświatowych. W projekcie uczestniczyło 295 dzieci. Przeprowadzono etap powiatowy konkursu plastycznego „Myję zęby – moje odbicie w lustrze” na który przesłano 27 prac konkursowych.



Projekt edukacyjny „Co kryją Twoje piersi?”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego rozpoczęła w marcu 2023 roku realizację projektu edukacyjnego dotyczącego profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”. Projekt skierowany jest do kobiet, a jego celem jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego. W 2024 roku pracownik pionu oppz przeprowadził 6 szkoleń wśród mieszkank powiatu szamotulskiego połączonych z nauką

samokontroli piersi i dystrybucją materiałów edukacyjnych. W projekcie uczestniczyło 119 osób.

Nowe inicjatywy edukacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. wielkopolskiego realizowane przez pracowników



Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w październiku 2024 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt. „Talerz Zdrowego Żywienia”. Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków wśród dzieci przedszkolnych i wczesnoszkolnych (kl. I-III). W roku 2024 pracownicy PSSE w Szamotułach przeprowadzili działania edukacyjne w 3 placówkach oświatowych obejmując edukacją 74 uczniów.



Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei rozpoczęła w roku szkolnym 2024/2025 realizację programu pt. „Podstępne WZW”. Program dotyczy profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV i jest adresowany do młodzieży szkół ponadpodstawowych. W roku 2024/2025 do programu przystąpiły 3 szkoły ponadpodstawowe z terenu powiatu szamotulskiego. Szkolni realizatorzy programu uczestniczyli w organizowanym przez Fundację szkoleniu oraz otrzymali materiały edukacyjne do wykorzystania w pracy z młodzieżą. Program jest w trakcie realizacji. Dodatkowo, odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- współpracowano z instytucjami oraz organizatorami zimowego i letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „Bezpieczne wakacje”. Na stronie internetowej PSSE pojawiały się artykuły poruszające aktualne problemy zdrowotne oraz promocję zdrowego stylu życia. PSSE w Szamotułach prowadziło działalność edukacyjną podczas pikniku dla dzieci i młodzieży zorganizowanego przez Stowarzyszenie Radziny, przeprowadzało pogadanki wśród uczestników półkolonii i obozów, a także dystrybuowano materiały edukacyjne,

- realizowano projekt pt. „*Mały kleszcz – duży problem*” – poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek oświatowych, placówek letniego wypoczynku oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach. Przeprowadzono 2 szkolenia z instruktążem usuwania kleszcza dla młodzieży szkół średnich oraz 2 pogadanki dla dzieci uczestniczących w półkolonii,
- realizowano IV edycję Europejskiej Kampanii Informacyjnej „Wybieraj bezpieczną żywność” – w zakresie świadomych wyborów żywieniowych i ochrony konsumentów. Kampania skierowana była do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. Kampanię przeprowadzono na terenie placówek oświatowo – wychowawczych oraz w mediach społecznościowych,
- w ramach realizacji programu szczepień zalecanych przeciw HPV w szkole współpracowano z dyrektorami i koordynatorami szkolnymi w zakresie promocji bezpłatnych szczepień HPV dla dzieci w wieku 9-14 lat, zbierania od rodziców deklaracji woli zaszczepienia dzieci, prowadzono działania informacyjno – edukacyjne w przestrzeni medialnej. Działania wynikały z realizacji Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020 – 2030.



VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego realizuje zadania mające na celu zapewnienie prawidłowych warunków higienicznych i zdrowotnych w uzgadnianej dokumentacji projektowej, ustaleniach opiniowanych dokumentów strategicznych, opiniowanych przedsięwzięciach w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz podczas uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych. Działania te wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024r. poz. 416 t.j.) i przekładają się bezpośrednio na poprawę stanu sanitarno - higienicznego powiatu. W roku sprawozdawczym 2024 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 109 sprawach (w 2023r. - 123) oraz przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych (w 2023r. – 28). Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny funkcjonujący w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotulach w 2024r. rozpatrując wnioski wydał 109 rozstrzygnięć (w formie opinii sanitarnych – 96, postanowień - 10, innych pism – 3), wystawił 20 decyzji opłatowych, 10 postanowień oraz przeprowadził 17 kontroli (tab. 1). Pośród wydanych opinii/zajętych stanowisk znajdują się również te dotyczące „innych spraw” w liczbie 22 obejmujące swoim zakresem: postanowienia o uzgodnieniu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu (10), opinie dot. projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego (1), opinie wydane po dokonaniu oględzin pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie działalności podlegającej nadzorowi inspekcji sanitarnej (8) i inne pisma (3).

Tabela 20. Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2023 – 2024.

| | 2023 r. | 2024 r. |
|--------------------------|---------|---------|
| opinie sanitarne i pisma | 123 | 109 |
| postanowienia | 7 | 10 |
| decyzje płatnicze | 32 | 20 |
| kontrole | 28 | 17 |

Działalność w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko obejmowała uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Organ PIS pow. szamotulskiego w 2024r. zajął łącznie 18 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2023r. - 36). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów następujących gmin powiatu szamotulskiego: Szamotuły, Pniewy, Obrzycko, Kaźmierz, Duszniki. W trakcie opiniowania projektów w/w dokumentów szczególną uwagę zwracano na sposób zaopatrzenia w wodę do picia, gospodarkę ściekową, sposób zaopatrzenia w ciepło, zagospodarowanie odpadów komunalnych. W związku z nowelizacją ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz.U.2024.1130 t.j.) mówiącą, że „Studia uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin zachowują moc do dnia wejścia w życie planu ogólnego gminy w danej gminie, jednak nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 2025 r.” sześć samorządów gminnych podjęło uchwałę o przystąpieniu do opracowania Planu ogólnego gminy.

Działalność w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko to wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. W 2024r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 56 (w 2023 r. - 45). Podczas opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko szczególną uwagę zwracano na ewentualne negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko pod kątem oddziaływania na zdrowie i warunki życia ludzi, które wiąże się z emisją hałasu, zanieczyszczeniem powietrza, gospodarką wodno - ściekową, gospodarowaniem odpadami.

Tab. 2. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2023 i 2024.

Tabela 21. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2023 i 2024.

| Jednostka organizacyjna | Liczba spraw w 2023 r. | Liczba spraw w 2024 r. |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Miasto i Gmina Szamotuły | 5 | 11 |
| Miasto i Gmina Wronki | 17 | 21 |
| Miasto i Gmina Pniewy | 7 | 9 |
| Miasto i Gmina Ostroróg | 2 | 0 |
| Gmina Duszniki | 8 | 5 |
| Gmina Kaźmierz | 4 | 7 |
| Gmina Obrzycko | 2 | 2 |
| Miasto Obrzycko | 0 | 1 |

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zgodnie z art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024r. poz. 416 t.j.) dokonał w 2024r. uzgodnienia 1 dokumentacji projektowej pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2023r. - 6). Zapobiegawczy nadzór sanitarny w 2024r. przeprowadził 17 kontroli obiektów (w 2023r. - 28) w tym 9 na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2024r. poz. 725 ze zm.) oraz 8 kontroli w związku ze zmianą sposobu użytkowania obiektu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. 2024r. poz. 399 ze zm.) w 2024r. zaopiniował 1 projekt uchwały w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego.

Podsumowanie

1. Realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach ogółem wydał 109 opinii/pism, 20 decyzji opłatowych i 10 postanowień.
2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wydał 53 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby co

do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 3 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

3. Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2024r. przeprowadził łącznie 17 kontroli obiektów.



ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2024 było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Zadania realizowane przez tutejszy organ wynikały z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2024 r. poz. 416 t.j.) Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony organów sanitarnych należą:

- sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucja szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS),
- sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
- sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi,
- eliminowanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanego przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi, a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3,
- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy,

- sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawaniu chorób,
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób,
- podnoszenie kwalifikacji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykaz tabel:

| | | |
|---------|---|----|
| Tab. 1 | Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2024 r. | 5 |
| Tab. 2 | Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2023-2024. | 5 |
| Tab. 3 | Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2024 r. | 10 |
| Tab. 4 | Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2023 r. | 10 |
| Tab. 5 | Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z 20.3/Z 24.2) w 2024 r. | 14 |
| Tab. 6 | Dodatknie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2024 r. | 15 |
| Tab. 7 | Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne. | 15 |
| Tab. 8 | Liczba przypadków NOP zgłoszonych po szczepionce BCG oraz po szczepieniu innym niż BCG według zakwalifikowania. | 15 |
| Tab. 9 | Liczba placówek wykonujących szczepienia przeciwko HPV. | 15 |
| Tab. 10 | Liczba uczniów, u których wykonano szczepienia przeciw HPV | 15 |
| Tab. 11 | Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych) | 18 |
| Tab. 12 | Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody | 20 |
| Tab. 13 | Ilość próbek pobranych w 2023 r. z niecek basenowych Basenu Letniego. | 24 |
| Tab. 14 | Struktura zakładów pracy. | 33 |
| Tab. 15 | Liczba pracowników narażonych | 35 |
| Tab. 16 | Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2023-2024 | 47 |
| Tab.17 | Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2024 r. | 56 |
| Tab.18 | Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2024 r. | 61 |
| Tab. 19 | Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2023-2024 | 62 |

| | | |
|---------|--|----|
| Tab. 20 | Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2023 – 2024 | 81 |
| Tab. 21 | Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2023 i 2024 | 83 |

Wykaz wykresów:

| | |
|--|----|
| Wykres 1. Struktura obiektów żywnościowo-żywnościowych w 2024 r. | 45 |
|--|----|

Wykaz map:

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

Treść merytoryczna:

| | |
|--------------|---|
| Rozdział I | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Epidemiologii i Szczepień Ochronnych</i> <i>E. Kaczmarek, M. Nowak, M. Wolska, A. Bigos</i> |
| Rozdział II | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Komunalnej</i> <i>E. Kwiatkowska-Polczyńska, D. Burał, M. Kolat, K. Chirrek, D. Jackowiak</i> |
| Rozdział III | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Pracy</i> <i>D. Gajzler, M. Jackiewicz</i> |
| Rozdział IV | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży</i> <i>K. Duszyńska</i> |
| Rozdział V | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Żywności i Żywnienia</i> <i>D. Kubiak, E. Maryniaczyk, H. Szaj, M. Kmieciak</i> |
| Rozdział VI | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia</i> <i>U. Gołąb</i> |
| Rozdział VII | <i>Stanowisko Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego</i> <i>A. Dubińska-Pszczola</i> |