

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GŁOGOWIE**



**POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W GŁOGOWIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU GŁOGOWSKIEGO
ZA 2022 ROK**

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Głogowie**

Wioletta Chodorowska

Głogów, dnia 07 lutego 2023r.

SPIS TREŚCI

Zadania realizowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną:

	str.
I. Sekcja Epidemiologii	4
II. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia	12
III. Sekcja Higieny Komunalnej	31
IV. Sekcja Higieny Pracy	35
V. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży	39
VI. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	47
VII. Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	52
VIII. Oddział Laboratoryjny	56

Przedkładałam Państwu raport przedstawiający ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego za 2022 rok. Ocenę sporządzono w oparciu o analizę sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie w ramach sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

Głównym celem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie działającej na obszarze powiatu głogowskiego w 2022r. było doskonalenie usług cyfrowych w sprawowaniu nadzoru oraz upowszechnianie wiedzy dotyczącej zachowań bezpiecznych dla zdrowia oraz promowanie zdrowego trybu życia, zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na nadzorowanym terenie, poprawa stanu zdrowia publicznego w tym zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych, ograniczenie negatywnych skutków wpływu czynników środowiskowych na zdrowie społeczeństwa.

W ramach działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej z uwagi na sytuację śniecia ryb w Odrze wzmożono działania bieżącego nadzoru:

- nad miejscami obrotu ryb pod kątem nielegalnego wprowadzenia do obrotu ryb poławianych indywidualnie z rzek,
- nad codziennym pobieraniem próbek wody z ujęć głębinowych i studni blisko sąsiadujących z rzeką maks. do 2 km oraz indywidualnych ujęć wykorzystywanych przez podmioty stosujące wodę w ramach działalności gospodarczej,
- nad występowaniem zdarzeń medycznych dotyczących zatruc pokarmowych związanych z bezpośrednim kontaktem z zanieczyszczoną wodą, spożyciem ryb, usuwaniem śniętych itp. na terenie powiatu głogowskiego.

W związku z zaistniałą sytuacją Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 12.08.2022r. polecił wykonywanie badań w ujęciach wody surowej zlokalizowanych w obrębie rzeki Odry. Wobec powyższego przedstawiciele PPIS w Głogowie pobierali próbki wody z ujęć wykorzystywanych do produkcji wody do spożycia znajdujących się w odległości od 2 do 3 km od Odry tj. z wodociągów w: Brzegu Głogowskim, Drogłowicach i Serbach. Próby pobierano w systemie co drugi dzień, również w soboty, niedziele i święta. Próbkę wody głębinowej (przed uzdatnieniem) były przekazywane do laboratoriów PSSE w Legnicy i WSSE we Wrocławiu. W okresie od 13.08.2022r. do 29.08.2022r. pobrano łącznie 29 próbek wody do analiz w zakresie parametrów fizyko-chemicznych: Akryloamid, Antymon, Arsen, Azotyny, Benzen, Benzo(a)piren, Bor, Chrom, Cyjanki, 1,2-dichloroetan, Kadm, Miedź, Nikiel, Ołów, Rtęć, Selen, Σ trichloroetenu i tetrachloroetenu, Σ THM, pH, przewodność elektryczna, Sód, Mangan, Bromiany, Chlorek winylu, Epichlorohydryna, Fluorki, Σ Pestycydów i Σ WWA.

W kontekście przypadków pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb z Odry przedstawiciele PPIS w Głogowie w dniach od 14.08.2022r. do 30.09.2022r. przeprowadzili 35 kontroli targów, bazarów, smażalni ryb, sklepów rybnych itp. w zakresie warunków bezpieczeństwa sprzedaży ryb, w tym identyfikacji partii oraz źródła ich przeznaczenia. Podczas przeprowadzanych kontroli weryfikowano dokumenty towarzyszące danej partii oraz sprawdzano wygląd i jakość ryb.

Do wszystkich podmiotów leczniczych na terenie powiatu głogowskiego przesłano pismo z prośbą o natychmiastowe zgłaszanie wystąpień podejrzeń lub zatruc pokarmowych, które zaistniały.

Z prowadzonego nadzoru nad jakością wody i miejscami obrotu ryb przesyłano codzienne raporty zawierające informacje dotyczące wystąpienia zdarzeń zdrowotnych (zatruc, zakażeń pokarmowych, złego samopoczucia, objawów skórnych) do WSSE we Wrocławiu oraz do Wydziału Zarządzania Kryzysowego Starostwa Powiatowego w Głogowie. Wyniki prowadzonego nadzoru zarówno w zakresie jakości wody jak i kontroli obiektów żywnościowych, nie wykazały nieprawidłowości, nie wystąpiły również żadne zdarzenia zdrowotne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie kontynuował współpracę z organami władzy samorządowej i wieloma instytucjami, tj. między innymi: Starostwem Powiatowym w Głogowie, Urzędem Miejskim, Urzędami Gmin, Powiatową Inspekcją Weterynaryjną, Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego, Powiatową Komendą Policji, Państwową Powiatową Strażą Pożarną, organizacjami społecznymi i pozarządowymi, a także lokalnymi mediami.

W 2022r. po nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie było **1 997** obiektów.

- przeprowadzono **6 099** kontroli, w tym **4 934** wywiady epidemiologiczne dot. COVID-19, **108** pozostałych wywiadów oraz **9** postępowań w sprawie chorób zawodowych,
- wydano **513** decyzji administracyjnych (w tym 355 decyzji administracyjnych merytorycznych, **158** decyzji administracyjnych płatniczych),
- wydano **107** postanowień,
- nałożono **1** tytuł wykonawczy,
- nałożono **35 mandatów** na łączną kwotę **8 600,000 zł**.

I. SEKCJA EPIDEMIOLOGII

1. Kierunki działania

- 1) Zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych w szczególności zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem pandemii COVID-19 z wykorzystaniem informatyzacji i modernizacji systemu nadzoru epidemiologicznego i kontroli zakażeń.
- 2) Wzmożenie działań dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych.
- 3) Nadzorowanie podmiotów wykonujących działalność leczniczą w zakresie przestrzegania reżimu higieniczno-sanitarnego oraz stosowania procedur mających na celu minimalizowanie ryzyka szerzenia się zakażenia i chorób zakaźnych.
- 4) Współpracowanie ze służbami, inspekcjami, państwowymi jednostkami organizacyjnymi, towarzystwami naukowymi w obszarze nadzoru epidemiologicznego i zapobiegania chorobom zakaźnym.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ogółem 5099 , w tym: 4934 wywiadów epidemiologicznych dot. COVID, 108 pozostałe wywiady, 57 kontrole sanitarne
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	4
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	3
4.	Liczba wydanych postanowień	5
5.	Liczba nałożonych mandatów	1
6.	Kwota mandatów	100,00

1. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2022r.

1) Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Głogowie w okresie od 01.01.2022 roku do 31.12.2022 roku w porównaniu z analogicznym okresem 2021 roku przedstawia się następująco:

a) W grupie chorób szerzących się drogą przewodu pokarmowego

W 2021 r. i w 2022 r. odnotowano taką samą liczbę indywidualnych zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella w postaci nieżytu żołądkowo – jelitowego tj. po 14 przypadków.

W 2022 roku odnotowano 2 indywidualne ogniska zatrucia pokarmowego wywołane pałeczką Salmonella Enteritidis.

Pierwsze ognisko zatrucia pokarmowego wywołanego pałeczką Salmonella Enteritidis, miało miejsce w środowisku domowym. W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- w ognisku zachorowały 2 osoby, które były hospitalizowane,

- pobrano 12 prób kału w kierunku nosicielstwa SS, w tym od 2 osób przygotowujących potrawy.

Na podstawie wyników badań stwierdzono:

- obecność czynnika patogennego *Salmonellę Enteritidis* u 4 osób ze styczności, w tym u 2 osób przygotowujących posiłki.

Drugie ognisko zatrucia pokarmowego wywołane pałeczką *Salmonella Enteritidis* wystąpiło u uczestników imprezy urodzinowej.

W toku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- w ognisku zachorowały 4 osoby, nie hospitalizowane,
- pobrano 6 prób kału w kierunku nosicielstwa SS, w tym od 1 osoby przygotowującej tort okolicznościowy oraz 1 osoby podającej potrawy,
- pobrano 10 prób kału w kierunku nosicielstwa SS od osób ze styczności z chorymi.

Na podstawie wyników badań stwierdzono:

- obecność czynnika patogennego *Salmonellę Enteritidis* u 1 osoby ze styczności.

Przeprowadzone dochodzenia epidemiologiczne w ogniskach wykazały, że istniała możliwość przeniesienia zakażenia przez osoby przygotowujące potrawy, u których z posiewu kału wyhodowano *Salmonellę Enteritidis*. Ponadto nieprzestrzeganie zasad czystości i higieny sposobu przechowywania i przygotowywania potraw oraz nieprzestrzeganie zasad czystości i higieny mogło przyczynić się do wystąpienia zatrucia. Wobec powyższego polecono przeprowadzenie dokładnego mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń i pomieszczeń kuchni oraz pouczono o zasadach dokładnego mycia rąk i przestrzegania zasad higieny otoczenia.

- w obu okresach nie notowano zachorowań na czerwonkę, oraz na wirusowe zapalenie wątroby typu A,
- odnotowano ponad 5 - krotny wzrost zakażeń jelitowych (wirusowych i bakteryjnych), z 23 w 2021r. do 121 w 2022r.

W 2022r. odnotowano 1 zbiorowe zakażenie jelitowe wywołane rotawirusem,

Przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, w trakcie którego ustalono, że zachorowanie wystąpiło u dzieci (rodzeństwo) przebywających w jednym miejscu wyznaczonym do pobytu uchodźców. Zalecono koordynatorom przeprowadzenie na bieżąco wzmożonej dezynfekcji toalet, powierzchni użytkowych oraz miejsca przygotowywania posiłków (zalecenia wykonano). Pouczono o przestrzeganiu zasad higieny rąk i otoczenia.

b) Choroby szerzące się drogą krwi

- zwiększyła się ogólna liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby (z 5 w 2021r. do 9 w 2022r.), tj. o 80%,
- w przypadku przewlekłego WZW typu B w 2022r. odnotowano 4 zachorowania, natomiast w 2021r. zarejestrowano 1 zachorowanie,
- w przypadku bliżej nieokreślonego WZW typu C nieznacznie zwiększyła się liczba zachorowań (w 2021r. – 4, a w 2022r.- 5),
- w okresie sprawozdawczym odnotowano wzrost nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV – 7 przypadków, a w analogicznym okresie 2021 roku zanotowano 1 zakażenie, W 2022 r. zarejestrowane 2 przypadki zakażenia wystąpiły u osób narodowości ukraińskiej, w tym 1 przypadek u osoby ze statusem uchodźcy),
- w obu okresach nie notowano zachorowań na AIDS.

c) Choroby, którym możemy zapobiec na drodze szczepień ochronnych

- w obu okresach nie odnotowano zachorowań na krztusiec oraz różyczkę,
- nieznacznie zwiększyła się liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnke) z 2 w 2021r. do 3 w 2022 r.,
- w okresie sprawozdawczym na terenie działalności PSSE w Głogowie zgłoszono 1 przypadek podejrzenia zachorowania na odrę. Zachorowanie dotyczyło mężczyzny w wieku 51 lat, mieszkającego na wsi. Na początku stycznia pojawiły się pierwsze objawy chorobowe tj.: wysoka gorączka, wysypka na całym ciele, kaszel. Celem potwierdzenia rozpoznania choroby zgodnie z programem eliminacji odry realizowanym przez WHO od osoby chorej pobrano materiał biologiczny do badań wirusologicznych na obecność RNA wirusa odry (surowica). Przeprowadzono badania wirusologiczne, wykonane w Laboratorium Zakładu Wirusologii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Badawczego w Warszawie w kierunku odry - uzyskano wynik graniczny. Zachorowanie zarejestrowano jako przypadek możliwy.

d) Pozostałe choroby zakaźne

- zwiększyła się liczba zachorowań na ospę wietrzną z 108 w 2021 roku do 139 w 2022 roku tj. o 28,7% ,
 - w 2022r. odnotowano 29 zachorowań na płonicę, natomiast w 2021r. nie notowano zachorowań,
 - zwiększyła się liczba zachorowań grypopodobnych z 6379 w 2021r. do 8149 w 2022r, tj.: o 27,7% ogółu zachorowań,
 - nieznacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na gruźlicę z 7 w 2021r. do 6 w 2022r.
- Na podstawie przeprowadzonej analizy zachorowań na gruźlicę wynika, że 5 przypadków zachorowań stanowiła gruźlica płucna układu oddechowego, natomiast 1 przypadek dotyczył gruźlicy układu moczowego. Zachorowania dotyczyły mężczyzn (4) i kobiet (2) w przedziale wiekowym od 51 lat do 68 lat. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, a osoby z bliskiego kontaktu z chorym zostały objęte nadzorem lekarskim (13 osób). W 2022 roku odnotowano 1 zgon z powodu zachorowania na gruźlicę.
- w obu okresach nie zarejestrowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową wywołaną *Neisseria meningitidis*.
 - w 2022 roku podobnie jak w 2021 roku odnotowano 1 zachorowanie na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*.

W toku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że:

- chora z objawami chorobowymi tj. gorączką, wymiotami, ogólnym osłabieniem, zaburzeniami świadomości, przyjęta została do Głogowskiego Szpitala Powiatowego Sp. z o. o. w Głogowie, O/wewnętrzny,
- z posiewu krwi wyizolowano *Streptococcus pneumoniae*.

Przebieg choroby ciężki, zakończony wyzdrowieniem.

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

e) Choroby odzwierzęce

Pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę

Około 3-krotnie zwiększyła się liczba pokąsań mieszkańców przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę z 16 w 2021 roku do 48 w 2022 roku.

Najczęściej były to pogryzienia przez psy (45, w tym nieznane 8), rzadziej koty (2 w tym nieznane 1), odnotowano również 1 przypadek podrapania przez lisa. Wpływ na tą sytuację, mają niestety właściciele zwierząt, którzy nie sprawują nad nimi wystarczającej opieki, bardzo często psy są prowadzone bez smyczy, czy kagańca. Takie nieodpowiedzialne postawy doprowadzają do ataków na ludzi.

W 2022r. podobnie jak w 2021 roku zakwalifikowano do szczepień p/wścieklicznie 3 osoby. Przyczyną kwalifikowania do szczepień p/wścieklicznie było pogryzienie przez bezpańskiego psa, nieznanego kota oraz podrapanie przez lisa. Psa oraz kota nie można było poddać obserwacji weterynaryjnej. Ponadto 4 osoby zrezygnowały z konsultacji w poradni chorób zakaźnych, a 3 osoby po konsultacji w poradni kwalifikacyjnej do spraw szczepień p/wścieklicznie nie zostały zakwalifikowane do szczepień.

W listopadzie 2022 roku podczas próby odłowienia lisa z prywatnej posesji w miejscowości Modła doszło do podrapania pazurami ręki pracownika Ośrodka Rehabilitacji Dzikich Zwierząt przy Parku Krasnala w Nowej Soli. Odłowione zwierzę padło- zwłoki lisa zostały zabezpieczone i przekazane do badań w kierunku wścieklizny w laboratorium: Zakładu Higieny Weterynaryjnej w Zielonej Górze. W wyniku badania wykluczono zakażenie wścieklizną. Osoba poszkodowana poddana została 1-dniowej hospitalizacji (podano immunoglobulinę oraz zakwalifikowano do szczepień p./wścieklicznie).

Nie odnotowano żadnego zgonu z powodu wścieklizny.

Borelioza

W okresie sprawozdawczym 1,5 – krotnie zwiększyła się ogólna liczba zachorowań na boreliozę, z 7 w 2021 r. do 11 w 2022 r. Zachorowania miały miejsce w przedziale wiekowym od 22 do 75 lat. Zachorowania wystąpiły u 8 kobiet i 3 mężczyzn.

Podczas przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że:

- u 10 osób wystąpiły objawy skórne w postaci rumienia wędrującego osoby zostały ukąszone przez kleszcze na terenie powiatu głogowskiego (3), na terenie powiatu częstochowskiego (1), na terenie gminy Jerzmanowa (1), a 6 osób nie pamięta ukąszenia przez kleszcza.

W 2022 roku zarejestrowano 1 zachorowanie na neuroboreliozę u 69 – letniego mężczyzny mieszkańca miasta.

W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, iż:

- chory z objawami tj. zaburzenia mowy i równowagi, niedowład prawej strony, został przyjęty do Dolnośląskiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu O/neurologii z pododdziałem udarowym,
- w badaniu płynu mózgowo-rdzeniowym stwierdzono biologiczny czynnik chorobotwórczy Borrelia burgdorferi. Pacjent w trakcie leczenia.

f) Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 roku na terenie powiatu głogowskiego zarejestrowano 6 przypadków zachorowań na kiłę, w tym: 3 przypadki kiły wczesnej i 3 przypadki kiły nieokreślonej. Zachorowania dotyczyły 5 mężczyzn w wieku od 24 lat do 39 lat oraz 1 kobiety w wieku 48 lat. Wszystkie zachorowania wykryto u osób narodowości polskiej. W okresie analogicznym 2021 roku nie odnotowano zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową.

g) Choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne

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

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

Na terenie powiatu głogowskiego w 2022 roku potwierdzono 4969 przypadków zakażenia wirusem SARS CoV-2, natomiast w 2021 roku potwierdzono 6400 przypadków.

Statystyka zgonów z powodu COVID-19 w powiecie głogowskim w 2022 roku przedstawia się następująco: zarejestrowano 27 zgonów (1 zgon w przedziale wiekowym 40-49 lat, 1 zgon w przedziale wiekowym 50-59 i 25 zgonów w grupie wiekowej 60+).

Natomiast w 2021 roku zarejestrowano 126 zgonów (1 zgon w grupie wiekowej 30-39 lat, 5 zgonów w grupie 40-49 lat, 7 zgonów w grupie 50-59 lat oraz 113 zgonów w grupie 60+).

Od lutego 2022 roku zniesiono kwarantannę dla osób, które miały kontakt z osobą zakażoną wirusem SARS-CoV-2 (np. w szkole, pracy). Natomiast od 28 marca nie obejmowano już izolacją osób zakażonych wirusem SARS-CoV-2 i kwarantanną osób współzamieszkujących.

W 2022 roku na terenie powiatu głogowskiego wystąpiło 9 ognisk epidemicznych:

- **Zakład Karny w Głogowie** w styczniu 9 osadzonych uzyskało wynik dodatni w kierunku SARS-CoV-2, więźniowie, którzy mieli kontakt z osobami zakażonymi czyli 32 osoby zostały objęte kwarantanną,
- **Szkoła Podstawowa Nr 12 w Głogowie** w styczniu u 19 osób (14 uczniów, 5 nauczycieli) wykryto zakażenie SARS-CoV-2, 201 osób poddano kwarantannie,
- **Dom Pomocy Społecznej w Głogowie, ul. Neptuna** w lutym dodatni wynik w kierunku koronawirusa uzyskało 10 osób w tym 6 osób z personelu i 4 pensjonariuszy,
- **Zakład Karny w Głogowie** w lutym ponownie zarejestrowano nowe ognisko, u 3 więźniów i 1 strażnika wykryto zakażenie SARS-CoV-2,
- **Zespół Szkół im. Wyżykowskiego w Głogowie** w marcu potwierdzono zakażenie u 4 nauczycieli i 3 uczniów,
- **Centrum Opieki Długoterminowej Głogowskiego Szpitala Powiatowego** - pod koniec stycznia zakażenie wirusem SARS-CoV-2 potwierdzono u 13 pacjentów oraz u 4 pracowników oddziału,
- **Oddział Chorób Wewnętrznych Głogowskiego Szpitala Powiatowego** – w lutym i marcu u 29 pacjentów i 4 osób z personelu potwierdzono zakażenie,
- **Oddział Neurologii i Rehabilitacji Neurologicznej Głogowskiego Szpitala Powiatowego** – w marcu u 10 pacjentów i 11 osób z personelu potwierdzono zakażenie
- **Oddział Chorób Wewnętrznych Głogowskiego Szpitala Powiatowego** – w listopadzie i grudniu u 15 pacjentów potwierdzono zakażenie.

W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych w Głogowskim Szpitalu Powiatowym Zespół Zakażeń Szpitalnych w zależności od sytuacji epidemicznej podejmował decyzję o wstrzymaniu przyjęć, izolacji personelu zakażonego, kohortacji pacjentów, wzmożonym reżimie sanitarnym, sanityzacji oddziału. Zespół Zakażeń Szpitalnych na podstawie obowiązujących przepisów prawa zawiadamiał Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie o wystąpieniu ogniska na terenie placówki. Na bieżąco otrzymywano raporty na temat sytuacji epidemiologicznej.

2) Ocena wykonawstwa szczepień

Szczepienia ochronne odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa epidemiologicznego w społeczeństwie. Odporność uzyskana dzięki szczepieniom prowadzi w konsekwencji do poprawy stanu zdrowia populacji i sprzyja ograniczeniu występowania

chorób zakaźnych. Na podstawie danych liczbowych zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ – 54 sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia można stwierdzić, że wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży objętych Programem Szczepień Ochronnych jest zadowalające.

Realizacja wybranych szczepień

Szczepienie p/ospie wietrznej

W 2022 roku zaszczepiono ogółem 252 osoby p/ospie wietrznej, w tym:

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

Dla porównania w 2021 roku zaszczepiono ogółem 210 osób (odpłatnie 127 osób, nieodpłatnie 83 osoby).

Szczepienie p/Neisseria meningitidis

W 2022 roku zaszczepiono p/Neisseria meningitidis 94 osoby, w tym:

- w przedziale wiekowym od 0 do 19 r. ż. - 89 osób,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 5 osób.

W porównaniu do poprzedniego roku sprawozdawczego zwiększyła się liczba zaszczepionych osób p/Neisseria meningitidis o 28 osób.

Szczepienie p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A

W roku sprawozdawczym zwiększyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami p/ WZW typu A. W 2022r. zaszczepiły się 23 osoby, jest to o 8 osób więcej w porównaniu do roku 2021 (15).

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

- w przedziale od 0 do 19 r.ż. – 5 osób,
- w przedziale od 20 r.ż. i powyżej - 18 osób.

Szczepienia p/grypie

W 2022 roku nadal realizowany był program polityki zdrowotnej przez Urząd Miasta Głogów w zakresie szczepień profilaktycznych przeciwko grypie dla osób powyżej 65 roku życia. Realizatorem zadania był podobnie jak w latach ubiegłych Głogowski Szpital Powiatowy Sp. z o.o. W ramach programu zdrowotnego zaszczepiło się 212 osób z terenu powiatu głogowskiego.

W 2022 roku zmniejszyło się zainteresowanie szczepieniami przeciwko grypie. Stan zaszczepionych osób w 2022 roku wyniósł 2610 osób, w porównaniu z 2021r. jest to spadek o 860 osób (w 2021r. 3470).

Na zmniejszoną ilość szczepień przeciwko grypie mogła mieć wpływ realizacja Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 sierpnia 2021 roku w sprawie *metody zapobiegania grypie sezonowej w sezonie 2021/2022* do dnia 31 marca 2022r. lub do wyczerpania stanów magazynowych Rządowej Agencji Rezerw Strategicznych.

Zgodnie z ww. Rozporządzeniem była to możliwość wykonania bezpłatnych szczepień dla poszczególnych grup zawodowych (m.in. osoby zatrudnione w podmiocie wykonującym działalność leczniczą, osoby zatrudnione oraz realizujące usługi farmaceutyczne, osoby uprawnione do wykonywania czynności diagnostyki laboratoryjnej, nauczyciele akademicy, osoby zatrudnione w Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej, osoby przebywające w domach pomocy społecznej, osoby pracujące w przedszkolu,

funkcjonariusze np. Policji, Sił Zbrojnych, Straży Granicznej oraz żołnierze) a następnie wprowadzona Rozporządzeniem Ministra Zdrowia zmieniające Rozporządzenie w sprawie metody zapobiegania grypie sezonowej w sezonie 2021/2022 z dnia 18 listopada 2021r. możliwość zaszczepienia dla wszystkich osób, które ukończyły 18 rok życia. Szczepienia zgodnie z ww. rozporządzeniem wykonywane były przy użyciu szczepionki przeciwko grypie dedykowanej na sezon 2021/2022.

Szczepienia p/*Streptococcus pneumoniae*

W 2022 roku zmniejszyło się zainteresowanie odpłatnymi szczepieniami przeciwko zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*. Ogółem zaszczepiono 35 osób i jest to o 46 osób mniej w odniesieniu do roku 2021 (81).

Szczepienia p/HPV

W 2022 roku ponownie przez Urząd Miejski Głogów realizowany był program zdrowotny w zakresie profilaktyki zakażeń wirusami brodawczaka ludzkiego (HPV), który skierowany był dla dziewczynek 12-letnich ze Szkół Podstawowych mieszkających w Głogowie. W roku sprawozdawczym zaszczepiono ogółem 205 dziewcząt. Wdrożenie wieloletniego programu edukacyjnego połączonego z wykonywaniem szczepień ochronnych p/HPV u nastolatków obniży w przyszłości zachorowalność na raka szyjki macicy u kobiet.

NIEPOŻĄDANY ODCZYN POSZCZEPIENNY

W 2022 roku na terenie powiatu głogowskiego odnotowano i zarejestrowano 1 niepożądany odczyn poszczepienny w Powiatowym Rejestrze Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych.

Zarejestrowany przypadek NOP dotyczył:

- odczynu łagodnego po szczepieniu przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, w postaci reakcji miejscowej, tj. obrzęk w miejscu podania oraz reakcji ogólnej, tj. gorączki powyżej 38°C.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia oraz zgodnie z wytycznymi Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu przekazał informacje o zgłoszeniu niepożądanego odczynu poszczepiennego (NOP) w systemie elektronicznym SEPIS oraz EpiBazie.

3) Podmioty wykonujące działalność leczniczą

W okresie od 01 stycznia 2022 roku do 31 grudnia 2022 roku w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno – higienicznymi i technicznymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono 55 kontroli. W dwóch podmiotach leczniczym stwierdzono nieprawidłowości. W obu przypadkach wydano decyzje administracyjne nakazującą doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń podmiotu leczniczego. Jeden z podmiotów wykonał obowiązki określone w decyzji co potwierdzone zostało kontrolą sprawdzającą.

Drugi podmiot leczniczy złożył wniosek o prolongatę terminu wykonania nałożonych obowiązków. W piśmie strona poinformowała, że wystąpiła do ZGM Głogów - administratora budynku oraz Urzędu Miasta Głogowa – właściciela budynku o zgodę na przeprowadzenie remontu, uzgodnienie zakresu prac remontowych oraz o kompensatę kosztów inwestycyjnych w czynszu. Urząd Miasta Głogowa po analizie dokumentów

dotyczących najmu obiektu odmówił kompensaty kosztów remontu argumentując to tym, że określone w decyzji obowiązki dotyczą prowadzonej działalności leczniczej i należy je wykonać we własnym zakresie. Z uwagi na powyższe podmiot leczniczy zwrócił się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie o podłużenie terminu wykonania nałożonych obowiązków w związku z brakiem środków finansowych. Biorąc pod uwagę powyższe PPIS w Głogowie ustanowił nowy termin usunięcia nieprawidłowości do 31.12.2023r.

Ponadplanowo wykonano kontrolę interwencyjną w pracowni protetyki stomatologicznej w związku z wpłynięciem do PPIS w Głogowie informacji o złym stanie sanitarnym obiektu. W wyniku kontroli potwierdzono zły stan sanitarny pomieszczenia w którym wykonywane są protezy. Osobę odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań ukarano w drodze mandatu karnego. Po upływie 3 tygodni wykonano kontrolę sprawdzającą w w/w obiekcie, w wyniku której stwierdzano, że pomieszczenie protetyki stomatologicznej zostało doprowadzone do właściwego stanu sanitarnego.

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

1. Kierunki działania

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

W roku 2022 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu głogowskiego znajdowało się 1023 zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz 19 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad tymi obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	573
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	224
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	97
4	Liczba wydanych postanowień	2
5.	Liczba wystawionych mandatów	32
6.	Kwota mandatów	8400,00 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	1

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

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywieniowych w latach 2021 i 2022 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2021	Rok 2022	
Zakłady produkcji żywności	97	105	+8
- w tym producenci pierwotni , dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni , inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych	76	84	+8
Obiekty obrotu żywnością	635	652	+17
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	158	163	+5
- w tym: zakłady małej gastronomii	65	69	+5
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	103	103	0
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	17	19	+2
Obiekty ogółem	1010	1042	+32

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2022 wzrosła o 32. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 8, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego o 5, w zakładach obrotu żywności odnotowano wzrost ilości podmiotów o 17 oraz w obiektach obrotu materiałami do kontaktu z żywnością odnotowano wzrost o 2.

W 2022r. przeprowadzono łącznie **573** (2021r. - 554) kontroli sanitarnych w **339** obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz miejscach obrotu kosmetykami. W 2022r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

4. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W roku 2022 w ewidencji znajdowało się **21** zakładów z tej grupy obiektów. Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie. Cztery piekarnie równolegle z produkcją pieczywa produkują również wyroby ciastkarskie. W dwóch ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach.

W 2022r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **7 piekarni**, w których przeprowadzono **19** kontroli sanitarnych. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 5 piekarniach. Zgodnie z kryteriami oceny **4 zakłady** oceniono jako zakłady **ryzyka wysokiego jeden jako ryzyka średniego**. Na uzyskane oceny miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
- brak zachowanej czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brudna odzież ochronna personelu lub jej brak,
- brak orzeczeń lekarskich pracowników,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych w tym m.in.:
 - a) nie uwzględniono rodzaju pieczywa lub wymieniono niewłaściwy rodzaju pieczywa,
 - b) nie wymieniono w wykazie składników stosowanego do produkcji wyrobów gotowych polepszaczy i komponentów,
 - c) wymieniono składniki alergenne lub powodujące reakcje nietolerancji m.in. gluten, otręby pszenne, soję prażoną, a nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników,
 - d) brak danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji, może zawierać gluten, mleko w proszku, nasiona soi, sezamu, łubin,
 - e) kolejność składników nie jest zgodna z ilością użytą do produkcji,
 - f) brak obowiązkowej informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.
- brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych w tym m.in.: nie wymieniono w wykazie składników stosowanego do produkcji bułki zwykłej polepszacza, stosowanego do produkcji pączków „Koncentratu do pączków i ciasta drożdżowego”, stosowanego do produkcji bitej śmietany aromatu waniliowego,
- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu

HACCP,

- brak wyników badań wyrobu gotowego,
- brak wyników badań wody zgodnie z opracowaną w procedurze częstotliwością,
- stwierdzenie obecności szkodników mącznych,
- stwierdzenie w zakładzie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości, braku aktualnych orzeczeń lekarskich, obecności szkodników, braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP nałożono **4 mandaty karne na sumę 1700 zł.**

Ponadto w związku z pisemnym wnioskiem o interwencję dotyczącą obecności gryzoni w piekarni przeprowadzona została kontrola interwencyjna. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła obecności gryzoni, stwierdzono natomiast środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł.**

W roku 2022 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **6** decyzji, w tym:

- **4** decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
- **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
- **1** decyzję stwierdzającą wygaśnięcie.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w 3 piekarniach prowadzono postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem 4 decyzji w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w zakładach,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie:
 - zapewnienia prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji mieszanek oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji poprzez podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników,
 - uwzględnienia rodzaju pieczywa,
 - podania kolejności składników zgodnie z ilością użytą do produkcji,
 - podania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie:
 - zamieszczenia w wykazie składników: stosowanego do produkcji bułki zwykłej polepszacza, stosowanego do produkcji pączków „Koncentratu do pączków i ciasta drożdżowego”, stosowanego do produkcji bitej śmietany aromatu waniliowego, stosowanego do produkcji chleba żytniego komponentu,
 - opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji dla kanapek,
- zweryfikowania procedury dot. nadzoru nad obecnością szkodników w zakładzie,
- udokumentowania właściwej jakości wody,
- udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Podczas kontroli sprawdzających prowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano częściowe wykonanie ww. obowiązków, natomiast w kilku piekarniach postępowanie toczy się nadal.

W piekarniach przeprowadzono 2 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach nie przekraczała 16 %.

W ramach urzędowej kontroli żywności w dwóch zakładach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, pobrano łącznie 4 próbki:

- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu 2 próbki: „Chleb zwykły”, „Bułki długie”; kierunek badań: zawartość metali (kadm, ołów, rtęć, nikiel, arsen całkowity) oraz badanie sensoryczne. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 2 próbki „Mąka żytnia typ 500 w zakresie: ochratoksyna A, deoksyniwalenol, zearalenon, suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu; „Mąka pszenna typ 1850 graham”: w kierunku: ochratoksyna A, deoksyniwalenol, alkaloidy sporyszu. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 5 ciastkarni (4 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych.

W roku 2022 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 3 decyzje, w tym:

- 1 decyzję nakazującą,
- 1 decyzję zmieniającą termin,
- 1 decyzję wykreślenia.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu zgodnie z kryteriami oceny wszystkie zakłady uznano jako zakłady ryzyka wysokiego. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu
- braku prowadzonych na bieżąco zapisów w zakresie dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- braku do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie Procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku udokumentowania właściwej jakości wody.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00zł. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem 1 decyzji administracyjnej nakazującej: poprawę stanu technicznego, udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego, zakładu oraz udokumentowania właściwej jakości wody.

Podczas 3 kontroli sprawdzających właściciel jednego z zakładów przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek lodów śmietankowych w kierunku: liczba *Enterobacteriaceae* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella spp.* w 25g- nie wykryto oraz sprawozdanie z badań potwierdzające właściwą jakość wody. Wobec

ww. zakładu wyegzekwowano wykonanie obowiązków dotyczących poprawy stanu technicznego.

Ponadto wobec kolejnej ciastkarni w związku z decyzją wydaną w roku 2021r. dot. poprawy stanu technicznego zakładu, postępowanie administracyjne trwa nadal.

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

W roku 2022 w 2 ciastkarniach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano łącznie 15 próbek:

- 5 próbek produktu pn.: jaja w płynie do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- w kolejnym z zakładów pobrano:
 - 5 próbek produktu pn.: „Rolada biszkoptowa” w kierunku obecności *Salmonella* spp. - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
 - 5 próbek ciasta „Ciemny biszkopt z bitą śmietaną” w kierunku obecności *Salmonella* spp. - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby *Bacillus cereus* - w 1 z 5 próbek ciasta stwierdzono ich obecność ale w liczbie mniejszej niż 40 jtk/g.

W związku ze stwierdzeniem ww. zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakładzie przeprowadzona została kontrola tematyczna, która nie wykazała nieprawidłowości.

Wytwórnice lodów

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne, 2 kompleksowe oraz jedną tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 2 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 2 zakłady jako zakłady ryzyka wysokiego.

W 2022r. właściciele zakładów prowadzących wytwórnice lodów przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* w 25g ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W roku 2022 w jednej z wytwórni przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe” do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listeria monocytogenes*. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Automaty do lodów

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez urzędową kontrolę żywności PIS powiatu głogowskiego wykazano 6 tego rodzaju zakładów, w których w 2022r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 4 zakłady jako zakłady ryzyka niskiego.

W 2022r. 4 właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

2) Obiekty obrotu żywnością

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

W 2022 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano 652 zakłady (w roku 2021 – 635), w tym:

- 232 sklepy spożywcze (w tym: 23 super i hipermarketów),
- 49 kiosków spożywczych,
- 13 magazynów hurtowych,
- 73 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 169 środków transportu żywności,
- 31 aptek,
- 85 innych obiektów obrotu żywnością.

W roku 2022 w obiektach obrotu skontrolowano:

- 77 sklepów, w tym 23 hiper- i supermarketów,
- 2 kioski,
- 12 aptek,
- 9 magazynów hurtowych,
- 6 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 46 środków transportu,
- 12 innych obiektów obrotu żywnością.

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono:

- w 25 sklepach, w tym w 7 hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.
- 2 kioskach, w których nie stwierdzono nieprawidłowości
- 4 hurtowniach, w których również nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022r. przeprowadzono łącznie 328 kontroli:

- 218 kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: 128 w hiper- i supermarketach,
- 5 kontroli w kioskach,
- 6 kontroli w aptekach, (6 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 10 tematycznych w tym 2 w ramach poboru prób),
- 21 kontroli w magazynach hurtowych (3 interwencyjne, 12 tematycznych w ramach poboru prób, 4 kompleksowe, 2 rekontrole),
- 6 w obiektach ruchomych i tymczasowych,
- 46 kontroli środków transportu,
- 16 kontroli w innych obiektach obrotu (w tym 7 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 9 tematycznych, w tym 2 w ramach poboru prób).

Najwięcej kontroli interwencyjnych przeprowadzono w sklepach spożywczych tj:99 kontroli w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu RASFF (85 kontroli),
- z sygnałami klientów (13 kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, obecności szkodników). Zasadność zgłaszanych zarzutów nie potwierdziła się w żadnym z przypadków,
- z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. wprowadzania do obrotów przeterminowanych produktów spożywczych w hipermarkecie przeprowadzono 1 kontrolę.

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

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
 - przeterminowane środki spożywcze,
 - brudne i przepełnione kontenery na odpady komunalne,
 - brak kasetonów w suficie,
 - ubytki w podłodze,
 - uszkodzona, wyeksploatowana szafka pod zlewozmywakiem,
 - uszkodzona szafa chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych.
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
 - w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach
 - nieużywany sprzęt,
 - brudne kosze sklepowe,
 - brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze,
 - obecność szkodników,
 - brudne skrzynki do przechowywania owoców i warzyw,
 - brudna podłoga, ściany i sufit,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- braku udostępnionych dla klienta finalnego informacji na temat składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,

W opisywanym okresie sprawozdawczym wystawiono na właścicieli/pracowników sklepów 11 mandatów karnych na sumę 2450,00 zł., w tym 5 mandatów na kwotę 1500 zł w hiper- i supermarketach. Nie wydano mandatów w pozostałych grupach obiektów obrotu.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego sklepów prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 11 decyzji, w tym:

- 10 decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą.

Ponadto w obiektach obrotu wydano:

- 81 decyzji zatwierdzenia: 23 w sklepach, 1 w kioskach, 6 w obiektach ruchomych i tymczasowych, 4 w innych obiektach obrotu, 46 w środkach transportu, 1 w magazynach,
- 30 decyzji wykreślenia: 19 w sklepach, 3 w kioskach, 2 w innych obiektach obrotu, 5 w obiektach ruchomych i tymczasowych, 1 w środkach transportu,
- 10 decyzji zmieniających zatwierdzenie: 8 w sklepach, 1 w kioskach, 1 w magazynach,
- 1 decyzję zatwierdzenia warunkowego w sklepie spożywczym.

Do badań laboratoryjnych w obiektach obrotu pobrano w sumie 132 próby w tym:

- 105 prób w sklepach,
- 2 w aptekach,
- 23 próby w magazynach hurtowych w tym: 4 próby warzyw (cebula, brukselka, por, seler naciowy), 2 próby owoców (sok pomarańczowy), 1 próba ziarna soi, 1 próba wina, 1 próba herbaty w kierunku oznaczenia zawartość pozostałości pestycydów, 3 próby nabiału (mleko, mleko w proszku, ser żółty,) 1 próba miodu w kierunku zawartości metali, 2 próby warzyw (rukola, sałata lodowa) w kierunku azotany, 5 prób warzyw (kiełki rzodkiewki) w kierunku mikrobiologii, 3 suplementy diety w kierunku witamin i minerałów.
- 2 w innych obiektach obrotu tj.: 1 próba materiałów do kontaktu z żywnością, kierunek badań: migracja specyficzna -zawartość formaldehydu, 1 próba żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania.

Wszystkie badane próbki były prawidłowe.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad 266 zakładami żywienia zbiorowego (w roku 2021- 261), w tym:

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

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zwiększeniu o 5 zakładów.

W ciągu roku skontrolowano 66 zakładów, co stanowi 40,49 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto 34 zakłady (w roku 2021 - 35).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 100 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne.

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

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- obecności szkodników w zakładzie (owady biegające),
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W 3 przypadkach wnioski uznano za zasadne, a na przedsiębiorców nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 900,00zł.

W okresie sprawozdawczym w 10 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w 7 zakładach małej gastronomii w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smażalniczych, przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa oraz testera jakości oleju spożywczego „testo 270”. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

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

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

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie 13 mandatów karnych na sumę 3650,00 zł., w tym 3 mandaty na sumę 1000,00 zł dotyczyły grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, tj.: nieobrana cebula, kapusta czerwona i biała przechowywana w przygotowanej wstępnej brudnych skrzynkach, sałata przechowywana w zlewozmywaku dwukomorowym w zmywalni naczyń,
- przechowywanie zbędnych rzeczy, tj. frytkownica i zdemontowana umywalka w pomieszczeniu obróbki warzyw, puste skrzynki po pieczarkach w pomieszczeniu socjalnym, kartony i narzędzia w magazynie napojów,
- niewłaściwe przechowywanie sprzętu podręcznego, tj. w brudnej skrzynce pod blatem roboczym w kuchni,
- niewłaściwe przechowywanie sprzętu porządkowego, tj. w zmywalni naczyń, w przygotowanej wstępnej,
- brak przy umywalce ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk,
- brudną, zniszczoną odzież ochronną personelu,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży ochronnej personelu, tj. w toalecie dla personelu,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. sztuczne kwiaty, prywatna torebka pracownika) w obszarze pracy z żywnością,

- brudne pojemniki na odpady zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz zakładu,
- obecność szkodników (owady biegające),
- brudny, zniszczony sprzęt porządkowy,
- przechowywanie środków spożywczych pozbawionych oznakowania,
- przechowywanie środków spożywczych samowolnie zamrożonych przez personel,
- wykorzystywanie do produkcji i serwowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nieuporządkowany teren otaczający zakład,
- brudne pomieszczenia na odpady,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, CCP2, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników, brak potwierdzenia przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie, brak zapisów potwierdzających wymianę tłuszczu, brak zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń, brak zapisów z rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, brak zapisów w rejestrze konserwacji urządzeń, brak zapisów w rejestrze dezynfekcji jaj),
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem 54 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

a) 17 decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj.:

- 12 decyzji nakazujących, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenia konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- 3 decyzje zatwierdzenia warunkowego,
- 2 decyzje przedłużające zatwierdzenie warunkowe,

b) 21 decyzji zatwierdzających (w tym 2 dotyczące środków transportu),

c) 4 decyzje zmieniające zatwierdzenie,

d) 12 decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

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

W 2022r. zatwierdzono 19 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym: 11 zakładów dużej gastronomii i 8 zakładów małej gastronomii. Ponadto, 2 decyzje dotyczyły zatwierdzenia środków transportu w zakładach istniejących.

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

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

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2022r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 69 zakładów małej gastronomii (65 - w 2021r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food”, pijalnie piwa oraz 2 zakłady zorganizowane w zakładach tymczasowych/ruchomych.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 9 nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano 22 zakłady, w tym 7 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2022r. przeprowadzono łącznie 28 kontroli zakładów małej gastronomii (w tym 3 w zakładach ruchomych/tymczasowych).

W okresie sprawozdawczym wydano 19 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- 1 decyzję nakazującą, która dotyczyła poprawy stanu technicznego pomieszczeń oraz zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- 2 decyzje zatwierdzenia warunkowego,
- 9 decyzji zatwierdzenia,
- 1 decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- 6 decyzji wykreślenia z „*Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej*”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, tj.:

- zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników),
- obecność szkodników w zakładzie (owady biegające),
- wykorzystywanie do produkcji i serwowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości oraz pozbawionych oznakowania.

W tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000,00zł.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2022 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowały się 103 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 78 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 72 zakłady, obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 70 zakładów uznano za zakłady ryzyka średniego 1 jako ryzyka niskiego oraz 1 jako ryzyka wysokiego.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto 3 nowe zakłady:

- 2 stołówki szkolne, w tym 1 do której posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 1 stołówkę w przedszkolu w systemie cateringowym.

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

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 92 kontrole sanitarne (w 2021r. – 73),

W roku 2022 nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W okresie sprawozdawczym wydano 28 (w 2021r. – 14) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym 14 (w 2021r.-7) związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, tj.:

- 11 decyzji nakazujących, dotyczących:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych oraz co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
 - udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie,
 - opracowania, wdrożenia i zapewnienia stosowania odpowiednich procedur dostosowanych do rodzaju i zakresu prowadzonej działalności w celu opanowania i nadzorowania zagrożeń zdrowotnych żywności, zgodnie z zasadami HACCP w zakresie: przeprowadzenia szkolenia personelu z zasad GHP/GMP i HACCP, opracowania procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz opracowania procedury weryfikacji systemu HACCP,
 - okazania do wglądu wyniku badania wody zgodnie z opracowaną procedurą zaopatrzenia zakładu w wodę,
 - opracowania instrukcji postępowania w przypadku uzyskania niezadowolających wyników badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych.
 - 3 decyzje przedłużające termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
- b) 4 decyzje zatwierdzające zakład (w tym 1 decyzja zatwierdzenia środka transportu należącego do przedszkola)
- c) 7 decyzji zmieniające zatwierdzenie,
- d) 3 decyzje wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

W roku 2022 przeprowadzono 7 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- poprawę sposobu żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,

- dokumentację właściwej jakości wody zgodnie z określoną w procedurze częstotliwością,
- weryfikację dokumentacji systemu HACCP w zakresie postępowania w przypadku uzyskania niezadowolających wyników badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych.

Ocena sposobu żywienia

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

W roku 2022 badaniami teoretycznymi sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego objęto 3 obiekty prowadzące działalność w zakresie pełnej produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu, tj.: 3 przedszkola.

Na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych obliczono korzystając z programu komputerowego WIKT 4.2.000, w którym bazę danych stanowią dane z „Tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw”, a zalecane normy żywienia (zalecane spożycie) opracowane są pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2020).

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

- jednego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej wynikającej z zaniżonej podaży tłuszczu oraz zaniżonej wartości odżywczej spowodowanej niedoborem witaminy C, żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem mleka i jego przetworów, warzyw i owoców bogatych w witaminę C, pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb. Tłuszcz jest ważnym składnikiem układu nerwowego, w tym mózgowia stanowiąc około 50–60% jego masy. Kwasy tłuszczowe są najbardziej kluczowymi składnikami tego narządu. Ponadto niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, jako m.in. cząsteczki informacyjne, są włączone w budowę neurotransmiterów oraz molekuł układu odpornościowego. Wzrost mózgu kończy się, w dominującej części, w wieku 5–6 lat, dlatego podaż odpowiednich tłuszczu u dzieci w wieku przedszkolnym jest tak istotna. Znaczącym źródłem tłuszczu, obok olejów roślinnych i tłuszczów zwierzęcych, są mleko i przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin oleistych, ich niedobór wpłynął na zaniżoną wartość energetyczną.
- W dwóch kolejnych przedszkolach było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia wynikającej z zaniżonej wartości energetycznej z powodu zaniżonej podaży tłuszczu oraz zaniżonej wartości odżywczej spowodowanej niedoborem żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach, nie mniej jednak w analizowanej dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości owoców i warzyw, będących źródłem witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa,

serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb. Znaczącym źródłem tłuszczu, obok olejów roślinnych i tłuszczów zwierzęcych, są mleko i przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin oleistych, ich niedobór wpłynął na zaniżoną wartość energetyczną.

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

- 17 stołówkach szkolnych, w tym w 7 zakładach w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 34 stołówkach przedszkolnych, w tym w 17 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,
- Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:
- stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka,
- urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych,
- atrakcyjności pod względem barw, smaków i konsystencji,
- uwzględnienia potrawy z ryb co najmniej raz w tygodniu,
- uwzględnienia porcji produktów zbożowych w posiłkach
- Osobom zajmującym się układaniem jadłospisów udzielano instruktażu dot. zasad żywienia dzieci, młodzieży i osób starszych.
- Najczęstszą przyczyną nieprawidłowości było:
- nie podanie co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
- nie podanie pełnowartościowego białka w postaci porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych każdego dnia.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- zwiększenia udziału roślin strączkowych.
- włączenie do diety (jako dodatek do surówek, sałatek i panerek) orzechów, nasion roślin oleistych (np. nasiona słonecznika, pestki dyni, sezam, siemię lniane), które są źródłem witamin, składników mineralnych i zdrowego oleju roślinnego, zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe.
- dokonano również oceny jakościowej żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisu dla diety ogólnej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Sposób żywienia oceniono jako prawidłowy.

Jakość zdrowotna żywności

W 2022 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań 163 próbki.

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania 158 pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano 5 próbek warzyw z grupy: „Warzywa, w tym strączkowe”, pobranych bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

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

RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano 41 powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 29 powiadomień alarmowych, 10 powiadomień informacyjnych, 1 powiadomienie o niezgodności oraz 1 inne powiadomienie. W 41 przesłanych powiadomieniach 3 powiadomienia przesłane przez GLW, PLW i GIS. Ponadto otrzymano 2 pisma przesłane przez PPIS w Lubinie. Przeprowadzono łącznie 105 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 8 adnotacji służbowych.

Powiadomienia alarmowe obejmowały produkty, w których stwierdzono:

a) 10 powiadomień informacyjnych dotyczących:

- obecności bakterii *Salmonella* w 25 g w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. „Majeranek” oraz wykrycia międzynarodowego ogniska *Salmonella* Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder wyprodukowanych przez zakład Ferrero w Belgii,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – haloksyfopu (wynik $0,022 \pm 0,011$ mg/kg) w produkcie pn. „Kasza gryczana prażona Plony Natury á 400g”,
- stwierdzenie akryloamidu w produktach pn. „Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane Vit Morning” oraz produktu pn.: „Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham ekstrudowane Vit Morning”,
- wykrycia alergenów (mleka) w produkcie pn. „Mieszanka orzechów z żurawiną w ciemnej czekoladzie” zw. z zużyciem do produkcji zamiast czekolady gorzkiej czekolady mlecznej (wycofanie z obrotu produktu),
- wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej wykorzystanej do produkcji suplementów diety przez zakłady farmaceutyczne POLPHARMA S.A.,
- wykrycia nieautoryzowanych surowców importowanych przez firmę Kreglinger Europe, tj. Nu-FLOW, Nu-RICE, oraz Nu-MAG, które były używane jako dodatki do żywności, w tym do produkcji suplementu diety pn. „Laktoferyna 100”,
- wykrycia przypadków pęknięć szkła w szklankach utrzymujących temperaturę marki Home Creation oraz marki Crofton Chef 's Collection,
- zafałszowania polegającego na oznakowaniu mogącym wprowadzić w błąd konsumenta w produktach pn. „Syrupy Miodowe” o różnych smakach, konfekcjonowanych do butelek ozdobnych pn. „butelka miodowa choinka”, „butelka miodowa lodowa”, producent SYLIO.

b) 29 powiadomień alarmowych, obejmujących produkty, w których stwierdzono:

- migrację 4,4' diaminodifenyloketanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych - w wyrobie pn. Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition,
- migrację melaminy z kubków plastikowych marki Lässig,
- migrację ołowiu i kadmu w produktach pn. Szklanka „Jungle Summer” 250 ml oraz w zestawie szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych w produktach: pn. „Szczypce do steku 29 cm” oraz z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego

- do kontaktu z żywnością pn.: „Łyżka szumówka” Altom Design,
- nieprawidłowe oznakowanie w języku polskim produktu pn. „Orion-Lentilky czekoladowe drażetki 130g”, oznakowanie w języku polskim określa przedmiotowy produkt jako bezglutenowy podczas gdy na etykiecie w języku czeskim wskazana jest jego obecność,
 - obecność ciała obcego w produkcie pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana,
 - obecność estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w próbce ciastek pn. Unicorn wheels, 220g, marki Aldiva,
 - obecność niezadeklarowanego alergenów – jaj w produkcie pn.: „Herbalife Protein bar Vanilla-almond”,
 - obecność pozostałości pestycydów w produktach: pn. „Fasola biała drobna”, masa netto: 400 g), pn. „Mus jabłko mango banan Kubuś Baby” oraz w próbce pn.: „Kasza jaglana”, masa netto: 400g,
 - obecność *Salmonelli* z grupy 08 w produkcie pn. „Roladki Devolay z kurczaka z nadzieniem o smaku maślano-czosnkowym”, produkt garmażeryjny drobiowy, rozdrobniony z nadzieniem, panierowany, smażony, 500g *Salmonella Enteritidis* w produktach pn.: „Whole egg powder” oraz w 1 z 5 próbek produktu pn. Proszek z całych jaj 100%”, użytego do produkcji wyrobów gotowych, tj. makaronów w wytwórni makaronu „Magyar”,
 - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w próbce produktu pn.: „Rodzynki sułtańskie: masa netto 400g”, w produkcie pn. „Mąka żytnia typ 720” w produkcie pn.: Mąka kukurydziana BIO oraz w produkcie pn. Bio Planet Produkt rolnictwa ekologicznego Mąka kukurydziana EKO Cornflour,
 - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd ($>10000 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn.: Suplement diety Dr. Max „Omega 3 Premium, 90 kapsułek”,
 - przekroczenie NDP kadmu (na poziomie $0,142 \text{ mg/kg} \pm 0,028$) w produkcie mrożonym „Marchewka Mini Hortex”,
 - przekroczenie NDP tlenu etylenu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru, wykorzystywanym do produkcji lodów waniliowych, Häagen-Dazs,
 - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tilmikozyny w mięsie indyczym, pochodzącym z Polski,
 - przekroczenie zawartości Benzo(a)pienu ($9,9 \pm 1,9 \mu\text{g/kg}$) oraz sumy WWA ($63,2 \pm 12,5 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn.: „Szynka tradycyjna z Laskowej”,
 - stwierdzenie fragmentów szkła w produktach firmy Bakalland S.A. niektórych partii batonów marki Vitarella, BA! i YEMGO oraz w produkcie pn.: „Buraczki pasteryzowane wiórki 420 g”,
 - wykrycie tlenu etylenu w sproszkowanych produktach: „Garcinia Cambogia Extract” wykorzystywanego do produkcji wyrobu gotowego pn. „Apteo Herbatka dla odchudzających się” produkcie Garcinia Cambogia Extract wykorzystywanego do produkcji batonów pn.: „Ba!lans Batony Waniliowe Cappuccino” oraz w mieszance pn. „Improver ADDIGERM croissant 2201-00037” wykorzystanej przez MOULINS DE SAINT ARMEL do produkcji wyrobu cukierniczego pn.: „Pain chocolat prépoussé 60 g”,

c) 1 powiadomienie o niezgodności dotyczące:

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – metalaksylu ($0,025 \pm 0,013 \text{ mg/kg}$) w cukinii pochodzącej z Turcji,

d) Inne:

- wykrycie metalowego ciała obcego w wycofywanym z rynku produkcie sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre,

e) ponadto otrzymano pisma PPIS w Lubinie, które dotyczyły:

- obecności *Salmonella spp.* w produkcie pn.: „Kiełbasa surowa Biała wieprzowa w opakowaniu 500g”,
- przekroczenia pozostałości pestycydu chlorfenapyr w produkcie pn. Ogórki szklarniowe luz, odmiana Grummel, kraj pochodzenia Polska).

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

W roku 2022 nie prowadzono działań w ramach systemu RAPEX.

Wnioski o interwencje

W roku 2022 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 22 prośby o interwencję dotyczące:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, obecności szkodników oraz niewłaściwej jakości środków spożywczych i używanego do smażenia tłuszczu w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków sprzedaży ciast w tymczasowych punktach sprzedaży czy straganach na targowisku miejskim. Nie potwierdzono zgłoszonych nieprawidłowości- w dniu kontroli nie stwierdzono sprzedaży ciast,
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania zasad higieny osobistej przez personel sklepu. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości środków spożywczych w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych oraz przeterminowanej żywności. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości w zakresie przeterminowanej żywności i nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł,
- elektronicznego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,

- pisemnego wniosku o interwencję dot. „stwierdzenia odłamków kości w filetach z piersi kurczaka w opakowaniach jednostkowych producenta”. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta fileta z piersi kurczaka PIW w Kutnie. Przeprowadzona przez PIW w Kutnie kontrola nie wykazała nieprawidłowości,
- przekazane przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej we Wrocławiu wnioski konsumentów dot. brudnych koszyków oraz wózków zakupowych w hipermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 250zł,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości lodów gałkowych w sklepie piekarniczo-cukierniczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości pomidorów malinowych w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. obecności gryzoni w piekarni. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu oraz przeterminowaną żywność osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. przepełnionego kontenera na odpady oraz nieuporządkowanego terenu wokół śmietników przy supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł,
- telefoniczne imienne zgłoszenie dot. niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w supermarkecie tj. przechowywania środków spożywczych w zapleśniałych brudnych chłodniach. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości schabu b/k po zapeklowaniu zakupionego w sklepie mięsnym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta schabu b/k PIW w Wolsztynie. PIW w Wolsztynie uznał wniosek za bezpodstawny,
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności (suplementów diety) w hipermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych oraz obecności szkodników biegających w zakładzie żywienia zbiorowego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości w zakresie niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 400zł,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła

nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 150zł,

- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości ryb-patroszonych karpia w hipermarkecie ze względu na podejrzenie obecności pasożytów. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości mięsa drobiowego w sklepie mięsno-wędliniarskim. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników biegających w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł,
- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. prowadzenia działalności gastronomicznej w nieodpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych w parku trampolin – sprawa pozostawiona do rozpatrzenia na przyszły rok.

Ponadto w roku 2022 rozpatrzono dwa wnioski o interwencję z roku 2021r. dot.:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję przesłanego w formie elektronicznej w 2021r. dot. zorganizowania imprezy okolicznościowej w restauracji nie stosując się do obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Postępowanie wyjaśniające nie potwierdziło nieprawidłowości. (sprawa z zeszłego roku zakończona w roku 2022r.),
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności gryzoni w sklepie zgłoszonego w roku 2021r. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości (sprawa z zeszłego roku zakończona w roku 2022r.).

III. SEKCJA HIGIENY KOMUNALNEJ

1. Kierunki działania

- 1) Prowadzenie nadzoru w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym szczególnie poprzez dokonywanie ocen bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, prowadzenie kontroli oraz wykonywanie badań jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, na pływalniach i basenach kąpielowych.
- 2) Wzmożenie nadzoru sanitarnego nad nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego, w obszarze wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- 3) Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem wymagań określonych w ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	190
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	100
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	9
4.	Liczba wydanych postanowień	39
5.	Liczba wystawionych mandatów	2
6.	Kwota mandatów	100,00

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2022r.

1) Zaopatrzenie w wodę

Monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzono zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r. poz. 2294). Natomiast nadzór nad jakością wody w pływalniach sprawowano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022r. poz. 1230). Wyżej wymienione akt prawne zobowiązują właścicieli/zarządców obiektów do regularnego wykonywania badań wody i przekazywania wyników tych analiz do PPIS w Głogowie. Natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie, w oparciu o własne jak i pozyskiwane od zarządców wyniki badań, prowadzi nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz realizacją obowiązków określonych w przepisach.

W roku 2022 do analiz laboratoryjnych pobrano 110 próbek wody w tym:

- 40 prób wody do spożycia,
- 13 prób z instalacji ciepłej wody użytkowej,
- 28 prób wody na pływalniach,
- 29 prób wody surowej z ujęć wody pitnej w ramach akcji związanej ze śnięciem ryb w Odrze.

Zakwestionowano 11 prób wody, w tym:

- 6 prób wody przeznaczonej do spożycia z uwagi na:
 - zawyżoną mętność,
 - ponadnormatywną zawartość manganu,
 - obecność bakterii grupy coli,
- 2 próby z instalacji ciepłej wody użytkowej z uwagi na przekroczenie liczby bakterii z rodzaju Legionella sp.,
- 3 próby wody basenowej z uwagi na ponadnormatywną zawartość azotanów w brodziku i w wodzie wprowadzanej do brodzika oraz przekroczenie liczby bakterii z rodzaju Legionella sp. w ciepłej wodzie w natryskach damskich.

a) woda do spożycia

W oparciu o wyniki badań własnych i przekazywanych przez dostawców wody PPIS w Głogowie, w sytuacjach pogorszenia jakości wody, prowadził postępowanie administracyjne oraz stwierdzał warunkową przydatność wody do spożycia. Działania te dotyczyły następujących wodociągów:

Wodociąg Energetyki Sp. z o. o. ze stacją uzdatniania wody k/Jakubowa

W sierpniu 2022r. zakwestionowano wyniki badań próbek wody pobranych w stacji uzdatniania wody oraz z punktów na sieci wodociągowej z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu. W zależności od lokalizacji punktu poboru wielkość parametru wahała się w granicach 67 - 86 µg/l w wodzie z SUW; 53 - 79 µg/l na sieci wodociągowej i 51 - 59 µg/l w wodzie u konsumenta.

W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie decyzji dotyczącej poprawy jakości wody oraz wydał komunikat o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. W wyniku podjętych przez Stronę działań naprawczych jakość wody została doprowadzona do wymagań rozporządzenia co zostało udokumentowane prawidłowymi wynikami z badań. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wydał komunikat stwierdzający przydatność wody do spożycia przez ludzi oraz umorzył dalsze postępowanie administracyjne w sprawie poprawy jakości wody.

Wodociąg w Pęcławiu

Analiza wyników badań próbek wody pobranych we wrześniu 2022r. w SUW w Pęcławiu, wykazała obecność bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/100ml wody. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne i wydał komunikat o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Podmiot odpowiedzialny za jakość wody bezzwłocznie wdrożył działania naprawcze, których skuteczność została potwierdzona prawidłowymi wynikami badania wody. W związku z powyższym PPIS w Głogowie umorzył postępowanie administracyjne i wydał komunikat o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Wodociąg w Kromolinie

W czerwcu 2022r. wyniki badań próbki wody pobranej w stacji uzdatniania wody wykazały, że woda nie spełnia wymagań z uwagi na zawyżoną mętność. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Gmina podjęła skuteczne działania doprowadzając wodę do odpowiedniej jakości i przedłożyła prawidłowe wyniki badań laboratoryjnych. W związku z powyższym PPIS w Głogowie umorzył dalsze postępowanie administracyjne.

b) woda na pływalniach

Pływalnia „Chrobry” ul. Rudnowska 17B w Głogowie

Wyniki badań próbek wody pobranych w 2022r. z niecek basenowych i ich systemów cyrkulacji w ramach wewnętrznej jak i urzędowej kontroli jakości wody wykazały przekroczenia następujących parametrów:

- ogólna liczba mikroorganizmów w $36^0 \pm 2C$ po 48h w wodzie wprowadzanej do niecek z systemu cyrkulacji oraz w wodzie z jacuzzi,
- mętność w wodzie wprowadzanej do brodzika i do jacuzzi z systemu cyrkulacji,
- azotany w wodzie z brodzika i w wodzie wprowadzanej do brodzika z systemu cyrkulacji,
- *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej pochodzącej z natrysków w szatni damskiej,
- *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie:
 - wprowadzanej z systemu cyrkulacji do brodzika, jacuzzi i niecki rekreacyjnej,
 - w brodziku

Przekroczenia opisanych wyżej parametrów były podstawą do wszczęcia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie postępowania administracyjnego w sprawie doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

W przypadku wystąpienia bakterii *Pseudomonas aeruginosa* zarządca pływalni w trybie natychmiastowym wyłączał niecki z użytkowania i podejmował działania naprawcze powiadamiając jednocześnie PPIS w Głogowie. Skuteczność przeprowadzonych działań potwierdzana była prawidłowymi wynikami badań wody. Dlatego też PPIS w Głogowie nie prowadził czynności w tym zakresie.

c) ciepła woda użytkowa

Hala Widowiskowo-Sportowa

Wyniki badań prób ciepłej wody pobranych z natrysków w dwóch szatniach dla sportowców, wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej ze względu na obecność bakterii *Legionella sp.* w ilości 1000 jtk/100ml wody nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W związku z powyższym PPIS w Głogowie podjął decyzję o nałożeniu na zarządzającego obowiązków wyłączenia pryszniców z użytkowania z rygorem natychmiastowej wykonalności. Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze obejmujące czyszczenie i dezynfekcję termiczną instalacji oraz przedstawił pozytywne wyniki badań.

Pozostałe obiekty

Wyniki badań próbek wody na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* pobranych w:

- szatniach z natrysków zaplecza piłkarskiego stadionu w Głogowie,
- Zespole Pałacowo-Parkowym w Bądzowie,
- Domu Seniora Willa Dommed w Zaszkwie
- szatni damskiej i męskiej z natrysków na terenie basenów szkolnych przy ul. Andromedy 62 i Gomółki 43

wykazały, że jakość wody w instalacji ciepłej wody użytkowej jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego.

2) Obiekty użyteczności publicznej

Ustęp publiczny przy ul. Saturna w Głogowie

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej pomieszczeń ustępu stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny, tj.:

- w części męskiej ustępu - brak spłuczek przy toalecie dla niepełnosprawnych oraz dla osób z kartą zdrowia (zarządca wyłączył te toalety z użytkowania),
- w części damskiej ustępu - skorodowane baterie umywalkowe.

W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-technicznego urządzeń sanitarnych. Zarządca obiektu podjął natychmiastowe działania, w wyniku których ww. nieprawidłowości zostały usunięte. Wobec powyższego PPIS w Głogowie umorzył dalsze postępowanie administracyjne.

Zakład Karny w Głogowie

Kontrola sanitarna przeprowadzona w Zakładzie Karnym wykazała niewłaściwy stan sanitarno-techniczny toalet w jednym z pawilonów dla osób osadzonych. W związku z powyższym PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne skutkujące wydaniem decyzji z terminem wykonania zaleceń do dnia 31.12.2023r.

Dom Pomocy Społecznej „Magnolia” przy ul. Neptuna 22/24 w Głogowie

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej pomieszczeń Domu Pomocy Społecznej „Magnolia” niewłaściwy stan sanitarno-techniczny kabin prysznicowych w kilku łazienkach przy pokojach na II i IV piętrze budynku, które zostały wyłączone z użytkowania. Wobec powyższego PPIS w Głogowie wszczął postępowanie administracyjne wydając decyzję z terminem wykonania zaleceń do dnia 31.12.2024r. Tak odległy termin wykonania zaleceń decyzji podyktowany jest dużym zakresem robót budowlanych mających na celu poprawę stanu technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych. Ponadto planowane prace remontowe wymagają przygotowania odpowiedniej dokumentacji oraz pozyskania znacznych środków finansowych.

IV. SEKCJA HIGIENY PRACY

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolno – represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	107
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	14
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	6
4.	Liczba wydanych postanowień	2
5.	Liczba wystawionych mandatów	0
6.	Kwota mandatów	0

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2022 roku.

- 1) Przeprowadzono ogółem **107** kontroli, w tym:
 - a) **97** kontroli z zakresu nadzoru bieżącego w **86** zakładach pracy,
 - b) **9** postępowań wyjaśniających w sprawach chorób zawodowych,
 - c) **1** kontrolę w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.
- 2) Wydano ogółem **20** decyzji, w tym:
 - a) **8** decyzji w sprawach chorób zawodowych,
 - b) **6** decyzji płatniczych za negatywne kontrole sanitarne,
 - c) **6** decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień dotyczących

przekroczenia normatywów higienicznych stężeń czynników szkodliwych (Pb, AS) na stanowiskach pracy w dwóch zakładach,
przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
dokonania weryfikacji karty charakterystyki produktu biobójczego oraz zamieszczenia w reklamie tego produktu informacji o zachowaniu środków ostrożności podczas stosowania, zgodnie z etykietą.
W 2022 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowały się **342** zakłady pracy, zatrudniające ogółem **12267** pracowników.

W warunkach przekroczenia normatywów higienicznych pracowało **1365 osób** (raz liczonych) w **10 zakładach pracy**, w tym:

- a) **834** osób w 4 zakładach w przekroczeniu NDS czynników chemicznych,
- b) **308** osób w 1 zakładzie w przekroczeniu NDS pyłów,
- c) **758** osób w 7 zakładach w przekroczeniu NDN hałasu,
- d) **307** osób w 1 zakładzie w przekroczeniu wskaźnika WBGT dla mikroklimatu gorącego,
- e) **378** osób w 1 zakładzie w przekroczeniu promieniowania optycznego (podczerwone).

Podczas kontroli w roku sprawozdawczym stwierdzono przekroczenie normatywów higienicznych czynników chemicznych (As, Pb) w 2 zakładach.

Wydano 4 decyzje nakazujące poprawę warunków pracy poprzez obniżenie poziomu stężeń ołowiu i arsenu w środowisku pracy (12 punktów nakazów).

W wyniku kontroli sprawdzających w 2 zakładach stwierdzono poprawę warunków pracy ogółem dla 60 pracowników w zakresie narażenia na As, Cu oraz pyły –frakcja wdychalna.

Poprawę uzyskano poprzez działania techniczne, takie jak:

- budowa nowej instalacji nadmuchu powietrza wentylacyjnego do pomieszczeń, w których przebywają pracownicy,
- modernizacja instalacji odsiarczająco-odpylającej gazów wentylacyjnych rejonu spustu, zhermetyzowanie układ rynien zalewowych żużla z pieca zawieszinowego do pieca elektrycznego,
- nowa instalacja lokalnej wentylacji nad kadzi i gardzieli pieców konwertorowych, co znacznie ograniczyło emisję niezorganizowaną pyłów do środowiska pracy w hali metalurgicznej.

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

W 2022 r. nadzorem objęto następujące podmioty w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin: 6 producentów, 1 formulatora, 45 dystrybutorów, 107 stosujących.

Ogółem przeprowadzono **43** kontrole, w tym:

- **16** kontroli w zakładach stosujących niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne oceniając warunki stosowania chemikaliów, w tym: detergentów, prekursorów narkotyków, produktów biobójczych,
- **1** kontrola dotyczyła Bilansu za 2021r. produkowanego w HMG kwasu siarkowego prekursora narkotyków kategorii 3,
- w związku z wytycznymi GIS wykonano **1** kontrolę tematyczną u formulatora, oceniając warunki przechowywania cementu, zawierającego w składzie substancję rakotwórczą Cr (VI),
- w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono **12** kontroli w zakresie udostępniania na rynku przez dystrybutorów oraz **1** kontrolę u producenta produktu przeznaczonego do dezynfekcji wody basenowej. W wyniku kontroli stwierdzono: brak w sprzedaży internetowej wymaganych sformułowań w treści reklamy produktu oraz niezgodną z obowiązującymi przepisami

kartę charakterystyki. Wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości z terminem realizacji w 2023r.

W ramach nadzoru nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami wykonano 12 kontroli, w tym 2 interwencyjne dotyczące działań systemu RAPEX.

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

W 2022 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy znajdowały się 34 zakłady pracy, zatrudniające w narażeniu lub w kontakcie na czynniki rakotwórcze 3053 osoby, co stanowi około 25 % ogólnej liczby zatrudnionych objętych nadzorem.

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

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

Przeprowadzono 8 kontroli z zakresu czynników rakotwórczych:

- w 3 zakładach, których specyfika działalności stanowi źródło narażenia na *pyły drewna-frakcja wdychalna* (produkcja wyrobów drewnianych wykorzystywanych w architekturze ogrodowej, produkcja mebli z płyt laminowanych, usługi w zakresie cięcia/przycinania na wymiar takich materiałów, jak: płyty laminowane, sklejki, płyty OSB, błaty drewniane),
- w zakładzie zajmującym się usuwaniem wyrobów zawierających *azbest* - podczas rozbiórki płyt azbestowo-kauczukowych stanowiących izolację termiczną nieczynnego przewodu spalinowego wewnątrz komina na terenie "Huty Miedzi Głogów",
- w zakładzie zajmującym się budową i remontem dróg, na stanowiskach obsługi maszyny do rozścielania masy asfaltowej, gdzie występuje narażenie na działanie czynnika rakotwórczego - *benzo(a)pirenu*,
- w 3 zakładach prowadzących działalność na terenie Huty Miedzi „Głogów”, gdzie w środowisku pracy występuje narażenie na rakotwórcze związki *arsenu, niklu i kadmu* powstające w wyniku procesu pirometalurgii miedzi.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

6. Działalność w zakresie chorób zawodowych.

Ogółem w 2022 r. wydano 8 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym:

a) 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, tj.:

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

1 przypadek „*przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią*” – pozycja 15.3 wykazu chorób zawodowych.

Od ww. decyzji nie wniesiono odwołania.

b) 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj:

1 przypadek „*choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego: przewlekłe popromienne zapalenie skóry*” - pozycja 16.3 wykazu chorób zawodowych,

1 przypadek „*choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego: ostra choroba popromienna o charakterze zmian zapalnych lub zapalno-martwiczych skóry i tkanki podskórnej*” - pozycja 16.2 wykazu chorób zawodowych,

1 przypadek „*choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego: nowotwory wywołane działaniem promieniowania jonizującego z prawdopodobieństwem indukcji przekraczającym 10%*” - pozycja 17.9 wykazu chorób zawodowych,

1 przypadek „*nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: nowotwór nosa i zatok przynosowych*” - pozycja 17.8 wykazu chorób zawodowych,

1 przypadek „*alergiczny nieżyt nosa*” wymienionej w pozycji 12 wykazu chorób zawodowych.

Od wszystkich decyzji wniesiono odwołania (5 odwołań dotyczyło 1 pracownika).

Po rozpatrzeniu odwołań, decyzje zostały utrzymane w mocy przez DPWIS we Wrocławiu.

Ponadto, w 2022r. wydano 2 postanowienia na podstawie art. 123 w zw. art. 36 § 2 *Kodeksu postępowania administracyjnego* w sprawie niezłatwienia sprawy z przyczyn nie leżących po stronie organu.

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

Do Sekcji HP nie wpłynęły wnioski i tym samym w 2022 roku nie rozpatrywano spraw.

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

W 2022r. przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie, co do którego zachodziło uzasadnione podejrzenie, iż wprowadzane są w nim środki zastępcze. Kontrolę przeprowadzono w asyście funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Głogowie.

Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

V. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Kierunki działania

- 1) Nadzorowanie i ocenianie warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych, wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży oraz w żłobkach i w szkołach wyższych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
- 2) Prowadzenie działań zmierzających do zapewnienia sprzyjającego zdrowiu środowiska nauczania, wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży w nadzorowanych placówkach.
- 3) Sprawowanie nadzoru nad zapewnieniem higienicznych warunków procesu nauczania.
- 4) Prowadzenie postępowania administracyjnego w zakresie higieny dzieci i młodzieży.
- 5) Dokonywanie oceny warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.
- 6) Realizowanie zadań w zakresie higieny dzieci i młodzieży związane z nagłą zmianą sytuacji epidemiologicznej w kraju.

2. Działalność kontrolno – represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	82
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	13
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	6
4.	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	-
6.	Kwota mandatów	-

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2022 r.

1) Informacje wstępne

W roku 2022 na terenie powiatu głogowskiego bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 100 placówek oświatowo-wychowawczych. Placówki objęte stałym nadzorem to przede wszystkim przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe a także żłobki i inne placówki (szkoła wyższa, internat, zakład poprawczy).

Mając na celu dążenie do osiągnięcia pożądaných norm zdrowotnych w placówkach oświatowo-wychowawczych i sprzyjającego zdrowiu środowiska nauczania, wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 61 stałych placówek, oraz 7 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono 82 kontrole placówek nauczania, wychowania i wypoczynku. Kontrole przeprowadzano zgodnie z planem, ponadto 18 tych kontroli stanowiły kontrole nadplanowe w związku z wnioskami o wydaniem opinii, 1 kontrola interwencyjna, 4 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków oraz 7 kontroli placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W trakcie przeprowadzanych kontroli oceniany był ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, dostępności

do profilaktycznej opieki medycznej, realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz organizacji dożywiania. Dokonano również oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach oraz procesu nauczania. W przedszkolach sprawdzano stan techniczny zabawek oraz posiadanie znaku bezpiecznej jakości na zabawkach używanych przez dzieci (znak CE), jak również stan techniczny urządzeń na placu zabaw, posiadania certyfikatów na zamontowany sprzęt, czystości piasku oraz zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniem przez zwierzęta i ptaki.

2) Stan sanitarno-techniczny placówek

W czasie przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 6 szkołach podstawowych. W ramach działań pokontrolnych wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje zmierzające do poprawy stanu sanitarno-technicznego dotyczące, m.in:

- Szkoła Podstawowa w Wilkowie – zapewnienia w dobrym stanie sanitarno-technicznym pomieszczenia do przebierania się przed zajęciami wychowania fizycznego i toalety w oddziale przedszkolnym,
- Szkoła Podstawowa Nr 3 w Głogowie -zapewnienia równej bez pęknięć i ubytków oraz bezpiecznej nawierzchni boiska do koszykówki i bieżni,
- Szkoła Podstawowa Nr 6 w Głogowie - zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia elektrycznego o parametrach zgodnych z Polską Normą PN-EN 12464-1 „Światło i oświetlenie-Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach” w salach lekcyjnych,
- Szkoła Podstawowa Nr 8 w Głogowie - zapewnienia równej i bezpiecznej nawierzchni boisk i w dobrym stanie technicznym oświetlenia na korytarzach, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych uczniów,
- Szkoła Podstawowa Nr 9 w Głogowie- zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia elektrycznego o parametrach zgodnych z Polską Normą PN-EN 12464-1 „Światło i oświetlenie-Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach” w salach lekcyjnych, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnotechnicznego wykładzin podłogowych w 3 salach lekcyjnych odnowienia powłok malarskich w gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.
- Szkoła Podstawowa Nr 10 w Głogowie - doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych uczniów.

W Szkole Podstawowej w Wilkowie i Szkole Podstawowej Nr 6 w Głogowie nieprawidłowości zostały już w całości usunięte i zakończono postępowanie. Ponadto w Szkole Podstawowej Nr 8 i 10 w Głogowie większość obowiązków także została wykonana w nakazanych terminach.

W dalszym ciągu prowadzone jest postępowanie w Szkole Podstawowej Nr 2 w Głogowie, Budynek przy ul. Sikorskiego dotyczące zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w sali gimnastycznej. Postępowanie to prowadzone jest od 2015 r. i wielokrotnie było już przedłużane. Zwrócono się do PPIS w Głogowie o ponowną prolongatę tej decyzji z uwagi na ograniczone możliwości finansowe Gminy Miejskiej Głogów i brakiem możliwości zabezpieczenia środków finansowych dla wykonania zadania zgodnie z opracowaną dokumentacją projektowo-kosztorysową. W związku z powyższym biorąc pod uwagę złożone przez Stronę wyjaśnienia oraz interes społeczny mający na celu umożliwienie dalszej działalności placówki, terminu realizacji obowiązku został przedłużony do 31.12.2024 r.

3) Rozkłady zajęć

W 2022 r. w ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania oceniano rozkłady zajęć lekcyjnych, ponieważ zapewnienie zgodnych z zasadami higieny planów lekcji ma znaczący wpływ na zdolność przyswajania wiedzy, a tym samym efektywność nauki. Zwracano uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, to jest: zajęcia powinny rozpoczynać się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy poszczególnymi dniami nie powinna być większa od 1 godziny oraz różnica godzin lekcyjnych w kolejnych dniach nie powinna być większa od 1 godziny. Istotne jest także to, aby rozkład zajęć lekcyjnych uwzględniał trudności poszczególnych przedmiotów w ciągu dnia. W tym zakresie oceniono 211 rozkładów zajęć w 13 szkołach podstawowych. Nie stwierdzono rozkładów lekcji niezgodnych z przepisami prawnymi i zasadami higieny.

Istotnym elementem dziennego rozkładu lekcji są przerwy międzylekcyjne wpływające pozytywnie na odreagowanie zmęczenia po pracy umysłowej i bezruchu w czasie lekcji. Najbardziej efektywny jest oczywiście wypoczynek czynny oraz pobyt na świeżym powietrzu. Przerwy międzylekcyjne nie powinny być krótsze niż 10 minut, ponieważ taki czas pozwala na odreagowanie po skupieniu w czasie lekcji. Jedna przerwa przeznaczona na śniadanie lub obiad powinna być dłuższa i trwać co najmniej 15 minut.

W skontrolowanych w 2022 r. szkołach przerwy są 10 minutowe i jest przynajmniej jedna dłuższa przerwa w 9 szkołach podstawowych (Nr 6, 7, 8, 11, 14, Szkoła Mistrzostwa Sportowego w Głogowie, w Jaczowie, Brzegu Głogowskim, Nielubi), 2 licach ogólnokształcących („Aslan”, Szkoła Mistrzostwa Sportowego) i 2 zespołach szkół (Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kotli). Natomiast w pozostałych skontrolowanych w tym zakresie szkołach, nieliczne przerwy międzylekcyjne są 5-minutowe i jest co najmniej 1 przerwa 15-minutowa.

We wszystkich szkołach jest możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

4) Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami, wyposażenie placówek dla dzieci i młodzieży powinno posiadać certyfikat potwierdzający zgodność wyrobu z parametrami określonymi w Polskiej Normie lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu. Obowiązek ten nie dotyczy mebli i innych elementów wyposażenia nabytych przed 1997 r. Wymóg zapewnienia certyfikowanego wyposażenia dotyczy w szczególności stolików i krzeseł. Kontrole w ww. zakresie przeprowadzono w 45 placówkach i stwierdzono, że wszystkie placówki posiadają certyfikaty na nowo zakupione wyposażenie. Ponadto placówki te posiadają wyłącznie meble zakupione po 1997 r. W zakresie posiadania przez szkoły i placówki certyfikowanego sprzętu sportowego w roku 2022 r. skontrolowano 32 placówki, które posiadają taki sprzęt, w tym: 14 przedszkoli, 14 szkół podstawowych, 4 zespoły szkół. W wyniku kontroli stwierdzono, że wszystkie szkoły posiadają sprzęt i urządzenia sportowe posiadające certyfikaty (zakupione po 1997 r.) i tylko 1 przedszkole (Przedszkole Publiczne Nr 19 w Głogowie) posiada część urządzeń do zabawy na placu zabaw zakupionych jeszcze przed 1997 r.

Właściwe zorganizowanie stanowisk pracy, z których dzieci i młodzież korzystają przez znaczną część dnia w przedszkolu i szkole, ma duży wpływ na kształtowanie prawidłowej postawy. Niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów sprzyja powstawaniu wad postawy, przeciążenia niektórych mięśni, a w konsekwencji nawet poważnych schorzeń kręgosłupa. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2022 r. w 48 placówkach przeprowadzono ocenę poprawności rozmieszczenia dzieci w przedszkolach i uczniów klas I-III w ławkach i stolikach, zwracając także uwagę na oznakowanie mebli,

odpowiednie ich zestawienie i stan techniczny. Ponadto przeprowadzono pomiary dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii:

- 167 stanowisk w 6 oddziałach w 6 przedszkolach,
- 94 stanowisk w 5 oddziałach w 5 szkołach podstawowych,
- 24 stanowisk w 1 przedszkolu wchodzącym w skład zespołu szkolno- przedszkolnego.

Podczas tych ocen stwierdzono, że dzieci korzystały z mebli dostosowanych do wzrostu.

W pozostałych skontrolowanych placówkach podczas oceny przestrzegania zasad ergonomii stwierdzono, że prowadzona była dokumentacja dotycząca dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. W starszych klasach uczniowie nie mają stałych miejsc pracy, ponieważ dominuje system pracowniany, w którym uczniowie na każde zajęcia przemieszczają się z jednej pracowni do drugiej. W związku z tym, w czasie kontroli sprawdzono tylko czy w salach zajęć zróżnicowano rozmiary mebli edukacyjnych.

5) Zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych

Obowiązek zapewnienia w placówce uczniom miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych wynika z Rozporządzenia MENiS z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1604).

W skontrolowanych szkołach stwierdzono, że 16 szkół podstawowych (Nr 2, 3, 8, 9, 10, 12, 13, 14, Szkoła Mistrzostwa Sportowego, w Jerzmanowej, Jaczowie, Brzegu Głogowskim, Nielubi Wilkowie, Białoleśce, Przedmościu), 2 licea ogólnokształcące („Aslan”, Szkoła Mistrzostwa Sportowego) i 3 zespoły szkół (Zespół Szkół Samochodowych i Budowlanych, Zespół Szkół Przyrodniczych i Branżowych, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Serbach) zapewniają uczniom indywidualne szafki do pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych. W pozostałych skontrolowanych placówkach zapewniano możliwość pozostawiania podręczników i przyborów w wyznaczonych miejscach w salach lekcyjnych.

6) Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Na terenie powiatu profilaktyczną opieką zdrowotną objęci są uczniowie większości szkół. Opiekę medyczną i profilaktyczną sprawują pielęgniarki zatrudnione przez podmioty lecznicze, a pomieszczenia gabinetów udostępniane są przez szkoły. W skontrolowanych placówkach stwierdzono, że 2 szkoły (1 liceum ogólnokształcące, 1 szkoła policealna) nie zapewniają profilaktycznej opieki zdrowotnej uczniom w placówce. Szkoła Podstawowa w Jaczowie (budynek główny) i Szkoła Podstawowa w Wilkowie nie mają gabinetu profilaktyki zdrowotnej i w związku z tym udostępniają pielęgniarkę inne pomieszczenia.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w gabinecie w Szkole Podstawowej Nr 9 w Głogowie jest niewłaściwy stan techniczny pomieszczenia (na ścianach zacieki i ślady po remoncie instalacji elektrycznej i wodnej). Natomiast w pozostałych placówkach gabinety spełniają wymagania higieniczno-sanitarne tj.: pomieszczenia wyposażone są w punkty poboru bieżącej ciepłej i zimnej wody, przy umywalkach ściany wyłożone są materiałami gładkimi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych, podłogi wykonane są z materiałów trwałych, zmywalnych.

Ponadto zgodnie z ustawą z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami (Dz.U. 2019 r. poz. 1078) opieka zdrowotna nad uczniami realizowana w szkole obejmuje profilaktyczną opiekę zdrowotną, promocję zdrowia oraz opiekę stomatologiczną. Opieka stomatologiczna może być realizowana przez lekarza dentystę w miejscu określonym w umowie o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej. Miejszem tym może być gabinet dentystyczny zlokalizowany w szkole, gabinet dentystyczny poza szkołą albo dentobus.

Podczas kontroli ustalono, że 2 skontrolowane szkoły podstawowe nie zapewniają opieki stomatologicznej, tj. Szkoła Podstawowa w Nielubi i Brzegu Głogowskiego. Wszystkie pozostałe placówki organizują opiekę stomatologiczną poza terenem szkoły w ramach podpisanej umowy z lekarzami stomatologami. Tylko w budynku Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Serbach funkcjonuje gabinet stomatologiczny, który obejmuje opieką uczniów tej szkoły.

7) Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W skontrolowanych szkołach w 2022 r. niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne wykorzystuje 9 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące. We wszystkich tych placówkach oceniono realizację wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na: aktualny spis substancji i mieszanin niebezpiecznych, posiadanie kart charakterystyki, właściwe stosowanie chemikaliów, datę ważności, przechowywanie, oznakowanie opakowań niebezpiecznych substancji chemicznych. W większości szkół uczniowie nie przeprowadzają doświadczeń chemicznych, wykonywane są one przez nauczycieli w formie pokazów. W placówkach nieposiadających substancji chemicznych i ich mieszanin w pracowniach chemicznych do realizowania programu nauczania wykorzystuje się prezentacje multimedialne.

8) Żywnienie w szkołach

Bardzo ważnym zagadnieniem mającym wpływ na zdrowie uczniów ich rozwój fizyczny, psychiczny i społeczny, dobre samopoczucie, dobrą dyspozycję do nauki ma racjonalne odżywianie się. Dziecko szkolne powinno spożywać 4-5 posiłków dziennie, a przeciętna długość przerw między posiłkami nie powinna być dłuższa niż 4 godziny. Jest więc oczywiste, iż przebywanie ucznia 5-6 godz. w szkole, udział w zajęciach nadobowiązkowych, wymaga kolejnych posiłków poza śniadaniem przyniesionym z domu. Uczące się dziecko poza codziennym wysiłkiem umysłowym, wydatkuje energię na dużą aktywność fizyczną, przejawiającą się bardzo ruchliwym trybem życia związanym z uprawianiem sportów, gier i zabaw. Okres wzrostu i dojrzewania wymaga szczególnie wysokiego zapotrzebowania na energię, składniki odżywcze i budulcowe zawarte w pożywieniu, umożliwiające organizmowi właściwe funkcjonowanie, rozwój i regenerację.

Na terenie powiatu głogowskiego 6 skontrolowanych placówek ponadpodstawowych nie prowadzi dożywiania uczniów. W pozostałych szkołach prowadzone jest dożywianie w formie ciepłego posiłku.

W toku kontroli stanu sanitarnego szkół uzyskano poniższe dane:

- w 14 szkołach posiłki przygotowywane są na miejscu, a do 6 są przywożone przez firmy cateringowe (Szkoła Podstawowa Nr 13 w Głogowie, w Jerzmanowej, Jaczowie, Brzegu Głogowskim, Białółce, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kotli),
- 2891 uczniów korzysta z dożywiania w szkołach, co stanowi 48,5 % wszystkich uczniów tych szkół,
- 188 uczniów szkół otrzymuje posiłki finansowane, tj. 3,1% uczniów,
- 12 szkół podstawowych i 1 liceum ogólnokształcące wydaje obiady 2-daniowe, z których korzysta 2240 uczniów,
- 8 szkół prowadzi dożywianie w formie ciepłego posiłku jednodaniowego, które spożywa 651 uczniów (Szkoła Podstawowa w Jerzmanowej, Jaczowie, Brzegu Głogowskim, Nielubi, Wilkowie, Białółce, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Serbach i Kotli).

- ponadto w 2 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół wydawane są II śniadania (kanapka i ciepły napój) z których korzysta 153 uczniów (Szkoła Podstawowa w Przedmościu, Wilkowie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kotli),
 - 15 szkół podstawowych i zespół szkół uczestniczy w programie „Program dla szkół”, w ramach którego uczniowie klas I-V otrzymują owoce i warzywa. Program ma na celu kształtowanie nawyków żywieniowych uczniów i zwiększenie spożycia owoców, warzyw, mleka i jego przetworów. Mleko i przetwory mleczne otrzymuje 2325 uczniów, a owoce i warzywa 4936 uczniów.
 - w 8 szkołach na korytarzach ustawie są automaty do sprzedaży napoi i przekąsek.
- Ponadto podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano, że w coraz większej liczbie szkół uczniowie mają zapewniony stały dostęp do wody pitnej. W 11 szkołach podstawowych na terenie Głogowa są to źródła (fontanny) podłączone bezpośrednio do wody wodociągowej. W innych placówkach są to butlowe dystrybutory wody. Ponadto w 10 skontrolowanych przedszkolach dzieci też mają udostępnioną wodę do picia w salach zajęć.

9) Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Aktywność ruchowa (fizyczna) jest niezbędna do prawidłowego rozwoju fizycznego, emocjonalnego, intelektualnego i społecznego dziecka. Zwiększona i systematyczna aktywność ruchowa może łagodzić lub usuwać występowanie wielu czynników chorobotwórczych. Praca fizyczna, uprawianie sportu i turystyki, rekreacja, wychowanie fizyczne, a także wszelka codzienna aktywność ruchowa stają się dziś koniecznością. Dla większości uczniów podstawową formą aktywności fizycznej są lekcje wychowania fizycznego w szkole. W związku z tym tak ważna jest infrastruktura do prowadzenia tych zajęć.

Oceniając szkoły w aspekcie warunków, w których prowadzone są zajęcia wychowania fizycznego stwierdzono, że:

- 1 szkoła podstawowa, 2 licea ogólnokształcące nie posiadają żadnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Szkoła Podstawowa i Liceum Mistrzostwa Sportowego, Liceum „Aslan”),
- 2 szkoły podstawowe posiadają szkolne zespoły sportowe bez boisk (Szkoła Podstawowa w Przedmościu i Jaczowie),
- 12 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące i 6 zespoły szkół mają szkolne zespoły sportowe i boiska (salę gimnastyczną z pomieszczeniami pomocniczymi, tj. przebieralnię, toalety z natryskami, przechowalnię sprzętu sportowego),
- 1 szkoła podstawowa i 1 zespół szkół ponadpodstawowych posiada tylko salę gimnastyczną (Szkoła Podstawowa w Wilkowie, Zespół Szkół Politechnicznych w Głogowie),
- 1 szkoła podstawowa posiada tylko salę gimnastyczną z boiskiem (Szkoła Podstawowa w Nielubi),
- 1 szkoła podstawowa ma zastępczą salę gimnastyczną z boiskiem (Szkoła Podstawowa w Brzegu Głogowskim),
- 2 szkoły podstawowe mają boiska w złym stanie technicznym (Szkoła Podstawowa Nr 3 i 8 w Głogowie),
- 1 zespół szkół ponadpodstawowych wyłączył boisko z użytkowania w związku ze złym stanem technicznym nawierzchni (Zespół Szkół Politechnicznych w Głogowie).
- 2 szkoły podstawowe posiadają baseny (Szkoła Podstawowa Nr 10 i 12 w Głogowie).

Szkoły, które nie posiadają wystarczającej bazy sportowej organizują zajęcia wychowania fizycznego w innych obiektach sportowych poza placówką (basen, stadion, sala gimnastyczna, boiska wiejskie).

Ponadto na terenie powiatu głogowskiego szkoły podstawowe prowadzą zajęcia pływania na basenie, tj.: 9 szkół w Pływalni „Chrobry” w Głogowie, 1 na własnym basenie.

Niezależnie od posiadanej infrastruktury zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są również na korytarzach. Problem ten dotyczy 4 szkół podstawowych (Szkoła Nr 2, 6, 7, 14 w Głogowie). Oceniając stopień korzystania przez uczniów z natrysków stwierdzono, że pomimo posiadanego zaplecza sanitarnego nie są one używane. Przyczyną są zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. Natryski wykorzystywane są czasami po dodatkowych zajęciach sportowych.

10) Działania w zakresie przeciwdziałania rozpowszechnianiu palenia tytoniu w szkołach i placówkach

Problem analizowano każdorazowo przy okazji kontroli w placówkach oświatowo-wychowawczych i nie stwierdzono naruszenia obowiązującego zakazu na terenie obiektów. Ponadto w widocznych miejscach było oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych.

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

W związku z trwaniem pandemii COVID-19 do końca stycznia 2022 r. zgodnie z § 18 ust. 2 a, 2 c rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1604) na wnioski dyrektorów placówek oświatowych wydawano opinie o czasowym zawieszeniu zajęć w szkołach i przedszkolach pojedynczych oddziałów lub całości placówki ze względu na sytuację epidemiologiczną związaną z SARS-CoV-2. Wydano 80 opinii pozytywnych ze względu na zwiększone ryzyko epidemiczne związane z zakażeniem SARS-CoV-2 oraz koniecznością wprowadzenia ograniczeń w celu zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego dzieciom, uczniom i pracownikom (20 przedszkoli, 45 szkół podstawowych, 14 szkół ponadpodstawowych, 1 szkoła muzyczna).

Warunku sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

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

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

Ponadto Ministerstwo Edukacji i Nauki opublikowało „Poradnik bezpiecznego wypoczynku-lato 2022”.

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

Podczas przeprowadzanych kontroli oceniane były m.in.: warunki zakwaterowania, w szczególności zachowanie limitu miejsc; mikroklimat pomieszczeń; zapewnienie dostatecznej ilości urządzeń sanitarnych, w tym dostęp do bieżącej ciepłej wody i środków utrzymania higieny osobistej; stan techniczny mebli i sprzętów, bieżąca czystość miejsc

wypoczynku, posiadanie przez personel aktualnej dokumentacji zdrowotnej, sposób zapewnienia opieki medycznej.

Zimowy wypoczynek

W elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu głogowskiego zgłoszono funkcjonowanie 7 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, tj.:

- 5 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, których organizatorem były: Szkoła Podstawowa Nr 9 w Głogowie (1 turnus), ZHP Hufiec Głogów (2 turnusy), Chrobry Głogów S.A (1 turnus), Fundacja Football Academy Group (1 turnus),
- 2 turnusy wypoczynku w formie wyjazdowej (obozy sportowe), zorganizowane na terenie Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Głogowie (internat).

Letni wypoczynek

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

- 10 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, których organizatorami byli: Szkoła Podstawowa Nr 9 w Głogowie (4 turnusy), ZHP Hufiec Głogów (2 turnus), Szkoła Podstawowa dla Dzieci ze Spektrum Autyzmu w Głogowie (2 turnus), Fundacja Football Academy Group (2 turnus).
- 5 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej (obozy sportowe), zorganizowane w Internacie Szkoły Mistrzostwa Sportowego w Głogowie.

W czasie trwania wypoczynku przeprowadzono 7 kontroli podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

1. Kierunki działania

- 1) Prowadzenie działań związanych z zapobieganiem, zwalczaniem oraz minimalizowaniem skutków COVID-19.
- 2) Inicjowanie, koordynacja i monitorowanie programów edukacyjnych realizowanych w placówkach edukacyjnych, w szczególności dotyczących zagadnień mogących bezpośrednio wpłynąć na rozwój psychiczny dzieci i młodzieży, w tym również odnoszące się do kształtowania prawidłowych nawyków prozdrowotnych.
- 3) Tworzenie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu w tym w mediach społecznościowych, informowanie społeczeństwa o najważniejszych uwarunkowaniach stanu zdrowia, zagrożenia, zasadach i metodach zapobiegania oraz efektach przedsięwzięć prowadzonych przez PIS.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych wizytacji	16
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	-
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	-
4.	Liczba wydanych postanowień	-
5.	Liczba wystawionych mandatów	-
6.	Kwota mandatów	-

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

Konieczność ograniczania kontaktów międzyludzkich, w związku z ogłoszoną na terenie kraju kolejną falą epidemii wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2 uniemożliwiły realizację poszczególnych zadań oraz terminowe przeprowadzenie wizytacji programów realizowanych w przedszkolach, szkołach podstawowych i ponadpodstawowych.

1) W zakresie zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu:

Podjęte działania w celu zmniejszenia rozpowszechniania palenia tytoniu: W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu w maju 2022 roku w jednej głogowskiej szkole ponadpodstawowej przeprowadzono działania antynikotynowe tj.: badania profilaktyczne wśród młodzieży oraz kadry pedagogicznej na wiek i pojemność płuc w stosunku do wieku biologicznego osoby badanej, pogadanki i wystawy tematyczne, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych, konkurs z wiedzy antynikotynowej. Rozdysponowano 60 szt. materiałów antynikotynowych tj. ulotki, komiksy, broszury kodeks walki z rakiem czy miejsca pracy wolne od nikotyny. Działaniami objęto **378 osób**.

W ramach obchodów **Światowego Dnia Rzucania Palenia** na terenie powiatu głogowskiego prowadzono prezentacje multimedialne oraz zajęcia warsztatowe z wykorzystaniem modelu płuc i tablicy edukacyjnej, pogadanki na temat szkodliwego wpływu nikotyny na nasz organizm a także dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Prowadzono także badania profilaktyczne na zawartość CO w wydychanym powietrzu wśród osób palących papierosy. Badaniu poddano uczniów szkoły ponadpodstawowej, nauczycieli i opiekunów. Współorganizowano konkurs z wiedzy na tematy szkodliwego wpływu dymu tytoniowego na organizm młodego człowieka. Działaniami profilaktycznymi objęto **397 osób**.

Program **Bieg po zdrowie** - W roku szkolnym 2021/2022 kontynuowana była realizacja programu profilaktyki palenia tytoniu „Bieg po zdrowie” opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami z Wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. Program skierowany jest do uczniów klas IV (grupa wiekowa 9-10 lat). Główny cel programu to opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Zalecono realizować program w oparciu o materiały w wersji elektronicznej, dostępne na stronie internetowej GIS oraz PSSE w Głogowie. Do programu w powiecie głogowskim przystąpiło 10 szkół podstawowych. Wizytacje programową przeprowadzono w 5 szkołach. Edukacją objęto **566 osób**.

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

Działania profilaktyczne w zakresie HIV/AIDS oraz działania dotyczące środków zastępczych tzw. dopalaczy - kierowane w szczególności do młodzieży szkolnej jak również do obywateli Ukrainy, którzy znaleźli się na terytorium Polski w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa. Do placówek nauczania i wychowania przekazywano informacje w języku ukraińskim w zakresie profilaktyki HIV/AIDS. W związku z przypadającym Dniem Pamięci o zmarłych na AIDS, informację przekazano na stronę internetową PSSE w Głogowie oraz do placówek służby zdrowia. W jednej szkole podstawowej prowadzono pogadankę oraz warsztaty edukacyjne z wykorzystaniem narkogogli. Przeprowadzono 1 wizytację programową. Edukacją objęto **350 osób**.

Na terenie Głogowa do realizacji program „**ARS, czyli jak dbać o miłość?**” w roku szkolnym 2021/2022 wystosowano pismo do **10 obiektów** z informacją o programie. Potwierdzenie uczestnictwa otrzymano z jednej szkoły ponadpodstawowej, w której zaplanowano wizytację programową. Działania programowe w tej szkole nie zostały podjęte z uwagi na sytuację epidemiczną w kraju oraz związaną z tą sytuacją frekwencją młodzieży na zajęciach - zdalne nauczanie, brak możliwości czasowych na dodatkowe zajęcia.

Światowy Dzień Walki z AIDS. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Głogowie prowadził w obiektach nauczania i wychowania powiatu głogowskiego oraz w NZOZ działania informacyjno – edukacyjne nawiązujące do Kampanii „Jedyny taki test” oraz Konferencji „Człowiek żyjący z HIV w rodzinie i społeczeństwie”. Ponadto na terenie jednej ze szkół podstawowych prowadzono warsztaty z wykorzystaniem narkogogli. Działaniami objęto **163 osoby**. Uczniów informowano o funkcjonujących punktach diagnostyczno - konsultacyjnych wykonujących bezpłatnie testy na HIV. W związku z obchodzoną

Światowym Dniem Walki z AIDS do **59 obiektów** nauczania i wychowania oraz NZOZ, Urzędów Gmin przekazano materiały informacyjne dotyczące Kampanii „Jedyny taki test”. Najnowsze informacje otrzymane z WSSE we Wrocławiu na temat Konferencji Krajowego Centrum ds. AIDS oraz Fundacji Res Humanae „Człowiek żyjący z HIV w rodzinie i społeczeństwie” oraz Kampanii „Jedyny taki test” zamieszczono na stronie internetowej Stacji www.gov.pl/web/psse-glogow

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

Podjęte działania w zakresie wspierania rozwoju i zdrowia fizycznego, psychospołecznego oraz zapobiegania najczęstszym problemom zdrowotnym i społecznym dzieci i młodzieży: Program **Trzymaj Formę** skierowany jest do uczniów szkół podstawowych. Głównym celem programu jest zwrócenie uwagi na codzienne zachowania młodzieży w zakresie żywienia, nawodnienia i aktywności fizycznej. Pisma informacyjne o programie wystosowano do **25 obiektów**. Rejestracja przez platformę elektroniczną nie została udostępniona szkołom. XVI edycja programu realizowana była na zasięgu lokalnym. W roku szkolnym 2021/2022 program nie był wizytowany.

Program **Skąd się biorą produkty ekologiczne**. Na terenie powiatu głogowskiego w roku przedszkolnym 2021/2022 realizowana była II edycja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Program kierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat. Drugą grupą odbiorców są rodzice i opiekunowie dzieci. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Do realizacji programu przystąpiło **10 placówek przedszkolnych**. Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane były poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego "Skąd się biorą produkty ekologiczne", jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli. Wizytację programową przeprowadzono w 5 przedszkolach. Edukacją objęto **618 osób**.

W roku szkolnym 2021/2022 program „**Wybierz Życie – Pierwszy Krok**” realizowało **5 szkół ponadpodstawowych**. Celem programu profilaktycznego o zasięgu wojewódzkim jest zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy. Inicjatorem programu jest Fundacja MSD – dla Zdrowia Kobiet. Program skierowany jest do uczniów klas I szkół ponadpodstawowych, a także do rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej. Szkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu online otrzymując certyfikat uczestnictwa. W ramach realizacji programu przeprowadzono 4 wizytacje. Edukacją objęto **1204 osoby**.

Akcja zimowa – styczeń – marzec 2022r. Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Głogowie pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych na temat zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym. Najnowsze informacje dotyczące tematyki zagrożeń zdrowotnych w okresie zimowym zamieszczono na stronie internetowej Stacji.

Światowy Dzień Seniora – wszelkie działania kierowane do osób starszych ukierunkowane były na zachowania zdrowotne seniorów ze szczególnym uwzględnieniem grypy. Działania profilaktyczne prowadzono w **9 placówkach** skupiających seniorów. Edukacją objęto **690 osób**.

Akcja letnia – Bezpieczne wakacje. W ramach akcji letniej pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził: dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych tj.: postępowanie po zawodowej ekspozycji na materiał potencjalnie zakaźny, prowadź zdrowy styl życia i bądź niezależny w ramach kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu!”, zapobieganie zakażeniom HIV i zwalczaniu AIDS w języku polskim i ukraińskim. Ponadto na terenie placówek przedszkolnych mających dyżur w lipcu i sierpniu, prowadził z dziećmi pogadankę na temat zdrowego stylu życia, odżywiania, aktywności fizycznej, higieny osobistej, wykorzystując do tego celu pieczętkę z wizerunkiem wirusa. Pieczętka posiada bezpieczny przebadany dermatologicznie tusz który zawiera aktywny biobójczy składnik przeciwdrobnoustrojowy, szkło fosforano-srebrne, dzięki któremu powierzchnia stempla jest wolna od zarazków. Dzieci w ciągu dnia kilkakrotnie myją ręce wodą i mydłem w ten sposób wirus w postaci pieczętki przed pójściem spać zniknie z rąk dziecka. Dzieciom rozdano również książeczki zakupione w ramach akcji współorganizowanej z Urzędem Miejskim w Głogowie – „Wiem jak pokonać wirusy i bakterie!”. Działaniami edukacyjnymi związanymi z bezpieczeństwem podczas wakacji objęto **652 osoby z 24 obiektów**.

INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE W RAMACH AKCJI PROZDROWOTNYCH

- W związku z konfliktem zbrojnym na terytorium Ukrainy, do obiektów w których przebywają lub są zakwaterowani uchodźcy z Ukrainy, na bieżąco przekazywane były informacje, ulotki w języku ukraińskim. Ulotki tematycznie nawiązują do wstępnej pomocy psychologicznej, najważniejszych zasad bezpiecznego zachowania podczas epidemii koronawirusa, izolacji domowej, w zakresie obowiązujących szczepień w tym szczepień p/covid 19, odry, wytycznych dla osób przygotowujących posiłki, 5 kroków bezpiecznej żywności, 10 zasad zdrowego stylu życia, higieny rąk i rzeczy osobistych, dbania o zdrowie i czystość, zakazu palenia itp. Działaniami objęto **85 obiektów**.

W celu zwiększenia edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia w 2022 roku pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził również działania edukacyjne związane z jednorazowymi akcjami prozdrowotnymi dotyczące:

- **Kampanii#SzczepimySię.** Działania informacyjno – promocyjne takie jak; zamieszczenie na stronie internetowej Stacji informacji dotyczącej promocji szczepień, przesłanie drogą elektroniczną, do placówek służby zdrowia powiatu głogowskiego, materiałów wspierających kampanię Ministerstwa Zdrowia, tworzenie punktów informacyjno – edukacyjnych. Działaniami objęto **15 obiektów** tj.; NZOZ, Głogowski Szpital Powiatowy czy Gminne Ośrodki Zdrowia. W ramach kampanii #SzczepimySię, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wspólnie z Urzędem Miejskim w Głogowie, w marcu przystąpił do działań informacyjno – edukacyjnych wzmacniających poziom wiedzy na temat zdrowego stylu życia oraz sposobów ochrony przed chorobami zakaźnymi przenoszonymi drogą kropelkową. Akcja „**Wiem jak pokonać wirusy i bakterie!**” w ramach kampanii #SzczepimySię to interwencja, która realizowana była w głogowskich szkołach podstawowych w klasach I-III. Była to pilotażowa akcja lokalna opracowana przez pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Głogowie przy współpracy pracownika Wydziału Spraw Społecznych, Dział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego w Głogowie. Działania profilaktyczne prowadzone były w **12 głogowskich szkołach podstawowych**, które wyraziły chęć uczestnictwa w powyższym przedsięwzięciu oraz **8 przedszkolach**. Akcją objęto **1849 osób**.

- **Wybieraj bezpieczną żywność** - Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) rozpoczął kampanię informacyjną „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChooseSafeFood, mającą na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w EU oraz zachęcenia obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kampania skierowana była do przeciętnego konsumenta w wieku 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. PPIS nadzoruje i kreuje działania mające na celu dobro i zdrowie publiczne obywateli. Zadaniem naszym było minimalizowanie skutków zdarzeń niekorzystnie wpływających na życie obywateli m.in. poprzez informowanie, aktywizowanie i edukowanie. W związku z powyższym do **79 placówek nauczania i wychowania** powiatu głogowskiego przesłano prezentacje multimedialne z prośbą o zamieszczenie ich na swoich stronach internetowych i poinformowaniu rodziców o możliwości z ich skorzystania. Edukacją objęto **148 osób**.
- Przeciwdziałanie szerzeniu się choroby zakaźnej **COVID-19** zwiększające świadomość społeczeństwa na temat postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem. Dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych w języku ukraińskim do **40 obiektów** powiatu głogowskiego, wywiady, rozmowy indywidualne. Edukacją objęto **339 osób**.
- W ramach profilaktyki nowotworowej realizowano Projekt Dolnośląskiego Centrum Onkologii, Pulmonologii i Hematologii oraz Samorządu Województwa Dolnośląskiego „**Nowotwór szyjki macicy i jelita grubego**“. Przekazanie materiałów informacyjnych oraz pogadankę prowadzono w 3 obiektach służby zdrowia, działaniami objęto **36 osób**.
- Projekt „**Kręgosłup bez bólu**” – działania informacyjne dotyczące profilaktyki przewlekłych bólów kręgosłupa w ramach Kampanii „Zdrowy kręgosłup” skierowano do pracowników PSSE w Głogowie – **30 osób**. W spotkaniu edukacyjnym online organizowanym przez Lekarzy Medycyny Pracy przy Uniwersyteckim Szpitalu Klicznym we Wrocławiu uczestniczyło **9 osób**.
- **Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach**, działania kierowane do podmiotów leczniczych, placówek nauczania i wychowania oraz zakładów pracy powiatu głogowskiego. Aktualne informacje zamieszczono na stronie internetowej Stacji: www.gov.pl/web/psse-glogow . Działaniami objęto **99 obiektów**.
- **Tydzień Profilaktyki Chorób Zakaźnych** - akcja współorganizowana z Ministerstwem Edukacji i Nauki. Głównym celem akcji było propagowanie korzyści dotyczących profilaktyki zdrowotnej i efektów wczesnego zapobiegania chorobom zakaźnym. Materiały edukacyjne do realizacji akcji przekazane były szkołom przez MEN. Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia do wszystkich placówek nauczania i wychowania powiatu głogowskiego przesłał e-mail z informacją o wsparciu dla szkół i gotowości podjęcia wspólnych działań kampanijnych w zakresie informacyjno – edukacyjnym. Kampanie lokalne przeprowadzono na terenie 4 szkół podstawowych. Wśród uczniów klas I-III prowadzono warsztaty tematyczne, pogadanki połączone z filmem edukacyjnym, prelekcje, prezentacje multimedialne. Działaniami objęto **29 obiektów – 366 osób**. Ponadto na stronie internetowej Stacji: www.gov.pl/web/psse-glogow zamieszczano aktualne informacje z edukacji i profilaktyki zdrowotnej.

VII. SAMODZIELNE STANOWISKO PRACY DS. ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

1. Kierunki działania

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

2. Działalność kontrolna i opiniodawcza

1.	Liczba kontroli	32
2.	Liczba wydawanych decyzji merytorycznych	0
3.	Liczba decyzji płatniczych	37
4.	Liczba postanowień	59
5.	Liczba opinii sanitarnych	32
6.	Liczba uzgodnień	6

Działalność kontrolna i opiniodawcza prowadzona jest w ramach:

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

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

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

W 2022 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydano:

- a) 9 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- b) 35 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 34 opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- c) 6 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym jedną opinię negatywną,
- d) 32 opinie dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym dwie opinie zgłaszające sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania obiektu,
- e) 15 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

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

- 1) W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał negatywną opinię dotyczącą projektu technologicznego pt.: „Zmiana sposobu użytkowania pomieszczeń na lokal gastronomiczny – KEBAB” planowany przy ul. Słodowej 27 w Głogowie. W przedmiotowej dokumentacji projektowano wydzielenie pomieszczeń, które nie spełniały zapisów zawartych w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 1225) oraz rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (t.j. Dz. U. z 2003r., Nr 169, 1650 z późn. zm.). Nieprawidłowości dotyczyły między innymi organizacji węzłów sanitarnych, ponieważ węzeł sanitarny dla personelu nie posiadał pomieszczenia izolującego z umywalką, a drzwi wejściowe projektowano o szerokości 0,8m, natomiast drzwi wejściowe do pomieszczenia higienicznosanitarnego dla klientów o szerokości 0,7m. Stanowiło to naruszenie zapisu § 85 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz § 26 ust. 2, rozdziału 4, załącznika 3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów Bezpieczeństwa i Higieny Pracy. W planowanym lokalu przewidziano zatrudnienie dwóch pracowników dla których na sali konsumenckiej zaprojektowano „szafkę ubraniową”. Treść § 3 ust. 2, rozdziału 1, załącznika 3 ww. rozporządzenia zobowiązuje pracodawcę do zapewnienia pracownikom warunków do higienicznego przechowywania odzieży własnej, roboczej i ochronnej, natomiast § 6, rozdziału 2, załącznika 3 tego samego rozporządzenia stanowi, iż szatnie powinny być urządzone w oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach. Przystosowanie przedmiotowego lokalu pod potrzeby gastronomii obejmowało również organizację wymiany powietrza, która powinna zapewniać odpowiednią jakość środowiska wewnętrznego,

w tym wielkość wymiany powietrza, jego czystość, temperaturę, wilgotność względną, prędkość ruchu w pomieszczeniu, w myśl § 147 ust. 1 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. Nie stanowiąc jednocześnie uciążliwości dla pozostałych użytkowników budynku w szczególności z uwagi na fakt, że na kolejnych kondygnacjach budynku zlokalizowane były lokale mieszkalne. W przedłożonej do uzgodnienia dokumentacji zaprojektowano odciąg miejscowy zainstalowany nad urządzeniami do obróbki termicznej odprowadzający powietrze odrębnym przewodem ponad dach budynku. Natomiast wentylację ogólną zaprojektowano poprzez wywiew powietrza z sali konsumenckiej z otwartą kuchnią i bufetem wentylatorami zainstalowanymi w otworach zlokalizowanych na szczytowych ścianach budynku. Co jest niezgodne z treścią § 152 ust. 9 pkt. 1 ww. rozporządzenia tj.: dopuszcza się sytuowanie wyrzutni powietrza na ścianie budynku, pod warunkiem że powietrze wywiewane nie zawiera uciążliwych zapachów. Natomiast nawiew świeżego powietrza zaprojektowano poprzez nawiewniki podokienne oraz otwory zlokalizowane 25 cm nad posadzką. Ponadto zaprojektowano jednakową ilość wywiewanego powietrza z pomieszczenia obróbki wstępnej, magazynu oraz węzłów sanitarnych pomimo, iż ich kubatury znacznie się różniły.

- 2) W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał dwie opinie sanitarne zgłaszające sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania obiektu.

Jedna z nich dotyczyła budynku Przedszkola Publicznego nr 6 w Głogowie przy ul. G. Morcinka 6, w którym prowadzono prace budowlane polegające na przebudowie pomieszczeń kuchennych. Prace budowlane obejmowały segment kuchenny znajdujący się w wydzielonej części przedszkola, rozłożony na trzech kondygnacjach (piwnica, parter i I piętro), dostępny niezależnym wejściem z zewnątrz, posiadający odrębną klatkę schodową oraz dwa dźwigi towarowe. Po otrzymaniu zawiadomienia dotyczącego zakończenia prac budowlanych polegających na przebudowie przedmiotowych pomieszczeń przedstawiciel PPIS w Głogowie przeprowadził kontrolę sanitarną podczas której stwierdzono, iż prace budowlane ujęte w decyzji pozwolenia na budowę nadal trwają, a pełnomocnik inwestora nie potrafił określić terminu ich zakończenia. Podczas kontroli nie przedstawiono oświadczenia kierownika budowy o zakończeniu prac budowlanych oraz protokołów badań i sprawdzeń przyłączy i instalacji, zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z jego przeznaczeniem.

Druga opinia dotyczyła zadania inwestycyjnego polegającego na zmianie sposobu użytkowania budynku o funkcji magazynowej z przeznaczeniem na działalność usługową w zakresie wyrobu dań garmażeryjnych i kanapek (bez konsumpcji na miejscu), przyul. Akacyjnej 8 w Głogowie. W celu przystosowania obiektu pod potrzeby planowanej działalności wydzielono pomieszczenie obróbki wstępnej, pomieszczenia higienicznosanitarne dla personelu, dwie chłodnie oraz pomieszczenie produkcyjne. W przedmiotowym pomieszczeniu wydzielono stanowisko mycia sprzętu kuchennego, obróbki mięsa, mycia rąk, zapewniono powierzchnię roboczą oraz ustawiono urządzenia do obróbki termicznej (piec konwekcyjny, kuchenka gazowa i taboret gazowy). Nad urządzeniami do obróbki termicznej zamontowano dwa odciągi miejscowe, odprowadzające powietrze z nad tych urządzeń, odrębnymi przewodami ponad dach budynku. Podczas kontroli, przeprowadzonej na wniosek

inwestora, stwierdzono brak przedsionka izolacyjnego w węźle sanitarnym (wyjście z pomieszczenia, w którym zainstalowana była umywalka i muszla ustępowa prowadziło bezpośrednio do pomieszczenia produkcyjnego) oraz nieprawidłowy rozmiar drzwi prowadzących do tego pomieszczenia. Było to niezgodne z przedstawioną dokumentacją techniczną oraz treścią § 85 ust. 2 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2002r., poz. 1225), który stanowi że w ustępach ogólnodostępnych należy stosować: przedsionki oddzielone ścianami pełnymi na całą wysokość pomieszczenia, w których mogą być instalowane tylko umywalki, drzwi o szerokości co najmniej 0,9 m oraz drzwi do kabin ustępowych otwierane na zewnątrz, o szerokości co najmniej 0,8 m. Ponadto pkt 3 rozdziału I załącznika II rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13. t. 34, str. 319) stanowi, że ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.

- 3) Istotnym, dla mieszkańców powiatu głogowskiego i nie tylko, przedsięwzięciem była budowa zespołu hal produkcyjno-magazynowo-usługowych wraz z infrastrukturą towarzyszącą oraz zapleczem socjolno-biurowym w Głogowie przy ul. Strefowej. Dopuszczony do użytkowania obiekt stanowi centrum magazynowo-dystrybucyjne i jest kolejnym miejscem oferującym znaczną ilość miejsc pracy. W części magazynowej jest to budynek jednokondygnacyjny, natomiast zaplecze socjalno-biurowe zlokalizowane jest w dwukondygnacyjnym budynku funkcjonalnie połączonym z częścią magazynową. Również w obrębie powierzchni magazynowej wydzielono niewielki zespół pomieszczeń higienicznosanitarnych oraz biurowych.

VIII. Laboratorium Badań Mikrobiologicznych

1. Kierunki działania

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

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

- badań materiału biologicznego,
- ocenę skuteczności procesu sterylizacji.

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

W dniu 23 lutego 2022 roku został przeprowadzony przez Polskie Centrum Akredytacji audit w Laboratorium Badań Mikrobiologicznym. W raporcie z oceny PCA stwierdziło, że Laboratorium Badań Mikrobiologicznych spełnia wymagania akredytacyjne i posiada kompetencje techniczne w obszarze badań ujętych w Zakresie Akredytacji Nr AB 625.

2. Działalność kontrolno – represyjna

Laboratorium Badań Mikrobiologicznych				
2022 r.	Liczba badań	Oznaczenia		
		chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne
Badania z nadzoru	734	-	-	1595
Badania w ramach działalności pozastatutowej	3631	-	-	6386

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego w 2022 r.

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

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

W Laboratorium Badań Mikrobiologicznych wykonywane są:

- 1) badania kału w kierunku nosicielstwa pałeczek Salmonella i Shigella u pracowników branżowych, osób chorych, osób z nadzoru epidemiologicznego-ozdrowieńców, nosicieli i osób ze styczności.
- 2) badania kału w kierunku obecności antygenów Rotawirusów i Adenowirusów,
- 3) badania kału w kierunku tlenowo rosnącej chorobotwórczej flory jelitowej: Rotawirusy, Adenowirusy, Yersinia, enteropatogenne Escherichia coli.
- 4) badania skuteczności procesów sterylizacji.

Oferta badań kierowana jest do:

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