

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Wielkopolskim

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISKIEGO
ZA 2024 ROK**



Grodzisk Wielkopolski – luty 2025

SPIS TREŚCI

	Wstęp	4
1.	Sytuacja demograficzna	5
2	Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka	5
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.1.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	5
2.1.2.	Kąpieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	7
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie, kosmetyczne odnowy biologicznej)	7
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	8
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	9
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	9
2.1.8.	Interwencje	9
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	10
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	11
3.	Obiekty żywnościowo-żywnieniowe	13
3.1.	Kontrole weekendowe	15
3.2.	Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe.	16
3.3.	Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF	18
3.4.	Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze	19
3.5.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	29
3.6	Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety	30
3.7.	Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością	31
3.8.	Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	31
4.	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	33
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	33

4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	34
4.3.	Nadzór nad kosmetykami	34
4.4.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	35
4.5.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	36
4.6.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	37
4.7.	Czynniki biologiczne	37
4.8.	Choroby zawodowe	38
4.9.	Promocja zdrowia w zakładach	39
5.	Obiekty nauczania i wychowania	40
5.1.	Stan sanitarno – higieniczny placówek	40
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	41
5.3.	Badania problemowe	43
5.4.	Wypoczynek	45
6.	Sytuacja epidemiologiczna	47
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	47
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	49
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	49
6.4.	Choroby odzwierzęce	50
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	50
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	53
7.	Działalność oświatowo-promocyjna	54
7.1.	Interwencje programowe	54
7.2.	Interwencje nieprogramowe	61
7.3.	Przekazywanie informacji do mediów	69
7.4.	Podsumowanie	69
8.	Działalność opiniodawczo - nadzorowa	70
9.	Wnioski końcowe	73

WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim (PPIS) wraz z Powiatową Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną (PSSE) realizował zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) oraz przepisach prawa normujących kompetencje Inspekcji Sanitarnej.

Celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim było promowanie zdrowego stylu życia, czuwanie nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej.

Realizując swoje obowiązki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolski w 2024 roku współpracował ze Starostą Grodziskim, Burmistrzami i Wójtami gmin w powiecie grodziskim oraz Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektoratem Weterynaryjnym, Państwowym Inspektoratem Nadzoru Budowlanego, Nadleśnictwem Grodzisk, Komendą Powiatową Państwowej Straży w Grodzisku Wielkopolskim. Prowadzono również współpracę z placówkami służby zdrowia powiatu grodziskiego oraz z lokalną prasą.

1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,7 km² w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2024r. wynosi 50163. Znaczna część mieszkańców (31354) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	50163	18809	31354

* wg stanu na dzień 31.12.2024r.

2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

2.1. Obiekty komunalne

2.1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

Ludność miasta Grodzisk Wlkp. zaopatruje się w wodę z wodociągu miejskiego przy ul. Mikołajczyka (jest to wodociąg raportowany do UE).

W wodę nadającą się do spożycia zaopatrywani są również mieszkańcy miasta Rakoniewice (z wodociągu miejskiego raportowanego do UE) oraz mieszkańcy miasta Wielichowo, którzy zaopatrywani są z wodociągu wiejskiego Wielichowo Wieś ul. Borek.

W okresie sprawozdawczym jakość wody w 2 próbkach wodociągu miejskiego Grodzisk Wlkp. okresowo budziła zastrzeżenia pod względem fizyko-chemicznym. Były to próby pobrane w ramach kontroli wewnętrznej administratora wodociągu, próby pobrane w tym samym czasie w ramach kontroli urzędowej z innych punktów tego wodociągu nie były kwestionowane. Po działaniach naprawczych ponowny pobór prób kwestionowanych nie wykazał przekroczeń.

W ocenie końcowej jakość wody z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2023.

Podobnie jak w latach poprzednich stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń .

Liczba urządzeń w stosunku do 2023r. nie uległa zmianie.

2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 14 wodociągów wiejskich

W okresie sprawozdawczym jakość wody w 5 próbkach okresowo budziła zastrzeżenia pod względem mikrobiologicznym. Były to próby pobrane w ramach kontroli urzędowej (1 próbka) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (4 próbki) z różnych wodociągów (Maksymilianowo, Jabłonna, Januszewice, Kubaczyn), próby pobrane w tym samym czasie z innych punktów tych wodociągów nie były kwestionowane. Po działaniach naprawczych ponowny pobór prób kwestionowanych nie wykazał przekroczeń.

W ocenie końcowej jakość wody z wyżej wymienionych wodociągów nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2023.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Liczba urządzeń w stosunku do 2023r. nie uległa zmianie.

W okresie sprawozdawczym wodociąg wiejski Czarna Wieś był wyłączony z eksploatacji od 14.03.2024r. do 30.10.2024r. w związku z pracami modernizacyjnymi dot. odwiertu nowej studni z obudową naziemną kompozytową, uzbrojeniu studni Nr 1 w obudowę naziemną kompozytową, budowy zbiornika wody uzdatnionej, budowy pompowni II stopnia oraz przebudowy rurociągów i armatury wewnątrz stacji uzdatniania wody. W okresie wyłączenia stacji do odbiorców wody dostarczana była woda rurociągiem przesyłowym z SUW Kąkolewo z wodą przydatną do spożycia.

Gmina Grodzisk Wlkp. Granowo, Kamieniec, Rakoniewice i Wielichowo zwodociągowane są w 100 %.

Ocenę stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody dokonano na podstawie przeprowadzonych kontroli oraz analiz fizyko – chemicznych i bakteriologicznych wody.

W roku 2024 pobrano 100 prób wody w ramach kontroli urzędowej i 113 prób w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 4 próby w kierunku bakterii Legionella.

2.1.2. Kąpieliska i baseny

Zgodnie z ustawą Prawo wodne która wprowadziła zmiany w sposobie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do PPIS w Grodzisku Wielkopolskim nie wpłynął żaden projekt uchwały zatwierdzający wykaz kąpielisk ani miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli na terenie powiatu grodziskiego.

W roku 2024 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdował się 1 basen – pływalnia kryta czynna cały rok.

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016), Zarządzający pływalnią dokonuje oceny spełnienia wymagań dotyczących jakości wody poprzez systematyczne i udokumentowane badania jakości wody, prowadzonych zgodnie z harmonogramem ustalonym z państwowym inspektorem sanitarnym oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii.

W okresie sprawozdawczym jednorazowo w miesiącu styczniu stwierdzono przekroczenie chloroformu w nieckach basenowych oraz ogólną liczbę mikroorganizmów w 36°C, mętności, chloru związanego oraz bakterii z rodzaju Legionella sp. w wodzie wprowadzanej do jazuzzi z systemu cyrkulacji. Po przeprowadzeniu działań naprawczych ponowny pobór prób nie wykazał przekroczeń. Ponadto, jakość wody okresowo budziła zastrzeżenia z uwagi na przekroczenia chloru wolnego i związanego, odczynu oraz mętności. Przekroczenia w/w parametrów nie stanowią zagrożenia dla osób kąpiących się, jednakże wskazują na potrzebę wyregulowania parametrów uzdatniania wody. Po dokonano diagnostyki technologii basenowej wraz z naprawą pomp dozujących i sond pH, chloru i redoxu jakość wody uległa poprawie.

Ocena końcowa jakości wody spełnia wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

Stan sanitarno – techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń bez zmian w stosunku do roku 2023.

2.1.3. Ustępy publiczne

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 1 stały ustęp publiczny w Rakoniewicach oraz 5 tymczasowych kabin ustępowych w Grodzisku Wlkp.

2.1.4. Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług (fryzjerskie , kosmetyczne ,tatażu, odnowy biologicznej, solarium)

Stałym nadzorem objętych jest 40 zakładów fryzjerskich i 12 innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług, 1 zakład tatażu oraz 5 zakładów odnowy biologicznej. Ogółem wykonano 11 kontroli w zakładach fryzjerskich i 12 kontroli w pozostałych zakładach. Stan sanitarny i techniczny obiektów w tej grupie nie budził zastrzeżeń. Ponadto, zalecono w 5 obiektach opracować i wdrożyć procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym

oraz procedurę prania bielizny brudnej i odzieży ochronnej które zostały w całości wykonane w nakazanym terminie.

We wszystkich zakładach dezynfekcja prowadzona jest w sposób prawidłowy. W czasie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób przechowywania narzędzi fryzjerskich, ich dezynfekcję, terminy ważności środków dezynfekcyjnych i postępowanie z bielizną brudną i odzieżą ochronną. W kontrolowanych zakładach stosowano bieliznę jednorazowego i wielokrotnego użytku. Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

2.1.5. Zakłady kosmetyczne.

W ewidencji działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim zarejestrowanych jest 38 zakładów kosmetycznych. Przeprowadzono kontrole w 24 obiektach. Żaden nie budził zastrzeżeń pod względem sanitarnym i technicznym. Jedną z ważniejszych regulacji przy świadczeniu tego rodzaju usług jest art. 16 Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, który stanowi, że osoby inne niż udzielające świadczeń zdrowotnych podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, są zobowiązane do wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Procedury powinny regulować sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji, sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń. Do zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek używa się jednorazowych narzędzi lub narzędzi wielokrotnego użytku wysterylizowanych w autoklawach. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresach postępowania z odpadami niebezpiecznymi oraz prowadzonej sterylizacji. Zalecono w 7 obiektach posiadać do wglądu dokumenty potwierdzające przekazywanie brudnej bielizny i odzieży ochronnej do pralni, dokonać przeglądu wentylacji i klimatyzacji, opracować i wdrożyć procedury: zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym, postępowania z bielizną brudną i procedurę mycia i sprzątania pomieszczeń. W/w zalecenia zostały w całości wykonane w nakazanym terminie.

Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

2.1.6. Obiekty hotelarskie

W ewidencji PSSE w Grodzisku Wielkopolskim znajdują się 2 obiekty hotelarskie, 2 motele, 1 pole biwakowe, 7 obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (w tym obiekty agroturystyki). W ramach nadzoru nad obiektami hotelarskimi kontrolowane są zagadnienia z zakresu :

- jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- jakości ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp
- zaopatrzenia w bieżącą wodę ciepłą i zimną,
- gospodarki ściekami i odpadami,
- postępowania z brudną i czystą bielizną,
- procedur utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne,
- warunków eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji,
- stanu sanitarno-higienicznego, technicznego oraz infrastrukturę terenów przeznaczonych pod pola namiotowe i wokół budynków.

Stan sanitarno – techniczny w obiektach nie budził zastrzeżeń. Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień.

2.1.7. Dworce i stacje kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 3 Stacje PKP. W roku 2024 nie zostały zaplanowane do kontroli.

2.1.8. Interwencje

W 2024 r. wpłynęło 5 interwencji dotyczących:

- Nieprawidłowych warunków zamieszkania w lokalu w Konojadzie przy ul. Kościelnej. Przeprowadzono wizję lokalną , sprawę zakwalifikowano jako bezzasadną.
- Zrzutu ścieków do rowu w Łubnicy. Sprawa przekazana zgodnie z właściwością rzeczową do WIOŚ.
- Pozbywania się gruzu, opon i podobnych przedmiotów w miejscach do tego nie przeznaczonych co mogłoby spowodować powstanie epidemii. Brak podstaw do wszczęcia postępowania.
- Inwazji muszek w miejscowości Rakoniewice- z uwagi na nieuzupełnienie tożsamości oraz adresów dla korespondencji autora pisma, sprawa nie została rozpatrzona.

- Niewłaściwego postępowania z odpadami komunalnymi przez osoby wskazane w treści pisma w miejscowości Wąbiewo. Sprawa przekazana zgodnie z właściwością rzeczową do UG Kamieniec i WIOŚ.

W związku z pismem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym wsparcia przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podmiotów odpowiedzialnych za obiekty użyteczności publicznej i punkty przeznaczone na pobyt Uchodźców przeprowadzono dodatkowo 10 kontroli w punktach przeznaczonych na ich pobyt.

2.1.9. Obiekty lecznictwa zamkniętego

W ewidencji stacji znajdują się 2 szpitale tj. SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim oraz szpital jednodniowy Centrum Medyczne Iwona Zys sp. k. w Rakoniewicach, które w okresie sprawozdawczym zostały skontrolowane. Szpitale dostosowane są do wymogów MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny oddziałów, magazynów odpadów medycznych, magazynów bielizny czystej i brudnej, pomieszczeń porządkowych, ciągów komunikacyjnych i otoczenia szpitali nie budził zastrzeżeń.

Podczas kontroli SP ZOZ w Grodzisku Wlkp. stwierdzono w pomieszczeniu Pro Morte przy Izbie Przyjęć oraz w ciągu komunikacyjnym do szatni zacieki na kasetonach sufitowych – przed zakończeniem kontroli kasetony zostały wymienione na nowe.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są wodociągi miejski. W szpitalach znajdują się punkty poboru prób wody z których raz w roku jakość wody jest monitorowana. W roku 2024r. jakość wody pod względem fizyko-chemicznym i bakteriologicznym nie była kwestionowana. Woda ciepła w kierunku bakterii z rodzaju Legionella pobrana jest zgodnie z harmonogramem, a wyniki przekazywane są do PPIS w Grodzisku Wlkp. Jakość wody ciepłej z wyżej wymienionych szpitali odpowiadała warunkom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294 z p.zm.).

Rezerwowym źródłem wody są sprawne zbiorniki retencyjne zapewniające co najmniej 12 - godzinny zapas wody. Jakość wody ze źródeł rezerwowych nie budziła zastrzeżeń.

Braków w dostępie do bieżącej ciepłej i zimnej wody nie stwierdzono.

Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Nie stwierdzono nieprawidłowości i uchybień w postępowaniu z bielizną czystą i brudną.

Utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny szpitali, posiadający wózki do sprzątnia, które po użyciu są myte i dezynfekowane. Prowadzona jest dezynfekcja powierzchni przy użyciu środków dezynfekcyjnych, do tego celu przeznaczonych.

Nieczystości ciekłe odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej, a odpady stałe gromadzone w kontenerach, szczelnie zamykanych. Szpitale posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych. Bieżąca czystość kontrolowanych pomieszczeń i otoczenia zachowana.

Podmioty jako wytwarzający odpady posiadają numer rejestrowy w systemie bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO). Skontrolowano potwierdzenie wystawienia karty przekazania odpadów w systemie BDO.

Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi. Klasyfikacja i segregowanie odpadów prawidłowe. Postępowanie z odpadami medycznymi zgodnie z rozporządzeniem.

2.1.10. Obiekty leczenia otwartego

W ewidencji stacji znajdują się 22 obiekty leczenia o działalności ambulatoryjnej oraz 56 obiektów o działalności leczenia wykonywaną przez praktykę zawodową. Skontrolowano 25 obiektów. W stosunku do roku 2023 ubyły 4 obiekty – zlikwidowane oraz przybyły 2 - nowopowstałe.

Stan techniczny budynków i bazy lokalowej podmiotów nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie podmioty dostosowane są do wymogów MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Podczas kontroli w 1 placówce stwierdzone nieprawidłowości wykonywane były na bieżąco: wymieniono fotel, krzesła i kosz na odpady medyczne na odpadające wymaganiom, dostarczono pojemnik zamykany do transportu odpadów medycznych, zainstalowano przy umywalkach pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku, oznakowano pojemnik do transportu narzędzi brudnych oraz pojemniki zastępcze ze środkiem dezynfekcyjnym, usunięto kartony na sprzęt jednorazowego użytku z gabinetu lekarskiego, w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym dla niepełnosprawnych oraz dla pacjentów niewielki zacieki na kasetonach sufitowych – kasetony zostały wymienione na nowe.

W okresie sprawozdawczym obiekty zaopatrywane były w wodę z wodociągów sieciowych, w których stwierdzono przydatność wody do spożycia przez ludzi. W skontrolowanych

obiektach nie stwierdzono braku wody ciepłej i zimnej.

Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i brudną.

Nie stwierdzono nieprawidłowości i uchybień w postępowaniu z bielizną czystą i brudną.

Postępowanie z odpadami komunalnymi stałymi i ciekłymi prawidłowe. Bieżąca czystość kontrolowanych pomieszczeń i otoczenia zachowana.

Podmioty jako wytwarzający odpady posiadają numer rejestrowy w systemie bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO). Skontrolowano potwierdzenie wystawienia karty przekazania odpadów w systemie BDO.

Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami medycznymi. Klasyfikacja i segregowanie odpadów prawidłowe. Postępowanie z odpadami medycznymi zgodnie z rozporządzeniem.

3. OBIEKTY ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2024 nadzorem objęto 1192 obiekty żywności i żywienia, w tym środki transportu oraz wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zatwierdzonych zostało 75 obiektów a skontrolowano 334 zakłady/obiekty. Do końca 2024r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 511 producentów pierwotnych (w tym 6 podmiotów zajmujących się Rolniczym Handlem Detalicznym polegającym na uprawie i wstępnej obróbce czosnku oraz uprawie

i przetwórstwie warzyw i owoców, ziół świeżych i suszy ziołowych, zbóż i produktów przemiału zbóż; 82 podmioty, które jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 423 podmioty zajmujące się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków, pieczarek ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych zakładach/obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 408 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli granicznych i 31 kontroli interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. niewłaściwej jakości sprzedawanych, produkowanych środków spożywczych m.in. nieprawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych, braku porządku i czystości bieżącej w lokalu gastronomicznym/obiektach obrotu żywnością, obecność w asortymencie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości, podejrzenie obecności szkodników w obiektach oraz brak aktualnych zaświadczeń personelu dla celów sanitarno - epidemiologicznych), a także w ramach działania systemu RASFF.

W 2024r. sporządzono 388 protokołów z kontroli sanitarnych.

Sklasyfikowano 227 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Liczba zakładów/obiektów zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka (N), średniego ryzyka (Ś) oraz wysokiego ryzyka (W) w odniesieniu do liczby zakładów znajdujących się w rejestrze w roku 2024 przedstawia się następująco:

- kategorii niskiego ryzyka (N) – 858 zakładów/obiektów;
- kategorii średniego ryzyka (S) – 304 obiektów/zakładów

- kategorii wysokiego ryzyka (W) – 30 obiektów/zakładów.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 13 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

- Decyzje wydano w następujących rodzajach obiektów (podział zgodnie z MZ-48):
- Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe – 1 decyzja,
- Inne wytwórnice żywności – 1 decyzja,
- Sklepy spożywcze - 5 decyzji, w tym 1 w super, hipermarketach,
- Inne obiekty obrotu żywnością - 1 decyzja,
- Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 5 decyzji, w tym 4 decyzji w zakładach małej gastronomii inne niż w wierszu 42.2.

W 2024r. wydano w sumie 228 decyzji: 116 decyzji merytorycznych: w tym 75 decyzji zatwierdzających, 13 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 28 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 122 decyzji płatniczych.

Nałożono dziewiętnaście mandatów na sumę 3750 zł.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 9 mandatów na kwotę 1550 zł, w tym trzy mandaty na sumę 550 zł w supermarketach,
- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego - dziewięć mandatów na kwotę 2100 zł, w tym 6 mandatów na sumę 1300 zł w zakładach małej gastronomii inne niż w wierszu 42.2 MZ-48
- zakłady usług cateringowych – jeden mandat na kwotę 100 zł.

Podstawowe dane z działalności nadzorowej w latach 2023 – 2024 przedstawia poniższa tabela: tabela Nr 2:

Tabela Nr 2 Podstawowe dane z działalności nadzorowej w latach 2023 – 2024 przedstawia poniższa tabela:

Rodzaj danych	2023r.	2024r.
Liczba obiektów wg rejestru zakładów	1254	1192
Liczba obiektów skontrolowanych	306	334
Liczba obiektów sklasyfikowanych	241	227
Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych	385	408

Liczba decyzji administracyjnych	33	13
Liczba mandatów	24	19
Suma nałożonych mandatów	5650 zł	3750 zł
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	153 w tym 1 próbka z kontroli interwencyjnej	168
Liczba próbek kwestionowanych	1	0

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 168 prób żywności i materiałów/wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z 168 pobranych prób żadna nie została zakwestionowana.

W 2024r. wydano 156 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 75 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Osiemnaście świadectw wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory - kraj pochodzenia Turcja oraz pieczarka świeża - kraj pochodzenia Wielka Brytania), pozostałe sto trzydzieści sześć świadectw wydano na wnioski zakładu produkcyjnego (zakładu przetwórstwa warzywno – grzybowego i konfekcjonującego grzyby i warzywa), który wysyłał swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Japonia, Meksyk, Macedonia, USA) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz suszone pomidory w oleju z ziołami w słoikach.

3.1. Kontrole weekendowe.

W 2024r. przeprowadzono 20 kontroli w związku z zadaniem dot. „wzmocnienia nadzoru sanitarnego obiektów produkcji i obrotu żywności, a zwłaszcza obiektów żywienia zbiorowego, poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych w dni wolne od pracy w okresie wakacyjnym” w okresie od 22.06. do 30.09.2024r. W związku z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - małych gastronomiach (11 kontroli sanitarnych), przyczepach gastronomicznych (4 kontrole sanitarne), automatach do lodów (3 kontroli sanitarnych) oraz sklepach spożywczych (2 kontrole sanitarne), nałożono trzy mandaty

na kwotę 700 zł oraz wydano trzy decyzje merytoryczne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały:

- brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP i zasad GHP/GMP - dot. zakładu małej gastronomii,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznej właściciela i personelu zakładu – dot. zakładu małej gastronomii,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładu oraz urządzeniach chłodniczych i szafkach - dot. zakładu małej gastronomii,
- obecność w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny ścian i sufitów, a także elementów znajdujących się w części sufitowej m.in. rury oraz elementy naścienne typu kontakty, gniazda elektryczne, lampy i parapet w pomieszczeniu produkcyjnym lokalu gastronomicznego - widoczne zacieki i ubytki, odpadająca farba, brak gładkiej łatwo zmywalnej powierzchni, powierzchnie brudne, widoczne osady z kurzu i tłuszczu,
- nieprawidłowy stanu technicznego oraz sanitarno – higienicznego regałów w urządzeniu chłodniczym oraz powierzchni w urządzeniach chłodniczych znajdujących się w pomieszczeniu kuchennym - uszkodzone powierzchnie regałów, widoczne wykwity rdzy, odpadający materiał z powierzchni regałów, co może stanowić źródło zanieczyszczeń przechowywanych środków spożywczych.

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

Pod nadzorem PPIS w Grodzisku Wlkp. znajdują się trzy zakłady zajmujące się przetwórstwem grzybów (pieczarki świeżej), trzy zakłady zajmujące się skupem i konfekcjonowaniem grzybów (pieczarka) oraz producenci pierwotni zajmujący się uprawą pieczarki białej a także brązowej.

W 2024r. skontrolowano 5 zakładów w tym 2 zajmujące się przetwórstwem grzybów, dwóch producentów pierwotnych zajmujących się uprawą pieczarki białej i brązowej oraz jeden zakład zajmujący się skupem i konfekcjonowaniem grzybów - pieczarek. Zakłady zostały sklasyfikowane zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów

i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W przypadku podmiotu zajmującego się uprawą grzybów - działalność polega na uprawie białej i brązowej pieczarki, odbiorcą produktu są przedsiębiorcy polscy w zakresie przetwórstwa pieczarek oraz rynki zagraniczne (rynek świeży): Niemcy i inne kraje UE. Zbiór odbywa się systemem ręcznym. Wielkość produkcji miesięcznej kształtuje się pomiędzy 40 – 120 ton w zależności od zakładu.

Zakres działalności zakładów zajmujących się przetwórstwem grzybów obejmuje:

- produkcja przetworów grzybowych - pieczarka biała (grzyb w całości lub krojony) w zalewach naturalnych bądź octowych. Produkty pakowane w opakowania zbiorcze (worki, skrzynie, beczki, wiaderko). Produkt stanowi półprodukt do dalszego przerobu. Produkcja dzienna głównego asortymentu (pieczarka) stanowi: 7 ton. Produkty nie są eksportowane poza teren Unii Europejskiej,
- produkcja przetworów grzybowo w zalewach naturalnych, octowych (grzyby – pieczarki krojone, w całości) oraz w sosie pomidorowym (leczo). Opakowania stanowią słoiki szklane, puszki (pojemności różne). Produkcja dzienna głównego asortymentu stanowi: 70 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Stany Zjednoczone,
- produkcja przetworów grzybowo – warzywnych w zalewach neutralnych oraz octowych (grzyby – pieczarki, suszone pomidory, czosnek, cebulka, kapary). Opakowania stanowią słoiki szklane, puszki różnej pojemności. Produkcja dziennie głównego asortymentu (pieczarka) stanowi: około 60 ton. Rynek zbytu stanowi rynek zagraniczny (kraje UE) oraz poza UE m.in. Maroko, Kolumbia, Albania, Japonia, Meksyk, Macedonia, USA.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2024r. do badań pobrano jedną próbę grzybów suszonych – próbę pobrano w placówce handlowej w kierunku zawartości metali – Pb, Cd oraz Hg. Wyniki nie zostały zakwestionowane.

W ramach prowadzonych działań promocyjno - edukacyjnych przedstawiciel PSSE w Grodzisku Wlkp. brał udział w „Grzybobraniu” organizowanym przez Nadleśnictwo Wolsztyn, podczas których w ramach uprawnień grzyboznawcy, weryfikował zebrane podczas grzybobrania grzyby. W 2024r. udzielono 2 porady grzybowe, podczas których nie wydano żadnych atestów zarówno na grzyby świeże jak i grzyby suszone.

W 2024r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Grodzisku Wlkp. nie wystąpiło żadne zatrucie grzybami.

3.3. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - Rapid Alert System for Food and Feed).

W 2024r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia przeprowadziła 21 kontroli interwencyjne w związku z otrzymanymi powiadomieniami informacyjnymi i alarmowymi RASFF. W związku z w/w powiadomieniami przeprowadzono kontrole interwencyjne w obiektach wymienionych na załączonych listach dystrybucyjnych i/lub podjęto inne działania w celu ustalenia występowania w asortymentach obiektów zakwestionowanych środków spożywczych/materiałów

i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz suplementów diety. Powiadomienia dotyczyły:

- powiadomienie o niezgodności RASFF w sprawie produktu Półmiska ceramiczny z motywem renifera, pokryty warstwą folii z tworzywa sztucznego, z którego pod wpływem wodnego roztworu 4% kwasu octowego odkleja się warstwa folii,
- powiadomienie informacyjne SCP Włochy w celu podjęcia działań w sprawie wykrycia obecności Salmonelli Agona w mrożonym mięsie z indyka,
- powiadomienie informacyjne SCP Czechy w celu zwrócenia uwagi w sprawie wykrycia obecności Salmonella Typhimurium w produkcie pn. schłodzone podudzi z indyka – przekazano sprawę zgodnie z kompetencjami Inspekcji Weterynaryjnej w Grodzisku Wlkp., która nadzoruje zakład znajdujący się na liście dystrybucyjnej,
- powiadomienie informacyjne SCP Włochy w celu podjęcia działań w sprawie wykrycia obecności Salmonelli Agona w mrożonym mięsie z indyka,
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w związku z wykryciem bakterii Salmonella w 1 z 5 próbek produktu pn.: Majeranek suszony”, kraj pochodzenia: Egipt
- powiadomienia alarmowego RASFF w sprawie zanieczyszczenia alkaloidami pirolizydynowymi w produkcie herbatka fix rumiankowo – koperkowa HERBAPOL,
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu zwrócenia uwagi w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu chlorpiryfosu w pieczarkach, kraj pochodzenia Polska,
- powiadomienie RASFF o niezgodności w sprawie niewłaściwych cech organoleptycznych czajnika elektrycznego marki CLATRONIC – sporządzono adnotację służbową po rozmowie telefonicznej z osobą, która zakupiła kwestionowany produkt (osoba nieprowadząca działalności gospodarczej, będącej pod nadzorem PPIS w Grodzisku Wlkp.),
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu podjęcia działań w sprawie stwierdzenia obecności glutenu w płatkach owsianych bezglutenowych RADIX – BIS,

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań RASFF w sprawie stwierdzenia obecności Salmonelli Agona w mięsie indyczym z Polski,
- powiadomienie alarmowe RASFF w sprawie obecności Salmonelli Typhimurium w mięsie z indyka – przekazano sprawę zgodnie z kompetencjami Inspekcji Weterynaryjnej w Grodzisku Wlkp., która nadzoruje, zakład znajdujący się na liście dystrybucyjnej,
- powiadomienie informacyjne RASFF w celu podjęcia działań w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. pietruszka suszona nać, produkcji krajowej.

Wszystkie otrzymane powiadomienie systemu RASFF są rozpatrywane oraz podejmowane odpowiednie kroki w tym kontrole interwencyjne.

3.4. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze

W 2024r. przeprowadzono 227 ocen stanu sanitarnego zakładów zgodnie z „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nałożono 19 mandatów w wysokości 3750 zł i wydano 13 decyzji zarządzających mających na celu poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego kontrolowanych zakładów/obiektów. Do głównych nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli sanitarnych należą:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń zakładów/obiektów
w tym ścian, sufitów, podłóg oraz drzwi,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny wyposażenia - urządzeń chłodniczych używanych w zakładach/objektach,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach,
- obecność w asortymencie obiektów środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

3.4.1. Obiekty obrotu żywnością.

W 2024r. nadzorem objęto 299 obiektów obrotu żywnością tj. 191 sklepów spożywczych, w tym 25 super, hipermarkety, 7 kiosków, 19 aptek, 7 magazynów hurtowych, 36 obiekty ruchome i tymczasowe oraz 39 inne zakłady/obiekty obrotu żywnością. Skontrolowano 152 obiekty w tym 20 super, hipermarketów, w których dokonano 105 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 183 kontrole i rekontrole sanitarnych, w tym 24 kontrole interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 9 mandatów na kwotę 1550 zł oraz wydano 6 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego obiektów.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń zakładów/obiektów w tym ścian oraz sufitów,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- obecność w asortymencie punktów handlowych środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

3.4.2. Obiekty produkcji żywności.

W 2024r. nadzorem objęto 51 obiektów produkcji żywności. Skontrolowano 40 zakłady produkcji, w których dokonano 34 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 71 kontrole i rekontrole sanitarnych, w tym 5 kontrole interwencyjnych. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 2 decyzje zarządzające poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego obiektów.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie zakładów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu produkcyjnym - brudne powierzchnie ścian i sufitów, odpadająca farba z powierzchni ścian, brak gładkiej i łatwo zmywalnej powierzchni,
- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniu produkcyjnym - ubytki w powierzchni posadzki w pomieszczeniu produkcyjnym –

widoczne zastoiny wody, brak gładkich, łatwo zmywalnych powierzchni, ubytki w płytkach na posadzce,

Zakłady produkcyjne będące pod nadzorem, posiadają opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz systemu HACCP z wyjątkiem jednego zakładu zajmującego się produkcją w warunkach domowych, który posiada wdrożoną dokumentację GHP/GMP, podczas rejestracji zakładu zwrócono uwagę dot. konieczności opracowania również dokumentacji HACCP.

3.4.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W 2024r. nadzorem objęto 94 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 42 zakłady małej gastronomii oraz 34 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Skontrolowano 50 zakładów w tym 29 zakłady małej gastronomii oraz 13 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w których dokonano 40 ocen zgodnie z załącznikiem „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 57 kontroli i rekontroli sanitarnych. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono 9 mandatów na kwotę 2100 zł w tym 6 mandatów zostało nałożonych w zakładach małej gastronomii. Wydano 5 decyzji zarządzających poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów w tym 4 w zakładach małej gastronomii.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie zakładów należały:

- nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów w pomieszczeniach kuchennych (produkcyjnych) - powierzchnie ścian i sufitów brudne, uszkodzone – widoczne pęknięcia, odpadająca farba, widoczne zanieczyszczenia i przebarwienia powierzchni a także elementów znajdujących się w części sufitowej np. rury, kratki wentylacyjne zamontowane w suficie, brudne i zatłuszczone elementy naścienne, typu kontakty, gniazdka elektryczne, lampy oraz parapet, brak zachowanej bieżącej czystości powierzchni,
- nieprawidłowy stanu technicznego i sanitarno – higienicznego powierzchni ościeżnic drzwi wewnętrznych kuchni – widoczne liczne uszkodzenia powierzchni oraz wykwit rdzy na powierzchniach,
- brak aktualnej dokumentacji dla celów sanitarno – epidemiologicznej właściciela i personelu zakładu,

- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP oraz brak opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- brak zachowanego bieżącego porządku i utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładu oraz urządzeniach chłodniczych i szafkach,
- brak utrzymania bieżącego porządku i czystość w obrębie nieruchomości,
- obecność w magazynie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości,
- nieprawidłowy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny regałów w urządzeniu chłodniczym oraz powierzchni w urządzeniach chłodniczych znajdujących się w pomieszczeniu kuchennym - uszkodzone powierzchnie regałów, widoczne wykwity rdzy, odpadający materiał z powierzchni regałów - co mogło stanowić źródło zanieczyszczeń przechowywanych środków spożywczych.

3.4.4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tym jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty – tabela i opis; DPS/szpitala – opis).

W 2024r. nadzorem objęto 38 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w tym 1 bufet przy zakładach pracy w systemie cateringowym, 1 blok żywienia w szpitalach w systemie cateringowym, dwie stołówki w żłobkach i domach małego dziecka (1 w systemie cateringowym), 17 stołówek szkolnych (8 w systemie cateringowym), 13 stołówek w przedszkolach (10 w systemie cateringowym), 1 stołówka w bursach i internatach, jedna stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych, jeden inny zakład żywienia w systemie cateringowym w schronisku dla bezdomnych oraz jedna stołówka na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, która działała tylko w okresie letnim jako obóz harcerski pod namiotami. Skontrolowano 25 zakładów, w których dokonano 23 ocen według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 28 kontroli i rekontroli sanitarnych. Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzono. W 2024 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 16 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego dot. jednostek systemu oświaty. Oceny dokonano w 9 stołówkach szkolnych, 4 stołówkach przedszkolnych, w tym w jednej z żywnością w systemie cateringowym, w dwóch stołówkach w żłobkach i domach małego dziecka, w tym w jednym z żywnością cateringową, w jednej stołówce w bursach i internatach.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych oraz przedszkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowałyby jadłospis nie stwierdzono.

W 2024r. do badań pobrano 3 próby obiadów dwudaniowych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego tj. stołówki przedszkolne. Badania przeprowadzone przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu - Laboratorium Badania Żywności i Powietrza, badanie przeprowadzone w ramach monitoringu żywności. Posiłki zostały pobrane w kierunku określenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, wody i zawartości popiołu ogólnego. W dwóch przypadkach stwierdzono, iż powinno się zmniejszyć podaż białka, tłuszczów i węglowodanów w posiłkach obiadowych natomiast w jednym powinno się zmniejszyć podaż białka i węglowodanów, a zwiększyć zawartość tłuszczu w posiłkach obiadowych. Uwagi zostały przekazane dyrektorom placówek oraz osobom odpowiedzialnym za przygotowywanie jadłospisów. Oceniane jadłospisy pod względem teoretycznym ułożone były zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, w posiłkach podstawowych uwzględniono pełnowartościowe białko, którego głównym źródłem są: mięso wieprzowe, drób, ryby, jaja, mleko oraz jego przetwory. W analizowanych zestawieniach dzieci otrzymywały rybę w posiłku obiadowym co najmniej raz w tygodniu, która jest bogatym źródłem białka, witamin i składników mineralnych, a także niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych. W ocenianych jadłospisach stwierdzono różnorodność produktów spożywczych stosowanych do produkcji posiłków. Na śniadania serwowane jest pieczywo razowe, wieloziarniste oraz pszenne. Źródłem węglowodanów w posiłkach obiadowych są: ziemniaki, ryż, kasze, makarony, które podawane są naprzemiennie. Do każdego posiłku podawane są surowe lub przetworzone owoce i/lub warzywa, uwzględnia się ich różnorodność, barwę oraz sezonowość. Zupy przygotowywane są na bazie mięsa wieprzowego lub drobiowego z dodatkiem warzyw. Do produkcji potraw nie stosuje się koncentratów spożywczych. Do smażenia używa się oleju roślinnego – rzepakowego. Do przygotowywania posiłków nie stosuje się utwardzonych tłuszczów roślinnych, które są źródłem izomerów trans kwasów tłuszczowych, negatywnie oddziałujących na zdrowie człowieka. W jadłospisach nie przekroczono dozwolonych porcji potraw smażonych. Głównymi źródłami płynów w diecie dzieci są niegazowana woda mineralna, herbatki ziołowe oraz soki owocowe 100%. Z uzyskanych informacji wynika, iż serwowane napoje nie zawierały więcej niż 10 g cukru w 250 ml napoju gotowego do spożycia. W jadłospisach ujęto informacje o zawartych w przygotowywanych posiłkach alergenach/substancjach powodujących nietolerancję zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie

przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Z analizy przedstawionych jadłospisów wynika, iż spełniają one wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Szkoły oraz przedszkola biorą udział w programach propagujących prawidłowe zasady żywienia m.in. „Szkłanka mleka” - program dot. mleka i produktów mlecznych (mleko, jogurty itp.) oraz warzywa i owoce dla dzieci z klas 1 - 5. Dokonano także oceny jadłospisu w stołówce w bursach i internatach – na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów. Jadłospis uzyskał wynik „zadawalający”, nie stwierdzono nieprawidłowości eliminującą ocenę pozytywną jadłospisu. Z dokonanej oceny przekazano osobie odpowiedzialnej zalecenia ustne dot. uzupełnienia przygotowywanych posiłków o rośliny strączkowe suche zamiennie z posiłkiem mięsnym (jadłospis przygotowywany dla osób w wieku 14 – 18 lat). We wszystkich nadzorowanych zakładach stwierdzono wdrożone zasady GHP/GMP natomiast w 29 zakładach wdrożono i właściwie prowadzona jest dokumentacja systemu HACCP. Zasady systemu HACCP wdrożony jest w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których posiłki przygotowywane są z surowców świeżych, chłodzonych, mrożonych od podstaw na miejscu w zakładzie, natomiast w zakładach w systemach cateringowych opracowano i są prowadzone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej. Nieprawidłowości w powyższym zakresie podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - BLOK ŻYWIENIA W SZPITALACH.

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. żywniem pacjentów w szpitalu zajmuje się firma cateringowa pn. Jadłodajnia RATUSZOWA, Pizzeria Ramzes, Patryk Marciniak, ul. Stary Rynek 8, 62-065 Grodzisk Wlkp. Zakład produkcyjny, ul. Poznańska 11, 62-065 Grodzisk Wlkp. W/w zakład zajmuje się żywniem pacjentów od 01.09.2020r. Zakład posiada decyzję zatwierdzającą PPIS w Grodzisku Wlkp. z dnia 20.09.2019r. oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W zakładzie w 2024r. przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną wraz z oceną zakładu żywienia zbiorowego. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – higienicznych oraz technicznych. Działalność bloku

żywienia szpitala - kuchenek oddziałowych opiera się na przyjmowaniu i wydawaniu na naczyniach wielokrotnego użytku posiłków dostarczanych przez w/w firmę cateringową. Odbiorcami posiłków są pacjenci szpitala - szpital posiada łącznie 146 łóżek. Szpital posiada umowę podpisaną z w/w firmą cateringową z dnia 01 września 2023r. na okres od dnia 01 października 2023r. do dnia 30 września 2025r. – umowa dotyczy świadczenia usługi w zakresie codziennego, całodobowego przygotowywania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala położonego przy ul. Mossego 3, 62-065 Grodzisk Wlkp. Firma cateringowa zapewnia we własnym zakresie również transport posiłków z zakładu własnego do szpitala posiadanym środkiem transportu, zatwierdzony przez PPIS w Grodzisku Wlkp. Posiłki dostarczane przez w/w firmę w termosach utrzymanych w prawidłowym stanie technicznym oraz sanitarno – higienicznym na poszczególne kuchenki oddziałowe. Termosy należą do firmy świadczącej usługi cateringowe. Każdego dnia w odpowiednio ustalonych godzinach, firma cateringowa dostarcza posiłki (śniadania, obiady, kolacje oraz podwieczorek dla wymagających dodatkowych posiłków pacjentów – dieta lecznicza i specjalna). Kontrolę nad realizacją usługi cateringowej w zakresie prawidłowego opracowania jadłospisów w tym także dla diet specjalnych sprawuje Dietetyk szpitalny. Próby żywnościowe pobierane i przechowywane przez firmę cateringową zgodnie z zapisami podpisanej umowy. Zgodnie z zapisem umowy oraz oświadczeniem dietetyka szpitala firma cateringowa odpowiedzialna jest także za odbiór pustych pojemników – termosów, ich mycie i dezynfekcję a także za odbiór i utylizację resztek pokarmowych – raz dziennie. W szpitalu funkcjonują kuchenki oddziałowe na oddziałach Ginekologiczno – Położniczym, Noworodkowym, Chirurgicznym, Internistyczno – Kardiologicznym oraz Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym. Nieprawidłowości sanitarno – higienicznych oraz technicznych nie stwierdzono. Czystość bieżąca zachowana. Podłogi, ściany oraz sufity wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych, bez uszkodzeń. Punkty świetlne zabezpieczone osłonami. Wentylacja pomieszczeń właściwa mechaniczna – systemy drożne i sprawne – przedstawiono podczas kontroli wyniki z przeglądów. Punkty wodne będące na wyposażeniu kuchenek zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki do mycia/dezynfekcji i higienicznego suszenia rąk (ręczniki papierowe). Na Oddziale Noworodkowym mieszanki gotowe, smoczki i butelki jednorazowego użytku oraz butelki wielokrotnego użytku (do glukozy) przechowywane w wyznaczonych szafkach – powierzchnie gładkie, łatwo zmywalne, nienasiąkliwe. Stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny szafek prawidłowy, czystość bieżąca nie budziła zastrzeżeń. Wyznaczono także pojemnik przeznaczony do moczenia butelek wielokrotnego użytku, które następnie są umieszczane w pojemniki z tworzywa

sztucznego i przekazywane do sterylizacji, która odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu na terenie szpitala – Centralna Sterylizatornia. Gotowa mieszanka NAN OPTI PRO PLUS podawana noworodkom w temperaturze pokojowej bezpośrednio z buteleczek produktu zaopatrzonego w smoczek jednorazowego użytku. Do podawania glukozy bądź odciągniętego pokarmu używa się butelek wielokrotnego użytku zaopatrzonego w smoczki jednorazowego użytku, bądź wielokrotnego użytku, które również po użyciu są myte, płukane i przekazywane do sterylizacji. W kuchenkach znajdują się urządzenia chłodnicze, na korytarzach dodatkowe urządzenie chłodnicze na środki spożywcze należące do pacjentów szpitala – urządzenia chłodnicze zaopatrzone w termometry monitorujące temperaturę przechowywanych środków spożywczych - monitoring temperatury prowadzony codziennie przez personel, stan sanitarno – higieniczny i techniczny urządzeń bez zastrzeżeń. Personel zajmujący się dystrybuowaniem posiłków posiada aktualną dokumentację dla celów sanitarno – epidemiologicznych oraz czystą odzież ochronną - fartuszki, rękawiczki jednorazowego użytku oraz dodatkowy fartuch jednorazowego użytku. Dostarczane w termosach posiłki przez firmę cateringową trafiają bezpośrednio do pomieszczenia kuchenki oddziałowej, skąd wyznaczony personel umieszcza bezpośrednio w termosach na wózkach, na których umieszczone są także sztućce i naczynia wielokrotnego użytku – porcjowanie odbywa się bezpośrednio przy salach pacjentów z pojemników zbiorczych. Zwrot naczyń brudnych odbywa się przez personel bądź przez pacjentów do wyznaczonego miejsca przy kuchence oddziałowej, następnie jest myta i wyparzana w sprawnym urządzeniu zmywarko – wyparzarce. Stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny urządzenia bez zastrzeżeń, proces mycia i dezynfekcji naczyń skuteczny. Wózki przeznaczone do przewożenia posiłków do sal szpitalnych są na bieżąco myte i dezynfekowane po każdym posiłku. Sztućce oraz zastawa stołowa przechowywana w szafach zamykanych, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, stan techniczny zastawy oraz naczyń nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzono uszkodzeń powierzchni w dostępnych naczyniach stołowych. Odpady przechowywane w pojemnikach zamykanych zaopatrzone w worki – odbiór odpadów organicznych codziennie przez firmę cateringową. Pojemniki szczelne, stan techniczny bez zastrzeżeń. Obiekt zabezpieczony przed dostępem szkodników we własnym zakresie – monitoring personelu. Okna i drzwi obiektu szczelne. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności szkodników oraz ich odchodów.

Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu - dieta podstawowa – jadłospis dekadowy (10 dni). Posiłki przygotowywane są według jadłospisu zatwierdzonego przez dietetyka szpitala. Jadłospis uzyskał wynik „zadowolający” wg sporządzonego „arkusza oceny dekadowej jadłospisów”. Według dokonanej oceny zgodnie z w/w arkuszem zwrócono uwagę dot.

zwiększenia ilości w oferowanych posiłkach roślin strączkowych suchych w posiłkach obiadowych zamiennie z posiłkiem mięsnym. W ocenianym jadłospisie rośliny strączkowe głównie występują w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych w postaci past warzywnych. Ryba i przetwory rybne występują w jadłospisie dekadowym dwa razy – w posiłku obiadowym oraz posiłku kolacyjnym. Warzywa występują w postaci surowej (surówki), kiszonej jak i gotowanej. Jadłospis jest zróżnicowany pod względem kolorystycznym i smakowym, a także pod względem konsystencji i strawności poszczególnych posiłków. Ustalenia i bieżące informacje przekazano dietetykowi szpitala, który odpowiada za właściwe skomponowanie i zatwierdzenie jadłospisów przygotowywanych przez zewnętrzną firmę cateringową. Jadłospis umieszczany jest w wyznaczonych punktach na korytarzach szpitalnych oddziałów – dostępny dla pacjentów. Informacja o zawartych w przygotowywanych obiadach alergenach/substancjach powodujących nietolerancję dostępna zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 – alergeny w jadłospisie oznaczono cyframi z dołączoną legendą – system czytelny i zrozumiały. W zakładzie wdrożono i stosuje się zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz System HACCP.

3.4.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2024r. nadzorem objęto 4 zakłady usług cateringowych, w których przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, wszystkie zakłady zostały skontrolowane i sklasyfikowane zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nałożono jeden mandat w wysokości 100 zł. Nieprawidłowość dotyczy braku aktualnych zaświadczeń dla celów sanitarno - epidemiologicznych personelu. Zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (Ś). Wszystkie zakłady posiadają opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)/ Produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP.

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

Do końca 2024r. w rejestrach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., w sumie zarejestrowano 511 producentów pierwotnych (w tym 6 podmiotów

zajmujących się Rolniczym Handlem Detalicznym polegającym na uprawie i wstępnej obróbce czosnku oraz uprawie i przetwórstwie warzyw i owoców, ziół świeżych i suszy ziołowych, zbóż i produktów przemiału zbóż, 82 podmioty, które jednocześnie zajmują się uprawą roślinną i dostawą bezpośrednią oraz 423 podmioty zajmujące się uprawą roślinną w głównej mierze uprawą zbóż, buraków cukrowych, kukurydzy, ziemniaków, pieczarek ale także truskawek i owoców/warzyw sezonowych). W 2024r. przeprowadzono 28 kontroli i rekontroli sanitarnych w tym jedna kontrola interwencyjna, sklasyfikowano zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” 21 podmiotów. Pięć kontroli przeprowadzono u producentów pierwotnych, którzy zajmują się Rolniczym Handlem Detalicznym – w ramach RHD właściciele przygotowują przetwory warzywne m.in. ogórki kiszane, kapusta kiszona, cukinia kiszona, buraczki kiszane, przetwory z dyni, uprawiają oraz konfekcjonują czosnek, cebulę oraz przygotowują soki, syropy, kompoty, dżemy, konfitury, powidła, marmolady, warzywa marynowane, syropy ziołowe.

Do badań wytypowano próbę porzeczki czarnej, jednakże z uwagi na dyskwalifikację próby przez laboratorium, próba nie została zbadana. W 2024r. przeprowadzono również jedną wspólną kontrolę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach realizacji „Planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. Kontrola obejmowała uprawę porzeczki czarnej. Podczas kontroli przedstawiciele PIORIN - u pobrali do badań jedną próbę porzeczki czarnej – badanie w kierunku pestycydów – wyniki prawidłowe. Nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono.

3.4.7. Środki transportu.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 185 środków transportu. W 2024r. nadzorem objęto 34 środków transportu, z których 34 zostały skontrolowane i zatwierdzone. Nie wydano żadnych decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów. Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur. Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2024r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części załadunkowej pojazdów. Zatwierdzone środki transportu posiadały elektroniczny pomiar i odczyt temperatury przewożonych środków spożywczych, a także w niektórych przypadkach możliwość wydruku z monitoringu temperatury wewnątrz części załadunkowej. Personel (kierowcy) posiadali

aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych oraz dostępną odzież ochronną – jeśli wymagał od nich kontrahent przewożonych środków spożywczych. Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź książkach środków transportu. Wnętrza środków transportu wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, gładkich, nienasiąkliwych, posiadających odpowiednie dokumenty stwierdzające możliwość dopuszczenia materiałów wykończeniowych wnętrza środków transportu do kontaktu z żywnością.

3.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W 2024r. do badań zgodnie z planem pobierania próbek, pobrano 168 prób żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Z 168 pobranych prób żadna z nich nie została zakwestionowana.

Z 168 pobranych prób dokonano oceny znakowania 79 prób co dotyczy 26 różnych asortymentów środków spożywczych. Ocena znakowania dokonano na podstawie Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) a także rozporządzeń, które dotyczą poszczególnych grup asortymentowych takich jak suplementy diety, środki specjalnego przeznaczeni medycznego czy stosowania oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych.

Ocena jakości zdrowotnej

Do badań pobrano 122 środków spożywczych badanych pod względem zgodności z parametrami mikrobiologicznymi oraz 46 próby badanych pod względem parametrów fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2024. Z 168 pobranych prób żadna z nich nie została zakwestionowana.

3.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie działają producenci/importerzy suplementów diety – brak wpisów zakładów do „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

W 2024r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego

w obrocie. Skontrolowano 29 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością oraz jeden środek specjalnego przeznaczenia medycznego. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania. Prowadzony jest również nadzór suplementów diety sprzedawanych na portalach internetowych – dokonano oceny 24 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości – wszystkie oceniane suplementy diety znajdowały się w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu prowadzonym przez GIS, oznakowanie monitorowanych suplementów diety również nie budziło zastrzeżeń. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego a także brak wpisów zakładów do „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” w zakresie sprzedaży internetowej suplementów diety.

W 2024r. pobrano do badań suplementy diety z zakresu:

- Pięć prób – suplementy zawierające składniki pochodzenia zwierzęcego tj. colostrum, kolagen, białka serwatkowe, które stanowiącą główny składnik suplementu diety; suplementy diety zawierające w swoim składzie bakterie probiotyczne. Badanie mikrobiologiczne pod względem obecności Salmonelli w 25g oraz liczby Listerii monocytogenes w 1g,
- Dwie próby – badanie w zakresie zawartości żelaza, miedzi, cynku, magnezu, wapnia, potasu, selenu, sodu, witaminy C (w zależności od składu na opakowaniu produktu),

Wyniki z pobranych prób suplementów diety prawidłowe. Wyżej wymienione suplementy diety zostały ocenione również pod kątem właściwego znakowania – nieprawidłowości również nie stwierdzono.

3.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

W 2024r. podczas przeprowadzania bieżących kontroli sanitarnych na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisk Wlkp. nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych zawierających GMO.

W kontrolowanych zakładach produkcyjnych, w dokumentacji zakładu (w specyfikacjach przyjmowanych do zakładu surowców) zawarto informację dot. „nieprzyjmowania do produkcji surowców zawierających GMO”. W 2024r. nie pobrano do badań w kierunku GMO środków spożywczych.

3.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2024r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto także osiem sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których w 2024r. przeprowadzono dwie kontrole w tym jedną kontrolę interwencyjną. W 2024r. żadna z wytwórni nie została oceniona zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” uwagi, iż zakłady zakwalifikowane zostały do kategorii niskiego ryzyka. Kontrole zostały zaplanowane na 2025r. Na podstawie poprzednich kontroli scharakteryzowano nadzorowane zakłady:

- KRUS Sp. z o.o., Sp. K., ul. Poznańska 74, 62-066 Granowo – zakład zajmuje się m.in. produkcją materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – worki foliowe oraz folię polietylenową do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego – produkcja worków do kontaktu z żywnością stanowi około 20% całej produkcji. Pozostałą produkcję stanowią m.in. worki na odpady.
- MAXIM CERAMICS Sp. z o.o., Maksymilianowo 40, 64-060 Wolkowo – zakład zajmuje się produkcją wyrobów do kontaktu z żywnością – kubki, filiżanki ceramiczne i porcelanowe – działalność polega na nadruku/malowaniu w/w wyrobów – kubki/filiżanki pochodzą głównie z zakładów produkcyjnych z Chin oraz z Polski i krajów UE.

W 2024r. pobrano do badań jedną próbę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w obiekcie obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (sklep) z grupy: Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, Wyroby z melaminy, A0C5Z, I, kierunek badań: Migracja specyficzna – Formaldehyd. Badanie przeprowadzone w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu. Próba po przeprowadzonych badaniach nie została zakwestionowana.

Wnioski:

W 2024 roku stan techniczny obiektów żywności i żywienia w stosunku do 2023r. uległ poprawie. Liczba wydanych decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego i technicznego zakładów/obiektów zmniejszyła się, podobnie spadła też liczba nałożonych mandatów.

W celu utrzymania podobnego stanu w roku 2025r. nadal należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

- przestrzeganie przez przedsiębiorców terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości oferowanych do sprzedaży środków spożywczych,
- zachowania właściwej higieny osobistej i higieny miejsca pracy,
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją), identyfikowalności surowców i produktów w tym także procedur i instrukcji mających za zadania prawidłowe zabezpieczenie obiektów kontrolowanych przed dostępem szkodników,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- utrzymywania prawidłowych warunków sanitarno – higienicznych i technicznych zakładów/obiektów zarówno handlowych, produkcyjnych jak i żywieniowych.

Zwrócono także uwagę przedsiębiorcom na konieczność przeprowadzania szkoleń personelu, głównie z zakresu właściwego wykonywania procesów mycia i dezynfekcji urządzeń, powierzchni mających kontakt z żywnością oraz stanowisk pracy, a także z zakresu stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

4. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W roku 2024 roku przez stanowisko pracy ds. Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. objęte zostały nadzorem 276 zakładów pracy, w których zatrudnionych jest ogółem 9186 osób. Większość stanowią zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2024 przeprowadzono ogółem 120 kontroli w tym 114 kontroli zakładów pracy oraz przeprowadzono 6 kontroli w zakresie kosmetyków.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

- przegląd i ocenę warunków pracy oraz zaplecza sanitarno-technicznego,
- produkcję, stosowanie, wprowadzanie do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi,
- działania związane z nadzorem nad produktami biobójczymi,
- działania związane z nadzorem nad prekursorami narkotyków,
- ewidencjonowanie substancji, mieszanin chemicznych i procesów rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych występujących w środowisku pracy,
- nadzór nad kosmetykami,
- nadzór nad środkami zastępczymi,
- kontrole tzw. „Rynku„ dotyczące kontroli znajdujących się w obrocie produktów biobójczych, detergentów, kosmetyków

4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na podstawie prowadzonej ewidencji przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują ogółem w 31 zakładach pracy. W 2024 roku skontrolowano 25 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2024 roku wynosi 830 osób. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu i pyłu. W dwóch zakładach (Zakłady Drzewne) pracownicy są narażeni jednocześnie na hałas i pył (31 osób). W zakładach w których występują przekroczenia NDN hałasu i NDS pyłu i nie ma możliwości technicznych wyeliminowania przekroczeń zastosowano działania organizacyjne tj. rotację pracowników, którzy pracują w przekroczeniach NDN i NDS na stanowiska gdzie nie ma przekroczeń normatywów lub przekroczenia są mniejsze. Strefy zagrożenia hałasem są oznakowane. Pracownicy zostali wyposażeni w sprzęt ochrony indywidualnej dostosowany do rodzaju i wielkości przekroczeń. Pracodawcy przeprowadzają konserwację linii technologicznych. Występujące wskutek przekroczeń zagrożenia zdrowia zostały uwzględnione przez

pracodawców w opracowanych i ocenianych analizach ryzyka zawodowego. Warunki pracy 270 osobom (PKD16-zakłady drzewne) pracującym na stanowiskach w przekroczeniach zostały poprawione, poprzez wdrożenie działań zawartych w opracowanym Programie Działań Organizacyjno-Technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Pracownicy ci zostali wyposażeni w ochrony słuchu z indywidualnymi odlewami. Zastosowano modernizację linii produkcyjnych, zastosowano osłoni dźwiękochłonne oraz wprowadzono automatyzację stanowisk pracy. Podczas kontroli zwracano uwagę, czy ujęte w/w programach działania zostają wdrażane celem eliminacji narażenia pracowników na hałas i pył.

4.2 Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 112 kontroli w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi.

Kontrole te dotyczyły:

- producentów,
- stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne,
- dystrybutorów substancji i mieszanin chemicznych gł. produktów biobójczych.

W trakcie kontroli sprawdzano karty charakterystyki oraz oznakowanie etykiet dla losowo wybranych produktów chemicznych.

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły :

- brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych – 3 zakłady
- u stosujących brak aktualnego spisu mieszanin chemicznych- 5 zakładów

Nieprawidłowości powyższe zostały usunięte przez pracodawców podczas trwania kontroli wobec czego nie zostały podjęte żadne działania administracyjno-egzekucyjne. Przeprowadzono także w tym zakresie kontrole doraźne zgodnie z pismami Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. wycofywania produktów biobójczych ze względu na brak pozwoleń na wprowadzanie do obrotu, złe oznakowanie. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono w sprzedaży produktów biobójczych bez stosownych pozwoleń.

4.3. Nadzór nad kosmetykami

Ogółem na terenie działalności tutejszego organu nadzorem objętych jest 3 wytwórców kosmetyków w tym 1 wytwórca naturalnych kosmetyków oraz 3 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi (liczba nie dotyczy sprzedaży poprzez handel sieciowy typu Rossmann,

Biedronka, Dino). Przeprowadzono dodatkowo 2 kontrole doraźne na podstawie informacji przesłanych przez WSSE Poznań w zakresie notyfikacji w systemie RAPEX (Wspólnotowy System Szybkiej Informacji) określonych partii produktu kosmetycznego pn. NUXE-VERY ROSE EAU MICELLAIRE APAISANTE 3-EN-1. Produkt był wycofany ze względu na skażenie mikrobiologiczne. Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży w/w produktu.

Podczas kontroli u producentów dokonywano kontroli oznakowania produktów kosmetycznych oraz kontrolowano wytwórców w zakresie dobrych praktyk produkcyjnych.

W 2024 roku nie dokonano poboru prób kosmetyków. W harmonogramie poboru prób były wyznaczone produkty kosmetyczne przeznaczone do pielęgnacji okolic oczu.

Na terenie działalności tutejszego organu brak podmiotów (producentów, importerów, osób odpowiedzialnych) produktów kosmetycznych stosowanych w okolicach oczu.

4.4. Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii

Na terenie działalności PPIS w Grodzisku Wlkp. nie ma producentów prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. Na terenie działalności 1 zakład (Gorzelnia) stosuje prekursor narkotyków pn. kwas siarkowy). W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 u podmiotu wprowadzającego do obrotu w zestawach odczynników szkolnych - fosfor czerwony. Kontrolę przeprowadzono zgodnie z pismem WPWIS z dnia 28 lutego 2024r. znak DN-CH.9011.51.2024. Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

W 2024 roku nie wpłynęła żadna prośba Inspektora ds. Spraw Substancji Chemicznych o przeprowadzenie kontroli celem weryfikacji danych potrzebnych do uzyskania pozwoleń na handel prekursorami wydawanych przez w/w Inspektora.

W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) i nowymi substancjami psychoaktywnymi podjęta jest współpraca z Powiatową Komendą Policji. W 2024 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2024r. podmiot prowadzący działalność leczniczą zgłosił 1 przypadek wystąpienia zatrucia środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi. Przypadek zatrucia umieszczono na platformie SMIOD (system monitorowania informacji

o dopalaczach). Informacje przekazano do Powiatowej Komendy Policji oraz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Na terenie powiatu nie ma znamion wprowadzania do obrotu lub wytwarzania środków zastępczych.

Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych zawierających kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba czerwonego.

Dokonano przeglądu platform internetowych, wystosowano pismo w w/w temacie do Komendy Powiatowej Policji w Grodzisku Wlkp. Dotychczas nie odnotowano/ustalono takiej działalności.

4.5. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

W roku 2024 kontrolą objęto 16 zakładów pracy. Ogółem osób pracujących w przekroczeniu NDS (pyły drewna) -31 osób. Osób pracujących powyżej 0,1 NDS do 1,0 NDS (PKD 16) – 552 osoby, (PKD 31) - 67 osoby, są to pracownicy zakładów drzewnych. Pracownicy PKD 47, PKD 86- (Stacje Paliw, Służba Zdrowia) kontakt z czynnikiem rakotwórczym, krotność NDS mniej niż 0,1 – osób 68.

Na terenie działalności występują zakłady w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi:

- pyły drewna,
- benzyna silnikowa zawierająca w swoim składzie benzen, spaliny Disla,
- pyły azbestu, podczas prac usuwania elementów zawierających azbest

w których powyżej NDS pyłu drewna pracowało 31 osób, natomiast w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało 308 osób (pyły drewna, promieniowanie rtg). W 2024 roku nie wpłynęło do tutejszego organu żadne zawiadomienie o fakcie rozbiórki wyrobów zawierających azbest, ani o transporcie w/w wyrobów.

Zakłady poprawiają stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi, reprotoksycznymi poprzez:

- ograniczanie do niezbędnego minimum liczby pracowników mających kontakt z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi, reprotoksycznymi
- zapoznanie z kartami charakterystyki substancji lub preparatów rakotwórczych, mutagennych, reprotoksycznymi stosowanych w działalności zawodowej;
- zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku pracy;
- zapewnienie prawidłowego oznakowania stanowisk pracy, na których występuje kontakt z w/w czynnikami lub procesami

W roku sprawozdawczym 2024 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym, mutagennym ani reprotoksycznym.

4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych

W 2024 roku na terenie powiatu grodziskiego 1 zakład wytwarza produkt biobójczy – repelent do odstraszania kleszczy. Aby produkt biobójczy mógł być udostępniany i stosowany musi spełniać szereg wymogów związanych z wpisem do wykazu Produktów biobójczych oraz być odpowiednio sklasyfikowany i oznakowany zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25.02.2011 o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 poz.1816). Uzyskanie stosownego pozwolenia świadczy o tym, że produkt przeszedł badania wskazujące jego skuteczność, a co najważniejsze, że jest bezpieczny dla zdrowia ludzi. W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono kontrole u producenta oraz u dystrybutorów i stosujących. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

4.7. Czynniki biologiczne

W roku 2024 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 32 zakłady. Wśród tych obiektów były:

- podmioty lecznicze,
- ферmy drobiu,
- przedsiębiorstwa komunalne,
- zakład leśnictwa,
- zakład produkcji paszy,
- zakłady uboju drobiu,
- zakłady segregacji odpadów.

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2024 r. pracowało 1514 osób.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub zminimalizowanie kontaktu ze szkodliwym czynnikiem biologicznym w miejscu pracy (Służba Zdrowia). Prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników (w sposób niezamierzony). Rejestry te zawierają informacje wymagane obecnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze

szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się prawidłowe warunki pracy: właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy, zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z niezamierzonym uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego. Pracownikom zapewnia się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne. W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

4.8. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2024 roku do tutejszego organu wpłynęły 3 orzeczenia lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej.

W 2024r. PPIS w Grodzisku Wlkp. wydał 3 decyzje w sprawie chorób zawodowych, w tym 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Decyzji o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych nie wydano. Wydane decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły poz. 15.2. Wtórne zmiany przerostowe fałdów skórnych, poz.26 Choroby zakaźne i pasożytnicze albo ich następstwa- borelioza, poz.20.1 zespół cieśni w obrębie nadgarstka. Wpłynęły 3 zgłoszenia podejrzenia chorób zawodowych, sporządzono 3 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

4.9. Promocja zdrowia w zakładach

W 2024 roku w ramach kontynuacji krajowego programu „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” podczas kontroli zakładów pracy wypełniano kwestionariusze dotyczące oceny przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Miesięczne meldunki zgodnie z terminarzem przesyłano do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Dostarczano i pozostawiano w zakładach materiały oświatowe. Działania odnotowywano w protokołach kontroli.

W kwietniu 2024r. pracownice tutejszej Stacji stanowisk pracy Higieny Pracy i Oświaty Zdrowotnej, Promocji Zdrowia brały czynny udział w obchodach „Dnia Bezpieczeństwa

i Ochrony Zdrowia w pracy” w zakładzie pn. Wytwórnia Podłóg Drewnianych Dąbex Sp. z o. o ul. Mikołajczyka 6, 62-065 Grodzisk Wlkp. Przedstawiono wykład dot. profilaktyki raka piersi wraz z instruktażem samobadania piersi pn. „Co kryją Twoje piersi”. Przeprowadzono również pogadankę pn. „Ochrona pracowników przed czynnikami szkodliwymi dla zdrowia występującymi w przemyśle drzewnym”.

W kontrolowanych w 2024 roku zakładach pracy podczas kontroli przeprowadzano działania edukacyjno-informatyczne. Temat działań był uzależniony od specyfiki zakładu i narażenia pracowników. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły m.in. wiadomości nt. narażenia na radon w środowisku pracy, narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze, reprotoksydne w środowisku pracy. Podejmowano również działania nt. bezpiecznego stosowania mieszanin chemicznych z uwzględnieniem dizocjanianów. W zakładach gdzie występuje narażenie pracowników na hałas przeprowadzano pogadanki na temat metod ochrony pracowników przed hałasem.

5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia pod nadzorem sanitarnym w 2024r. objęło 56 placówek stałych (75 obiektów), w tym: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, licea ogólnokształcące, policealną szkołę, zakład poprawczy wraz z warsztatami, świetlice środowiskowe, bursę szkolną oraz 16 placówek sezonowych zgłoszonych w bazie MEN.

W roku sprawozdawczym w 47 placówkach stałych i 7 sezonowych przeprowadzono 100 kontroli podczas, których dokonano między innymi:

- oceny warunków stanu sanitarno - higienicznego placówek systemu oświaty, żłobków, placówek opiekuńczo – wychowawczych,
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin w placówkach,
- oceny stanu sanitarnego wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania, w formie wyjazdowej,
- oceny stanu sanitarnego z przygotowania placówek do nowego roku szkolnego pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych,
- oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
- oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii i warunków antropometrycznych

Ponadto przeprowadzono 2 wspólne kontrole z Stanowiskiem Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dotyczącą odbioru obiektów.

5.1. Stan sanitarno – higieniczny placówek

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego placówek systemu oświaty w 2024 roku wydano

11 decyzji administracyjnych, w tym:

- 6 decyzji administracyjnych z nakazem doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego,
- 4 decyzje administracyjne zmieniające termin realizacji nakazu
- decyzję zatwierdzającą spełniającą wymagania sanitarno – lokalowe dla żłobka

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wielkopolskim w wydanych decyzjach administracyjnych nakazał doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego ściany i sufit w salach dla dzieci przedszkolnych, salach lekcyjnych, w korytarzach szkolnych, w szatni dla dziewcząt i chłopców znajdujących się przy sali gimnastycznej, sanitariatach przy sali gimnastycznej; ścian w salach gimnastycznych.

PPIS wydał także zawiadomienie na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które dotyczyło podjętych i wykonanych czynnościach zmierzających do prawidłowej pracy pieca grzewczego w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury

w pomieszczeniach przedszkola

W 2 placówkach zostały wykonane nakazy zawarte w decyzjach merytorycznych wydane w roku bieżącym.

Ponadto na podstawie wniosków, które zostały złożone w tutejszej Stacji PPIS wydał 4 opinie stwierdzających, iż warunki sanitarno – higieniczne spełniają wymagania pozwalające na utworzenie oraz prowadzenie placówek systemu oświaty.

5.2. Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych

5.2.1. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach

Na 25 skontrolowane placówki oświatowo – wychowawcze:

- 6 placówek nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (brak własnych sal gimnastycznych/zastępczych/rekreacyjnych).
W placówkach funkcjonują tylko boisko szkolne
- 6 placówek posiada salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem sportowym
- 12 placówek posiada zespół sportowy (salę gimnastyczną, salę zastępczą, boisko sportowe oraz zaplecze socjalno - sanitarne)
- jedna placówka posiada salę(e) gimnastyczną(e)i salę(e) zastępczą(e) z boiskiem sportowym bez pełnego zaplecza socjalno – sanitarnego (brak natrysków)

Dodatkowo 5 placówek niezależnie od posiadanej własnej infrastruktury do zajęć z WF korzysta

z infrastruktury poza placówką: hale sportowe w swoim mieście, basen, stadion sportowych.

5.2.3. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach:

A. Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej

Na 25 skontrolowanych szkół stwierdzono, iż:

- 15 szkół posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej
- 10 szkół realizuje zadania profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkoły

B. Liczba szkół organizujących opiekę stomatologiczną

Na 25 skontrolowanych placówek stwierdzono, że tylko w 16 szkołach zapewniono opiekę stomatologiczną poza terenem szkoły, natomiast w jednej zorganizowano opiekę stomatologiczną

w oparciu o dentobus.

5.2.4. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

Na 27 skontrolowanych placówek, tylko 14 posiada substancje chemiczne i ich mieszanin.

Podczas bieżących kontroli stwierdzono, iż:

- 14 szkół posiada aktualny spis posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 14 szkół posiada wymagane karty charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin
- w 14 szkołach niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny są przechowywane zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach,
- w 14 szkołach substancje chemiczne i ich mieszaniny są oznakowane w sposób widoczny umożliwiające ich identyfikację oraz informujące o ich niebezpieczeństwie lub szkodliwości dla zdrowia

5.2.5. Zapewnienie w szkołach miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Na 25 skontrolowane placówki, wszystkie zapewnią uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN.

W 9 placówkach są to szafki indywidualne, 2 placówki zapewnią wyznaczone miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych

Natomiast 14 placówek zapewnia: indywidualne szafki oraz miejsca lub półki w salach na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych

5.2.6 Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Na terenie powiatu grodziskiego 47 skontrolowanych placówek funkcjonuje w 64 obiektach. Podczas kontroli stwierdzono :

- 45 obiektów podłączonych jest do sieci kanalizacyjnej centralnej,

- 12 obiektów nieczystości ciekłe odprowadza do zbiornika bezodpływowego (szambo),
- 7 obiektów podłączonych jest do własnej oczyszczalni ekologicznej

Na terenie powiatu grodziskiego brak placówek bez wodociągów.

Na terenie powiatu grodziskiego brak placówek z ustępami zewnętrznymi

Wszystkie skontrolowane obiekty zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej

Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży

Pod nadzorem sanitarnym w 2024 roku znajdowało się 72 placówki, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych przeprowadzono tylko w:

a/ placówki stałe - 47

b/ placówki sezonowe –7

Tabela Nr 3 Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży

Wyszczególnienie			Liczba placówek skontrolowanych	Liczba placówek z nieprawidłowościami	Odsetek [%] do placówek skontrolowanych
Warunki do utrzymywania higieny osobistej	niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych:	przekroczenie liczby dziewcząt na umywalkę	54	4	7,41 %
		przekroczenie liczby dziewcząt na miskę ustępową	54	3	5,55%
		przekroczenie liczby chłopców na umywalkę	54	4	7,41 %
		przekroczenie liczby chłopców na miskę ustępową, pisuar	54	2	3,70%

Źródło: opracowanie własne – Katarzyna Łamaszewska

5.3. Badania problemowe

5.3.1. Zbieranie informacji dot. przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

W powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży. Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

5.3.2. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2024/2025 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno – sanitarnych

Ocenę przygotowania placówek do nowego roku szkolnego dokonano podczas kontroli w 8 placówkach systemu oświaty. Podczas kontroli zebrano informacje takie jak: dostosowanie powierzchni sal lekcyjnych do ilości uczniów/dzieci; odpowiednia infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego; zapewnienie dla uczniów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz pomocy stomatologicznej; zapewnienie standardów dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych dla uczniów/dzieci; zapewnienie odpowiednich warunkach sanitarno – higienicznych, prowadzenie prac remontowych, prac konserwatorskich.

5.3.3. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2024 roku w 10 placówkach (szkoły podstawowe) przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badania były przeprowadzone przy współpracy dyrektorami szkół oraz pielęgniarkami. Oceną obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych objęto 972 uczniów. W czasie kontroli oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów były przeprowadzone indywidualnie dla każdego ucznia w gabinetach pielęgniarki szkolnej lub w wyznaczonych miejscach przez dyrektora. Osobno ważono każdego ucznia oraz spakowany i pusty tornister na wadze udostępnionej przez szkołę. We wszystkich placówkach zapewniono uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (indywidualne szafki oraz półki, szafki w klasach). Na podstawie przeprowadzonych badań wynika, iż niska waga tornistrów (do 10% masy ciała ucznia) została potwierdzona u 449 uczniów, wysoką normę tornistrów (w zakresie 10-15% masy ciała ucznia) stwierdzono u 374 uczniów, natomiast zbyt ciężkie tornistry miało 149 uczniów (waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała).

W związku z powyższym nauczyciele mają wymagać noszenia do szkoły tylko niezbędnych podręczników, zeszytów oraz przyborów szkolnych. Nauczyciele z uczniami na godzinach wychowawczych, a także na spotkaniach z rodzicami powinni przeprowadzić pogadankę nt. negatywnego wpływu ciężaru tornistra na zdrowie i prawidłowy rozwój dziecka.

W tornistrach uczniów znajdowały się niezbędne przybory szkolne, książki oraz śniadania uczniów. Jednakże podczas ważenia tornistrów u nielicznej grupy uczniów zaobserwowano dodatkowe przybory, książki, lektury, strój na zajęcia z wychowania fizycznego, po 2 butelki wody, bidony, kubki termiczne.

W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (indywidualne szafki, wyznaczone miejsca lub półki w klasach). Podczas oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów przeprowadzono pogadanki z uczniami szkół podstawowych, w trakcie których przekazano informacje dotyczące wzorowego tornistra, na jakie cechy plecaka zwracać uwagę oraz jak zadbać o zdrową postawę ciała dziecka. Dodatkowo informowano jakie rzeczy nie powinny znaleźć się w plecaku. W trakcie oceny uczniowie odpowiadali na pytanie, czy korzystają z wyznaczonego miejsca na pozostawienie przyborów szkolnych i podręczników, a także dodatkowych rzeczy. Każdemu uczniowi pozostawiono broszurę z wagą jego tornistra, a także z niezbędnymi informacjami zarówno dla rodziców jak i uczniów.

Przeprowadzono zorganizowano dwa spotkania z rodzicami podczas, których przekazano informacje dotyczące wzorowego tornistra, na jakie cechy plecaka zwracać uwagę oraz jak zadbać o zdrową postawę ciała dziecka. Rodzice otrzymali również ulotki/infografiki z cechami prawidłowego plecaka oraz informacjami jak dobrze rozmieszczać produkty w tornistrze, żeby odpowiednio rozłożyć ciężar.

5.3.4. Ocena posiadania certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego w placówkach oświatowych.

Na terenie powiatu grodziskiego w 39 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli, natomiast w 37 placówkach posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami.

Mimo zapewnienia coraz lepszych warunków nauki funkcjonują na naszym terenie placówki, które posiadają w swoim wyposażeniu meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.. W jednej placówce brak mebli z certyfikatami, a w 3 placówkach urządzenia i sprzęt sportowy nie posiada certyfikatów.

5.4. Wypoczynek

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 8 kontroli placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w tym kontrolę ze Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia przy współpracy z Komendą Powiatową Policji w Grodzisku Wlkp., w których uczestniczyło 271 dzieci

i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego: terenu wokół budynków, teren obozu harcerskiego, namiotów i konstrukcji, pomieszczeń mieszkalnych, sal zajęć i ich wyposażenia, sal gimnastycznych, kuchni, zaplecza kuchennego, pomieszczeń

sanitarnych, umywalni, latryn, boisk sportowych wraz z urządzeniami sportowymi oraz terenów rekreacyjnych. Pracownicy sprawdziły także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach akcji bezpieczne wakacje zostały przeprowadzone pogadanki nt. bezpiecznych zachowań w trakcie trwania wakacji.

Wnioski

Na podstawie przeprowadzonych kontroli placówek oświatowo – wychowawczych, opiekuńczo - wychowawczych oraz placówek wypoczynku i rekreacji stwierdzono:

- w 4 placówkach nadal nie dostosowano standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i młodzieży
- w dalszym ciągu w 6 placówkach brak odpowiedniej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- do tej pory w jednej placówce brak mebli z certyfikatami, a w 3 placówkach urządzenia i sprzęt sportowy nie posiada certyfikatów
- tylko w 17 szkołach zapewniono opiekę stomatologiczną dla uczniów ale poza terenem szkoły (umowa z gabinetami stomatologicznymi oraz dentobus)
- wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają dostęp do profilaktycznej opieki zdrowotnej
- wszystkie skontrolowane placówki zapewniają dzieciom/uczniom dostęp do bieżącej, ciepłej bieżącej wody w pomieszczeniach sanitarnych oraz środków higieny osobistej
- wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom możliwość pozostawienia w placówce części podręczników i przyborów szkolnych;

W celu utrzymania odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek, a także ergonomicznego stanowiska pracy ucznia ważna jest współpraca między dyrektorami placówek oraz Organami prowadzącymi z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2024 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się korzystnie. Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych nie uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 230 zachorowań (wsp. zap. 458,51), w roku ubiegłym zanotowano 477 (wsp. zap. 945,98).

Spadkowi uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 13 przypadków (wsp. zap. 25,92), w roku poprzednim zanotowano 15 przypadków (wsp. zap. 29,75). Podobnie jak w roku minionym, w roku 2024 nie zarejestrowano zachorowań na odrę i błonicę. Zarejestrowano 10 zachorowań na krztusiec, w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na tę jednostkę chorobową. W roku 2024 zarejestrowano jedno zachorowanie na chorobę meningokokową inwazyjną oraz chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*, inwazyjną, w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na te jednostki chorobowe.

Nastąpił znaczny wzrost zachorowań na płonicę, w 2024 roku wykazano 124 przypadki (wsp. zap. 247,19), natomiast w 2023 roku 68 przypadków zachorowań (wsp. zap. 134,86). Wykazano 4 przypadki zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* (wsp. zap. 7,97). W roku 2023 wykazano 3 przypadki zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* (wsp. zap. 5,95). Zanotowano spadek zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 8 zachorowań, w ubiegłym roku zarejestrowano 10 zachorowań na tą jednostkę chorobową.

W roku 2024 podobnie jak w roku 2023 nie zanotowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat (opv). Zarejestrowano jedno zachorowanie na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica*, w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań. Zanotowano dwa zachorowania na świnkę (nagminne zapalenie przyusznic), w roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na tą jednostkę chorobową.

W porównaniu z rokiem 2023 zanotowano spadek zachorowań oraz zgonów na SARS-CoV-2.

6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób, których występowanie wiąże się ze stanem sanitarnym kształtowała się pomyślnie. Nie stwierdzono zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, botulizm oraz czerwonkę.

W roku 2024 zanotowano 4 potwierdzone przypadki zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella*, jedno wywołane przez pałeczki *Salmonella enteritidis* u dziewczynki 6-letniej, jedno wywołane przez pałeczki *Salmonella* z grupy *BO (O₄)Hi* u dziewczynki 2-letniej, jedno

wywołane przez pałeczki *Salmonella typhimurium* u dziecka rocznego oraz jedno wywołane przez pałeczki *Salmonella* sp. u mężczyzny 51-letniego.

W roku 2024 zanotowano jedno ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego wywołane przez rotawirusy u dwóch dziewczynek w wieku 3 i 4 lata, hospitalizowanych. Nie ustalono czasu narażenia oraz źródła zakażenia. W roku 2023 nie zarejestrowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zanotowano 24 zachorowania na biegunki A09 u dzieci do lat 2, w roku ubiegłym zanotowano 23 zachorowania. Hospitalizowano 3 dzieci.

Zarejestrowano 3 zachorowania na nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy, w tym nie zanotowano zachorowań u dzieci do lat 2, dzieci hospitalizowano. W roku 2023 zarejestrowano 1 zachorowanie.

Zanotowano znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy, w roku 2024 – 13 zachorowań, 12 u dzieci do lat 2, 13 dzieci hospitalizowano w roku 2023 – 11 zachorowań.

Zanotowano spadek zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, zarejestrowano 8 zachorowań (wsp. zap. 15,95), w ubiegłym roku zarejestrowano 10 zachorowań na tą jednostkę chorobową (wsp. zap. 19,83)

Zarejestrowano 4 nowych nosicieli zakażeń schorzeń jelitowych:

- mężczyzny 58- letni pałeczkami *Salmonella enteritidis*
- chłopiec roczny pałeczkami *Salmonella enterica* subsp. *enterica* grupa B0 (O:4), szczep jednofazowy H:i
- kobieta 43-letnia *Salmonella* spp. grupa CO; *Salmonella* Virginia
- dziewczynka roczna *Salmonella typhimurium*

Tabela Nr 4 - Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w powiecie grodziskim

Jednostka chorobowa		2023		2024	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	3	5,95	4	7,97
	posocznica ^{PL}	-	-	-	-
	zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
Czerwonka bakteryjna (szigelozą) ^{UE}		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		23	45,61	24	47,84
Botulizm ^{UE/PL}		-	-	-	-
Krzusiec ^{UE}		0	0	10	19,93
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		7	13,88	2	3,99
Odra ^{UE}		-	-	-	-

Różyczka ^{UE}		-	-	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
	typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe ^{/15}	3	5,95	2	3,99
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	7	13,88	3	5,98
	typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
	inne i nieokreślone	-	-	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}		0	0	2	3,99
Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem	15	29,75	13	25,92
	neuroborelioza	1	1,98	0	0
Włośnica ^{UE}		-	-	-	-

6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2024 roku nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym.

Zanotowano 2 zachorowania na przewlekłe WZW typu B (wsp. zap. 3,99), w roku ubiegłym zarejestrowano 3 zachorowania. W 2024 roku zarejestrowano 3 zachorowania na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO), w roku ubiegłym zarejestrowano 7 zachorowań (przewlekłe i BNO).

Nie zarejestrowano zachorowań na WZW typu B+C - zakażenie mieszane i zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre oraz na wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre, podobnie jak w roku poprzednim. **Tab. Nr 4.**

6.3. Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: różyczkę, błonicę, tężec i odrę. Zarejestrowano wzrost zachorowań na krztusiec, zanotowano 10 zachorowań, w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na tę jednostkę chorobową. **Tab. Nr 4.**

W roku ubiegłym nie zanotowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnke), w roku 2024 zarejestrowano 2 zachorowania.

Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 230 zachorowań (wsp. zap. 458,51), w roku ubiegłym zanotowano 477 zachorowań (wsp. zap. 945,98). Najwięcej zachorowań zanotowano w IV kwartale 2024 r.- 172, w grupie wiekowej 0-4: 109.

W roku 2024, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat.

6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 71 pokąsań. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 2 osoby, w roku poprzednim 7. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. **Tab. Nr 5.**

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

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	M	W	Pełen cykl		Niepełen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*	
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3					4
0-19	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
≥ 20	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0
SUMA	2	0	0	2	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0
Razem	2		2		1		1				2				

Spadkowi uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 13 przypadków (wsp. zap. 25,92), w roku poprzednim zanotowano 15 przypadków (wsp. zap. 29,75).

W roku sprawozdawczym 2024, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę oraz brucelozę.

6.5. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne na terenie nadzorowanym wykonywano w 9 placówkach medycznych:

- 8 placówek POZ

- SPZOZ w Grodzisku Wlkp. (Oddział Noworodkowy, Poradnia Chirurgiczna, Izba Przyjęć)

W zakresie prawidłowego nadzoru nad gospodarką preparatami szczepionkowymi (transport, przechowywanie, monitorowanie terminów ważności) nieprawidłowości nie stwierdzono.

Szczepionki wydawane są z magazynu PSSE podmiotom wykonującym obowiązkowe szczepienia ochronne - osobie upoważnionej przez kierownika danego podmiotu leczniczego,, na podstawie obligatoryjnego formularza zapotrzebowania dostarczonego (osobiście lub przesłanego e-mailem) do PSSE w Grodzisku Wlkp. Pracownik Stanowiska Pracy

ds. Epidemiologii PSSE w Grodzisku Wlkp. przygotowuje szczepionki do wydania ściśle wg wygenerowanego w Systemie ESNDZ dokumentu – Wydanie Zewnętrzne WZ, który określa nazwę preparatów szczepionkowych, ich serie, daty ważności, ilość i wartość. Wydaje się w pierwszej kolejności szczepionki o najkrótszej dacie ważności. Szczepionki wydawane są w dni powszednie, od poniedziałku do piątku, od godz. 7.25 do godz. 15.00. Warunkiem wydania szczepionek jest okazanie upoważnienia do odbioru szczepionek z PSSE i posiadanie toreb termicznych z wkładem chłodzącym i termometrem. Osoba wydająca szczepionki zobowiązana jest sprawdzić temperaturę w termotorbie. Temperaturę, datę odnotowuje się w prowadzonym przez podmiot leczniczy rejestrze do monitorowania temperatury w termotorbach (transport szczepionek z magazynu PSSE do punktu szczepień POZ) oraz na kopii WZ (wydanie zewnętrzne). Godzina wydania preparatów odnotowana jest na WZ. Odbiorca szczepionek sprawdza zgodność wydanych preparatów z dokumentem Wydanie zewnętrzne WZ i potwierdza ich odbiór podpisem. Kopie WZ pozostają w PSSE w Grodzisku Wlkp., natomiast oryginał otrzymują POZ.

Zarejestrowano piętnaście NOP (niepożądane odczyny poszczepienne pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym), w tym: czternaście łagodnych, jeden poważny.

- łagodny po szczepionce Hexacima (szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, poliomyelitis i haemophilus typ b), Rota Teq (szczepionka p/rotawirusom) u dziecka w wieku 6 miesięcy – kilka dni po szczepieniu wystąpił kaszel, obturacja oskrzeli, wysiłek oddechowy, prawdopodobnie koincydencja zdarzeń z infekcją wirusową. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce PENTAXIM (przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i inwazyjnym zakażeniom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b) u dziecka w wieku 1 rok i 7 miesięcy. Objawy: w 10 dobie po szczepieniu gorączka (38,5-38,9°C) oraz wysypka rumieniowa, zlewająca się, bladoróżowa na tułowiu, w zgięciach pachwinowych-wybroczynowa. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce PENTAXIM (przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i inwazyjnym zakażeniom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b) u dziecka w wieku 1 rok i 10 miesięcy. Objawy: Miejscowy odczyn-rumień 7x5 cm, niewielki obrzęk w miejscu szczepienia. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce BEXERO (szczepionka przeciw meningokokom)) u dziecka w wieku 2 lat i 2 miesięcy. Objawy: Arthralgia (ból stawów występujący przy braku jawnego zapalenia stawów). Całkowity powrót do zdrowia.

- łagodny NOP po szczepionce M-M-RvaxPro (szczepionka przeciw odrze, śwince i różyczce-żywa) u dziecka w wieku 5 lat i 2 miesiące. Objawy: nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia o średnicy 3-5 cm, utrzymujący się ponad 3 dni. Całkowity powrót do zdrowia
- łagodny NOP po szczepionce GARDASIL (szczepionka przeciw HPV, czyli na wirusa brodawczaka ludzkiego. Objawy: Gorączka: 40,0-40,4°C - utrzymująca się do 48 h, wymioty, po ustaniu gorączki wypadanie włosów ze skóry głowy "kępkami". Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce PENTAXIM (przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i inwazyjnym zakażeniom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b) u dziecka w wieku i 11 miesięcy. Objawy: Gorączka: 39,5-39,9°C utrzymująca się do 72 h. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce DTP (szczepionka przeciw szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi, Act-HiB (szczepionka przeciw inwazyjnym chorobom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b), Rota Teq (szczepionka p/rotawirusom), Imovax Polio (szczepionka przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu) u dziecka w wieku 6 miesięcy. Objawy: Kaszel, nieżyt oskrzeli z cechami obturacji - objawy stanowią zaostrenie zmian występujących we wcześniejszym okresie - nawrotowa obturacja oskrzeli - objawy zaostrenia wystąpiły tydzień po szczepieniu. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce EUVAX B (szczepionka przeciw WZW typu B) u dziecka w wieku 7 miesięcy. Objawy: zlewająca się bladoróżowa wysypka plamista osutka na tułowiu. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny po szczepionce Hexacima (szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, poliomyelitis i haemophilus typ b), Rota Teq (szczepionka p/rotawirusom) u dziecka w wieku 1 roku i 6 miesięcy. Objawy: Temperatura 39,0-39,4°C utrzymująca się 72 godz. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce DTP (szczepionka przeciw szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi, Act-HiB (szczepionka przeciw inwazyjnym chorobom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b), Rota Teq (szczepionka p/rotawirusom), Imovax Polio (szczepionka przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu) u dziecka w wieku 6 miesięcy. Objawy: temperatura 38,5,0-38,9°C utrzymująca się 48 godz., drgawki niegorączkowe, reakcja alergiczna, płacz utrzymujący się nieprzerwanie dłużej niż

3 godz., epizod hypotoniczno-hyporeaktywny z bezdechem. Dziecko skierowane na konsultację neurologiczną.

- łagodny NOP po szczepionce Hepavax-Gene (szczepionka przeciw WZW typu B) u dziecka w wieku 1 roku i 5 miesięcy. Objawy: nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia o średnicy 6-9 cm,. Całkowity powrót do zdrowia.
- łagodny NOP po szczepionce EUVAX B (szczepionka przeciw WZW typu B) u dziecka w wieku 8 miesięcy. Objawy: biegunka, stan przeciwgorączkowy 2 dni po szczepieniu). Całkowity powrót do zdrowia.
- poważny NOP po szczepionce PENTAXIM (szczepionka przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i inwazyjnym zakażeniom wywołanym przez Haemophilus influenzae typ b), Rota Teq (szczepionka p/rotawirusom), SYNFLORIX (szczepionka przeciw pneumokokom) u dziecka w wieku 3 miesięcy. Objawy: Dziecko hospitalizowane, rozpoznano immunologiczne zapalenie mózgu.
- łagodny NOP po szczepionce GARDASIL (szczepionka przeciw HPV, czyli na wirusa brodawczaka ludzkiego. Objawy: Temp. 38,0-38,4 °C utrzymująca się 24 godz. , męczący, suchy kaszel, ból gardła. Całkowity powrót do zdrowia.

Informacje o osobach, które nie wykonały obowiązkowych szczepień ochronnych oraz o działaniach podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu wyegzekwowania jego wykonania przez osoby uchylające się:

Na terenie nadzorowanym zarejestrowano: (stan na dzień 31.12.2024)

- liczba dzieci – 168
- liczba rodziców/opiekunów prawnych – 142
- wysłano 59 wezwań do rodziców
- wysłano 15 upomnień
- wystawiono 9 Tytułów wykonawczych
- przekazano 2 sprawy do PPIS w Poznaniu ze względu na miejsce zamieszkania

6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczba przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych w roku 2024 związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne (z pominięciem kontroli przeprowadzonych przez pion epidemiologii) wynosi 390 (w tym w I kwartale- 108, II kwartale- 61, III kwartale- 154, IV kwartale- 67).

7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

W oparciu o Ustawę Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Stanowisko ds. Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia- w zakresie promocji zdrowia: prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

W roku 2024 realizowano:

7.1. Interwencje programowe:

1. Program „Trzymaj Formę”

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród

młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety,

w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Na terenie powiatu grodzkiego do programu przystąpiło 16 szkół podstawowych. Program realizowany był w klasach V-VIII, do konkursu sprawdzającego wiedzę o zdrowym stylu życia przystąpiło 9 szkół.

2. Program „Talerz zdrowego żywienia”

W październiku 2024 roku rozpoczęto realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt.: „Talerz zdrowego żywienia”.

Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków poprzez:

- umiejętność odczytywania schematu „Talerz zdrowego żywienia”,
- utrwalenie wiedzy na temat grup produktów żywnościowych i ich znaczenia dla prawidłowego funkcjonowania organizmu,
- dostarczenie wiedzy jakie produkty i w jakich proporcjach powinny być spożywane ciągu dnia,
- umiejętność odróżnienia produktów zdrowych dla organizmu od niekorzystnych.

Adresatami są dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (klasy I-III szkół podstawowych) z woj. wielkopolskiego. Przeprowadzono pogadanki wśród 85 dzieci.



Pogadanki w SP4 w Grodzisku Wlkp. i w Szkole Podstawowej w Gradowicach

3 Kampania informacyjna „Wybieraj Bezpieczną Żywność”

Rok 2024, był kolejnym rokiem wspólnej kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) dotyczącej #EUChooseSafeFood. „Wybieraj Bezpieczną Żywność”. Kampania była adresowana głównie do społeczeństwa między 25 a 45 rokiem życia, aby zwiększyć poziom wiedzy na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, zachęcenie społeczeństwa do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. W ramach kampanii podczas działań edukacyjnych podczas spotkań z rodzicami dzieci szkół podstawowych wyjaśniono co to są suplementy diety, udzielał praktycznych wskazówek na temat substancji dodatkowych stosowanych do żywności, na co zwracać uwagę kupując produkty żywnościowe, jakich zasad przestrzegać by zakupiona przez nich żywność była nadal bezpieczna.

Przeprowadzono 5 wykładów wśród rodziców oraz zorganizowano stoisko informacyjne podczas festynu.



Promocja kampanii podczas festynu w Kamieńcu oraz wykłady dla rodziców w SP w Kąkolewie i SP w Konojadzie.

3. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS.

Cele strategiczne: - ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, - poprawa jakości życia i dostępu do opieki zdrowotnej dla osób żyjących z HIV/AIDS oraz ich bliskich .

Cele szczegółowe: wzrost poziomu wiedzy o HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw zachowań prozdrowotnych.

Akcja „Bezpieczne Walentynki 2024”,

Do 2 szkół ponadpodstawowych wysłano informacje i plakaty o Bezpiecznych Walentynkach, oraz przekazano materiały edukacyjne promujące zachowania chroniące przed zakażeniem HIV, szerzenie wiedzy na temat HIV/AIDS i jednocześnie obalanie mitów związanych z tą tematyką, a także wskazywanie zasadności podejmowania racjonalnych decyzji oraz testowania w kierunku HIV. W dwóch budynkach szkolnych Zespołu Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. ustawiono stanowisko informacyjno-edukacyjne z materiałami edukacyjnymi dotyczącymi profilaktyki zakażeń i chorób przenoszonych drogą płciową.

Projekt Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra HIV

Przeprowadzono szkolenie Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- kontra HIV/AIDS. Głównym celem szkolenia było uzyskanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, nabycie umiejętności podejmowania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia chorób przenoszonych drogą płciową, wykształcenie właściwych postaw wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS oraz umiejętność wskazania miejsca, gdzie można uzyskać pomoc, poradnictwo i opiekę medyczną. Dzięki zdobytej wiedzy młodzież będzie mogła szerzyć rzetelne informacje wśród swoich rówieśników i znajomych. Pracownik PSSE przedstawił prezentację multimedialną, z której uczestnicy mogli dowiedzieć się czym

jest HIV, a czym AIDS, jakie są główne drogi zakażenia, w jaki sposób przebiega zakażenie, czym jest okienko serologiczne oraz jak unikać ryzykownych zachowań w celu zminimalizowania ryzyka zakażenia HIV. Omówiono również niebezpieczeństwo zakażenia się innymi chorobami przenoszonymi drogą płciową. MLZ-kontra HIV Liceum Ogólnokształcące w Grodzisku Wlkp.



Młodzieżowi Liderzy Zdrowia-kontra HIV w LO w Grodzisku Wlkp.

Konkursu „Nie daj szansy AIDS” dla uczniów klas szkół ponadpodstawowych

Do 2 szkół ponadpodstawowych wysłano regulamin konkursu, zamieszczono również na stronie internetowej PSSE oraz Facebooku. Do konkursu przystąpiło 12 osób z 2 szkoła (Zespół Szkół Technicznych oraz Liceum Ogólnokształcące w Grodzisku Wlkp.). Konkurs polegał na przygotowaniu plakatu przedstawiający tematykę HIV/AIDS i zachęcającego do wykonywania testów na HIV. Zakup nagród został sfinansowany przez Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp. A nagrody wręczono podczas Obchodów Światowego Dnia AIDS.



Wręczenie nagród laureatom konkursu „Nie daj szansy AIDS” podczas obchodów Światowego Dnia AIDS

Obchody Światowego Dnia AIDS

W Liceum Ogólnokształcącym w Grodzisku Wlkp. w ramach Obchodów Światowego Dnia AIDS

zostały podjęte działania profilaktyczne poprzez dystrybucję ulotek o tematyce możliwości zakażenia się wirusem HIV i zachorowania na AIDS, przeprowadzono również prelekcję o danej tematyce dla uczniów placówki. W ramach obchodów promowano również kampanię „Mój pierwszy raz”, której celem jest popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV i przemyślanych kontaktów seksualnych. Odbył się również finał konkursu „Nie daj szansy AIDS”, podczas którego wręczono nagrody dla laureatów, zakupione przez Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp.

5. Programy antynikotynowe

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

Program skierowany jest do dzieci przedszkolnych 5 i 6-latków, ich rodziców i opiekunów.

Celem głównym programu jest :

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy,
- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń.

„Czyste powietrze wokół nas” – realizowało w 21 placówkach oświatowych wśród 1096 dzieci oraz 621 rodziców.

Program „Bieg po zdrowie”

Program adresowany do uczniów klas IV szkół podstawowych i ich rodziców.

Celem głównym tych programów jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów szkół podstawowych poprzez:

- uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia,
- kształtowanie postaw odpowiedzialności za własne zdrowie,
- uświadomienie szkodliwości palenia tytoniu,
- uwrażliwienie na szkodliwe oddziaływanie dymu tytoniowego związane z biernym paleniem.

W roku szkolnym 2023/2024 program realizowało 16 szkół – liczba uczniów – 588, liczba rodziców – 295 osób.

Program „Mamo, Tato, co Wy na to?” adresowany jest do rodziców i dzieci 5 i 6 - letnich

Celem programu jest:

Zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich. Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.

Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów. Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. Liczba placówek realizujących program – 20, liczba dzieci objętych programem 704, liczba rodziców - 812.

Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych - ARS, czyli jak dbać o miłość?

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Program realizowały 2 szkoły ponadpodstawowe na terenie powiatu, liczba uczestników – 146.

Co kryją Twoje piersi?

Realizacja projektu edukacyjnego dotyczącego profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”.

Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Grodzisku Wlkp. na terenie powiatu przeprowadziła 7 szkoleń dotyczących profilaktyki raka piersi wraz z nauką samobadania piersi za pomocą fantomu- zakupionego przez Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wielkoposlim.



Szkolenie dla pracowników Urzędu Miasta w Rakoniewicach, wśród uczniów LO w Grodzisku Wlkp. oraz w KGW w Wilkowie Polskim

Uczestnikami szkoleń były kobiety z różnych kręgów i środowisk np. uczennice szkół ponadpodstawowych, seniorki czy panie z Kół Gospodyń oraz pracownicy zakładów pracy. W projekcie łącznie brało udział 140 kobiet. Dodatkowo podczas dwóch festynów na terenie Granowa, Kamieńca i Festiwalu Zawodów organizowanego przez ZST można było nauczyć się samobadania piersi, otrzymać ulotki z najważniejszymi informacjami czy uzyskać rzetelnych informacji na dany temat.

6. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych - ARS, czyli jak dbać o miłość?

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Program realizowały 2 szkoły, liczba uczestników – 146.

7. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenia programu: zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu

życia, zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Grupa, do której skierowany jest nowy program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Program zrealizowało 17 Przedszkoli – liczba uczestników 741 dzieci i 1047 rodziców.

Dzieci zdobyły wiele cennych informacji dotyczących zdrowej i ekologicznej żywności, ważnej dla ich zdrowia i samopoczucia. Dodatkowo w roku 2024r. przeprowadzono konkurs pod tytułem „EKO jest lepsze!”, który polegał na grupowym przygotowaniu i przedstawieniu teatryku kukielkowego na temat produktów ekologicznych i promowania zdrowego stylu życia. Do konkursu przystąpiło 5 grup przedszkolnych, łącznie wzięło udział 83 dzieci.

7.2 Interwencje nieprogramowe

Profilaktyka palenia tytoniu

Konkurs „Palić nie palić, oto jest pytanie?”

Przedmiotem konkursu wykonanie komiksu nt. palenia tytoniu, używania e-papierosów i innych wyrobów tytoniowych. Celem konkursu było:

propagowanie zdrowego stylu życia wolnego od palenia tytoniu i inhalowania e - papierosów, promowanie niepalenia i nieużywania e-papierosów szczególnie w środowisku młodzieży szkolnej.

Po przeprowadzeniu etapu szkolnego w placówkach, przesłano do PSSE Grodzisk Wlkp. prace konkursowe z szkół. W konkursie łącznie wzięło udział 76 dzieci.

Światowy Dzień Bez Tytoniu

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu w celu zwiększenia świadomości zagrożeń związanych z paleniem tytoniu oraz skalą problemu jakim jest uzależnienie od palenia i trudności z rzuceniem tego nałogu, pracownicy PSSE Grodzisk Wlkp. przygotowały stoisko informacyjno-edukacyjne podczas festynu rodzinnego w Granowie podczas akcji zainteresowane osoby mogły zbadać poziom wydychanego tlenu węgla za pomocą smokolayzera. Na stoisku zostały umieszczone infografiki mówiące o zagrożeniach i skutkach palenia tytoniu. Osoby palące otrzymały również ulotki informujące kto i w jaki sposób pomoże im w walce z nałogiem , a wszyscy chętni uczestnicy również brali udział w quizie dotyczącym zdrowego stylu życia wolnego od nałogów. Uczestnikami festynu byli mieszkańcy Granowa. Przeprowadzono również 7 pogadanek dla 129 uczniów szkół podstawowych.



Festyn w Granowie



Pogadanka w SP2 w Grodzisku Wlkp.

Światowy Dzień Rzucania Palenia

Pogadankę przeprowadzono dla uczniów starszych klas Technikum oraz przeprowadzono akcję informacyjną o tematyce antynikotynowej dla mieszkańców Grodziska Wlkp. na ulicach miasta. Omówiono szczegółowo zagrożenia wynikające z palenia tytoniu i nowatorskich wyrobów tytoniowych. Przedstawiono jak składniki papierosów tradycyjnych oraz e-papierosów źle wpływają na funkcjonowanie organizmu człowieka, jakie szkody może powodować palenie papierosów i jakie są wczesne czy odległe skutki palenia. Wyjaśniono czym jest boczny i główny strumień dymu oraz bierne palenie. Przekazano także informacje o placówkach zajmujących się udzielaniem pomocy osobom uzależnionym od tytoniu, rozdano również ulotki z danymi kontaktowymi Telefonicznej Poradni Pomocy Palącym. Chętne osoby mogły również zbadać poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokelyzera. Zrealizowano także akcję promocyjną wśród uczniów ZST w Grodzisku Wlkp., podczas której samorząd uczniowski rozprowadził po budynkach szkoły kamienie z namalowanymi hasłami antynikotynowymi- stworzyli również z tego filmik i umieścili w social mediach.



Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia na terenie Grodziska Wlkp. i ZST w Grodzisku Wlkp.

MLZ-kontra tytoń

W dniu 13 czerwca 2024r. w Szkole Podstawowa im. Jana Pawła II w Ptaszkowie przeprowadzono szkolenie Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- kontra tytoń. Szkolenie polegało na przeprowadzeniu ankiety wstępnej i końcowej sprawdzającą poziom wiedzy uczniów przed i po wykładzie na temat szkodliwości palenia papierosów. Głównym celem szkolenia było dostarczenie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu tradycyjnego i inhalowania e - papierosów na organizm człowieka, uzmysłowienie młodzieży przyczyn sięgania po papierosy i e-papierosy oraz ukształtować umiejętności asertywnego zachowania w kontaktach z osobami palącymi. Dzięki zdobytej wiedzy młodzież będzie mogła szerzyć rzetelne informacje wśród swoich rówieśników i znajomych.



Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- kontra tytoń w Szkole Podstawowej w Ptaszkowie

Światowy Dzień Zdrowia 2024 – na Facebooku zamieszczono informacje o Światowym Dniu Zdrowia. Informacje o Światowym Dniu Zdrowia zamieszczono również na stronie: www.psse-grodzisk.pl. Do 30 placówek powiatu przesłano wytyczne i informacje dotyczące obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Zostały przeprowadzone pogadanki dotyczące: Zdrowego Stylu Życia-11 pogadańek dla 368 uczniów. Zorganizowano także stoisko informacyjno- edukacyjne wraz z pogadanką. Podczas tych spotkań uczniowie wysłuchali przedstawionych prezentacji oraz wykorzystywali zdobytą wiedzę podczas wykonywania poszczególnych zadań czy zabaw zorganizowanych przez pracowników PSSE Grodzisk Wlkp.

Europejski Tydzień Szczepień

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień wśród dla uczniów LO w Grodzisku Wlkp. przeprowadzono pogadankę z prezentacją multimedialną wraz z pracownikiem Epidemiologii PSSE Grodzisk Wlkp. na temat szczepień. Przedstawiono czym są szczepionki jakie są rodzaje, przed jakimi chorobami oraz szkodliwymi dla zdrowia i życia powikłaniami w wyniku zachorowania na daną chorobę zakaźną. Przedstawiono wiele faktów i obalono mity dotyczące szczepionek. Szczegółowo omówiono rodzaje szczepień, które najbardziej dotyczą osób w wieku uczestników spotkania np. WZW czy HPV. Wyjaśniono czym jest wirus HPV, jakie niesie zagrożenia i jak się chronić przed zarażeniem. Przedstawiono ogół skali problemu i uświadomiono jakie niesie za sobą konsekwencje zachorowalność na tą chorobę.

Program szczepień HPV w szkołach.

Koordinacja i wdrażanie programu szczepień przeciwko HPV w szkołach dla dzieci w wieku 9-14 lat. Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Uzupełnia bezpłatny program szczepień ochronnych dla dzieci i młodzieży o szczepienie, które chroni przed chorobami wywołanymi przez HPV. HPV (Human Papilloma Virus) to nazwa ludzkiego wirusa brodawczaka. HPV odpowiada za zachorowania na raka szyjki macicy, a także inne choroby nowotworowe. Przed zakażeniem HPV może uchronić szczepionka. Szczepienie jest najskuteczniejsze, jeśli nastąpi przed potencjalnym narażeniem na zakażenie HPV, do którego dochodzi głównie drogą płciową.

Rozdysponowanie informacji do dyrektorów szkół i rodziców. Zorganizowanie spotkań z Dyrektorami szkół, Kierownikami Oświaty i rodzicami. Przeprowadzono spotkania z 253 uczniami i 42 rodzicami.

Bezpieczny wypoczynek – w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki oraz infografiki na każdy dzień wakacji, w celu przekazania ciekawych i rzetelnych informacji na temat bezpiecznych zachowań, zadbania o zdrowie oraz utrwalania dobrych nawyków żywieniowych. Ponadto dokonywano kontroli warunków sanitarno-higienicznych na terenie zorganizowanych wypoczynków zarówno letnich jak i zimowych. W ramach profilaktyki zdrowia przeprowadzono pogadanki na temat bezpiecznych zachowań podczas spędzania wolnego czasu, stosowania odpowiedniej diety i aktywności fizycznej, a przede wszystkim unikania wszelkich używek, sięgania po środki psychoaktywne czy wyroby tytoniowe. Na terenie powiatu grodziskiego podczas akcji przeprowadzono ponad 10 pogadanek z wykorzystaniem materiałów edukacyjnych czy prezentacji multimedialnych. Brano również udział w 5 zorganizowanych festynach, podczas których przygotowano stoiska informacyjno-edukacyjne z ulotkami, gadżetami, quizami związane z tematyką antynikotynową, alkoholową, dbania o higienę jamy ustnej, czy z związane z profilaktyką nowotworową.



Pogadanka w obozie harcerskim w Kuźnicy i podczas półkolonii w Jabłonie

Profilaktyka chorób odkleszczowych, „Mały kleszcz – duży problem?” - w mediach społecznościowych zamieszczono tematyczne informacje i ulotki. Na terenie powiatu przeprowadzono trzy szkolenia dla seniorów z klubu Promessa, dla Koła Gospodyń Wiejskich w Goździnie oraz dla sportowców w Liceum Sportowym w Grodzisku Wlkp.. Podczas spotkania przeprowadzono wykład wraz z instruktą bezpiecznego i prawidłowego usuwania kleszczy. Przeprowadzono także pogadanki podczas letniego wypoczynku oraz podczas festynów.



Szkolenia w klubie Promessa, w LO Sportowym w Grodzisku Wlkp. i pogadanka podczas festynu w Kamieńcu

Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach

Światowa Organizacja oraz Narodowy Instytut Leków zachęcali do prowadzenia działań zwiększających świadomość pracowników ochrony zdrowia oraz ogółu społeczeństwa na zagrożenie dla zdrowia publicznego, które stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Do 11 placówek ochrony zdrowia powiatu grodziskiego wysłano informację celem podjęcia działań informacyjno-edukacyjnych będących wsparciem w propagowaniu wiedzy na temat odpowiedzialnego stosowania antybiotyków, jak również problemu zjawiska antybiotykooporności. Tematem przewodnim tegorocznej kampanii było hasło „EDUKUJ. WSPIERAJ. DZIAŁAJ TERAZ.”

Higiena jamy ustnej

Mam zdrowe zęby

Kontynuacja wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt.: „Mam zdrowe zęby!”. Celem projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez:

- zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów,
- utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy,

- kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono ok. 17 pogadank wraz z instruktażem prawidłowego mycia zębów wśród dzieci w Przedszkolach oraz Szkołach Podstawowych, łącznie 359 dzieci. Edukowano również dzieci podczas trwania zimowego i letniego wycieczki oraz podczas festynów



*Pogadanki w Przedszkolu w Śniatach, w Chatce Puchatce w Grodzisku Wlkp.,
w SP nr 2 w Grodzisku Wlkp. oraz podczas festynu na Rynku w Grodzisku Wlkp.*

Dodatkowo przeprowadzono konkurs plastyczny „**Mój zębony niezbędnik**”. Do 22 szkół podstawowych wysłano regulamin konkursu. Umieszczono informację o konkursie wraz z regulaminem na stronie PSSE Grodzisk Wlkp. i na Facebooku. Do konkursu przystąpiło 8 szkół. W etapie szkolnym konkursu udział wzięło 279 uczniów. Do stacji wpłynęło 23 prace.

Uzależnienia behawioralne

Przy współpracy z Powiatową Komendą Policji w Grodzisku Wlkp. zostało przeprowadzono pogadanki dla uczniów klas I-VIII oraz ich opiekunów. Zostały poruszone kwestie bezpiecznego korzystania z Internetu, cyberprzemocy oraz odpowiedzialności karnej związanej z nieodpowiednim zachowaniem w sieci. Te tematy zostały dokładnie omówione przez Policjanta. Podczas pogadank przez pracownika PSSE zostały przedstawione objawy oraz skutki uzależnień od Internetu i urządzeń elektronicznych. Młodzież została poinformowana o negatywnych skutkach uzależnień behawioralnych na ich rozwój psychofizyczny. Jak długo mogą spędzać czas korzystając z urządzeń elektronicznych i jak radzić sobie podczas przebudzania. Zostały poruszone również tematy dotyczące negatywnego wpływu ciągłego bycia online na psychiczny stan zdrowia młodzieży oraz przekazano informację na temat telefonu zaufania w sytuacjach zagrażających ich zdrowia i życia.



Pogadanka z KPP w Grodzisku Wlkp. w szkole SP4 w Grodzisku Wlkp.

7.3. Przekazywanie informacji do mediów

Wszystkie informacje z zakresu edukacji zdrowotnej zostały zamieszczane na stronie internetowej tutejszej Stacji oraz w mediach społecznościowych.

7.4. Podsumowanie

Programy profilaktyczne są dostosowane do potrzeb rozwojowych uczniów i potrzeb środowiska lokalnego. Realizacja programów odbywa się w ramach zajęć dydaktyczno – wychowawczych prowadzonych w szkołach podczas godzin wychowawczych przez wychowawców, pedagoga, spotkań z przedstawicielami służby zdrowia, pracownikiem PSSE, przedstawicielami policji oraz amazonką ze Stowarzyszenia Amazonek w Grodzisku Wlkp. Popularyzacja zdrowego i aktywnego stylu życia zaowocowała wieloma imprezami i działaniami, które na stałe wpisały się w harmonogramy działań szkół.

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowania projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 48 ust. 1, art. 53 w związku z art. 58, ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024r., poz. 1112).

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu, uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 77 ust. 1 pkt. 2, art. 173 ust. 2 pkt. 1 i 2, art. 78 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy na podstawie art. 3 pkt 1a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416) oraz §1-331 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225 z późn. zm.)

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia pod względem wymagań higieniczno - zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 12 ust. 1 oraz art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) i art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2023 r. poz. 977 z późn. zm.),

Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2024r., poz. 725 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12

kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225 z późn. zm.).

Uzgodnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022r., poz. 1225 z późn. zm.).

Wydanie postanowień, opinii sanitarnych miało miejsce każdorazowo po przeanalizowaniu dokumentacji danej inwestycji. Opinie sanitarne dot. obiektów zgłoszonych o dopuszczenie do użytkowania sporządzano po wnikliwej analizie dostarczonej dokumentacji oraz na podstawie przeprowadzonej kontroli. Wszystkie postanowienia i opinie sanitarne zostały udzielone na piśmie w trybie i terminie ustalonym przepisami.

W podsumowanym roku 2024 wydano ogółem :

245 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

21 – decyzji płatniczych za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,

11 –opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

4 – postanowień dotyczących uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,

20 – opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (w tym 5 opinie stwierdzające konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z określeniem zakresu raportu).

9 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

6 – opinie dotyczące uzgodniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,

15 – opinii sanitarnych obiektów zgłoszonych do odbioru na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.

12 – podtrzymanie dot. wyrażenia opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz ewentualnego zakresu raportu,

5 – podtrzymań dot. uzgodnienia uwarunkowań środowiskowych na realizację przedsięwzięcia,
16 – postanowień dotyczących pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego

Wnioski:

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo w sposób właściwy. Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego.

9. WNIOSKI KOŃCOWE

1. Kontynuować działania na rzecz prawidłowego unieszkodliwiania odpadów medycznych i komunalnych.
2. Konsekwentnie realizować Program Szczepień Ochronnych oraz prowadzić rejestr chorób zakaźnych.
3. Realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie profilaktycznych programów prozdrowotnych.
4. Czuwać nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
5. Kontynuować nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.
6. Sprawować nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
7. Sprawować bieżący nadzór sanitarny nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi.
8. Kontynuować ustawowe obowiązki wynikające z zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

**p.o. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Grodzisku Wlkp.**

mgr inż. Walerian Silski
*/dokument podpisany kwalifikowanym
podpisem elektronicznym/*