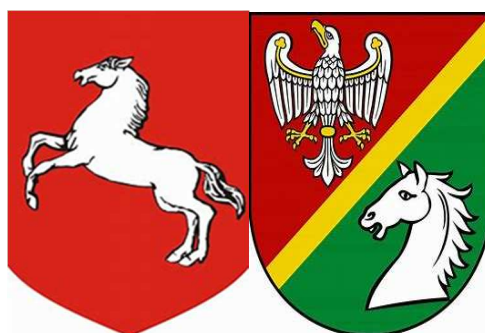


**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W KONINIE**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
MIASTA KONINA I POWIATU KONIŃSKIEGO
ZA ROK 2023**



Konin 2024 rok

Spis treści

| | | |
|--------------|--|-----------|
| I. | Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych..... | 3 |
| II. | Jakość wody przeznaczonej do spożycia | 11 |
| III. | Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk..... | 18 |
| IV. | Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą..... | 28 |
| V. | Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy..... | 34 |
| VI. | Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych..... | 43 |
| VII. | Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku..... | 51 |
| VIII. | Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia..... | 79 |
| IX. | Zapobiegawczy nadzór sanitarny | 87 |
| X. | Oddział laboratoryjny..... | 91 |
| XI. | Zakończenie | 94 |

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych



I.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Tab.1. Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w latach: 2022 - 2023

| Lp. | Jednostka chorobowa | Rok 2022 | | Rok 2023 | |
|-----|---|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
| | | Liczba zachorowań | Wsp. zap. | Liczba zachorowań | Wsp. zap. |
| 1. | Dur brzuszny | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Czerwonka | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | Zatrucia pokarmowe Salmonellozy | 62 | 31,4 | 33 | 16,8 |
| 4. | Zatrucia grzybami | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | Botulizm | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | Biegunka u dzieci do lat 2: | 97 | 1762,35 | 78 | 1417,7 |
| 7. | Wirusowe zapalenie wątroby - ogółem, w tym: | 37 | | 40 | |
| | WZW A | 4 | 2,02 | 2 | 1,0 |
| | WZW B przewlekłe | 20 | 10,1 | 25 | 12,7 |
| | WZW B ostre | | | | |
| | WZW C | 13 | 6,6 | 13 | 6,6 |
| | WZW B + C | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | inne i nieokreślone | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8. | Krztusiec | 2 | 1,0 | 4 | 2,0 |
| 9. | Odra | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10. | Różyczka | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11. | Nagminne zapalenie przyusznic | 3 | 1,5 | 3 | 1,5 |
| 12. | AIDS | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13. | Borelioza | 29 | 14,6 | 30 | 15,3 |
| 14. | Osoby ze styczności i narażenia na wściekliznę / potrzeba szczepień | 23 | 11,64 | 54 | 27,5 |

I.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

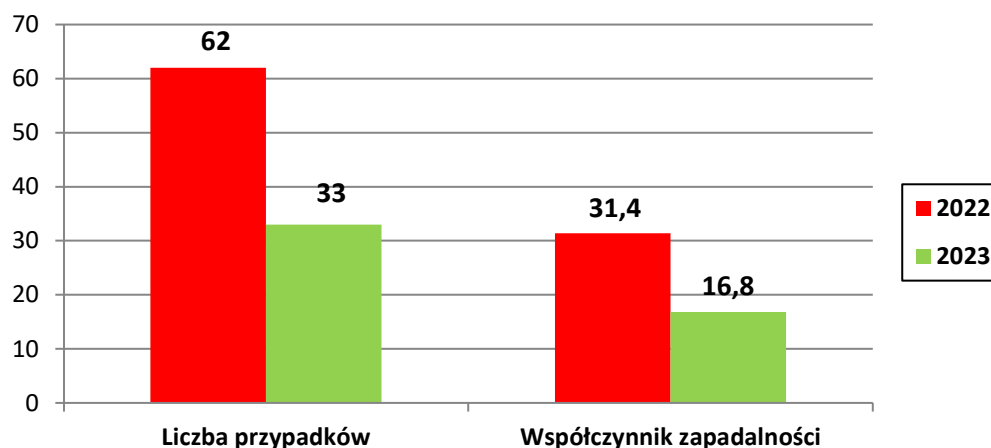


Liczba zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella* wyniosła 33 przypadki; w roku 2022 zarejestrowano 62 przypadki; wszystkie przypadki zostały potwierdzone laboratoryjnie. Spośród czynników bakteryjnych przeważała *Salmonella Enteritidis* - 31 przypadków, po 1 przypadku *Salmonella Typhimurium* oraz *Salmonella* spp. Wśród zachorowań na salmonellę nie odnotowano zgonów.

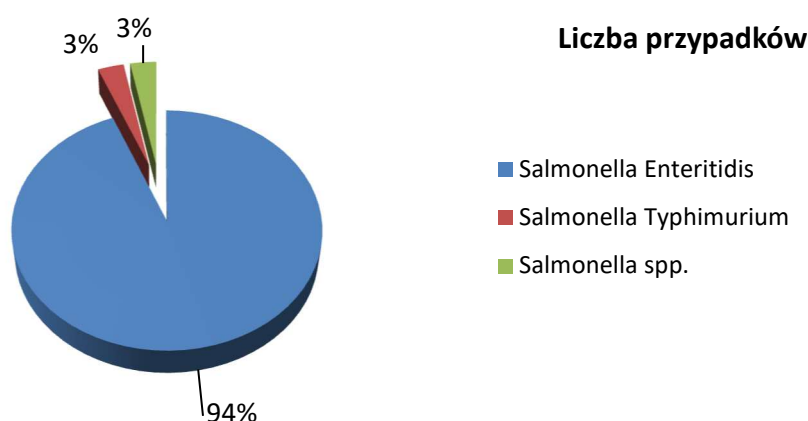
W roku 2023 nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, zatrucia wywołane enterotoksyną gronkowcową oraz grzybami.

Rys. 1. Zatrucia pokarmowe - zachorowalność i zapadalność w latach: 2022-2023

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



Rys.2 Zatrucia pokarmowe wg czynnika etiologicznego w latach: 2022-2023



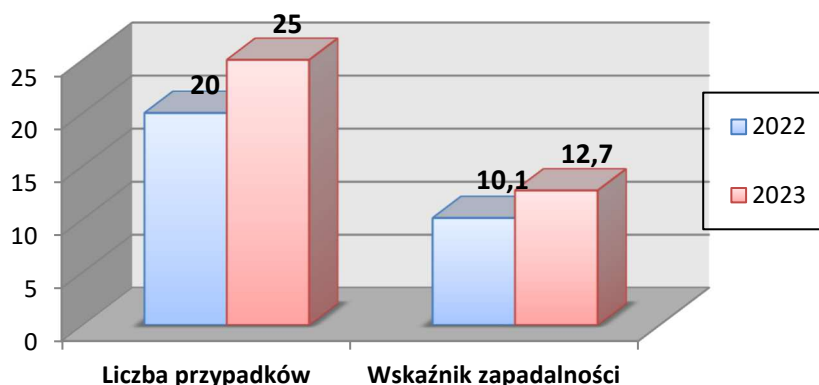
I.1.2. Wirusowe zapalenia wątroby



W roku sprawozdawczym wystąpiły 2 zachorowania na WZW „A” (wsk. zap. 1): dotyczyły kobiet w wieku 69 i 32 lat.

Odnotowano wzrost zachorowań na WZW „B”; w roku 2022 zarejestrowano 20 przypadków WZW B - postać przewlekłą (wsk. zap. 10,1) natomiast w roku 2023 – 25 przypadków WZW B - postać przewlekłą (wsk. zap. 12,7). W grupie wiekowej 30-39 lat zarejestrowano 9 zachorowań; 40-49 lat – 6, 50-59 lat – 7, powyżej 60 roku życia - 3 .

Rys. 3. Wirusowe zapalenia wątroby typ B – przewlekłe zachorowalność i zapadalność w latach: 2022-2023



I.1.3. Choroby wieku dziecięcego.

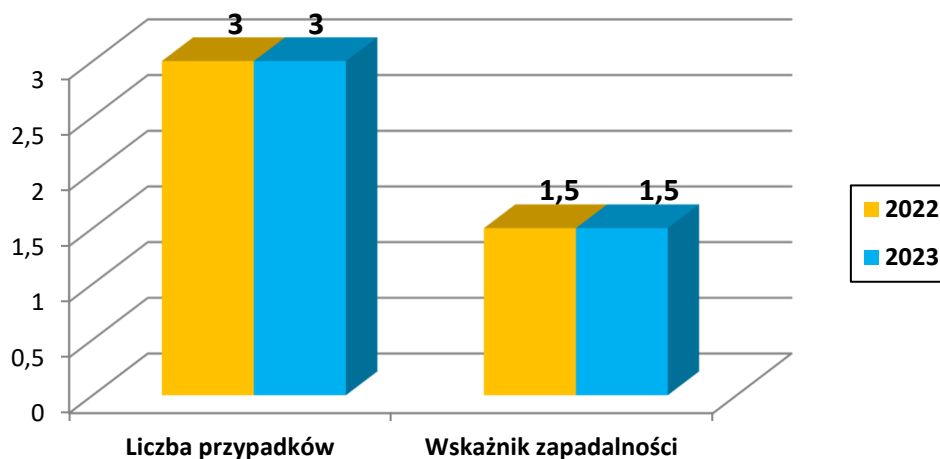


W 2023 roku zgłoszono 1 podejrzenie **ostrego porażenia wiotkiego** u chłopca w wieku 13 lat; przypadek nie został potwierdzony w badaniu laboratoryjnym. Dziecko szczepione zgodnie z kalendarzem szczepień; otrzymało 4 dawki szczepionki IPV.

Podobnie jak w roku poprzednim odnotowano 3 przypadki zachorowań na **nagminne zapalenie przyusznic** (2 chłopców i 1 dziewczynka); w wieku 4 lat, 7 lat i jedno dziecko w przedziale wiekowym 10-14.

Rys.4. Nagminne zapalenie przyusznic - zachorowalność i zapadalność w latach: 2022 - 2023

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców



W roku sprawozdawczym podobnie jak w 2022 roku nie odnotowano zachorowań na **różyczkę** oraz zachorowań na **odrę**. Zgłoszono 1 podejrzanie zachorowania na odrę. Podejrzanie dotyczyło mężczyzny w wieku 34 lat narodowości ukraińskiej. Badania laboratoryjne wykluczyły zachorowanie; nie stwierdzono obecności przeciwciał w klasie IgM.

W roku sprawozdawczym odnotowano 4 zachorowania na **krztusiec**. Zachorowania dotyczyły 2 dzieci w wieku 7 i 15 lat oraz 2 dorosłych w wieku 23 i 64 lata. Zachorowania zostały potwierdzone laboratoryjnie.

I.2. Inne choroby

Liczba zachorowań na **zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych** o etiologii bakteryjnej utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2022 zarejestrowano po 4 przypadki (wsk. zap. 2), natomiast w roku sprawozdawczym 5 przypadków (wsk. zap. 2,55).

Zachorowania dotyczyły: dziecka w przedziale wiekowym 1-4 lat, mężczyzny w wieku 32 lat, mężczyzny w grupie wiekowej 25-44; pozostałe 2 zachorowania dotyczyły mężczyzny i kobiety powyżej 65 roku. Zachorowanie u mężczyzny zakończyło się zgonem z powodu chorób współistniejących, natomiast u pozostałych osób wyzdrowieniem.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych w roku 2023 zachorowały 3 osoby:

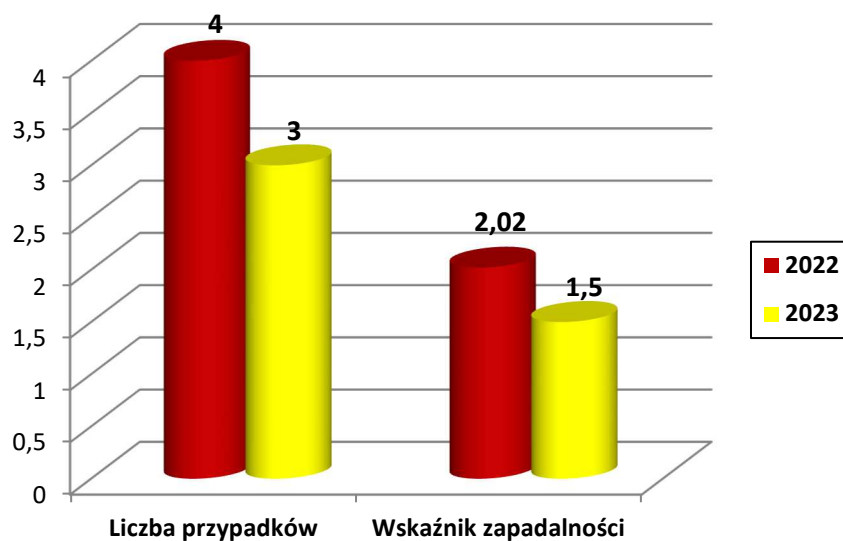
- w przedziale wiekowym 10-14 – 1 przypadek;
- w przedziale wiekowym 45-64 – 1 przypadek;
- powyżej 65 lat – 1 przypadek.

Zejściem choroby było wyzdrowienie wszystkich pacjentów.

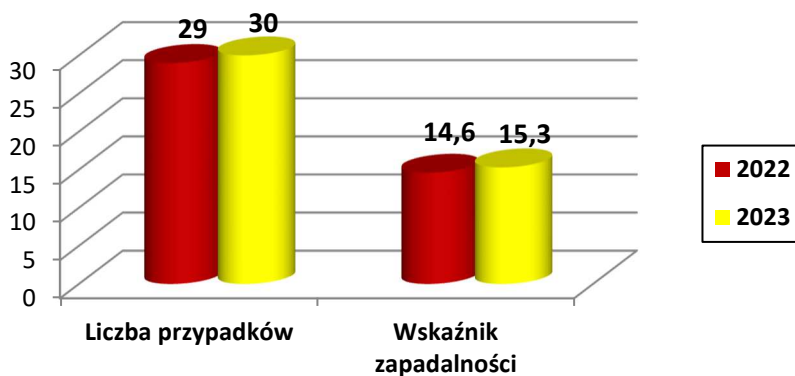
Nie odnotowano zachorowania na *Neisseria meningitidis* oraz przypadków choroby wywołanej *Haemophilus influenzae*.

Rys. 6. Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych - zachorowalność w latach: 2022 - 2023

*Współczynnik zapadalności obliczono na 100 tys. mieszkańców

**I.3. Choroby odzwierzęce**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 30 przypadków zachorowań na **boreliozę** (wsk. zap. 15,3); w 2022 zarejestrowano 29 przypadków. Do zachorowania doszło u 17 mężczyzn i 13 kobiet. Więcej zachorowań odnotowano u mieszkańców terenów wiejskich - 16, z miasta - 14. Wśród zachorowań jedna osoba pracuje w gospodarstwie rolnym, pozostałe dotyczą w większości emerytów z terenów wiejskich oraz osób nie związanych z pracą w terenie.

**Rys. 7. Borelioza - zachorowalność w latach: 2022 - 2023**

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na listeriozę, włośnicę, leptospirozę.

Na terenie miasta i powiatu konińskiego w związku z pokąsaniem przez zwierzęta podjęto szczepienia przeciwko **wściekliznie** u 54 osób; w roku 2022 liczba ta wynosiła 23 osoby.



Szczepienia zostały podjęte w związku z pokąsaniem przez: psy – 39, koty - 10; bobra - 1; nietoperza - 1; szczura – 1; mysz - 1 oraz 1 przez nieokreślonego ssaka.



Zdecydowana większość osób szczepionych to osoby dorosłe, powyżej 20 roku życia – 40 osób. Nie odnotowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny.

I.4. Realizacja szczepień ochronnych



Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego nadzorem objęto 48 podmiotów wykonujących szczepienia (1 oddział noworodkowy, 39 gabinetów szczepień lekarzy rodzinnych, 8 innych).

Kontrole prowadzone były w zakresie realizacji Programu Szczepień Ochronnych a także transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek. Kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem mieszkańców powiatu oraz monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek. Wszystkie placówki wykonujące szczepienia ochronne zgodnie z obowiązującą procedurą w obiekcie monitorują temperaturę zarówno podczas transportu szczepionek z PSSE w Koninie jak i w obiekcie. Podczas kontroli placówek wykonujących szczepienia ochronne odnotowano w 2 placówkach nieprawidłowości w przechowywaniu i dystrybucji szczepionek. W obiektach nastąpiło przerwanie łańcucha chłodniczego na skutek braku nadzoru i analizy temperatury w lodówce, w której przechowywane były preparaty szczepionkowe.

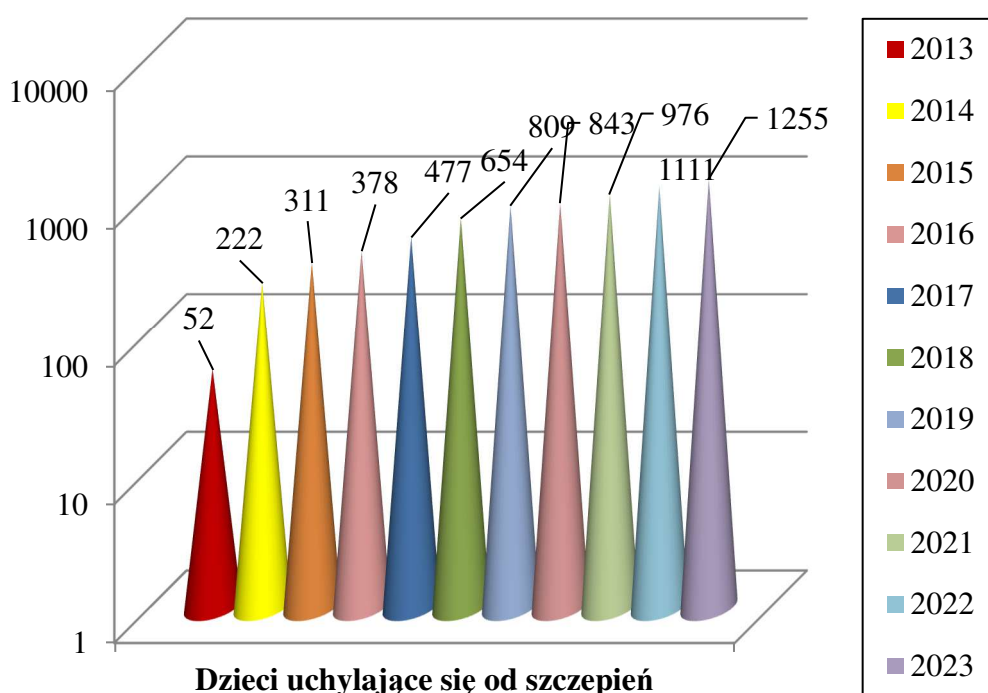


W roku 2023 zgłoszono 9 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP) :

- łagodne – 5, po podaniu szczepionek: BCG, Synflorix, Tetraxim, DTP, Infanrix Hexa (dzieci leczone w warunkach ambulatoryjnych); zgłoszone objawy to: zaczerwienienie i obrzęk w miejscu wkłucia,
- poważne – 2, po podaniu szczepionek: BCG i DTP (1 dziecko konsultowane w oddziale dziecięcym, 1 leczone ambulatoryjnie); zgłoszone objawy to: powiększenie regionalnych węzłów chłonnych oraz nasilony odczyn w miejscu wkłucia,
- ciężkie – 2, po podaniu szczepionek: Tetraxim oraz Priorix - dzieci hospitalizowane; objawy NOP to: uogólniony napad drgawkowy, gorączka >39 , wiotkość ciała, sinica, brak reakcji na bodźce, brak kontaktu.

Wszystkie niepożądane odczyny poszczepienne zakończyły się pełnym powrotem do zdrowia.

Liczba dzieci uchylających się od szczepień, mimo braku przeciwwskazań do szczepień sukcesywnie rośnie, obecnie w mieście i powiecie konińskim uchyla się od obowiązkowych szczepień ochronnych **1255** dzieci.





Podsumowanie

1. W roku 2023 znacznie zmniejszyła się liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe salmonellozowe oraz wirusowe zapalenie wątroby typ A
2. Zmniejszyła się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 w stosunku do roku ubiegłego.
3. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych utrzymywała się na tym samym poziomie jak w roku 2022.
4. Liczba dzieci uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych sukcesywnie wzrasta z każdym rokiem. W roku 2023 zgłoszono 1255 dzieci.
5. Na przestrzeni lat na terenie Polski zauważyć można wzrost liczby zapadalności na krztusiec. Duża część zachorowań występuje wśród młodych dorosłych i osób starszych. To oni są głównym źródłem zakażenia dla noworodków i niemowląt do 6. miesiąca życia, które, nie wytworzyły jeszcze odporności po szczepieniu. Do niedawna krztusiec uważano za chorobę wieku dziecięcego, dlatego od wielu lat szczepimy przeciwko niemu dzieci. Szacuje się, że odporność poszczepienna utrzymuje się średnio 6-12 lat. Wraz z czasem upływającym od ostatniego szczepienia spada odporność, dlatego zaleca się podanie dorosłym dawki przypominającej raz na 10 lat. Dorośli chorzy na krztusiec stanowią źródło zakażenia dla noworodków i niemowląt, u których przebieg choroby jest cięższy niż u dorosłych i częściej występują powikłania. Jedynym skutecznym sposobem uodpornienia jest wykonanie szczepienia dawką przypominającą. Pamiętajmy, że w ten sposób troszczymy się nie tylko o siebie, ale i o zdrowie swoich najbliższych, a także osób, które z powodu młodego wieku lub przeciwwskazań nie zostały jeszcze zaszczepione.



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w 2023 roku nadzorem objęto 64 urządzenia do zaopatrywania w wodę: w miastach 14 (7 wodociągów publicznych, 7 wodociągów lokalnych), na wsiach 50 (47 wodociągów publicznych, 3 wodociągi lokalne).

II.1. Nadzór sanitarny nad jakością wody

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi skontrolowano 57 wodociągów (co stanowi 89% wszystkich zewidencjonowanych). Pobrano do badań w ramach obu monitoringów - 343 próby wody (277 w monitoringu parametrów grupy A, 66 w monitoringu parametrów grupy B) oraz 124 próby w ramach nadzoru sanitarnego.

Jakość wody najczęściej kwestionowana była ze względu na przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizyko-chemicznych takich jak: żelazo, mangan, mętność, barwa i zapach, które mogą powodować zmiany organoleptyczne wody, natomiast nie mają istotnego znaczenia zdrowotnego dla konsumentów. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, które miały jednak krótkotrwały charakter; podejmowane przez przedsiębiorców działania naprawcze polegające głównie na chlorowaniu wody i płukaniu sieci skutkowały doprowadzaniem jakości wody do obowiązujących wymagań.

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

a. Wodociągi o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/dobę

W 2023 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 1001 – 10 000 m³/d nadzorem objęto 4 wodociągi publiczne: 2 na terenie miast (Konin-Kurów i Ślesin) oraz 2 na terenie wiejskim (Żychlin i Kramsk). Wodociąg publiczny Konin-Kurów produkował wodę bez zastrzeżeń, przekroczenia stwierdzano okresowo w wodociągach Ślesin, Kramsk oraz Żychlin.

b. Wodociągi o produkcji wody 101 – 1000 m³/dobę

W 2023 r. w grupie urządzeń wodociągowych o produkcji wody 101 – 1 000 m³/d nadzorem objęto 53 wodociągi (5 wodociągów publicznych miejskich, 43 wodociągi publiczne wiejskie, 4 lokalne miejskie i 1 lokalny wiejski). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 2 wodociągach miejskich: Rychwał i OSiR Ślesin; w 9 wodociągach wiejskich: Węglew, Grodziec, Dobrosołowo, Krzymów, Sławsk, Rakowo, Mostki, Honoratka, Ościslówo; 1 wodociągu lokalnym miejskim: OSM Koło, Oddział Konin.

c. Wodociągi o produkcji wody ≤ 100 m³/dobę

Grupa ta zawiera 7 wodociągów (2 wodociągi publiczne na wsiach oraz 5 wodociągów lokalnych: 3 w miastach i 2 na wsiach). Nieprawidłową jakość wody stwierdzano okresowo w 3 wodociągach lokalnych: 1 miejskim, tj. wodociągu lokalnym Jesiotr; 2 wiejskich: Licheń – parafia oraz Twój Market Sp. z o. o.

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



Przeprowadzone badania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w niżej wymienionych wodociągach wykazywały okresowe przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych takich jak: **mętność, barwa, zapach, żelazo, mangan** oraz krótkotrwale parametrów mikrobiologicznych tj. **liczby bakterii grupy coli, liczby bakterii Escherichia coli oraz enterokoków kałowych**.

Wodociąg publiczny Rychwał: badania jakości wody wykazały **przekroczone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 51 dni) oraz **zawyżone stężenie żelaza i ponadnormatywną barwę** (przekroczenia trwały 38 dni).

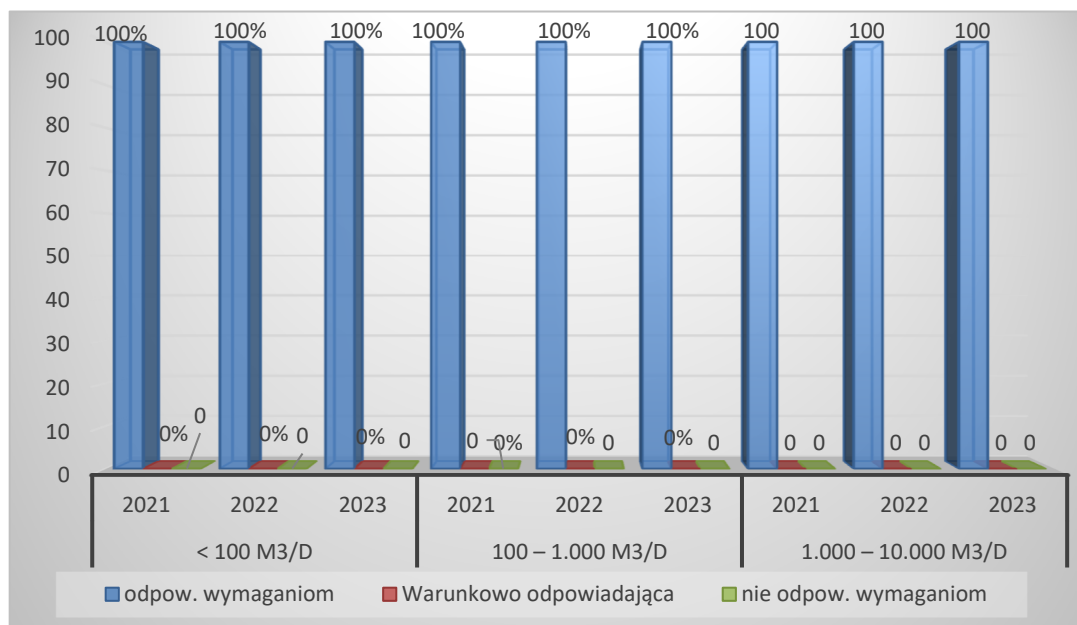
Wodociąg publiczny OSiR Ślesin: badania jakości wody wykazały **ponadnormatywną mętność oraz zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenia trwały 62 dni) oraz **zawyżone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 14 dni).

Wodociąg lokalny Jesiotr: wyniki badań próbek wody wykazały **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 22 dni) oraz **przekroczenie liczby enterokoków kałowych** (przekroczenie trwało 19 dni). PPIS w Koninie wydał w dniu 11.08.2023 r. decyzję stwierdzającą brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Administratorzy przedmiotowych wodociągów podejmowali działania naprawczych, które skutkowały doprowadzeniem jakości wody do wymagań sanitarnych. Ponownie wykonane wyniki badań wody nie wykazały przekroczeń.

Tab. 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach 2021-2023

| Rodzaj urządzenia | | Rok | MIASTO | | | | | | |
|------------------------------|----------------|-------------|-----------------------------|--|------------|-----------------------|----------|--------------------------|----------|
| | | | Liczba urządzeń w ewidencji | Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom | | | | | |
| | | | | odpowiada wymaganiom | % | warunkowa przydatność | % | nie odpowiada wymaganiom | % |
| Wodociągi o produkcji [m³/d] | < 100 | 2021 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 3 | 3 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 101 – 1.000 | 2021 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 9 | 9 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 1.001 – 10.000 | 2021 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 2 | 2 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Wykres 1. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w miastach w latach: 2021-2023

Wodociąg publiczny Kramsk: przeprowadzone badania jakości wody wykazały przekroczenie **liczby bakterii Escherichia coli** (przekroczenie trwało 4 dni). Przedmiotowe przekroczenie wystąpiły jedynie w 1 punkcie zgodności, tj. w **Szkole Podstawowej w m. Wysokie**. PPIS w Koninie wydał decyzję z dnia 30.10.2023 r. stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia wyłącznie z sieci wewnętrznej budynku Szkoły Podstawowej.

Wodociąg publiczny Żychlin: przeprowadzone badania jakości wody wykazały **przekroczone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 77 dni). PPIS decyzją z dnia 28.11.2023 r. stwierdził warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w terminie do dnia 31.12.2024 r. przy zawartości manganu nie przekraczającej 70 µg/l.

Wodociąg publiczny Węglew: ze względu na **zawyżone stężenie manganu** w sieci wodociągowej w 2023 roku obowiązywała decyzja PPIS w Koninie stwierdzająca warunkową przydatność wody uzdatnionej przeznaczonej do spożycia przez ludzi określająca termin doprowadzenia jakości wody do obowiązujących wymagań do dnia 31.12.2023 r. przy dopuszczalnej wartości manganu do 160 µg/l.

Wodociąg publiczny Grodziec: badania jakości wody wykazywały ponadnormatywną wartość **parametru barwa** (przekroczenie trwało 203 dni). Analiza wyników badań wody na przestrzeni lat wykazała, iż podwyższona barwa w wodzie uzdatnionej przedmiotowego wodociągu okresowo wykazuje wartość 15-20 mg/l Pt. Przedsiębiorca wskazał na podstawie dokumentacji geologicznej, że przyczyną zaistniałej sytuacji może być litologia terenu.

Wodociąg publiczny Mostki: przeprowadzone badania próbek wody wykazały **zawyżone stężenie żelaza i manganu** (przekroczenie trwało 35 dni).

Wodociąg publiczny Honoratka: przeprowadzone badania jakości wody wykazały **przekroczenie liczby bakterii grupy coli** (przekroczenie trwało 15 dni). W związku z przekroczeniami PPIS w Koninie wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w którym wskazał, że woda do celów konsumpcyjnych może być używana wyłącznie po przegotowaniu.

Wodociąg publiczny Ościłowo: w badaniach próbek wody stwierdzono **zawyżone stężenie manganu** (przekroczenie trwało 29 dni); oraz **zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenie trwało 23 dni).

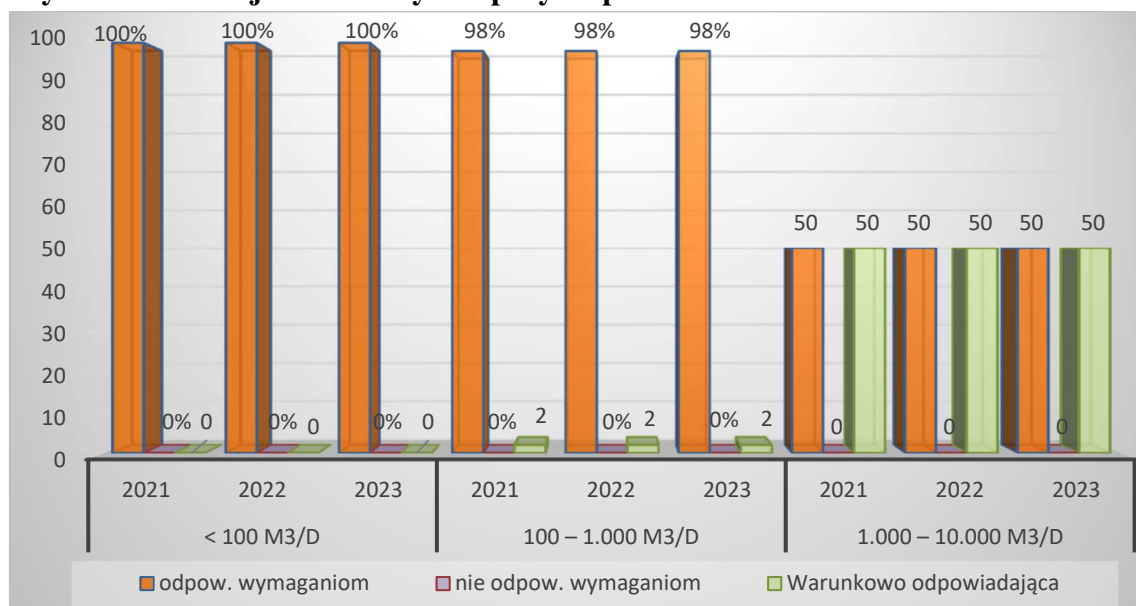
Wodociąg lokalny Licheń-parafia: przeprowadzone badania wody wykazały 3- krotnie w 2023 roku **ponadnormatywną mętność oraz zawyżone stężenie żelaza** (przekroczenia łącznie wyniosły 83 dni).

Administratorzy przedmiotowych wodociągów podejmowali działania naprawczych, które skutkowały doprowadzeniem jakości wody do wymagań sanitarnych. Ponownie wykonane wyniki badań wody nie wykazały przekroczeń.

Tab. 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsi w latach: 2021-2023

| Rodzaj urządzenia | | Rok | WIEŚ | | | | | | |
|---|----------------|------|-----------------------------|--|-----|-----------------------|----|--------------------------|---|
| | | | Liczba urządzeń w ewidencji | Liczba urządzeń dostarczających wodę konsumentom | | | | | |
| | | | | odpowiada wymaganiom | % | warunkowa przydatność | % | nie odpowiada wymaganiom | % |
| Wodociągi o produkcji [m ³ /d] | < 100 | 2021 | 5 | 5 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 5 | 5 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 4 | 4 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 101 – 1.000 | 2021 | 42 | 41 | 98 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 42 | 41 | 98 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 44 | 43 | 98 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | 1.001 – 10.000 | 2021 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |
| | | 2022 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |
| | | 2023 | 2 | 1 | 50 | 1 | 50 | 0 | 0 |

Wykres 2. Ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na wsiach w latach: 2021-2023



II.4. Szacowanie ryzyka zdrowotnego konsumentów

Mętność: stanowi wartościowy wskaźnik oceny jakości wody na różnych etapach jej uzdatniania i dystrybucji, przydatny zwłaszcza jako wskaźnik skuteczności procesów oczyszczania. W szczególności wysokie lub zmienne jej wartości mogą wskazywać na pogorszenie jakości wody ujmowanej lub sygnalizować nieprawidłowości w procesie uzdatniania wody albo w stanie technicznym systemu dystrybucji. Wzrost mętności wody nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Barwa: stanowi kolejny wskaźnik oceny jakości wody, zwykle spowodowana jest obecnością barwnych substancji organicznych, żelaza i innych metali, które są zarówno naturalnymi składnikami wody, jak i produktami korozji instalacji wodociągowych. Podwyższona barwa wody nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Żelazo: należy do najczęstszych zanieczyszczeń wód podziemnych, do których przenika z warstw geologicznych. W trakcie ujmowania, uzdatniania i dystrybucji wody dochodzi do wytrącania się żelaza w formie zawiesin i osadów, które odznaczają się charakterystycznym rdzawo-brunatnym zabarwieniem oraz niską rozpuszczalnością w wodzie. Efektem jest wzrost barwy i mętności wody co jest negatywnie odbierane przez konsumentów m.in. z uwagi na przykre odczucia estetyczne i smakowe przy spożyciu wody.

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

Bakterie grupy coli: występują w środowisku naturalnym, w tym w wodach powierzchniowych oraz w pozostających w zasięgu ich oddziaływania wodach podziemnych. Ich obecność w wodzie może wynikać z różnych źródeł zanieczyszczeń takich jak np. gleba, roślinność, ścieki. Obecność jakichkolwiek bakterii grupy coli w wodzie opuszczającej stację uzdatniania wody wskazuje, że proces uzdatniania nie przebiegał prawidłowo i powinien zostać skorygowany

Escherichia coli: wskaźnik o odrębnym znaczeniu, sygnalizujący skażenie kałowe wody. Mikroorganizmy te jako stały składnik mikroflory przewodu pokarmowego ludzi i zwierząt, wykrywane w wodzie wskazują na przeniknięcie do niej odchodów ludzkich lub zwierzęcych, lub zawierających je ścieków. Okazjonalnie mogą powodować przypadki zakażeń: dróg moczowych, posocznicy czy zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, mogą wywoływać ostrą biegunkę. Obecność E. coli stanowi dowód niedawnego skażenia wody odchodami ludzi i zwierząt.

Enterokoki kałowe (paciorkowce): wraz z bakteriami grupy coli stanowią wskaźnik jakości uzdatniania systemów wodnych lub uszkodzenia systemu dystrybucji. Ich obecność w badanej próbce świadczy o zanieczyszczeniu wody fekaliami odległymi w czasie. Charakteryzują się dłuższą przeżywalnością w wodzie i są bardziej odporne na działanie chloru niż bakterie grupy coli. Wykrycie tych drobnoustrojów podobnie jak w przypadku Escherichia coli powinno skłaniać do poszukiwania potencjalnych przyczyn zanieczyszczenia np.: niewłaściwego uzdatniania wody, nieszczelności systemu dystrybucyjnego.



Podsumowanie

1. Wszystkie ujęcia bazują na wodach podziemnych, głębinowych. Głównym mankamentem jakościowym wody do spożycia przez ludzi na nadzorowanym terenie jest nadmierna zawartość żelaza i manganu, co skutkuje także przekroczeniem wartości barwa i mętność. Nie są to wielkości zagrażające zdrowiu, ale mogą powodować nieakceptowalność wody przez odbiorców.
2. Jakość wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w Koninie i powiecie konińskim pod względem bakteriologicznym jest stabilna. W nielicznych przypadkach stwierdzano przekroczenia mikrobiologiczne, miały one jednak krótkotrwały charakter.
3. W roku 2023 nie odnotowano znaczących awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody.
4. Dla 2 wodociągów publicznych (Żychlin i Węglew) w 2023 r. obowiązywała warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 160 $\mu\text{g/l}$ (Żychlin) oraz przy dopuszczalnej zawartości manganu nie przekraczającej 70 $\mu\text{g/l}$ (Węglew) w terminie do dnia 31.12.2023 r. w obu przypadkach.
5. PPIS w Koninie wydał 2 decyzje stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (dla wodociągu lokalnego Jesiotr oraz dla Zespołu Szkół w miejscowości Wysokie, gm. Kramsk).
6. Prowadzone są inwestycje mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody. W 2023r. zakończono realizację zadania „Rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Honoratka” oraz modernizację SUW w miejscowości Lubstów, Marianowo, Biele oraz Mostki, gm. Sompolno.
7. Prowadzony w 2023 r. nadzór nad obiektami wodnymi wskazuje na konieczność modernizacji Stacji Uzdatniania Wody w miejscowościach:
 - Skulsk, Rakowo, Gawrony i Kolonia Warzymowska w gm. Skulsk z uwagi na pogarszający się stan techniczny pomieszczeń stacji uzdatniania wody i urządzeń wodociągowych. Niezależnie od powyższego wskazać należy że Stacje Uzdatniania Wody na terenie gminy Skulsk posiadają po 1 studni głębinowej, które w przypadku awarii nie będą stanowić gwarancji niezawodności dostaw oraz bezpieczeństwa zdrowotnego wody. Dodatkowo zauważalny z roku na rok wzrost liczby mieszkańców gminy, gospodarstw domowych powodować będzie nadmierną eksploatację przedmiotowych studni co w konsekwencji wpłynie na pogorszenie jakości wody czy wręcz spowoduje braki wody;
 - w Rychwale z uwagi na występujące przekroczenie stężenia manganu w wodzie wychodzącej z SUW. Jego wartość w punktach czerpalnych u odbiorców mieści się w normowanym zakresie i wskazuje, że część procesu utlenienia związków manganu zachodzi w sieci dystrybucyjnej. Brak podejmowanych działań w celu odpowiedniego uzdatnienia wody może wywoływać problemy eksploatacyjne m. in. ryzyko rozwoju bakterii w wytworzonym osadzie, utrudnioną

dezynfekcję sieci wodociągowej, problem zrywania osadów bądź rozpuszczania osadów w odpowiednich warunkach;

- w Żychlinie z uwagi na pojawiającą się okresowo ponadnormatywną zawartość manganu zarówno w wodzie wychodzącej z SUW, jak i w wodzie u odbiorców. Planowana budowa SUW w Starym Mieście ma docelowo odciążyć SUW w Żychlinie poprzez przełączenie części mieszkańców gm. Stare Miasto w sieć nowego wodociągu. Należy mieć jednak na uwadze, że jeśli przełączenie części odbiorców wody w sieć nowego wodociągu nie wpłynie na obniżenie manganu w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi konieczna będzie modernizacja SUW Żychlin poprzez wyposażenie istniejącego układu technologicznego w urządzenia uzdatniające, których na chwilę obecną w tym układzie brak.



III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk



III.1. Hotele, pensjonaty

Pod nadzorem znajdowało się **11** hoteli (5 w miastach i 6 w gminach) i **3** pensjonaty (3 w gminach). Kontrolą objęto **5** obiektów w których przeprowadzono **5** kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2023 r. w **10** obiektach hotelarskich, **1** pensjonacie i **4** innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie przeprowadzono badania wody ciepłej z wewnętrznej instalacji wodociągowej w kierunku bakterii **Legionella**. W **3** przypadkach stwierdzono przekroczenia liczby bakterii *Legionella* na poziomie średniego skażenia. PPIS w Koninie wezwał właścicieli przedmiotowych obiektów do podjęcia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.* oraz przedstawienia sprawozdań z badań potwierdzających skuteczność podjętych działań naprawczych. Podjęte działania przez administratorów hoteli były skuteczne; powtórne badania nie wykazały przekroczeń.



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

W 2023 roku przeprowadzono **14** kontroli w obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie tj.: sezonowe obiekty działające w sezonie letnim: ośrodki wypoczynkowe, agroturystyka, pokoje gościnne, pola namiotowe. Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń oraz otoczenia obiektów.

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

Nadzorem w tej grupie objęto 413 obiektów wg poniższej tabeli:

| Typ zakłady | Liczba zakładów w ewidencji | Liczba zakładów skontrolowanych | % skontrolowanych obiektów |
|--|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Fryzjerskie | 197 | 16 | 8,13 |
| Kosmetyczne | 151 | 14 | 9,2 |
| Tatuażu | 5 | 1 | 20 |
| Odnowy biologicznej | 14 | 2 | 14,2 |
| Inne zakłady, w których świadczona jest więcej niż 1 z ww. usług | 46 | 8 | 17,4 |
| Razem | 413 | 41 | 9,9 |



III.3.1. Zakłady fryzjerskie

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

- Pierwszą dotyczyła braku oznaczeń w rubrykach higienicznych pomieszczeń i sprzętu oraz stosowania przeterminowanych produktów. Przeprowadzono kontrolę i wykażono niedostępną w interwencji i terwencji.
- Drugą dotyczyła nieprzewidłowo wykonanej usługi fryzjerskiej (próbkę włosów). Wkrótce interwencji i terwencji do ustawowej kompetencji Inspekcji sanitarnych, brak podstaw do podjęcia wycofania kontroli.

III.3.2. Zakłady kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczona jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **216** obiektów wymienionych grup obiektów. Przeprowadzono łącznie **28** kontroli w **25** obiektach. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zwiększyła się o 17 obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 11 pokontrolnych dotychczas:

- utworzenia stanowiska sterylizacji gabinetowej w formie ciągu technologicznego, zapewniającego jednokierunkowy ruch materiałów poddawanych sterylizacji (od materiału skażonego do materiału sterylizowanego), wyposażonego w zlew dwukomorowy;
- prowadzenia rejestru przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych lub innego rodzaju dokumentów, na podstawie których można ocenić czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane są na bieżąco;
- przeprowadzania skutecznej sterylizacji narzędzi w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom korzystającym z usług gabinetu, której sterylizator kulkowy nie zapewnia lub stosowania narzędzi jednorazowego użycia;

- przeprowadzania testów chemicznych do każdego pakietu oraz wykonywania kontroli skuteczności procesu sterylizacji 1 x na kwartał testem mikrobiologicznym; opisywania pakietów sterylnych datami ważności sterylizacji;
- prowadzenia dokumentacji z procesu sterylizacji, która powinna uwzględniać: datę sterylizacji, opis wsadu (ogólna liczba narzędzi z wyszczególnieniem), wyniki kontroli fizycznej, chemicznej i biologicznej oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację.

Wydane zalecenia zostały wykonane.

III.4. Obiekty komunikacji

III.4.1. Dworce autobusowe



Pod nadzorem PSSE w Koninie znajdował się 1 obiekt: Dworzec PKS w Sompolnie. Obiekt czynny całodobowo - nie posiada stałej obsługi. Budynek nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach.

Kontrola pomieszczeń toalet dworca wykazała zużycie armatury oraz znaczne wyeksploatowanie. Wg informacji uzyskanych podczas kontroli budynek dworca ma zostać przekazany częściowo pod Komisariat Policji w Sompolnie.

III.4.2. Dworce i stacje kolejowe



W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę nowo otwartego budynku dworca PKP w Koninie. Obiekt posiada opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie z dnia 18 lipca 2023 r. stwierdzająca zgodność wykonania obiektu budowlanego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych z projektem architektoniczno-budowlanym.

W nowym budynku dworca wydzielono pomieszczenia: poczekalnię z miejscami siedzącymi wyposażoną w siedziska, toalety ogólnodostępne damską i męską oraz dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, kasy biletowe wynajmowane przez Koleje Wielkopolskie i Intercity, pomieszczenia gospodarcze, biletomat, rozkłady jazdy elektroniczne i papierowe w gablotach.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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



Pod nadzorem PSSE w Koninie znajduje się Przystań wodna w Ślesinie przy ul. Napoleona o nazwie „Marina Ślesin - port jachtowy”.

Na terenie obiektu zlokalizowany jest budynek administracyjno-techniczny z zapleczem higieniczno-sanitarnym, pomosty cumownicze z dostępem do prądu oraz dźwig do wodowania jachtów. Działalność prowadzona jest sezonowo od maja do końca października. Budynek jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

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

Statek pasażerski „Pawełek” zlokalizowany jest przy pomoście Przystani Wodnej w Ślesinie. Zarządzany jest przez Gminę Ślesin. Rejsy obiektem pływającym odbywają się sezonowo od maja do końca września. Nie stwierdzano uchybień co do stanu sanitarno - technicznego i porządkowego pomieszczeń i urządzeń oraz nie wydawano zaleceń.

Tramwaj wodny „Pociejewo” przy Ośrodku Wypoczynkowym w Gosławicach decyzją dyrektora MOSIR został wyłączony z użytku w sezonie letnim 2023 r.

III.6. Samochody do przewozu chorych i bielizny



III.6.1. Samochody do przewozu chorych

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

Przewozem osób dializowanych odbywa się zgodnie umową z zawartą z prywatną firmą transportową. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług przewozu osób dializowanych z domu do stacji dializ i z powrotem, pomoc we wsiadaniu i wysiadaniu oraz przewóz pacjentów do ośrodków transplantacyjnych na terenie całego kraju. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę pojazdu.

Stan sanitarno-porządkowy samochodów zachowany.

III.6.2. Samochody do przewozu bielizny

Podczas kontroli sprawdzono bieżący stan sanitarny samochodu przeznaczonego do transportu bielizny szpitalnej w ramach usługi prania świadczonej przez firmę zewnętrzną. Stan sanitarno-porządkowy samochodu zachowany.

III.6.3. Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich



Podczas kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano 2 samochody przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Pojazdy trwale oznakowane w sposób wskazujący na jego przeznaczenie, z wpisem w dowodzie rejestracyjnym o jego przeznaczeniu. Wnętrza samochodów utrzymane w dobrym stanie porządkowo – sanitarnym. Kabina kierowcy odizolowana od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Samochody posiadały zabezpieczenia przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. Podłoga wyłożona materiałem łatwo zmywalnym i odpornym na działanie środków dezynfekujących.

III.7. Ustępy publiczne



Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **12** ustępów publicznych. W 2023 r. przeprowadzono **8** kontroli.

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

III.8. 7. Cmentarze.



Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **46** cmentarzy. W 2023 roku przeprowadzono **3** kontrole (2 w Grodźcu, 1 w Koninie). Tereny cmentarzy były ogrodzone, a ogrodzenia wykonane z materiału trwałego, główne aleje utwardzone. Zapewniono dostęp do wody poprzez zorganizowanie punktów ujęć wody do celów porządkowych i kanalizacyjną (nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacji). Wytwarzane odpady komunalne gromadzone były w wydzielonych pojemnikach i kontenerach zlokalizowanych na terenie cmentarzy i wywożone przez wyspecjalizowane firmy. Na terenie kontrolowanych obiektów nie stwierdzono domu przedpogrzebowego ani kostnicy służących do przechowywania zwłok przed pochówkiem.

Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

III.9. Tereny rekreacyjne



Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się **5** parków. W 2023 roku skontrolowano **2** obiekty z tej grupy: park w Koninie, park w Ślesinie. W obiektach zapewniono ławki, kosze na odpady, toalety ogólnodostępne. Tereny parków były oświetlone, zaopatrzone w instalację wodociagową i kanalizacyjną. Otoczenie parku to teren trawiasty z licznymi nasadzeniami krzewów i drzew, z utwardzonymi alejkami, ławkami oraz koszami na odpady. Przy parku zapewniono miejsca parkingowe.

Przeprowadzone kontrole wykazały dobry stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy obiektów.

III.10. Inne obiekty użyteczności publicznej



W tej kategorii ujęto m.in. obiekty kulturalne i widowiskowe, sportowe, stacje paliw, pralnie, magle, zakłady pogrzebowe, przystanki autobusowe. W roku sprawozdawczym zarejestrowano 59 obiektów. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów zmniejszyła się o 4. Przeprowadzono łącznie 50 kontroli w 50 obiektach.

Obiekty wchodzące w skład „Innych obiektów użyteczności publicznej”

| <i>Lp.</i> | <i>Grupy obiektów</i> | <i>Miasto</i> | <i>Wieś</i> | <i>Razem</i> |
|------------|-----------------------|---------------|-------------|--------------|
| 1. | Obiekty kulturalne | 8 | 1 | 9 |
| 2. | Obiekty sportowe | 12 | 5 | 17 |
| 3. | Magle | 1 | 0 | 1 |
| 4. | Stacje paliw | 10 | 4 | 14 |
| 5. | Pralnie | 4 | 1 | 5 |
| 6. | Zakłady pogrzebowe | 9 | 3 | 12 |
| 7. | Przystanki autobusowe | 0 | 1 | 1 |

Obiekty kulturalne i widowiskowe

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajduje się **9** obiektów tej grupy. W 2023 roku przeprowadzono **3** kontrole w **3** obiektach: Domu Kultury w Golinie, MGOK w Kleczewie, Kino „Zachęta” w Kleczewie.

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

Obiekty sportowe

W 2023 roku pod nadzorem znajdowało się **17** obiektów tej grupy. Przeprowadzono **5** kontroli (stadion sportowy w Rychwale, stadion OSIR w Kleczewie, hala sportowa ul. Popiełuszki w Koninie, hala widowiskowa OSIR Kleczew, hala widowiskowo-sportowa w Golinie); nieprawidłowości nie stwierdzano

Zakłady pogrzebowe



W ewidencji znajduje się **12** obiektów tej grupy. W 2023 r. przeprowadzono kontrolę w **1** obiekcie. Obiekt świadczy usługi pogrzebowe w zakresie transportu zwłok lub szczątków ludzkich na terenie kraju lub/i za granicę, kompleksowej obsługi pogrzebów, sprzedaży trumien, urn kremacyjnych i innych utensylii oraz usługi w zakresie ekshumacji zwłok. Zwłoki przygotowane do pochówku umieszczane są w trumnach i w zależności od decyzji rodziny przewożone są do kaplic zlokalizowanych przy kościołach bądź do krematoriów celem spopielenia.

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

Ponadto przeprowadzono **9** kontroli w ramach prowadzenia nadzoru nad przebiegiem procesów ekshumacji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

III.11. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli



W 2023 roku nadzorem objęto **9 kąpielisk** oraz **2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli**:

- ❖ Kąpielisko „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie,
- ❖ Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego przy plaży na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego „GWAREK” w Ślesinie,
- ❖ Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego przy Przystani Wodnej w Ślesinie,
- ❖ Kąpielisko na terenie Jeziora Ślesińskiego w Parku Miejskim w Ślesinie,
- ❖ Kąpielisko przy plaży w Licheniu Starym,
- ❖ Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Ośrodku Aktywnego Wypoczynku SUN SPORT Mrówki-Kownaty,
- ❖ Kąpielisko na Jeziorze Wilczyńskim zlokalizowane w Gminnym Ośrodku Sportu i Rekreacji w Wilczynie,
- ❖ Kąpielisko przy Ośrodku Wypoczynkowym w Trębach Starych,
- ❖ Kąpielisko na terenie Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego Wityng w Mikorzynie,
- ❖ Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli nad Jeziorem Mikorzyńskim w miejscowości Półwiosek Stary 43,
- ❖ Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli na zbiorniku wodnym „Kozarzewek”.

Przeprowadzono 11 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego z uwzględnieniem stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-porządkowego, gospodarki odpadami oraz spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z uwagi na nasilone w sezonie kąpielowym 2023 zjawisko zakwitu zbiorników wodnych, charakteryzujące się widocznymi zielonymi smugami, pianą i zmętnieniem wody 4 kąpieliska były okresowo zamykane ze względu na bezpieczeństwo osób kąpiących się.

Najczęściej problem zakwitu sinic występował na kąpielisku „Przystań Gosławice” na Jeziorze Pątnowskim przy Miejskim Ośrodku Wypoczynkowym w Koninie. W sezonie kąpielowym z uwagi na pojawienie się zakwitów, widocznych zielonych smug, piany i zmętnienia wody kąpielisko było kilkakrotnie zamykane; w sumie w całym sezonie kąpielowym przez 29 dni było nieprzydatne do kąpieli. Biorąc powyższe pod uwagę oraz specyfikę zbiornika i temperaturę powietrza latem należy w przyszłości spodziewać się, że kąpielisko to ze względu na zakwity większość sezonu kąpielowego będzie funkcjonowało z zakazem kąpieli.

III.12. Baseny kąpielowe



W 2023 roku nadzorem objęto 7 basenów kąpielowych krytych, w tym 4 baseny jedno-nieckowe. W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej we wszystkich basenach przeprowadzono łącznie 1013 badań jakości wody, które wykazywały okresowe przekroczenia niektórych parametrów fizykochemicznych, m. in.: chloroformu, Σ THM, azotanów, mętności, utlenialności oraz mikrobiologicznych: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C.

Przekroczenia powyższych parametrów fizykochemicznych nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia osób kąpiących się, świadczyły o nieprawidłowo prowadzonych procesach uzdatniania wody. Zarządcy/właściciele pływalni podejmowali działania naprawcze, które w większości przypadków doprowadzały do poprawy jakości wody.

Z uwagi na przekroczenia parametru mikrobiologicznego, chorobotwórczego takiego jak *Pseudomonas aeruginosa*, którego obecność w wodzie świadczy o braku przydatności do kąpieli - niecki basenowe były wyłączane z eksploatacji a następnie podejmowane działania naprawcze doprowadzające jakość wody do obowiązujących wymagań.

Dodatkowo wykonano również 172 badania w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w nieckach basenowych oraz natryskach, które nie wykazały nieprawidłowości.

W 2023 r. niektórzy administratorzy wprowadzali przerwy technologiczne lub wakacyjne w funkcjonowaniu pływalni.



IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w roku 2023 znajdowało się **544** podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

- 10 placówek lecznictwa zamkniętego (w tym 1 szpital – WSZ w Koninie)
- 534 placówki lecznictwa otwartego (w tym 179 podmioty lecznicze i 365 praktyk zawodowych).

W roku 2023 kontrolą objęto **42** obiekty, w których przeprowadzono ogółem **49** kontroli.

IV.1. Placówki lecznictwa zamkniętego.



Po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym im. dr. Romana Ostrzyckiego w Koninie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie w związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydał decyzję merytoryczną nakazującą:

- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie sufitu i ściany przy oknie, w łazience damskiej (pomieszczenie nr 23) w oddziale rehabilitacyjnym z pododdziałem rehabilitacji neurologicznej,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie odbojnic i ścian przy wejściu do sali pooperacyjnej nr 2 w oddziale ginekologiczno-położniczym odcinek ginekologii,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego uszkodzoną futrynę drzwi wejściowych do pomieszczenia przechowywania odpadów na I piętrze przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie ścian w garażu dla karetek przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do należytego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie ścian w wejściu do pomieszczenia windy od strony garażu dla karetek przy ul. Szpitalnej 45,
- doprowadzić do dobrego stanu technicznego opakowania transportowe (termosy) przeznaczone do przewozu posiłków w oddziały szpitalne przy ul. Szpitalnej 43 i 45 w Koninie poprzez zapewnienie powierzchni gładkich, łatwych do utrzymania w czystości.

W celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych w WSZ w Koninie wykonano w 2023 roku następujące prace modernizacyjne i remontowe:

- przeprowadzono całkowitą modernizację Oddziału Onkologicznego z Pododdziałem Hematologii,
- wykonano przebudowę lądowiska Szpitalnego Oddziału Ratunkowego z uwzględnieniem możliwości lądowań przez wojskowe śmigłowce,
- wykonano remont wejść do budynku D przy ul. Szpitalnej 45. Zadanie było realizowane w ramach programu dostępność plus i dotyczyło w szczególności: wykonania nowych podestów, schodów,

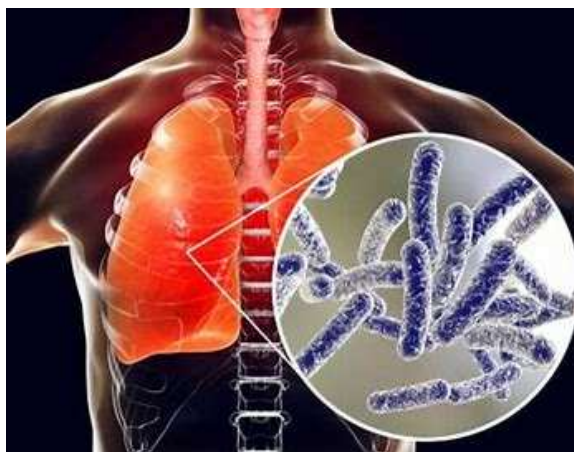
podjazdów dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem różnych niepełnosprawności, wykonanie specjalnych pochwytów z zamontowanymi znacznikami dla osób niewidomych, znaczników przed schodami oraz montaż kontrastowego oznaczenia pierwszego i ostatniego stopnia każdego biegu schodów,

- przeprowadzono remont dachów budynków szpitala z uwzględnieniem remontu kanałów wentylacyjnych i zabezpieczeniem ich przed możliwością dostępu przez ptaki.
- w budynku przy ul. Wyszyńskiego uruchomiono Oddział Geriatryczny dla 20 pacjentów,
- rozszerzono działalność Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego o nowe pomieszczenia z liczbą łóżek dla 10 pacjentów,
- przeniesiono z ul. Wyszyńskiego na ul. Szpitalną 45 Nocną i Świąteczną Opiekę Zdrowotną dla dorosłych.

W 2023 roku w ramach kontroli wewnętrznej wykonano badania wody ciepłej z sieci wewnętrznej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.. W trosce o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów szczególnie o obniżonej odporności, w tym objętych leczeniem immunosupresyjnym a także poddawanych zabiegom leczniczym podczas których wytwarzany jest aerosol wodno-powietrzny (hydroterapia) pobrano do badania próbki ciepłej wody w następujących oddziałach:

- onkologicznym z pododdziałem hematologicznym,
- chorób płuc,
- geriatry,
- rehabilitacyjnym,
- oraz w:
- zakładzie fizjoterapii,
- zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym.

Wykonane badania próbek wody we wskazanych oddziałach wykazały, iż woda w zakresie parametru *Legionella* sp. spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294) .



Pałeczki ***Legionella*** pneumophila rozwijają się w środowisku wodnym w temperaturze 25 – 45°C. Rozwojowi bakterii sprzyjają zastoje ciepłej wody w instalacji oraz obecność osadów związków żelaza lub wapnia (kamienia kotłowego). Główne miejsca występowania tych mikroorganizmów to zbiorniki akumulacyjne ciepłej wody, osady w separatorach i odmulaczach, ślepe odcinki sieci, a także elementy instalacji, takie jak prysznice, wylewki baterii, nasadki sitkowe baterii umywalkowych.

Źródłem zakażenia jest drobnocząsteczkowy pył wodno-powietrzny wytwarzany przez urządzenia jak prysznice, perlatory, wanny do masażu. Wdychanie skażonego aerozolu może prowadzić do zakażenia, czego skutkiem jest choroba legionistów, przebiegająca m.in. jako zapalenie płuc.

IV.2. Charakterystyka podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice oraz zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne,



zakłady rehabilitacji leczniczej, praktyki zawodowe.

W roku sprawozdawczym skontrolowano **39** obiektów.

Nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego stwierdzono w **3 obiektach**

(2 podmiotach leczniczych, 1 praktyce zawodowej), które dotyczyły:

- brak procedury postępowania z odpadami medycznymi w zakresie selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania odpadów medycznych oraz brak dowodów gospodarowania odpadami medycznymi wytworzonymi w gabinecie ginekologicznym,
- w procedurze higienicznej dot. postępowania z odzieżą ochronną personelu” brak zapisów dotyczących: sposobu postępowania z odzieżą ochronną wielokrotnego użytku w przypadku jej skażenia lub zanieczyszczenia materiałem biologicznym, kiedy i w jakich sytuacjach personel zakłada dodatkowo fartuch jednorazowego użytku, sposobu postępowania ze zużytymi fartuchami jednorazowego użytku oraz brak zapisu w jaki sposób prowadzony jest nadzór przez kierownika placówki nad stosowaniem procedury przez pracowników którym powierzono pranie odzieży ochronnej we własnym zakresie.
- w pomieszczeniach przeznaczonych na działalność przychodni lekarza rodzinnego świadczone są także usługi kosmetyczne.

PPIS w Koninie w związku z powyższymi nieprawidłowościami wobec podmiotów wszczął postępowanie administracyjne.



W roku 2023 wpłynęła do PPIS w Koninie 1 interwencja dotycząca niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego i nieprzestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych w gabinecie stomatologicznym. Zarzuty dotyczyły:

- braku mycia i dezynfekcji sprzętu stomatologicznego między pacjentami, braku sterylizacji końcówek stomatologicznych, personel nie zmienia rękawiczek jednorazowego użytku.

Przeprowadzona kontrola potwierdziła wniesione zarzuty; osobę winną ukarano mandatem karnym.

IV.3. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku



Usługę sprzątania w 2023 r w WSZ wykonywała firma zewnętrzna na podstawie podpisanej umowy na świadczenie usług polegających na sprzątaniu i dezynfekcji pomieszczeń wraz z dystrybucją posiłków i myciem naczyń, transportem leków, transportem zwłok z oddziałów do miejsca przechowywania oraz transportem wewnętrznym pacjentów. W zakresie sprzątania i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń szpitala oraz postępowania ze sprzętem nie stwierdzono nieprawidłowości. W placówkach leczenia otwartego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i bieżącego porządku. Obiekty zaopatrzone były w środki czystości, preparaty myjąco-dezynfekcyjne i dezynfekcyjne. W placówkach prowadzone były rejestry przychodu/rozchodu środków dezynfekcyjnych, na podstawie których oceniono czy środki znajdujące się w obiekcie stosowane były na bieżąco. W placówkach znajdują się pomieszczenia porządkowe z wydzielonymi miejscami do przechowywania sprzętu i środków do mycia i dezynfekcji. Opracowane były procedury m.in. sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu medycznego, dezynfekcji dużych i małych powierzchni.

IV.4. Dezynfekcja narzędzi, sprzętu i rąk



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

IV.5. Odpady medyczne



W okresie sprawozdawczym odpady medyczne powstałe w placówkach medycznych na terenie miasta i powiatu przekazywane były do spalania w Zakładzie Utylizacji Odpadów Sp. z o. o. w Koninie. Transportem odpadów w okresie sprawozdawczym zajmowały się specjalistyczne firmy transportowe :

- 1) P.P.H.U. „MARDO”, ul. Wiejska 15, 62-580 Grodziec,
- 2) Zakład Utylizacji Odpadów w Koninie Sp. z o. o. ul. Sulańska 11 , 62-510 Konin.
- 3) Med Waste Marlena Szadek ul. Promowa 5, 62-510 Konin.

Nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami medycznymi w kontrolowanych placówkach stwierdzono

w **1 obiekcie** (Indywidualna Praktyka Lekarska) a dotyczyły one:

- braku szczegółowej procedury postępowania z odpadami medycznymi w zakresie selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania odpadów medycznych,
- braku dowodów gospodarowania odpadami medycznymi wytworzonymi w gabinecie ginekologiczno-położniczym (umowa na transport, karty przekazania odpadów).

W związku z powyższym PPIS wszczął postępowanie administracyjne.

Podsumowanie:



1. Szpital w Koninie w dalszym ciągu prowadzi prace remontowo-modernizacyjne mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, a także dostosowanie do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.). Obowiązują 4 decyzje wydane przez PPIS w Koninie po kontrolach kompleksowych szpitala w 2018 r., 2021 r., 2022 r., 2023 r.
2. W grupie obiektów lecznictwa otwartego w 2023 r. 1 podmiot leczniczy nie spełniał wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019 r. poz. 595) tzn. w pomieszczeniach przeznaczonych na działalność przychodni lekarza rodzinnego świadczone były także usługi kosmetyczne.
3. Na terenie powiatu konińskiego nie stwierdza się problemów z unieszkodliwianiem odpadów niebezpiecznych.

V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy



W 2023 r. przeprowadzono 249 kontroli (w tym 42 z produktów kosmetycznych) w 196 zakładach pracy, w tym m.in.:

- w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 76
- ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 9
- w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi - 27
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 42
- w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 21
- w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy - 66
- w ramach nadzoru nad detergentami - 2
- w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi - 3

Skontrolowano 196 obiektów, w tym m. in.:

- zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - 14
- stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - 73
- wprowadzających do obrotu produkty biobójcze - 1
- w zakresie substancji, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 18
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy - 49
- z zakresie nadzoru nad detergentami - 2
- zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 - 3
- w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi - 37

W kontrolowanych zakładach stwierdzono 217 uchybień (w tym 11 z produktów kosmetycznych), które dotyczyły m.in. :

- pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy dot. pomiarów czynników chemicznych i pyłów – 40 uchybień,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz kart badań – 8 uchybień,
- braku zaświadczeń ze szkoleń w zakresie bhp – 8 uchybień,
- rejestru chorób zawodowych – 1 uchybienie,
- braku badań lekarskich pracowników – 11 uchybień,
- brak planu organizacyjno-technicznego na zmniejszenie hałasu – 1 uchybienie,
- złego stan sanitarno-technicznego pomieszczeń – 34 uchybienia,
- substancji chemicznych i ich mieszanin – 33 uchybienia,
- oceny ryzyka zawodowego – 44 uchybienia,

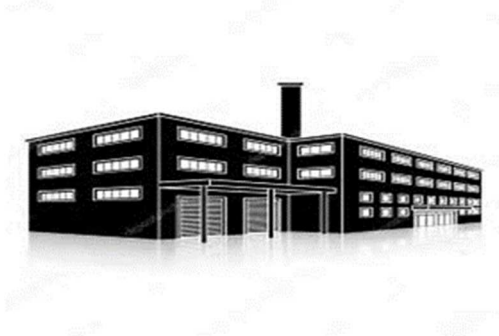
- czynników biologicznych – 12 uchybień,
- czynników rakotwórczych lub mutagennych – 9 uchybień,
- czynników biobójczych – 5 uchybień,
- zawartość niedozwolonych substancji, brak oznakowania w języku polskim (produkty kosmetyczne) – 12 uchybień.



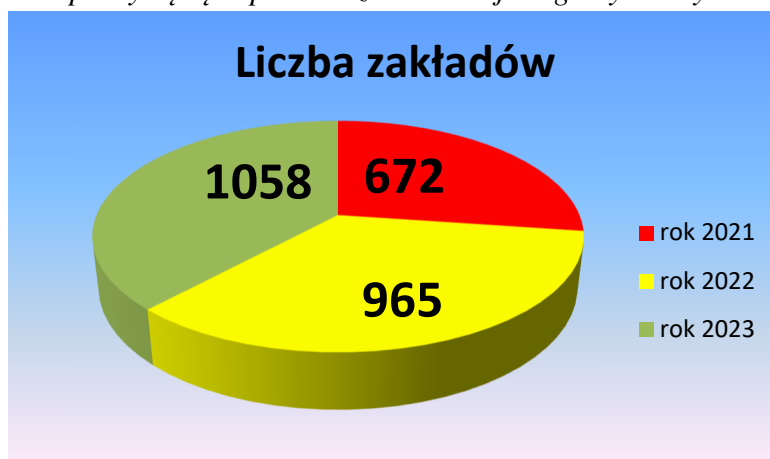
W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie wydał ogółem 57 decyzji zawierających 151 nakazów dotyczących m. in.:

- badań i pomiarów środowiska pracy – 46 nakazów,
- oceny ryzyka zawodowego – 35 nakazów,
- spisu/kart charakterystyk stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie – 14 nakazów,
- urządzenia zgodnie z przepisami zaplecza higieniczno-sanitarnego/szatnie – 5 nakazów,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego i/lub technicznego ściany/sufity/podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 8 nakazów,
- rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów – 6 nakazów,
- szkodliwych czynników biologicznych – 4 nakazy,
- szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych – 5 nakazów,
- zapewnienie wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i/lub higieniczno-sanitarnych – 7 nakazów,
- zapewnienie w pomieszczeniu jadalni zgodnie z przepisami umywalkę i/lub zlewozmywak – 3 nakazy,
- szkoleń pracowników w zakresie bhp, pracujących z czynnikiem rakotwórczym/biologicznym – 5 nakazów.

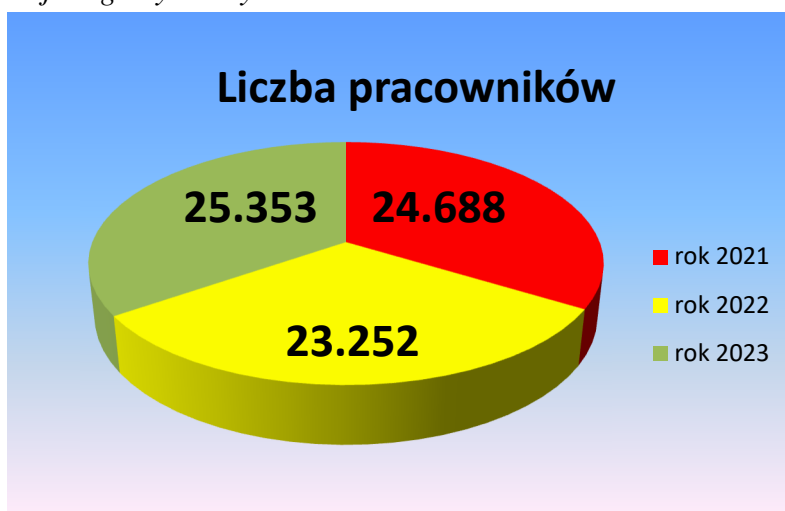
W wykazie obiektów będących pod nadzorem HP liczba zakładów pracy zwiększyła się o 93, natomiast liczba pracowników wzrosła o 2101 osób.



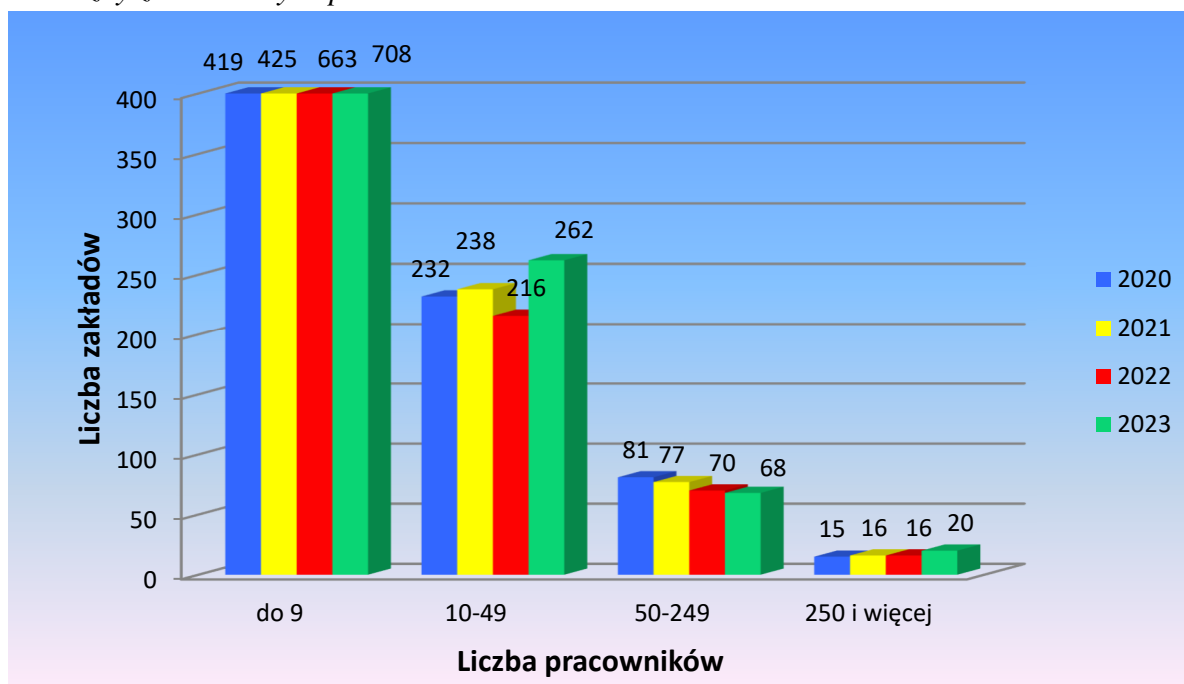
Rys. 1. Liczba zakładów pracy będąca pod nadzorem sekcji Higieny Pracy



Rys. 2. Liczba zatrudnionych pracowników w zakładach ujętych w wykazie obiektów będących pod nadzorem sekcji Higieny Pracy



Rys. 3. Struktura zakładów pracy powiatu konińskiego i miasta Konina w latach 2019-2022 wg liczby zatrudnionych pracowników

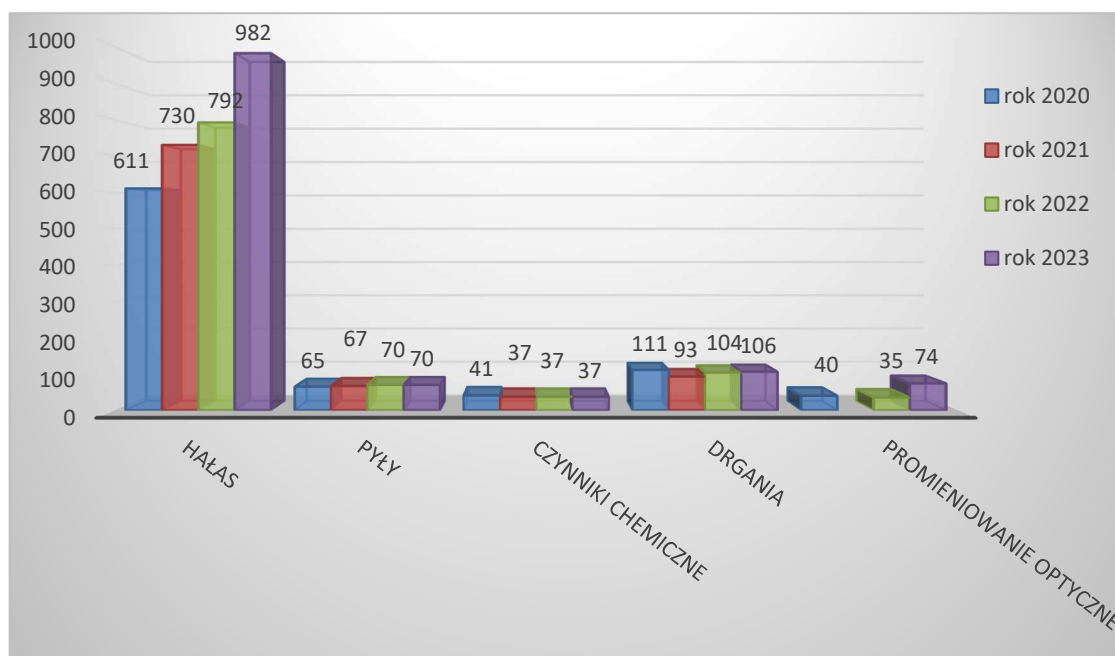


V.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy



W warunkach przekroczonych norm sanitarnych pracowało 1028 osób w 87 zakładach. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na **hałas** przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) – 982 osoby.

Rys. 4. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach powyżej NDS/NDN



V.2. Czynniki rakotwórcze i mutagenne

W roku 2023 w kontakcie z substancjami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym bądź mutagennym zatrudnionych było 1971 pracowników w 139 zakładach (w 18 skontrolowanych zakładach 1307 pracowników). Ogółem w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych przeprowadzono 21 kontroli, skontrolowano 18 zakładów.

W zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych stwierdzono uchybienia dotyczące:

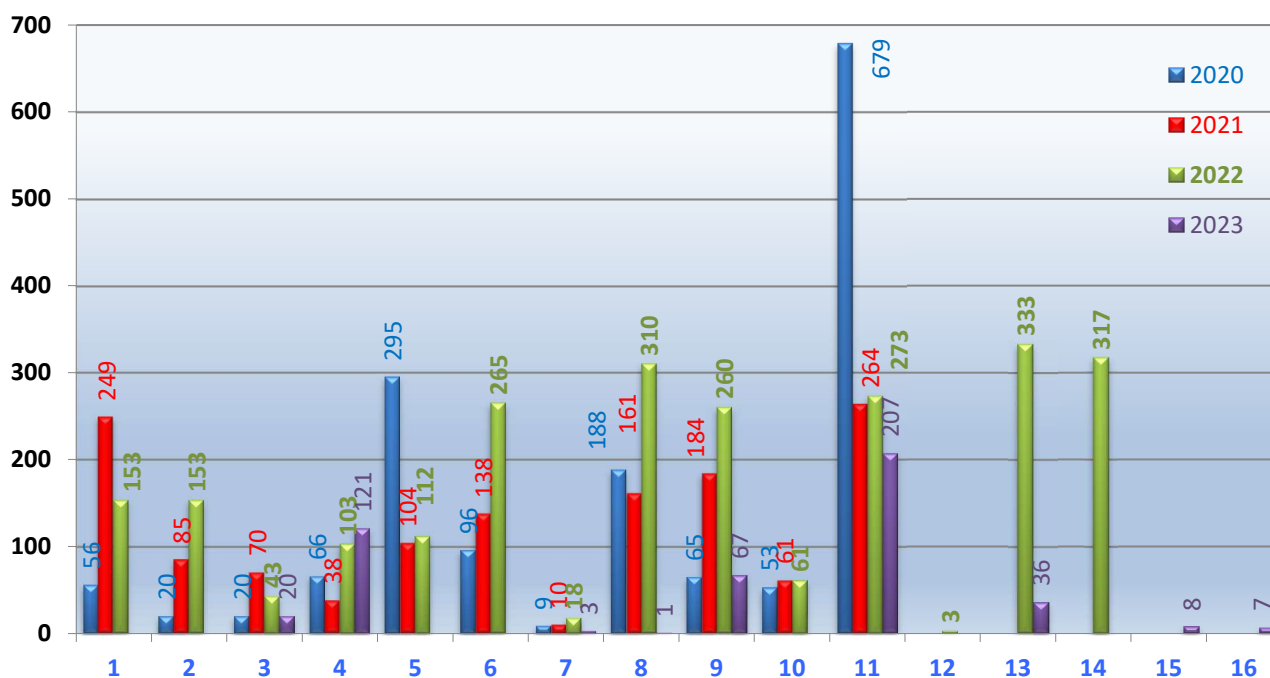
- rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 1 uchybienie,
- rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 2 uchybienia,
- informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wraz z potwierdzeniem wysłania do WPWIS – 2 uchybienia,

- szkoleń osób pracujących z czynnikiem rakotwórczym – 1 uchybienie,
- pomiarów czynników rakotwórczych – 3 uchybienia.

Tab. 1. Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi występujących w zakładach skontrolowanych w powiecie konińskim w roku 2023

| Nazwa czynnika rakotwórczego | Rodzaj prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi | Liczba osób narażonych na poszczególne czynniki rakotwórcze |
|---|---|---|
| Oleje mineralne wysokorafinowane | wymiana silnikowych olejów mineralnych | 20 |
| Ligroina, siarczan hydrazyny, wodzian hydrazyny, azotan niklu, chlorek kobaltu, chromian (VI) potasu, dichromian (VI) potasu, azotan (V) kobaltu (II), azotan berylu, formaldehyd | wykonywanie analiz chemicznych w laboratoriach | 121 |
| Azbest | usuwanie wyrobów zawierających azbest | 3 |
| Promieniowanie jonizujące | diagnostyka obrazowa | 1 |
| Pyły drewna | obróbka drewna | 67 |
| Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna | operator kotła węglowego | 5 |
| | prace spawalnicze, ślusarskie, blacharskie | 166 |
| | prace laboratoryjne | 1 |
| Spaliny silników Diesla | prace w warsztacie samochodowym | 35 |
| | prace związane z obsługą pojazdów (maszyn) | 1 |
| Benzyna | prace w warsztacie samochodowym | 7 |
| Olej opałowy ciężki C-3 | operator - obchodowy urządzeń gospodarczych | 8 |

Rys. 5. Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik rakotwórczy



1. Benzo(a)piren
2. Beryl
3. Oleje mineralne

4. Dichromian(VI)potasu, chromian(VI) potasu, siarczan (VI) kobaltu (II), hydrazyna, diazotan niklu, chloramfenik Dichromian (VI)potasu, chromian(VI) potasu, siarczan (VI) kobaltu (II), hydrazyna, diazotan niklu, chloramfenikol, tlenek chromu (VI), węglan kobaltu, sole hydrazyny, dichlorek kobaltu, tioacetamid, ligroina
5. Benzen
6. Formaldehyd
7. Azbest
8. Promieniowanie jonizujące
9. Pyły drewna
10. Cytostatyki
11. Krzemionka krystaliczna - frakcja respirabilna
12. Kardelina – masa parafinowa
13. Spaliny silników Diesla
14. WWA
15. Olej opałowy ciężki C-3
16. Benzyna

V.3. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursory i produkty biobójcze.



W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach przeprowadzono 2 kontrole u producentów, 2 kontrole u dalszych użytkowników, 11 kontroli u dystrybutorów oraz 73 kontrole u stosujących chemikalia.

W wyniku kontroli wydano 10 decyzji, które najczęściej dotyczyły oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników chemicznych występujących na stanowiskach pracy, kart charakterystyk stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych oraz ich oznakowaniem.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 3 kontrole w zakładzie wprowadzającym do obrotu ww. substancje chemiczne oraz 6 kontroli w zakładach stosujących prekursory narkotykowe. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2023 roku przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie wprowadzającym do obrotu produkty biobójcze oraz 6 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Na terenie powiatu konińskiego występuje jeden producent produktów biobójczych.



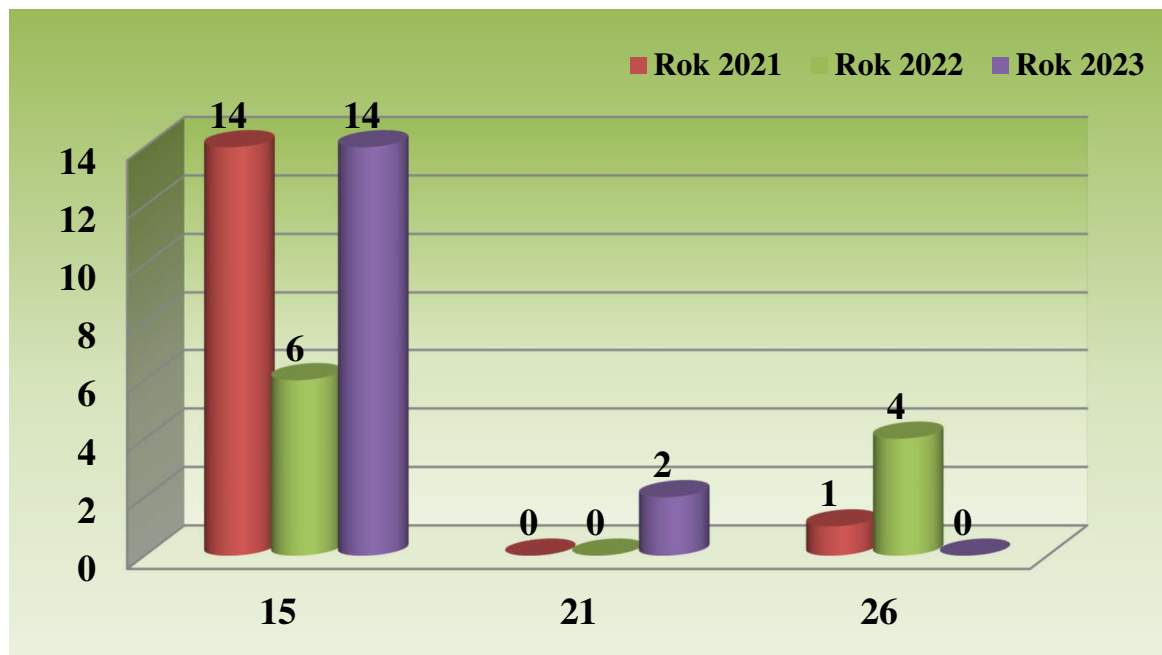
V.4. Choroby zawodowe

1. Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2023 r. – 15 (w roku 2022 – 10).
2. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2023 r. – 16 (w roku 2022 – 10).
3. Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2023 r. – 11 (w roku 2022 – 15).

Tab. 2 Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2021 – 2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

| Pozycja | Rodzaj choroby zawodowej | Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku | | |
|---------------|---|---|-----------|-----------|
| | | 2021 | 2022 | 2023 |
| 15 | Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym | 14 | 6 | 14 |
| 21 | Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu | - | - | 2 |
| 26 | Choroby zakaźne lub pasożytnicze lub ich następstwa | 1 | 4 | - |
| Ogółem | | 15 | 10 | 16 |

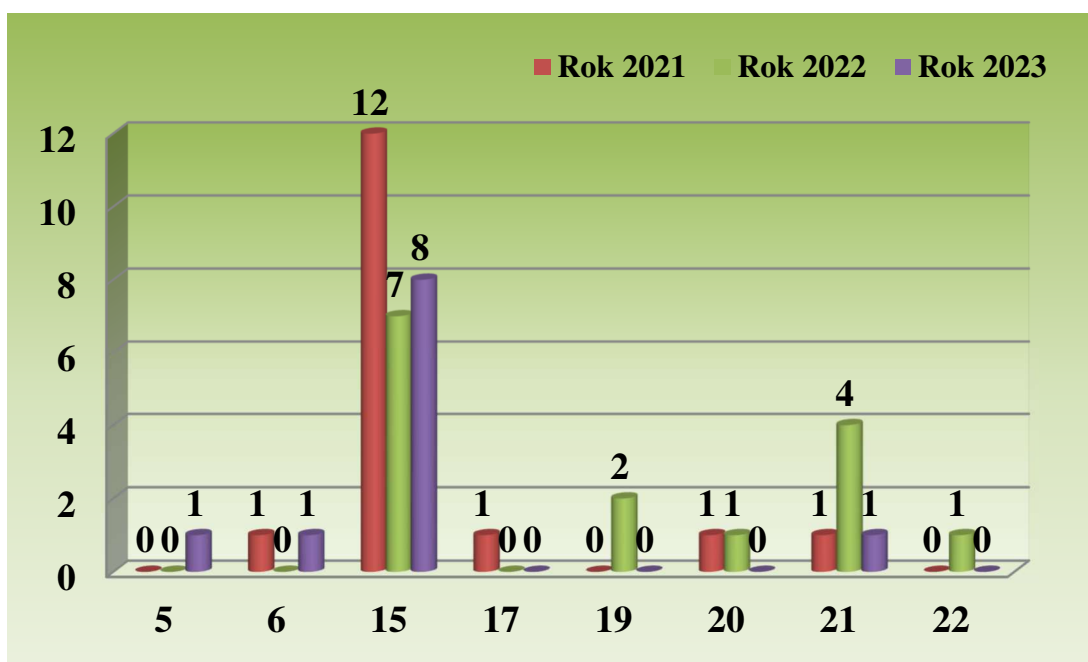
Rys. 6. Choroby zawodowe stwierdzone w latach 2021-2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych



Tab. 3 Liczba decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2021 – 2023 wg pozycji z wykazu chorób zawodowych

| Pozycja | Rodzaj choroby zawodowej | Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w roku | | |
|---------------|--|--|-----------|-----------|
| | | 2021 | 2022 | 2023 |
| 5 | Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc ze stosunkiem procentowym natężonej objętości wydechowej pierwszosekundowej (FEV1) do pojemności życiowej (VC) wynoszącym 0,7 po leku rozszerzającym oskrzela | - | - | 1 |
| 6 | Astma oskrzelowa | 1 | - | 1 |
| 15 | Przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym | 12 | 7 | 8 |
| 17 | Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi | 1 | - | - |
| 19 | Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy | - | 2 | - |
| 20 | Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: | 1 | 1 | - |
| 21 | Uszkodzenia słuchu wywołane działaniem hałasu | 1 | 4 | 1 |
| 22 | Zespół wibracyjny | - | 1 | - |
| Ogółem | | 16 | 15 | 11 |

Rys. 7. Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2021-2023 wg pozycji z wykazu



V.5. Dane dotyczące zatruc/podejrzeń zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W 2023 r. otrzymano 18 zgłoszeń dotyczących zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Z Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Koninie wpłynęło 17 zgłoszeń, natomiast 1 zgłoszenie wpłynęło od SPZOZ Oddział Dziecięcy w Radziejowie. Najwięcej zgłoszeń wpłynęło w miesiącu grudniu – 7. W 2023 roku wpłynęło o 11 zgłoszeń zatruc więcej niż w 2022 roku.



Podsumowanie

- W ewidencji Sekcji Higieny Pracy na dzień 31.12.2023 r. znajdowało się 1058 zakładów, w których zatrudnionych było 25353 pracowników. W porównaniu z 2022 r. liczba obiektów w ewidencji zwiększyła się o 965, co za tym idzie liczba pracowników wzrosła o 2101 osób.
- Zdecydowaną większość (92%) stanowią zakłady małe, zatrudniające od 1 do 49 pracowników.
- Skontrolowano 197 obiektów (19% zewidencjonowanych obiektów). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 57 decyzji administracyjnych (w tym 11 decyzji dot. nadzoru nad produktami kosmetycznymi) zawierających 151 nakazów. Podobnie jak w latach poprzednich najczęściej uchybień dotyczyło braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz oceny ryzyka zawodowego.
- W 12 obiektach będących w ewidencji pionu higieny pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia, głównie w zakładach przemysłu metalowego, energetycznego, budowlanego, drzewnego. Największą grupę stanowili pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas przekraczający NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie). W porównaniu z rokiem 2022 liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.
- W roku 2023 na terenie powiatu konińskiego substancje i mieszaniny chemiczne wprowadzało do obrotu 99 podmiotów gospodarczych, w tym: 8 producentów, 2 importerów, 6 dalszych użytkowników – formulatorów oraz 83 dystrybutorów. Natomiast 400 zakładów, znajdujących się pod nadzorem stosowało chemikalia.
- Na terenie powiatu konińskiego w okresie sprawozdawczym stwierdzono 16 chorób zawodowych. W strukturze chorób zawodowych dominowały choroby narządu głosu, które stanowiły 87,5% ogółu stwierdzeń.

VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

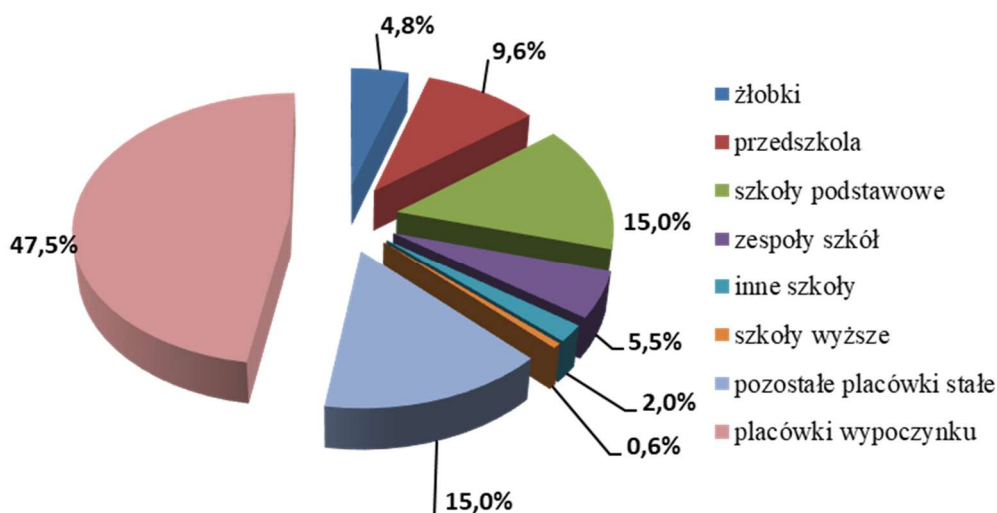


PSSE w Koninie w roku 2023 objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki i kluby dziecięce, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, szkoły ponadpodstawowe, szkoły wyższe, domy studenckie, bursy, centrum kształcenia zawodowego, placówki wsparcia dziennego (środowiskowe ogniska wychowawcze i świetlice), szkoły muzyczne, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie miasta Konina i powiatu konińskiego w ewidencji było 471 placówek (247 stałych i 224 sezonowe placówki wypoczynku).

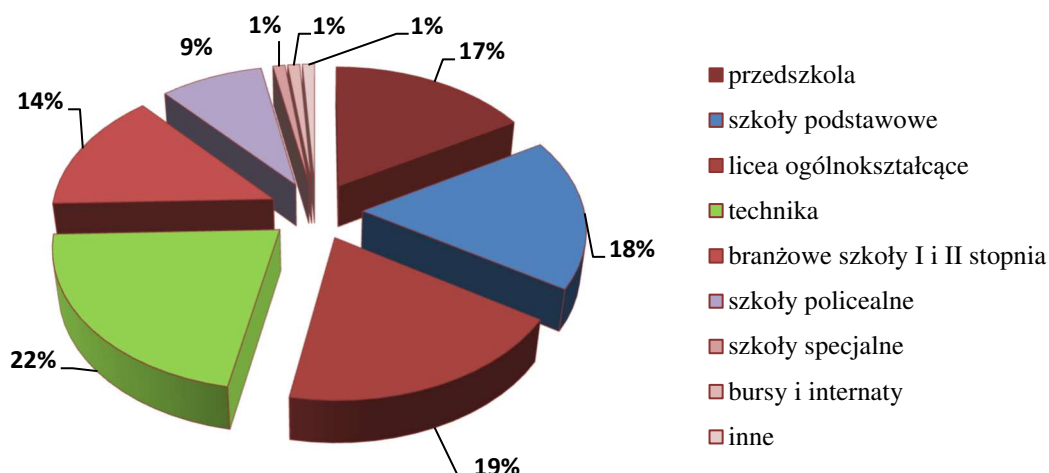
Skontrolowano 224 placówek, w tym 155 stałych (63 % placówek w ewidencji) i 69 sezonowych (30 % placówek w ewidencji).

W ramach nadzoru przeprowadzono 262 kontrole placówek stałych i placówek wypoczynku, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury (funkcjonalność budynków, stan techniczny), bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz dokonując oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, dostępność do infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higiena pracy umysłowej, itp.).



Ryc. 1 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek pod nadzorem na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2023.

Ryc. 2 Odsetek poszczególnych rodzajów placówek w zespołach szkół dla dzieci i młodzieży oraz szkołach dla dorosłych na terenie powiatu konińskiego i miasta Konina w roku 2023.



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

W 2023 wydano 5 decyzji administracyjnych, które dotyczyły m. in.

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz futryn drzwiowych w placówkach,
- zapewnienia ogrodzenia działki przedszkolnej,
- zabezpieczenia szlaków komunikacyjnych wychodzących poza teren placówki w sposób uniemożliwiający bezpośrednie wyjście na jezdnię.

Wystosowano 28 wystąpień pokontrolnych na podstawie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej do organów prowadzących oraz do dyrektorów placówek, dotyczących poprawy warunków sanitarno-higienicznych w kontrolowanych obiektach oraz konieczności zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami w placówkach.

VI.2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.



Skontrolowano 52 obiekty w których prowadzone były zajęcia w-f:

- 26 placówek (50%) posiada pełną bazę do zajęć w-f, w placówkach tych uczniowie w trakcie zajęć mogą korzystać ze szkolnych zespołów sportowych, tj. zespołów pomieszczeń, w skład których wchodzi sale sportowe i pomieszczenia pomocnicze: szatnie, natryskownie, sanitariaty i magazyny sprzętu sportowego,
- w 23 placówkach (44%) baza sportowa jest niepełna - szkoły te posiadają sale rekreacyjno-zastępcze lub sale gimnastyczne bez własnego zaplecza sanitarnego. Najwięcej placówek nie posiadających dostatecznej bazy sportowej stwierdza się w grupie szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, najczęściej w małych szkołach na terenach wiejskich,
- 3 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć z w-f, zajęcia sportowe odbywają się poza siedzibami .

Zajęcia z w – f w 12 placówkach (23%) realizowane są częściowo również w obiektach sportowych poza szkołami: na basenie lub stadionie miejskim oraz na hali sportowej.

Na 26 skontrolowanych obiektów, które posiadały natryskownie, w 2 natryski były nieczynne.

VI.3. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej.



Podczas kontroli dotyczących tej tematyki oceniano dostępność do ciepłej bieżącej wody, mydła, ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego; oceniano stan czystości i porządku w sanitariatach oraz stan techniczny armatury i pomieszczeń sanitarnych.

Warunki do utrzymania higieny osobistej oceniono w pełnym zakresie we wszystkich skontrolowanych obiektach. Wszystkie placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Na terenie powiatu konińskiego funkcjonuje jedna placówka posiadająca sanitariaty zewnętrzne dla uczniów klas IV-VIII w formie dwóch kontenerów sanitarnych usytuowanych na terenie działki szkolnej. W kontenerach zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę, wentylację, odprowadzenie ścieków do kontenerowych zbiorników na ścieki.

Ciepła woda od 2014 roku jest zapewniona we wszystkich obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie.

Odsetek placówek skontrolowanych w roku 2023 podłączonych do sieci kanalizacyjnej miejskiej lub gminnej wynosił 80%. Pozostałe placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki do gromadzenia nieczystości płynnych (16%) lub własne oczyszczalnie ścieków (4%).

VI.4. Warunki do prowadzenia żywienia.



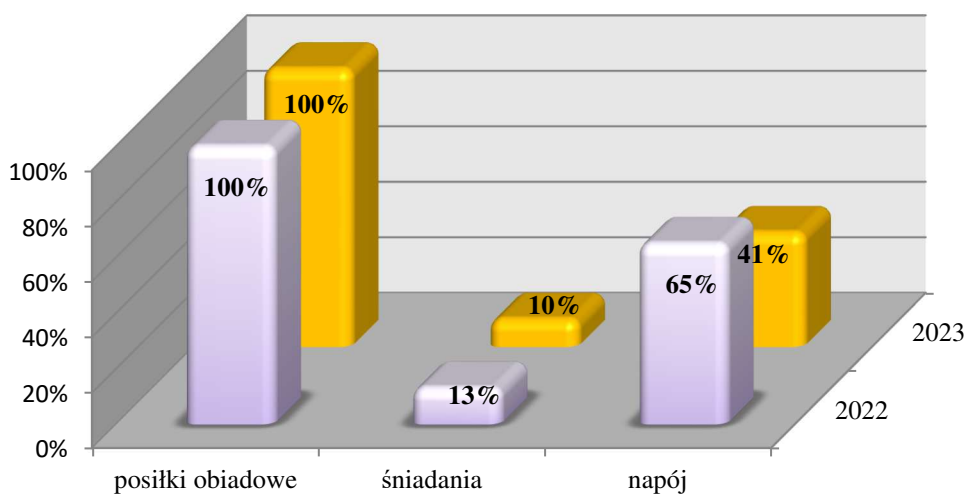
Posiłek w szkole jest jednym z elementów racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, który warunkuje dobre samopoczucie; wpływa na wydolność i sprawność; siłę fizyczną; dostarcza energii i składników pokarmowych, przez co zapewnia utrzymanie odpowiedniego poziomu koncentracji i przekłada się na wyniki w nauce. Koniecznym jest zapewnienie przynajmniej jednego posiłku w trakcie zajęć lekcyjnych.

W roku 2023 skontrolowano 41 szkół różnych typów, w których prowadzone jest dożywianie:

- w 40 placówkach oświatowych (98%) uczniowie mogą korzystać z posiłków obiadowych jednodaniowych lub dwudaniowych,
- w 4 placówkach (10 %) wydawane są również śniadania dla uczniów (w roku 2022 – 13%),
- w 17 placówkach 41%) – wydawany jest napój, najczęściej herbata przygotowywana w kuchni szkolnej (w roku 2022 – 65%).

| Wyszczególnienie | rok 2022 | rok 2023 |
|---|----------|----------|
| Odsetek uczniów spożywających posiłki obiadowe | 31% | 28% |
| Odsetek uczniów otrzymujących posiłki dofinansowane | 5 % | 19% |
| Odsetek uczniów korzystających z napoju | 14 % | 10% |
| Odsetek szkół wydających posiłki dowożone w systemie cateringowym | 69 % | 73% |

Ryc. 5 Dożywianie dzieci i młodzieży - odsetek szkół wydających posiłki i napoje w latach 2022-2023.



VI.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży.

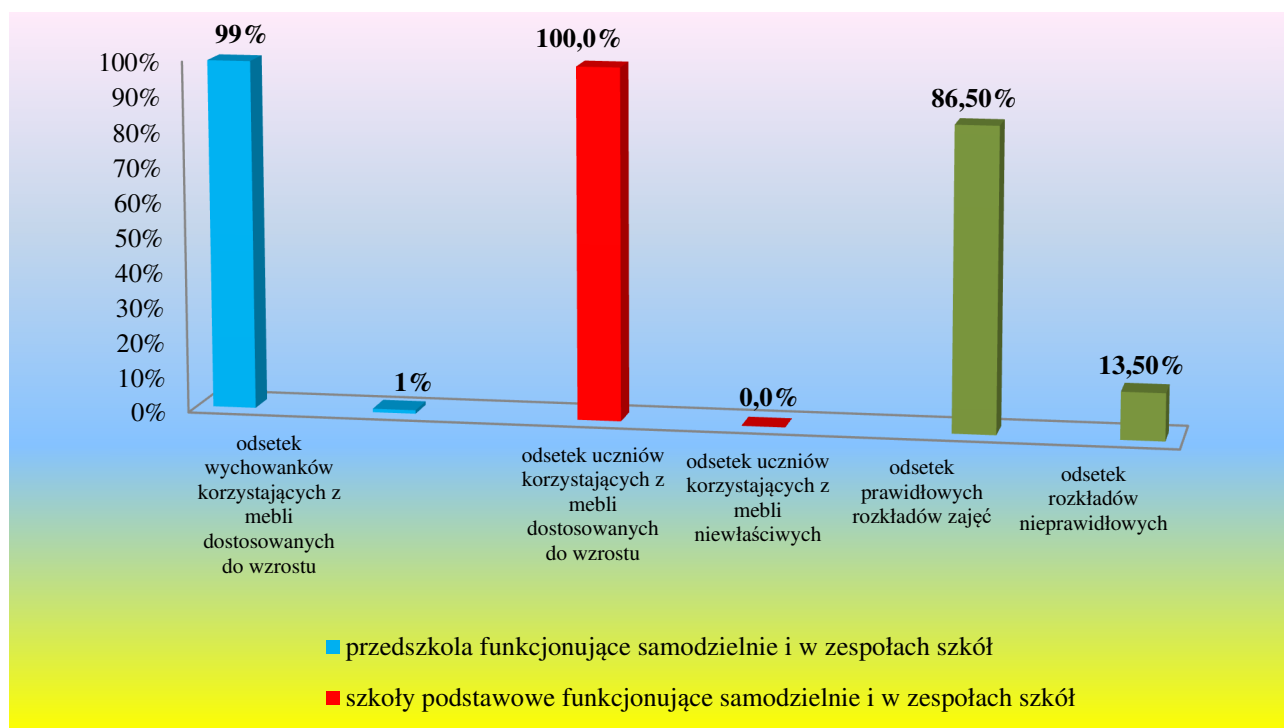


W ramach sprawowanego nadzoru dokonano oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów, ponadto oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł oraz posiadanie certyfikatów. Oceniano również rozkłady zajęć lekcyjnych, zwracając szczególną uwagę na równomierność rozłożenia zajęć na przestrzeni tygodnia oraz stałą porę rozpoczynania zajęć:

- oceniono 326 tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w 31 placówkach (szkołach podstawowych oraz zespołach szkolno-przedszkolnych), 44 rozkłady były niezgodne z zasadami higieny procesu nauczania,
- oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu 3609 uczniów i wychowanków w 55 placówkach, w 2 placówkach 11 badanych korzystało z mebli niedostosowanych do swojego wzrostu.
- oceniono obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w 8 placówkach (szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach szkół). Oceną objęto 1114 uczniów w 84 oddziałach. Odsetek uczniów, którzy nosili tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała, wynosił 20% wszystkich uczniów zbadanych.

Porównawcze zestawienie badań w latach 2022 – 2023.

| Wyszczególnienie | 2022 | 2023 |
|--|------|-------|
| Liczba ocenionych stanowisk pracy ucznia | 2006 | 3609 |
| Odsetek uczniów korzystających z nieodpowiednich mebli | 2 % | 3% |
| Liczba ocenionych rozkładów zajęć lekcyjnych | 321 | 326 |
| Odsetek rozkładów niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania | 15 % | 13,5% |

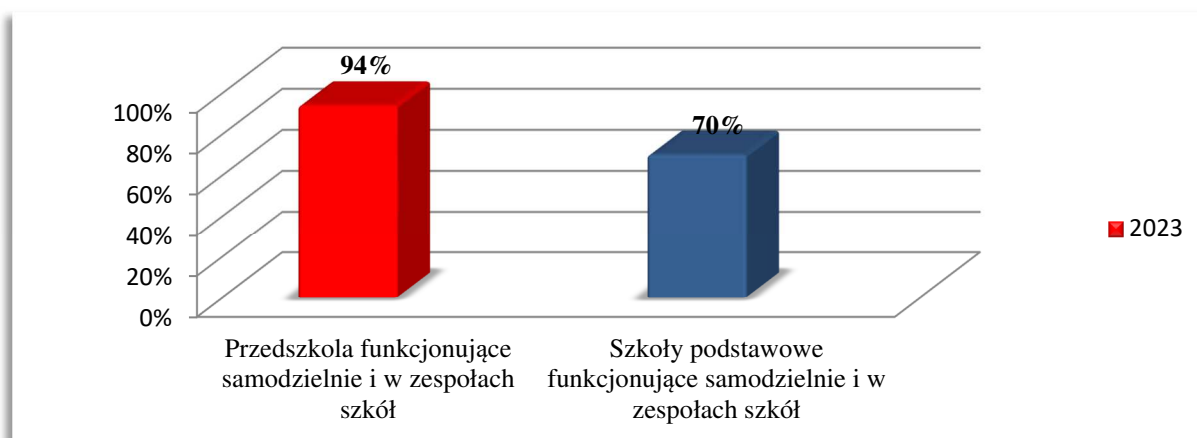


Ryc. 6 Wyniki pomiarów dostosowania mebli do wzrostu uczniów i wychowanków w szkołach i przedszkolach oraz wyniki ocen tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach podstawowych w roku 2023.

Zgodnie z przepisami meble edukacyjne oraz sprzęt sportowy zakupione do placówek oświatowych po roku 1997 powinny posiadać odpowiednie atesty lub certyfikaty.

W wyniku oceny wyposażenia placówek w odpowiednie stoły i krzesła stwierdzono, iż w 68 placówkach (81% skontrolowanych placówek) odsetek mebli z certyfikatami wynosi 100%.

W zakresie oceny wyposażenia szkół w odpowiedni sprzęt sportowy stwierdzono, iż 31 placówek (67% placówek skontrolowanych) posiada 100% sprzętu sportowego z certyfikatami.



Ryc. 7 Odsetek przedszkoli i szkół podstawowych, w których wszystkie meble edukacyjne dla uczniów i wychowanków posiadają certyfikaty zgodności z Polskimi Normami.

W roku 2023 wszystkie placówki zapewniły możliwość pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.

VI.6. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.



Skontrolowano 69 placówek, w tym 36 półkolonii zimowych i letnich, 30 placówek w obiektach hotelarskich, 2 obozy ze stałą infrastrukturą komunalną oraz 1 placówkę w obiekcie sezonowym.

W 34 placówkach w miejscu zamieszkania organizatorzy zapewniły dożywianie w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. Z wyżywienia skorzystało 1350 uczestników wypoczynku na półkoloniach, stwierdzono brak wyżywienia w dwóch placówkach letniego wypoczynku (półkolonie).

Uchybień stanu czystości i porządku nie było. Wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży w powiecie konińskim przebiegał bez zakłóceń.

W trakcie wypoczynku zimowego i letniego nie odnotowano chorób, wypadków, zatruc pokarmowych oraz hospitalizacji.

Podsumowanie i wnioski:

- W roku 2023 nie stwierdzono placówek w złym stanie sanitarnym i w złym stanie technicznym.
- W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się liczba żłobków (w roku 2022 – 21 żłobków, w roku 2023 – 23 żłobki) oraz zwiększyła się liczba placówek wypoczynku zarejestrowanych w bazie MEN (w roku 2022 – 190 placówek, a w roku 2023 – 224).
- W niektórych obiektach na terenie powiatu konińskiego poprawy wymaga sytuacja w zakresie: zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego w części pomieszczeń dot. podłóg, ścian,

sufitów, futryn drzwi; zapewnienia właściwego stanu techniczno-sanitarnego armatury sanitarnej, nawierzchni przejść na terenie działki szkolnej, zapewnienia wentylacji we wszystkich pomieszczeniach, ogrodzenia działki placówki oświatowej – co wynika z wydanych decyzji administracyjnych.

- Ponadto należy podjąć działania dotyczące m.in.:
 - zapewnienia we wszystkich szkołach opieki stomatologicznej,
 - zapewnienia we wszystkich szkołach dostępu do pełnowymiarowych sal gimnastycznych, zwłaszcza w szkołach na terenach wiejskich,
 - likwidacji zjawiska zagęszczenia, szczególnie w przedszkolach, oddziałach przedszkolnych,
 - zapewnienia higienicznych rozkładów zajęć lekcyjnych w placówkach.



VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koninie sprawuje nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością na terenie miasta Konina oraz 14 gmin powiatu konińskiego.



VII.1. Charakterystyka nadzorowanych zakładów

W 2023 roku **pod nadzorem** Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koninie znajdowały się **ogółem 2733 obiekty** żywności i żywienia oraz działające w obszarze materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (w 2022 r. – 2686).

Do kontroli w 2023 r. **zaplanowano 555 obiektów** żywieniowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 421 obiektów**, co stanowi **75,86 % realizacji planu**.

Dodatkowo skontrolowano 354 obiekty, w których przeprowadzono 577 kontroli. Kontrole dodatkowe przeprowadzono między innymi w związku z:

- wnioskami podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów lub dokonaniem zmian w zakresie prowadzonej działalności – 127 kontrole,
- sprawdzeniem usunięcia stwierdzonych niezgodności – 59 kontroli sprawdzających,
- interwencjami klientów – 81 kontroli interwencyjnych,
- wzmożonym nadzorem nad obiektami żywnościowymi w okresie letnim – 69 kontroli tematycznych,
- w ramach funkcjonowania systemu RASFF – 40 kontroli,
- kontrole graniczne żywności importowanej i eksportowanej – 63 kontrole (11 kontroli żywności importowanej, 52 kontrole żywności eksportowanej poza UE),
- czynnościami związanymi z poborem próbek żywności – w 2023 r. ogółem pobrano – 387 próbek żywności.

Łącznie skontrolowano 775 obiektów żywieniowo-żywnościowych oraz działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w których **przeprowadzono 998 kontroli**, w tym 63 kontrole w ramach granicznej kontroli sanitarnej.

Kompleksowo oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego **416 obiektów**: 409 zakładów żywieniowo-żywnościowych oraz 7 obiektów działających w zakresie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W wyniku dokonanej oceny w **5 obiektach żywnościowo-żywnościowych** (2 piekarnie, 2 sklepy spożywcze, 1 zakład małej gastronomii) **stwierdzono uchybienia, na podstawie których zakłady uznano za niezgodne z wymaganiami.**



INTERWENCJE

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem **121** kontroli interwencyjnych, w tym: **81** dotyczących nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów oraz inne organy urzędowej kontroli żywności i **40** w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w związku z otrzymanymi powiadomieniami o niebezpiecznej żywności lub wyrobach do kontaktu z żywnością.

Interwencje klientów dotyczyły między innymi:

- wprowadzania do obrotu żywności o złej jakości, w tym po upływie okresu przydatności do spożycia, wykazującej oznaki zepsucia (36 interwencji), zanieczyszczonej szkodnikami, ciałami obcymi (12 interwencji),
- wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu żywności (12 interwencji),
- braku utrzymania właściwej higieny powierzchni i wyposażenia zakładów (7 interwencji),
- brak właściwej higieny sprzedaży lub higieny przygotowywania potraw (7 interwencji),
- nielegalne prowadzenie działalności (4 interwencje),
- obecność szkodników w zakładzie (3 interwencje),
- niewłaściwe znakowanie żywności (3 interwencje),
- niewłaściwe przechowywanie żywności (1 interwencja).

W związku z interwencjami:

- nałożono **39 mandatów na kwotę 10 450 zł**,
- wydano **4 decyzje zakazujące prowadzenia działalności** (wobec 2 zakładów małej gastronomii, 2 decyzje – jedną wobec garażu, w którym prowadzono magazynowanie żywności i jedną wobec straganu, z którego do obrotu wprowadzana była żywność).
- wydano **1 decyzję merytoryczną** wobec sklepu spożywczego, nakazującą poprawę stanu sanitarnohigienicznego w zakresie właściwego zabezpieczenia nieopakowanej żywności,
- w 23 kontrolowanych zakładach **wycofano z obrotu 345 pozycji żywności** o złej jakości zdrowotnej lub niewłaściwie oznakowanej,

Decyzje administracyjne

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano **31 decyzji merytorycznych**, w tym:

- **14** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów (w 2022 r. – 18),
- 5** decyzji unieruchamiających działalność w wyniku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka lub dyskwalifikujących zakłady w odniesieniu do wymagań prawa żywnościowego, w tym: 3 decyzje dotyczyły zakładów małej gastronomii, 1 decyzja dotyczyła obiektu ruchomego – straganu oraz 1 decyzja dotyczyła magazynu zorganizowanego w garażu

- **3** decyzje przedłużające na wniosek zobowiązanych podmiotów, termin do wykonania zarządzeń ustalonych w wydanych decyzjach,
 - **2** decyzje o odmowie zatwierdzenia zakładu – decyzje dotyczyły zakładu małej gastronomii oraz ruchomego zakładu małej gastronomii – zakłady nie spełniały wymagań w zakresie przepisów rozporządzenia (WE) Nr 852/2004,
 - **2** decyzje dotyczące zakazu wprowadzania do obrotu produktu zakwalifikowanego przez podmiot za niego odpowiedzialny jako suplement diety,
 - **1** decyzję nakazującą wytwórcy suplementów diety dostosowanie do obowiązujących wymagań informacji przekazywanych konsumentom wraz z suplementami diety, w tym w ofertach sprzedaży prowadzonej przez Internet,
 - **1** decyzję nakazującą wycofanie z obrotu przetworu zbożowego nie spełniającego wymagań prawa żywnościowego ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu.
- Ogółem w 2023 r. w zakresie higieny żywności i żywienia wydane zostało **531 decyzji administracyjnych**,



Postępowanie karne

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego w kontrolowanych zakładach nałożone zostało **107 mandatów karnych na kwotę 28 350** w 2022 r. – 89 mandatów na kwotę 20 150 zł). Mandaty zostały nałożone na osoby winne naruszenia prawa żywnościowego w zakresie:

- używania do produkcji lub wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nie przestrzegania wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,
- zatrudniania osób nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac z żywnością,
- nie wykonywania czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określonemu w art. 18 rozporządzenia 178/2002,
- prowadzenia działalności w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych pochodzącymi z recyklingu, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów w trybie i na zasadach określonych w art. 63.

W 2023 r. w związku z wszczętym postępowaniem egzekucyjnym organ wydał **4 tytuły wykonawcze** dotyczące niewykonania obowiązków wynikających z zarządzeń wydanych w drodze decyzji administracyjnych oraz **11 postanowień o nałożeniu grzywny** w celu przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków .

W 2023 r. dokonano zawiadomienia do Prokuratury Rejonowej w Koninie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, w związku z zawiadomieniem klienta o podrobieniu jego podpisu na dokumencie stanowiącym zażalenie złożone do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w sprawie nieprawidłowości w zakładzie żywieniowym.

VII.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze

Obiekty obrotu żywnością



Pod nadzorem organu nie licząc środków transportu znajduje się **976 obiektów obrotu żywnością**, w tym: 491 sklepów spożywczych, 78 supermarketów, 26 kiosków, 65 aptek, 49 hurtowni środków spożywczych ogólnego spożycia, 2 hurtownie wprowadzające do obrotu suplementy diety, 90 obiektów ruchomych i tymczasowych, 175 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono **472 kontrole**, w tym 80 kontroli interwencyjnych.

Do organu w 2023 r. wpłynęło **49 interwencji** dotyczących obiektów obrotu żywnością. Ogółem przeprowadzono **80 kontroli interwencyjnych**. Kontrole interwencyjne wynikały ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach oraz z otrzymanych powiadomień o niezgodnościach stwierdzonych wobec produktów umieszczonych w systemie RASFF. Zarzuty wniesione w 17 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. W znaczącej części zgłoszenia klientów informowały o wprowadzaniu do obrotu żywności o niewłaściwej jakości (po upływie okresów przydatności do spożycia lub żywności wykazującej oznaki zepsucia, zanieczyszczonej szkodnikami). Dodatkowo wnoszone były spostrzeżenia dotyczące niewłaściwych warunków sprzedaży żywności (brak odpowiedniej higieny personelu), prowadzenia nielegalnej działalności, niewłaściwego znakowania suplementów diety i naruszonej integralności opakowania surówek.

W związku z czynnościami interwencyjnymi:

- nałożone zostało **19 mandatów na kwotę 5000 zł**,
- wydano **1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarnego oraz 2 decyzje zakazujące prowadzenia działalności**, w związku z systematycznym wprowadzaniem do obrotu ze straganu prawie wyłącznie przeterminowanej żywności oraz nielegalnym przechowywaniem żywności w nieodpowiednich warunkach (w garażu).

Ogółem w tej grupie obiektów:

- w związku z naruszeniem wymagań wydane zostało **15 decyzji** merytorycznych, w tym: 10 nakazujących dostosowanie warunków do obowiązujących przepisów, 2 decyzje zakazujące działalności w kontrolowanych zakładach i 2 zakazujące wprowadzania do obrotu i wycofania z obrotu produktu (suplementu diety),
- nałożono **45 mandatów na kwotę 12 300 zł**.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności (nie licząc środków transportu) w 770 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 78,9 % ogółu zakładów w tej grupie), a w 396 zakładach wdrożone są zasady systemu **HACCP** (co stanowi 40,6 % ogółu zakładów w tej grupie).



W ramach planu pobierania próbek **pobrano 302 próbki środków spożywczych**, z czego **zakwestionowano 10 próbek**: 9 próbek ryżu białego importowanego z Birmy zostało zakwestionowanych z uwagi na obecność szkodników (ryż w ramach granicznej kontroli sanitarnej) oraz 1 próbka kawy mielonej w kapsułkach została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie progowych wartości w zakresie poziomu furanu.

Poniżej scharakteryzowano wybrane, najbardziej znaczące grupy obiektów, w których kontrole wykazały niezgodności, zgłaszane były interwencje klientów oraz wobec których stosowane było postępowanie represyjne.

SKLEPY SPOŻYWCZE



Ogółem skontrolowano 264 zakłady (w tym 60 super, hipermarketów), w których przeprowadzono 318 kontroli, w tym: 184 kontrole oceniające zakłady na podstawie arkusza oceny, 56 kontroli interwencyjnych (w tym 43 kontrole przeprowadzone w związku z interwencjami klientów).

W wyniku kontroli urzędowych oraz wynikających z interwencji klientów:

- z obrotu **wycofane zostało 265 asortymentów żywności** o niewłaściwej jakości,
- nałożono **35 mandatów na kwotę 8 800 zł**,
- wydano **9 decyzji merytorycznych** nakazujących dostosowanie warunków w zakładach do obowiązujących przepisów prawa.

Czynności kontrolne w grupie sklepów spożywczych wykazywały najczęściej występujące niezgodności:

- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia,
- brak właściwej higieny w zakresie czystości i porządku, brak środków umożliwiających utrzymanie higieny osobistej pracowników,
- zły stan techniczny powierzchni pomieszczeń i wyposażenia,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (brak właściwej temperatury, brak segregacji) i nieopakowanej (żywność nie była zabezpieczona przed zewnętrznym zanieczyszczeniem – bez zastosowania środków ochronnych),
- zasady wynikające z opracowanych procedur w zakresie dobrej praktyki higieny nie były przestrzegane,

- w 2 sklepach spożywczych działalność została poszerzona w odniesieniu do uzyskanego zatwierdzenia tj. do obrotu wprowadzone zostało nieopakowane mięso i drób bez spełnienia odpowiednich wymagań,
- kontrola 2 supermarketów wykazała brudne kosze dla kupujących.

W 2023 r. prowadzone były tematyczne **działania kontrolne wobec sieci supermarketów „Biedronka”** w związku z doniesieniami klientów o nieprawidłowościach w tych obiektach.



Tabela

| Wyniki działań kontrolnych przeprowadzonych w supermarketach sieci „Biedronka” na terenie powiatu konińskiego w 2023 r. | | |
|---|---|--|
| 1 | Liczba marketów pod nadzorem organu wg. ewidencji | 17 |
| 2 | Liczba marketów skontrolowanych | 15 |
| 3 | Liczba kontroli | 40, w tym: <ul style="list-style-type: none"> – 4 kontrole zaplanowane w Planie kontroli na 2023 r., – 19 kontroli tematycznych w związku z poleceniem wzmożonego nadzoru nad siecią „Biedronka” – 10 kontroli interwencyjnych, wynikających ze zgłoszeń klientów o nieprawidłowościach – 7 kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych niezgodności |
| 4 | Liczba marketów, w których stwierdzone zostały niezgodności | 8 |

| Wyniki działań kontrolnych przeprowadzonych w supermarketach sieci „Biedronka” na terenie powiatu konińskiego w 2023 r. | | |
|---|--|--|
| 5 | Rodzaj stwierdzonych niezgodności | <ul style="list-style-type: none"> – brak utrzymania czystości i porządku – w 7 zakładach – niewłaściwe przechowywanie żywności – w 4 zakładach – w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia – w 3 zakładach – brak możliwości korzystania ze zlewu do czynności porządkowych – w 1 zakładzie – brak możliwości korzystania z umywalki do mycia rąk w na stanowisku, gdzie pracowano z nieopakowaną żywnością – w 1 zakładzie – zły stan techniczny wyposażenia kontaktującego się z żywnością – w 2 zakładach – zły stanu powierzchni ścian, sufitu, podłogi – w 2 zakładach – obecność szkodników (prusaków i mrówek) – w 1 zakładzie – nie przestrzeganie zasad wynikających z procedur ochrony zakładu przed szkodnikami – w 2 zakładach – nieprawidłowe postępowanie z odpadami – w 2 zakładach |
| 6 | Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych | 9 mandatów na kwotę 2150 zł |
| 7 | Liczba decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego | 4 |

MAGAZYNY HURTOWE

W grupie magazynów hurtowych **ogółem skontrolowano 23 zakłady**, w których przeprowadzono **30 kontroli**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania:

- nałożono **1 mandat w kwocie 300 zł**, w związku z wprowadzaniem do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości oraz brakiem zachowanej czystości – niezgodności dotyczyły 1 magazynu hurtowego,
- wydane zostały **4 decyzje merytoryczne**, w tym:
 - 1 decyzja zakazująca prowadzenia działalności w garażu, w którym magazynowana była żywność przeznaczona do umieszczenia w automatach samosprzedających,
 - 3 decyzje dotyczące produktu zakwalifikowanego przez podmiot odpowiedzialny jako suplement diety i wobec którego GIS wszczął postępowanie wyjaśniające.

W magazynach hurtowych **pobrane zostało 61 próbek żywności**, z czego zakwestionowana została jakość 9 próbek ryżu białego pochodzącego z Birmy pobranego do badań laboratoryjnych w ramach procedury dopuszczenia do obrotu w granicznej kontroli sanitarnej. W próbkach ryżu stwierdzona została obecność szkodników. Ryż został poddany procesowi oczyszczania i w kolejnych działaniach, z potwierdzeniem właściwej jakości w dodatkowych badaniach laboratoryjnych, uzyskał dopuszczające produkt do obrotu na terenie UE świadectwo jakości zdrowotnej dla środków spożywczych przekraczających granicę.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności **wszystkie** magazyny **posiadają opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki oraz 43% zakładów zasady HACCP** (w tym dwa znajdujące się pod nadzorem magazyny suplementów diety posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP i HACCP).

OBIEKTY RUCHOME I TYMCZASOWE



W grupie obiektów ruchomych i tymczasowych (w rejestrze znajduje się 90 obiektów) **ogółem skontrolowane zostało 28 zakładów**, w których przeprowadzono **34 kontrole**, w tym: **5 kontroli interwencyjnych**, dotyczących wprowadzania do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia oraz w zakresie nieprawidłowej higieny sprzedaży żywności ze straganów zlokalizowanych na terenie jednego z targowisk. Kontrola stoisk sprzedaży na wskazanym targowisku nie wykazała nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych i stwierdzonych nieprawidłowości:

- nałożone zostało **7 mandatów karnych na kwotę 2 800 zł**, w związku z wprowadzaniem do obrotu żywności po upływie okresów przydatności do spożycia, braku czystości w miejscu sprzedaży, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz braku identyfikacji źródła pochodzenia żywności stanowiącej przedmiot obrotu,
- wydana została **1 decyzja zakazująca** prowadzenia działalności na straganie systematycznie wprowadzającym do obrotu (prawie w całości) asortyment żywności po upływie okresów przydatności do spożycia oraz z niewiadomego źródła –organ prowadził postępowanie egzekucyjne i wydał **3 grzywny w łącznej kwocie 6 000 zł** przymuszające stronę do wykonania zarządzenia – ostatnie czynności kontrolne przeprowadzone w tej sprawie wykazały, iż stragan nie działa.

Ponadto prowadzone były działania wobec automatów samosprzedających żywność zlokalizowanych na terenie placówek oświatowych **w zakresie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty – **w 33 szkołach zostały tematycznie skontrolowane 43 automaty** – kontrole nie wykazały niezgodności w zakresie rozporządzenia – wprowadzana do obrotu żywność spełniała wymagania obowiązującego przepisu.



VII.2.1. Obiekty produkcji żywności



Pod nadzorem organu znajduje się **777 obiektów produkcji żywności**, w tym **627 zakładów produkcji pierwotnej, RHD i dostawców bezpośrednich**. Niniejsza część charakteryzuje zakłady produkcji żywności z wyłączeniem zakładów produkcji pierwotnej, w ogólnej ilości 150 zakładów. Wśród liczby **150 zakładów produkcji żywności** największą grupę stanowią automaty do lodów (67 zakładów). Znaczącą część stanowią również piekarnie (21 zakładów), ciastkarnie (18 zakładów), producenci żywności w warunkach domowych (15 zakładów produkujących głównie wyroby ciastkarskie, również pieczywo, olej, kanapki), inne wytwórnie żywności (12 zakładów: zakłady konfekcjonujące żywność, producent wafli ryżowych, ciasteczek zbożowych, produktów śniadaniowych, producent lodu, produkcja kanapek, pasty orzechowej, żuru, deserów z udziałem owoców). Dodatkowo na terenie powiatu konińskiego znajdują się: 4 wytwórnie lodów, 3 przetwórnice owocowo-warzywne, 4 młyny, 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, 3 wytwórnie mieszanek przyprawowych, 2 wytwórnie suplementów diety.

Do organu w 2023 r. wpłynęły **4 interwencje** klientów, w związku z którymi przeprowadzono **4 kontrole** (interwencje dotyczyły produkcji i sprzedaży ciast w warunkach domowych, niewłaściwego sposobu informowania klientów o niezamierzonej obecności alergenów i zanieczyszczenia ryżu brązowego szkodnikami). Jedna kontrola potwierdziła zarzuty wniesione wobec znakowania ryżu. W pozostałych przypadkach kontrola producenta żywności nie wykazała niezgodności potwierdzających zgłoszone nieprawidłowości.

Kontrole zakładów produkcji żywności wykazywały **niezgodności w grupie piekarni i ciastkarni**.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami:

- wydane zostały **3 decyzje merytoryczne** dotyczące:
 - poprawy stanu sanitarnego w **piekarni** (w zakresie stanu powierzchni pomieszczeń – ścian, sufitów i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością oraz aktualizacji ustalonych w zakładzie procedury wynikających z zasad systemu HACCP) – zarządzenia zostały wykonane,
 - poprawy informacji przekazywanych klientom wraz z suplementami diety, w tym przez Internet i w zakresie stosowanych oświadczeń,
 - wycofania z obrotu przez przedsiębiorcę prowadzącego działalność w **innej wytwórni żywności**, ryżu w którym w badaniach laboratoryjnych stwierdzone zostało przekroczenie NDP dla pestycydu .
- nałożono **4 mandaty na kwotę 1 350 zł** (mandaty zostały nałożone w 2 piekarniach i 2 ciastkarniach).

W ramach planu pobierania próbek w nadzorowanych zakładach produkcji żywności **pobrano 62 próbki środków spożywczych. Dwie próbki ryżu białego importowanego z Birmy zostały zakwestionowane** z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników.

Poniżej scharakteryzowano wybrane, najbardziej znaczące grupy obiektów.

AUTOAMATY DO LODÓW

W 2023 r. skontrolowano 27 zakładów, w tym 5 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Obiekty w tej grupie prowadzą wyłącznie działalność sezonową w okresie wiosna-lato. Zasady GHP opracowało i wdrożyło 67 zakładów (co stanowi 100 % wszystkich automatów), natomiast zasady HACCP wdrożyło 27 zakładów (co stanowi 40 % zakładów). Automaty do lodów kontrolowane były również tematycznie w związku ze wzmożonym nadzorem w okresie letniego wypoczynku (skontrolowano 11 zakładów – kontrole nie wykazały niezgodności). Ogółem przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności.



PIEKARNIE

W grupie piekarni pod nadzorem znajduje się 21 zakładów, z czego 10 piekarni zaliczono do grupy zakładów o niskiej kategorii ryzyka, a 11 zakładów do kategorii wysokiej, z uwagi na część działalności zakładu, w której produkowane są nietrwałe mikrobiologicznie wyroby ciastkarskie. Ogółem **skontrolowane zostało 11 zakładów**.

Przeprowadzono **17 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne** wynikające z działań systemu RASFF (do 2 piekarni dostarczone zostały produkty umieszczone w systemie: słonecznik, w którym stwierdzone zostało przekroczenie NDP ochrotoksyny A – w dniu kontroli brak było słonecznika w piekarni oraz siemię lniane, w którym stwierdzone zostało przekroczenie NDP pestycydu – melationu – z obrotu wycofane zostało 22,9 kg siemienia).



Kontrole dwóch piekarni wykazały niezgodności:

- w obrocie znajdowała się żywność po upływie okresów przydatności do spożycia – 1 piekarnia – ogółem z obrotu **wycofane został 1 asortyment przeterminowanej żywności** oraz dodatkowo w związku z działaniami interwencyjnymi prowadzonymi w systemie RASFF – 22,9 kg siemienia lnianego z uwagi na przekroczenie NDP dla melationu,

- zatrudniony personel nie posiadał lub brak było do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych – 1 piekarnia,
- w zakładzie brak było dostępnych procedur/instrukcji w zakresie systemu HACCP – 2 piekarnie,
- zły stan techniczny powierzchni pomieszczeń w zakresie ścian, sufitów, podłogi oraz wyposażenia – 2 piekarnie,
- stwierdzono obecność owadów - moli – w 1 zakładzie,
- niewłaściwy stan sanitarny zakładu w zakresie rażącego braku utrzymania czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach oraz w zakresie wyposażenia, w tym również kontaktującego się z żywnością – w 2 zakładach,
- brak segregacji nie trwałej mikrobiologicznie żywności o różnym stopniu przetworzenia (łącznie przechowywanie w urządzeniu chłodniczym) – w 1 zakładzie.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami na przedsiębiorców odpowiedzialnych za działalność w kontrolowanych zakładach nałożone zostały **2 mandaty** – 200 zł i 500 zł – łącznie w kwocie **700 zł**. Organ wobec **1** piekarni wydał **decyzję** nakazującą poprawę stanu sanitarnego w zakresie stanu powierzchni pomieszczeń – ścian, sufitów i wyposażenia, w tym kontaktującego się z żywnością oraz aktualizacji ustalonych w zakładzie procedury wynikających z zasad systemu HACCP – zarządzenia zostały wykonane.

W 1 piekarni pobrana została do badań laboratoryjnych próba oleju palmowego w kierunku obecności barwników z grupy Sudan - przeprowadzone badanie laboratoryjne nie wykazało niezgodności w zakresie jakości produktu.

CIASTKARNIE



W grupie ciastkarni pod nadzorem znajduje się 18 zakładów. Ogółem **skontrolowano 10 zakładów**, w których przeprowadzono **11 kontroli**. Stwierdzane były następujące nieprawidłowości:

- przedsiębiorcy nie realizowali ustalonych w zakładowych procedurach systemu HACCP zasad w zakresie badań właścicielskich – w 2 zakładach,
- w 1 zakładzie brak było aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu,
- 1 zakład nie posiadał opracowanych zasad GHP/HACCP,
- w 1 zakładzie stwierdzona została żywność po upływie okresów przydatności do spożycia, z obrotu wycofane zostało 9 zakwestionowanych asortymentów.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożone zostały 2 mandaty w wysokości 650 zł.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności 100% przedsiębiorstw opracowało i wdrożyło dobrą praktykę higieny oraz 61% wdrożyło zasady **HACCP**.

WYTWÓRNIE MIESZANEK PRZYPRAWOWYCH

Pod nadzorem znajdują się **3 zakłady**. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

W zakresie systemów zapewniających utrzymanie bezpieczeństwa żywności wszystkie przedsiębiorstwa opracowały i wdrożyły dobrą praktykę higieny oraz zasady HACCP.

VII.2.2. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego



Pod nadzorem organu znajduje się **438 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego**, w tym: 139 zakładów małej gastronomii, 118 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych i 2 gospodarstwa agroturystyczne.

Skontrolowano 177 zakładów (40% zakładów w tej kategorii), z czego 71 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. Przeprowadzono **241 kontrole**, w tym **21 kontrole interwencyjnych**. Do organu w 2023 r. wpłynęło **27 interwencji** dotyczących zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 7 dotyczyło obiektów małej gastronomii. Przeprowadzono **21 kontrole** w związku z interwencjami klientów. Zarzuty wniesione w 18 interwencjach potwierdziły się w trakcie czynności kontrolnych. W związku z czynnościami interwencyjnymi organ wydał **2 decyzje zakazujące** działalności z uwagi na:

- obecność szkodników (gryzoni, much) w zakładzie i brak właściwego zabezpieczenia zakładu przed ich dostępem oraz dodatkowo brak czystości i porządku, brak przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej, prace z surowcami wymagającymi obróbki brudnej prowadzone były w obszarach czystych zakładu – w pierwszym zakładzie małej gastronomii,
- w drugim zakładzie małej gastronomii przedsiębiorca nie prowadził regularnej działalności od długiego czasu (według wyjaśnień osoby składającej zażalenie od około dwóch miesięcy) i nie nadzorował stanu przedsiębiorstwa, w tym jakości i warunków przechowywania zgromadzonej w zakładzie żywności. Potwierdzeniem tego był stan żywności pozostawionej bez nadzoru w kontrolowanym zakładzie – wobec 86 asortymentów żywności znajdującej się w zakładzie w dniu kontroli stwierdzone zostało: upłynięcie okresu przydatności do spożycia, zepsucie, porażenie przez szkodniki, przechowywanie w nieodpowiednich warunkach w odniesieniu do żywności nietrwałej mikrobiologicznie lub po otwarciu opakowania jak również brak wymaganej informacji towarzyszącej żywności, w tym o okresie przydatności do spożycia. Żywność nietrwała mikrobiologicznie wymagająca przechowywania w niskiej temperaturze, w tym również poniżej minus 18 st. C (lody, mrożone owoce i warzywa oraz wyroby kulinarne) przechowywana była

w długim okresie czasu w niesprawnym urządzeniu w szatni, co spowodowało jej zepsucie. Wobec tej żywności wskutek niewłaściwego przechowywania zaszły daleko posunięte procesy psucia – w tym środki spożywcze były porażone pleśnią, sfermentowane, co z kolei spowodowało znaczny wyciek widoczny w urządzeniu chłodniczym, ale również na podłodze w szatni przy urządzeniu. Zepsuta żywność wydzielalał odór rozprzestrzeniający się poza pomieszczenia zakładu i był wyczuwalny przez osoby z zewnątrz.

Ponadto w związku z interwencjami nałożono **18 mandatów na kwotę 5050 zł.**

Ogółem w tej grupie zakładów nałożone zostało **50 mandatów na kwotę 13 000 zł.**

W trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia **do WPWIS skierowano 7 wniosków o nałożenie kary pieniężnej**, dotyczących prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z uzyskanym zatwierdzeniem.

W zakresie systemów mających na celu utrzymanie bezpieczeństwa żywności w 325 zakładach wdrożone są dobre praktyki higieniczne (co stanowi 74% ogółu zakładów w tej grupie), a w 236 zakładach wdrożone są zasady systemu HACCP (co stanowi 54 % ogółu zakładów w tej grupie).

W ramach planu pobierania próbek **pobrano 9 próbek środków spożywczych** (5 próbek soku pomarańczowego świeżo wyciskanego do badań mikrobiologicznych i 4 próbki tłuszczu smażalniczego w kierunku ustalenia poziomu związków polarnych – ocena szybkim testem) – żadna próbka nie została zakwestionowana.

VII.2.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego



Pod nadzorem organu znajduje się **215 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego**, w tym między innymi: 3 stołówki pracownicze (w tym 2 w systemie cateringowym), 1 cateringowy bufet przy zakładzie pracy, 6 stołówek wczasowych, blok żywienia w szpitalu, kuchnia niemowlęca, 5 bloków żywienia w domach pomocy społecznej, 18 stołówek w żłobkach (w tym 13 w systemie cateringowym), 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym), 3 stołówki w bursach i internatach, 9 stołówek na półkoloniach obozach i zimowiskach, 57 stołówek w przedszkolach (w tym 28 w systemie cateringowym), 1 stołówka studencka, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 20 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano 77 zakładów. Nałożone zostało **5 mandatów na kwotę 1100 zł**, w tym 2 w grupie stołówek wczasowych za brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu i znajdującą się w obrocie żywność przeterminowaną, 1 w bloku żywienia

w szpitalu za niezgodności w zakresie nieprzestrzegania ustalonych zasad GMP, 1 w stołówce w internacie za nieaktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników oraz w 1 innym zakładzie żywienia za wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej.

W 2023 r. w zakresie poprawy warunków w bloku żywienia w szpitalu organ wydał decyzję merytoryczną nakazującą poprawę stanu technicznego opakowań transportowych (termosów).

BLOK ŻYWIENIA W SZPITALU, W DOMACH OPIEKI SPOŁECZNEJ ORAZ W INNYCH ZAKŁADACH ŻYWIENIA

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO-REPRESYJNA:

| L.p. | Liczba obiektów wg ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba obiektów, w których stwierdzone zostały nieprawidłowości | Liczba kontroli | Liczba decyzji |
|------|--|---------------------------------|---|-----------------|----------------|
| 1. | Blok żywienia w szpitalu 1 | 1 | 1 | 3 | 1 |
| 2. | Kuchnie niemowlęce 1 | 1 | - | 1 | - |
| 3. | Blok żywienia w domach opieki społecznej 5 | 4 | - | 4 | - |
| 5. | Inne zakłady żywienia w systemie cateringowym 2 | - | - | - | - |

BLOK ŻYWIENIA W SZPITALU



W obszarze bloku żywienia w szpitalu przeprowadzone zostały **3 kontrole**. Zakład wdrożył zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz zrealizował 7 zasad systemu HACCP.

Przeprowadzone kompleksowe urzędowe czynności kontrolne wykazały zły stan techniczny opakowań transportowych (termosów) przeznaczonych do przewozu posiłków w oddziały szpitalne przy ul. Szpitalnej 43 i 45 w Koninie. W tym zakresie organ wydał decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie opakowań transportowych do dobrego stanu technicznego poprzez zapewnienie powierzchni gładkich, łatwych do utrzymania w czystości.

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

W 2023 r. wobec bloku żywienia zgłoszone zostało zdarzenie dotyczące wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego u kilku pacjentów jednego oddziału. Analizą objęty został sposób żywienia przygotowany dla tych pacjentów. W trakcie interwencyjnych czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych 11 próbek odłożonych potraw z dwóch posiłków obiadowych (dieta podstawowa, którą otrzymali pacjenci z objawami zatrucia) poprzedzających wystąpienie objawów (w kierunku *Salmonelli spp.*, *Listerii monocytogenes*, *Bacillus cereus*, gronkowców koagulazododatnich). **Badania wykazały właściwą jakość potraw w badanym zakresie.**

Natomiast czynności kontrolne wykazały następujące **niezgodności**:

- a) nieprawidłowy sposób odkładania i przechowywania próbek posiłków w zakresie masy próbek i temperatury przechowywania.
- b) brak segregacji w urządzeniu chłodniczym w kuchni.
- c) brak odpowiednich warunków do przechowywania mięsa drobiowego w temperaturze ustalonej przez producenta.
- d) postępowanie z warzywami było niezgodne z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.
- e) zły stan techniczny kanałów wentylacyjnych w boksie przygotowywania diet.
- f) zły stan techniczny części urządzeń chłodniczych.
- g) nieprawidłowe warunki przechowywania jogurtu, twarogu – poza temperaturami wskazanymi przez producenta na opakowaniu.
- h) nowy sposób przygotowywania posiłków śniadaniowych i kolacji, nie został włączony w zasady zakładowego systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
- i) niewłaściwe przechowywanie pojemników z tworzywa sztucznego przeznaczonych do przygotowywania indywidualnych porcji dla pacjentów.

Osobę odpowiedzialną ukarano **mandatem karnym w wysokości 300 zł**.

Natomiast przeprowadzone dochodzenie nie wykazało jednoznacznych dowodów łączących wystąpienie objawów chorobowych u pacjentów jednego oddziału ze spożyciem potraw przygotowanych w kuchni centralnej szpitala.

KUCHNIA NIEMOWLĘCA W SZPITALU

Zakład posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP. Opracowano stosowne procedury i instrukcje. Przeprowadzona w 2023 r. kontrola kuchni niemowlęcej nie wykazała nieprawidłowości.

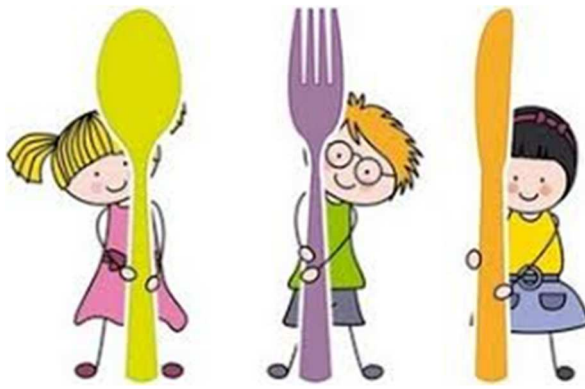
BLOKI ŻYWIENIA W DOMACH OPIEKI SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajduje się pięć bloków żywienia w Domach Pomocy Społecznej. W 2023 r. kontrolą objęto cztery zakłady, w których przeprowadzone zostały zaplanowane w Planie kontroli na 2023 r. urzędowe kontrole żywności.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że zarówno pod względem funkcjonalności jak i stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zakłady spełniają wymagania sanitarno-higieniczne. W trakcie kontroli w każdym zakładzie do oceny pobrano jadłospisy dekadowe, które uwzględniały 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiady, podwieczorki i kolacje) przygotowane dla diety podstawowej. Sposób żywienia pensjonariuszy na podstawie przeprowadzonych analiz został oceniony jako prawidłowy.



ŻYWIENIE DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH.



W 2023 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie jednostek oświatowych znajdowało się:

- 87 stołówek szkolnych (w tym 59 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w bursach i internatach,
- 57 stołówek w przedszkolach (w tym 28 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w tym 1 w systemie cateringowym),
- 10 sklepików szkolnych.

Skontrolowano:

- 10 sklepików szkolnych funkcjonujących na terenie szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych,
- 30 stołówek szkolnych, w tym 22 prowadzące żywienie w systemie cateringowym (ogółem 26 stołówek zostało ocenionych na podstawie arkusza),
- 3 stołówki w bursach i internatach (wszystkie zostały ocenione na podstawie arkusza),
- 14 stołówek w przedszkolach, w tym 8 prowadzących żywienie w systemie cateringowym (ogółem 11 stołówek zostało ocenionych na podstawie arkusza),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (wszystkie zostały ocenione na podstawie arkusza),

Ogółem w powyższych zakładach przeprowadzono 63 kontrole, w tym 26 kontroli w stołówkach szkolnych, przedszkolnych, bursach i internatach, zakładach specjalnych obejmowało swym zakresem ocenę prowadzonego sposobu żywienia, w tym wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Dodatkowo kontrole przeprowadzone w sklepikach szkolnych i kontrole 43 urządzeń dystrybucyjnych zlokalizowanych na terenie 33 szkół uwzględniały ocenę asortymentu żywności wprowadzanej do obrotu, w zakresie zgodności z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r.

W 2023 r. kontrolą objęto wszystkie nadzorowane stołówki w bursach i internatach (3 zakłady w ewidencji) oraz stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (3 zakłady w ewidencji).

W 1 stołówce w internacie przeprowadzona została kontrola interwencyjna w związku z informacją o wprowadzaniu do obrotu żywności o niewłaściwej jakości. Kontrola nie potwierdziła interwencji klienta. Natomiast kontrola bursy szkolnej wykazała brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością personelu

kuchni. Osobę odpowiedzialną za stwierdzone uchybienie ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł.

W kontrolowanych stołówkach zlokalizowanych na terenie placówek oświatowych oceniono teoretycznie 26 jadłospisów dekadowych (przedszkola, bursy, internaty oraz zakłady specjalne i wychowawcze – ocena dotyczyła żywienia całodziennego, szkoły – ocena dotyczyła posiłku obiadowego), w zakresie zgodności z wymaganiami cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz realizacji zasad racjonalnego żywienia, w tym:

- 11 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach szkolnych (obiad szkolny), w tym 8 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 10 jadłospisów dekadowych pobranych do oceny w stołówkach przedszkolnych (żywienie całodziennie), w tym 5 dotyczyło stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym,
- 3 jadłospisy w stołówkach w bursach i internatach,
- 2 jadłospisy w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Wykonana analiza nie wykazała niezgodności w powyższym zakresie.

Również ocena żywności wprowadzanej do obrotu w sklepikach oraz z automatów samosprzedających wykazała spełnienie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2016 r.

VII.2.4. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, Rolniczy Handel Detaliczny (RHD)



Pod nadzorem organu znajduje się **627 zakładów**, w tym: 500 producentów pierwotnych, 3 RHD, 72 dostawców bezpośrednich, 1 zakład produkcji pierwotnej i RHD, 49 producentów pierwotnych i dostaw bezpośrednich, 2 zakłady działające we wszystkich wymienionych powyżej obszarach. W zakresie oceny ryzyka dla poszczególnych grup zakładów 465 gospodarstw uzyskało kategorię ryzyka niską (produkcja warzyw okopowych, zbóż, rzepaku), 11 zakładów uzyskało kategorię ryzyka średnią oraz 151 wysoką kategorię ryzyka (zakłady produkujące owoce i warzywa przeznaczone do spożycia na surowo, w tym owoce miękkie, jabłka, śliwki, wiśnie, sałatę, ogórki, pomidory).

Ogółem skontrolowano 25 zakładów :

- 11 zakładów produkcji pierwotnej uprawiających: owoce (porzeczka czarna, jabłka, wiśnie, czereśnie, śliwki, dereń jadalny – 9 gospodarstw), warzywa okopowe, zboże – 1 gospodarstwo, boczniak – 1 gospodarstwo),
- 1 zakład w ramach rolniczego handlu detalicznego uprawiający owoce,
- 8 zakładów w ramach dostaw bezpośrednich uprawiających owoce – 7 gospodarstw, warzywa w tym okopowe i zboże – 1 gospodarstwo,

- 1 zakład produkcji pierwotnej i jednocześnie działający w ramach rolniczego handlu detalicznego uprawiający owoce: porzeczka czerwona, wiśnia, czarny bez, malina,
- 3 zakłady produkcji pierwotnej i jednocześnie działających w ramach dostaw bezpośrednich uprawiających owoce: w tym: truskawki – 1 zakład, truskawki i ziemniaki – 1 zakład, pomidory, kapustę, kalafiora – 1 zakład,
- 1 zakład produkcji pierwotnej i jednocześnie działający w ramach rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich uprawiający: warzywa, owoce, zioła.

Przeprowadzono **26 kontroli, w tym:**

- **2 kontrole interwencyjne**, dotyczące: dostawcy bezpośredniego wprowadzającego żywność uprawianą w gospodarstwie na terenie targowiska miejskiego w Koninie – klient zgłosił nieprawidłowości w zakresie sprzedaży orzechów włoskich z oznakami zepsucia oraz dotyczącą producenta pierwotnego boczniaka w zakresie informacji o przekroczeniu NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku ostrygowatym „Austernpilze küchenfertig” w związku z powiadomieniem o niezgodności przekazanym przez władze Niemiec,
- **3 kontrole tematyczne** w zakresie warunków sprzedaży truskawek ze straganów na targowisku – kontrole nie wykazały niezgodności.

Kontrola straganu, z którego do obrotu wprowadzana była żywność stanowiąca przedmiot interwencji klienta, wykazała brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych sprzedawcy i skutkowała nałożeniem mandatu karnego w wysokości 200 zł.

Kontrola interwencyjna producenta pierwotnego uprawiającego boczniaka przeprowadzona w związku z informacją o przekroczeniu NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku ostrygowatym „Austernpilze küchenfertig” wykazała, iż działalność nie została zgłoszona organowi, a producent nie uzyskał wpisu do rejestru obiektów nadzorowanych przez organy PIS. Ponadto stwierdzone zostały nieprawidłowości: zły stan drzwi chłodni (miejscowo skorodowane), brak umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu pakowania boczniaka do wysyłki, zły stan podłogi w chłodni (powierzchnia trudno zmywalna, pylista), brak wentylacji w pomieszczeniu pakowania boczniaka, brak właściwych warunków do mycia pojemników wykorzystywanych do pakowania boczniaka. Przyjęty sposób czyszczenia pojemników nie zapewniał skuteczności procesu – pojemniki przechowywane bez żadnego zabezpieczenia, częściowo na zewnątrz, brak opracowanych procedur i instrukcji wynikających z dokumentacji dobrej praktyki higieny.

W zakresie dotyczącym przekroczenia NDP pozostałości tiametoksamu w boczniaku sprawa była prowadzona przez organ Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. W związku z kontrolą, która wykazała nieprawidłowości organ wydał zarządzenia do wykonania w drodze decyzji administracyjnej oraz do WPWIS zostanie skierowany wniosek w sprawie nałożenia kary pieniężnej w związku z brakiem zgłoszenia organowi prowadzonej działalności.

W 92 zakładach opracowane są i wdrożone zasady dobrej praktyki higieny.

Dwa z ww. zakładów prowadzące działalność: w ramach produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich oraz dostaw bezpośrednich, kontrolowano w ramach **Planu działania w zakresie produkcji pierwotnej na rok 2023 r.** Działania kontrolne w wyznaczonych dwóch gospodarstwach prowadzone były równolegle przez Inspekcję Ochrony Środowiska oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Przeprowadzone kontrole nie wykazały niezgodności. W ramach planu pobrano 3 próbki wytwarzanej żywności: 2 próbki malin i 1 próbkę pietruszki w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Ponadto w gospodarstwie uprawiającym warzywa, owoce i zioła przedstawiciel IOŚ pobrał 1 próbkę gleby do badań laboratoryjnych. Wyniki badań

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

VII.2.5. Środki transportu



Pod nadzorem organu znajduje się **278 indywidualnych środków transportu** należących do 78 przedsiębiorstw transportowych. Poza środkami transportu zatwierdzonymi w ramach przedsiębiorstw świadczących usługi transportowe kontrolowane były również środki transportu funkcjonujące przy zakładach żywniowo-żywnościowych.

W roku 2023 ogółem **skontrolowano ogółem 46 środków transportu** w tym:

- **21 środków transportu należących do 9 zakładów** – firm przewozowych prowadzących działalność w zakresie usług transportowych, które złożyły w roku sprawozdawczym wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów w związku z włączeniem do działalności przedsiębiorców nowych środków transportu;
- **25 środków transportu do przewozu żywności funkcjonujących przy zatwierdzonych zakładach** i dostarczających wytworzoną w nich żywność do odbiorców zewnętrznych

Stan sanitarny skontrolowanych środków transportu od kilku lat utrzymuje się na właściwym poziomie – kontrole w znacznej części nie wykazują nieprawidłowości.

VII.3. KONTROLE WEEKENDOWE



W roku sprawozdawczym w związku ze **wzmocnionym nadzorem nad obiektami produkcji i obrotu żywnością w dni wolne od pracy** w 68 zakładach przeprowadzono 69 kontroli.

W 25 kontrolowanych zakładach zostały stwierdzone **niezgodności**. Na osoby odpowiedzialne za wykroczenia nałożono mandaty karne – **24 mandaty na kwotę 5 500 zł**. W związku z naruszeniem obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych oraz czynnościami sprawdzającymi usunięcie niezgodności wydano **25 decyzji opłatowych** oraz **3 decyzje merytoryczne**, w tym:

- wobec zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego – decyzja nakazująca poprawę stanu sanitarnego zakładu – ponowne czynności kontrolne wykazały, iż zarządzenia nie zostały wykonane, w tej sprawie prowadzone jest postępowanie egzekucyjne,
- wobec zakładu małej gastronomii – decyzja nakazująca natychmiastowe zamknięcie zakładu z uwagi na uchybienia stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, w tym obecność szkodników, brak właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, brak czystości w zakładzie – przedsiębiorca wszczął natychmiastowe działania naprawcze, co potwierdziły sprawdzające czynności kontrolne i zakład ponownie uruchomił działalność,
- wobec sezonowo działającego sklepu w miejscowości wypoczynkowej – decyzja nakazująca poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia – termin wykonania zarządzenia uwzględnia otwarcie sezonu letniego 2024 r.

VII.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF (system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach)



W 2023 r. do organu przesłano 51 informacji o niezgodnościach, w tym 2 informacje dotyczące niezgodności stwierdzonych wobec wyrobów do kontaktu z żywnością. Łącznie otrzymano:

- **9 powiadomień alarmowych umieszczonych w systemie RASFF** o zagrożeniach wykrytych w żywności innych niż mikrobiologiczne,
- **32 powiadomienia informacyjne umieszczone w systemie RASFF**, w tym 6 dotyczących obecności w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych, 24 dotyczące innych zanieczyszczeń w żywności, 2 dotyczące wyrobów do kontaktu z żywnością,
- **1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy** w celu zwrócenia uwagi, dotyczące niedozwolonych w żywności substancji (sildenafilu i tadalafilu) w paście ziołowej.

Ponadto organ otrzymał **9 pism od organów Inspekcji Weterynaryjnej** o zagrożeniach obecnych w mięsie i elementach drobiowych, w tym: 6 dotyczyło stwierdzenia obecności *Salmonelli* spp., 2 dotyczyło stwierdzenia obecności *Salmonelli Enteritidis* i 1 dotyczyło przekroczenia NDP dla tularomycyny – przesłane w tych sprawach pisma nie zawierały informacji o umieszczeniu spraw w systemie RASFF.

W zakresie **powiadomień w trybie alarmowym** powodem kwestionowania produktów było:

- przekroczenie poziomu akryloamidu w herbatnikach (2 powiadomienia),
- przekroczenie dopuszczonego poziomu aflatoksyny w pistacjach,
- niezgodności opakowania z deklarowanym produktem,
- napromieniowanie suplementu diety,
- przekroczenie dozwolonego poziomu rtęci w suplementach diety (2 powiadomienia),
- niezadeklarowanie alergenów – glutenu w bezglutenowym makaronie,
- nieautoryzowana nowa żywność – artemizyna w suplementach diety.

W zakresie **powiadomień w trybie informacyjnym** powodem kwestionowania produktów było:

- stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności lub składników niedozwolonych w suplementach diety – alfoscreanu cholicy (6 powiadomień), 5-htp (2 powiadomienia), serrapeptazy (1 powiadomienie),
- obecność w żywności drobnoustrojów chorobotwórczych *Salmonelli Enteritidis* w mięsie drobiowym (4 powiadomienia), *Salmonelli spp.* (2 powiadomienia),
- przekroczenie dopuszczalnego poziomu rtęci w suplementach diety – 3 powiadomienia,
- przekroczenie dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w: herbacie (1 powiadomienie), w oregano (2 powiadomienia), w pietruszce (1 powiadomienie),
- 1 powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP dla pestycydu – melationu w siemieniu lnianym,
- przekroczenie poziomu akryloamidu w herbatnikach – 1 powiadomienie,
- przekroczenie poziomu benzo(a)pirenu w guaranie i sumy 4 WWA – 1 powiadomienie,
- zmiany organoleptyczne w żywności powodowane sitko – 1 powiadomienie,
- migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych z łyżki kuchennej – 1 powiadomienie,
- obecności kwasu sorbowego w suplemencie diety dla dzieci pon. 3 roku życia – 1 powiadomienie,
- skład suplementu diety spełniał definicję dla produktu leczniczego – 1 powiadomienie,
- przekroczenie poziomu mykotoksyn: ochratoksyny A w słoneczniku (1 powiadomienie), aflatoksyny B1 (1 powiadomienie),
- obecności pleśni w wyrobie ciastkarskim – 1 powiadomienie.

W większości przypadków kwestionowana żywność dostarczana była do sklepów spożywczych (23 powiadomienia), magazynów hurtowych (w przypadku 12 powiadomień), innych obiektów obrotu żywnością (4 powiadomienia), aptek (3 powiadomienia), osób prywatnych (3 powiadomienia), supermarketów (2 powiadomienia), piekarni (2 powiadomienia), wytwórni mieszanek przyprawowych (2 powiadomienia).

W wyniku otrzymanych informacji, podejmowane były kontrole interwencyjne lub postępowanie wyjaśniające. Ogółem przeprowadzono **40 kontroli interwencyjnych i 19 postępowań wyjaśniających** z osobami odpowiedzialnymi za działania w zakładach, do których dostarczono kwestionowane produkty. W wyniku przeprowadzonych działań z **obrotu wycofano: 87 opakowań jednostkowych i 37,9 kg kwestionowanej żywności**.

Wycofana z obrotu kwestionowana żywność zwracana była do dostawcy lub ewentualnie w porozumieniu z dostawcą utylizowana na miejscu w zakładzie odbiorcy.

W 3 przypadkach powiadomienie o niezgodności dotyczyło mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność chorobotwórczej mikroflory i dla którego w momencie pozyskania informacji upłynął już okres przydatności do spożycia – informacje przekazywane były do wykorzystania służbowego przy ewentualnych dochodzeniach epidemiologicznych – Sytuacja informowania o żywności, dla której w momencie przekazania upłynął już okres przydatności do spożycia, dotyczyła również wszystkich pism otrzymanych od organów Inspekcji Weterynaryjnej. W 2023 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia zakażeń i zatruc pokarmowych, dla których źródłem byłaby żywność umieszczona w systemie RASFF.

Dwa powiadomienia dotyczyły żywności wprowadzonej do obrotu przez producenta zlokalizowanego na terenie powiatu konińskiego tj.:

- 1) **bazylii**, w której na dalszych etapach obrotu (w produkcji poddanym konfekcjonowaniu przez inny podmiot) stwierdzono **obecność *Salmonelli spp.*** Postępowanie wykazało, iż przedsiębiorca był bezpośrednim importerem bazylii,

2) **oregano**, w którym stwierdzony został przekroczony dopuszczalny poziom **alkaloidów pirolizydynowych**. Przeprowadzone w zakładzie postępowanie wyjaśniające wykazało, iż oregano zostało zakupione przez kontrolowanego, przed dniem wejścia w życie przepisów ustalających najwyższy dopuszczalny poziom alkaloidów pirolizydynowych tj. 1 lipca 2022 r.

Jedno powiadomienie dotyczyło magazynu hurtowego, który wprowadził do obrotu **pietruszkę suszoną nać**, w której stwierdzony został przekroczony poziom **alkaloidów pirolizydynowych**.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie otrzymał **kwestionowany wynik próbki kawy palonej mielonej w kapsułkach**, co skutkowało wdrożeniem działań wynikających z procedury RASFF. Z otrzymanego sprawozdania z badań wynikało, iż w produkcie przekroczone zostały wartości progowe dla furanu i 2-metylofuranu w kawie mielonej w kapsułkach. Wobec powyższego w ramach procedury RASFF przygotowano zostało powiadomienie o stwierdzonej niezgodności. Ponadto po otrzymaniu sprawozdania z badań przesłano informację o niezgodności do podmiotu odpowiedzialnego za produkt oraz do PPIS w Rybniku sprawującego nadzór nad zakładem producenta kawy.

VII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych



Tabela: żywność wycofana z obrotu w 2023 r. z powodu złej jakości

| <i>Rodzaj obiektu</i> | <i>Ilość wycofanych asortymentów/kg żywności – żywność przeterminowana, zepsuta, brak identyfikacji</i> | <i>Ilość wycofanych opakowań/szt./kg żywności w związku z powiadomieniami w systemie RASFF</i> |
|---|---|--|
| Piekarnie | 1 | 22,9 kg siemienia lnianego |
| Ciastkarnie | 9 | |
| Sklepy spożywcze | 169 asortymentów | 6 opakowań |
| Supermarkety | 96 asortymentów | 70 opakowań |
| Magazyny hurtowe | 20 asortymentów | |
| Apteki | | 2 opakowania |
| Zakłady żywienia zbiorowego otwarte | 200 asortymentów, | |
| Stołówki w domach czasowych | 3 asortymenty | |
| Inne zakłady żywienia (stołówka w schronisku dla osób bezdomnych) | 10 asortymentów | |
| Obiekty ruchome i tymczasowe | 66 asortymentów | |
| Razem | 574 asortymenty | 78 opakowań, 22,9 kg |

Powodem dyskwalifikacji było:

- przeterminowanie,
- brak identyfikacji produktów,
- zanieczyszczenia (między innymi: pestycyd, rtęć w suplementach diety, produkt spełniał kryteria dla produktu leczniczego, aflatoksyna B1).

W przypadku wycofanej żywności pochodzenia zwierzęcego od operatorów żywności wymagano przedłożenia dokumentu potwierdzającego odbiór tej żywności przez zakład zatwierdzony do odbioru surowców kategorii 3, zgodnie z obowiązującym w tym temacie rozporządzeniem wspólnotowym.

Graniczna kontrola sanitarna



W 2023 r. przeprowadzono **52 kontrole dotyczące żywności eksportowanej** do krajów spoza UE (Baku, Turcja, Albania, Ukraina, Australia, Arabia Saudyjska, Indonezja, Istambuł, Hong Kong, Azerbejdżan, Wenezuela, Mongolia). W trakcie czynności oceniono 234 partie żywności (różnego rodzaju wafle zbożowe), wobec których organ wydał 52 świadectwa potwierdzające spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę.

Ponadto **dokonano 11 kontroli** na wniosek czterech przedsiębiorców z powiatu konińskiego **dotyczących importowanych środków spożywczych**: posypki do produkcji wafli z Anglii, mrożonych truskawek z Egiptu, owocu dzikiej róży z Ukrainy, ryżu białego z Birmy, mini kiwi z Ukrainy. Oceniono 19 partii importowanych produktów, wobec których wydano 11 świadectw, w tym 9 potwierdzających spełnienie jakości zdrowotnej przez środek spożywczy przekraczający granicę oraz 2 wskazujące inne przeznaczenie produktu – ryżu białego, w którym w badaniach laboratoryjnych stwierdzono zanieczyszczenie szkodnikami (ogółem z ocenianej partii ryżu pobrane zostały 23 próbki, z czego 11 próbek zostało zakwestionowanych z uwagi na stwierdzoną obecność szkodników). Ryż został przekazany do zakładu importera i poddany rekondycji poprzez oczyszczanie. Ponowne badania laboratoryjne potwierdziły skuteczność procesu i produkt uzyskał świadectwo dopuszczające go do obrotu

VII.5.1. Badania laboratoryjne próbek żywności

W 2023 r. ogółem pobrane zostało 388 próbek, w tym 387 prób żywnościowych i 1 próbka wyrobu do kontaktu z żywnością.

W planie badań na 2023 r. **zaplanowano pobór 342 próbek**. Wszystkie próbki zaplanowane do badań laboratoryjnych zostały pobrane.

Ponadto **dodatkowo pobrano 46 próbek żywności**, w tym:

- **23 próby** ryżu białego długoziarnistego z Birmy,

- **1 próbkę** wyrobu cukierniczego (cukierki czekoladowe,
- **1 próbkę** ryżu brązowego,
- **1 próbkę sałatki warzywnej i 1 próbkę jaj** wykorzystanych do jej przygotowania, przygotowanej w warunkach domowych i dostarczone przez klienta zgłaszającego wystąpienie objawów zatrucia pokarmowego,
- **11 próbek potraw** wchodzących w skład 2 posiłków obiadowych przygotowanych w bloku żywienia w szpitalu, w związku z przeprowadzonym dochodzeniem wynikającym ze zgłoszenia podejrzenia wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego u pacjentów jednego oddziału ,
- **5 próbek** ziół prowansalskich,
- **3 próbki** żywności pochodzącej z Ukrainy (groch łuskany, kasza jaglana, kaszka kukurydziana).

Przyczyną zakwestionowania próbek było:

- **zanieczyszczenie szkodnikami** 11 próbek tej samej partii ryżu białego importowanego w dużej ilości z Birmy.
- **przekroczenie wartości progowych ustalonych dla furanu i 2-metylofuranu** w próbce kawy palonej mielonej w kapsułkach”,
- **nieprawidłowości w oznakowaniu** 4 próbek **suplementów diety** pobranych do badań laboratoryjnych (wartości uzyskane dla parametrów zbadanych laboratoryjnie były zgodne z wymaganiami).

W 2023 roku nie odnotowano kwestionowanych próbek środków spożywczych ponieważ wszystkie spełniały wymagane kryteria mikrobiologiczne.

VII.5.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością



W roku sprawozdawczym pobrano do badania laboratoryjnego **1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością**, produkcji krajowej: łyżkę szumówkę z tworzywa sztucznego. Produkt został poddany badaniom w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA). Badania produktu nie wykazały niezgodności – produkt spełniał wymagania określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (DZ. Urz. UE L Nr 12 z dnia 15.01.2011 r. z późn. zm.).

VII.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.



Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w 2023 r. znajdowały się: **2 wytwórnie suplementów diety, 2 hurtownię suplementów diety.**

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

W 2023 r. kontrole prowadzone były wobec 1 wytwórni suplementów diety (3 kontrole) w związku z wydaną wobec zakładu decyzją merytoryczną oraz w dwóch hurtowniach (łącznie 6 kontroli, w tym 1 interwencyjna dotycząca produktu pn. Na spokojny sen).

W 2023 r. organ wydał 3 decyzje merytoryczne, dotyczące suplementów diety, w tym:

- 1 decyzję wydaną wobec wytwórni suplementów diety,
- 2 decyzje wydane wobec hurtowni suplementów diety,

W 2023 r. urzędowa kontrola obejmowała badania próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia. W związku z realizacją planu poboru prób pobrano i poddano badaniu laboratoryjnemu **59 próbek żywności w następujących kategoriach:**

- 13 próbek suplementów diety, w tym w kierunku: metali – 1 próbka, substancji dodatkowych – 5 próbek, białka – 2 próbki, substancji i składników niedozwolonych w żywności – 2 próbki, kwasów tłuszczowych omega-3, 6, 9 – 1 próbka, witamin i innych składników żywieniowych – 2 próbki,
- 33 próbki preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, w tym w kierunku: metali – 2 próbki, znakowania – 1 próbka, mikrobiologicznym – 30 próbek,
- 11 próbek produktów zbożowych przetworzonych oraz żywności dla dzieci, w tym w kierunku: mikrobiologicznym – 10 próbek, azotanów – 1 próbka,
- 1 próbka środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oznaczania substancji dodatkowych,
- 1 próbka środka spożywczego do kontroli masy ciała w kierunku oceny znakowania.

Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych dostępne w obrocie suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia poddawane były ocenie w zakresie prawidłowości oznakowania umieszczonego na etykietach. Wobec 6 suplementów diety stwierdzono niezgodności w zakresie informacji im towarzyszących, w tym:

- z uwagi na treści umieszczone w publikacjach periodycznych charakteryzujące produkt, jako środek mający zastosowanie w walce ze schorzeniami stawów, co stanowiło naruszenie art. 7 ust. 3 i 4 rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011; art. 52a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- informacje towarzyszące ofercie produktu prezentowanej na stronie sklepu internetowego naruszały przepisy: § 5 ust. 2 pkt 1, 3, 4, 5, 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2018 r. poz. 1951, z późn. zm.), art. 7 ust. 2; art. 15; art. 9 ust. 1 lit. b, c, g, j rozporządzenia UE nr 1169/2011),
- ocena etykiet suplementów wykazała niezgodności w zakresie: art. 7 ust. 2 rozporządzenia UE nr 1169/2011 oraz dodatkowo w drugim przypadku § 5 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2018 r. poz. 1951, z późn. zm.),
- ocena etykiet dwóch suplementów diety produkcji krajowej, pobranych do badań w Narodowym Instytucie Leków w kierunku oznaczania obecności niedeklarowanych aktywnych

farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych zgodnie z Listą Substancji i Metod Zabronionych Światowej Agencji Antydopingowej w 2023 r., wykazała niezgodności w zakresie znakowania tych produktów tj. przepisów: art. 7 ust. 2, 3 ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. i art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 w pierwszym przypadku oraz art. 12 ust. 1 i art. 13 ust. 1, ust. 1 lit. b załącznika II rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011.

VII.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością



W 2023 r. zgodnie z planem pobierania próbek do badania nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności w kierunku występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego. Organ nie otrzymał również informacji świadczących o niezgodności w tym zakresie w żywności wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu konińskiego. W trakcie urzędowych kontroli nie stwierdzono również w produkcji jak i w obrocie żywności oznakowanej jako GMO. Czynności prowadzone w ramach granicznej kontroli sanitarnej dotyczącej importu żywności z krajów trzecich dotyczyły asortymentów, wobec których nie stwierdzano modyfikacji genetycznej.

VII.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością



W 2023 roku tak jak i w roku ubiegłym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie znajdowały się: **4** wytwórnie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **41** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **5** hurtowni i **36** sklepów. W 2023 r. do rejestru wpisano 12 sklepów i 1 hurtownię.

Skontrolowano **1** wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **6** sklepów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W związku z procedurą systemu RASFF organ otrzymał 1 powiadomienie informacyjne dotyczące zmian organoleptycznych w żywności po zastosowaniu sitka do maszynki. Produkt został dostarczony do 1 sklepu na terenie powiatu konińskiego – przeprowadzone czynności kontrolne wykazały brak produktu w obrocie

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością**, w kierunku oznaczania **migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych** – do badań pobrano łyżkę szumówkę produkcji krajowej – badania nie wykazały niezgodności.

VII.9. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu, policją

W 2023 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną, Prokuraturą Rejonową w Koninie, Policją, Urzędem Miasta w Koninie, Inspekcją Handlową, Ministerstwem Spraw Zagranicznych, Inspekcją Ochrony Środowiska, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Nadzorem Budowlanym.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną, właściwym Powiatowym Lekarzom Weterynarii przesłano 4 informacje, w tym: 1 informację dotyczącą zgłoszenia oszustwa w sektorze spożywczym, polegającego na wykorzystaniu do produkcji przetworu zwierzęcego surowca o niewłaściwej jakości, 1 pismo przekazujące interwencję klienta dotyczącą złej jakości mięsa drobiowego oraz 2 informacje w zakresie aktualizacji list zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem.

W ramach współpracy z Inspekcją Ochrony Środowiska Delegatura w Koninie oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa Delegatura w Koninie skontrolowano (oddzielnie) dwa podmioty produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego w związku z realizacją Planu działania na rok 2023.

Do Urzędu Miasta w Koninie do Wydziału Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego przekazano interwencję dotyczącą producentów żywności z terenu miasta Konina.

Do Prokuratury Rejonowej w Koninie skierowane zostało zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa polegającego na podrobieniu podpisu osoby składającej zażalenie na nieprawidłowości występujące w zakładzie żywnościowym na terenie miasta Konina. W tej sprawie wszczęte zostało dochodzenie o przestępstwo na podstawie przepisów Kodeksu Karnego.

Do Inspekcji Handlowej skierowane zostały 2 pisma przekazujące interwencje klientów dotyczące wprowadzania do obrotu chemii gospodarczej po terminie trwałości wskazanym przez producenta oraz w zakresie cen w supermarkecie sieci Biedronka.

Do Ministerstwa Spraw Zagranicznych kierowane było pismo potwierdzające wiarygodność wydanego przez PPIS w Koninie Świadcstwa Wolnej Sprzedaży w celu wprowadzenia do obiegu prawnego.

Do Nadzoru Budowlanego skierowane zostało pismo informujące o prowadzeniu nielegalnego magazynowania żywności w pomieszczeniu garażowym, w związku z podejrzeniem braku posiadania przez użytkownika dokumentacji świadczącej o zmianie sposobu użytkowania tego pomieszczenia.

Ponadto prowadzona była działalność edukacyjna tj.:

- 17.10.2023 r. 18.10.2023 r. – wygłoszone wykłady pt. "Grzyby i ich znaczenie dla zdrowia i życia człowieka" oraz „Wybieraj zdrową żywność” i „Jak zapobiegać marnotrawieniu żywności” przeprowadzone w ramach spotkań z koordynatorami wychowania zdrowotnego w szkołach podstawowych - łącznie w spotkaniach uczestniczyły 33 osoby
- 17.10.2023 r. wywiad dla radia RMF MAXX w zakresie zasad bezpiecznego grzybobrania,
- 19.10.2023 r. - post umieszczony na facebook PSSE w Koninie dotyczący praktycznej oceny bezpieczeństwa grzybów zbieranych w warunkach naturalnych,
- 15.11. 2023 r. – szkolenie przeprowadzone wśród uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie pt. „Podstawy systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności: GHP, GMP, HACCP” – w szkoleniu uczestniczyło 70 uczniów.

WNIOSKI

1. W harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2023 rok **do kontroli zaplanowane zostało 555 obiektów** żywieniowo-żywnościowe oraz produkcji i obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, z czego **skontrolowano 421 zakładów tj. 75,86 %**.

2. **Dodatkowo** poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, skontrolowano **354 obiekty**, w których przeprowadzono **577 kontroli**.
3. Znacząco (trzykrotnie) **wzrosła liczba kontroli granicznych** związanych z eksportem żywności do krajów spoza UE – w 2022 r. było to 21 kontroli, w 2023 r. 63 kontrole. W roku sprawozdawczym na terenie powiatu konińskiego nie było eksportera żywności o szczególnych wymaganiach eksportowych, w tym do Chin, Indii.
4. Odnotowano **wzrost liczby nałożonych mandatów karnych** – 107 (w 2022 r. – 89), z czego 24 mandaty (22,4 %) zostało nałożonych w wyniku wzmożonego nadzoru w sezonie letnim w dni wolne od pracy.
5. Wzrosła również ilości decyzji merytorycznych – 31 decyzji (w 2022 r. – 26 decyzji).
6. W 2023 r. **nastąpił wzrost liczby interwencji składanych przez klientów** dotyczących nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach – 89 interwencji (w 2021 r. – 56, w 2022 r. – 72 interwencje dotyczące nieprawidłowości zgłaszanych przez klientów) – 36 interwencji potwierdziło się w trakcie przeprowadzonych kontroli.
7. W badaniach laboratoryjnych odnotowano **wzrost kwestionowanych próbek żywności** w porównaniu do 2022 roku (0,3 % - 1 próbka). **Zakwestionowano 16 próbek żywności**, co stanowiło **4,15 %** pobranych próbek żywności.
8. Żadna próbka żywności pobrana w kierunku mikrobiologicznym nie została zakwestionowana.
9. **34,8 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności**, co dowodzi, iż jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach, poza godzinami funkcjonowania urzędu.
10. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, niezmiennie w stosunku do ubiegłych lat wykazują najmniej nieprawidłowości.
11. Sposób żywienia dzieci, młodzieży i pacjentów szpitala był prawidłowy.

VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W oparciu o cele zawarte w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021 - 2025 a także potrzeby środowiska lokalnego w 2023 roku realizowano niżej wymienione zadania:

Programy krajowe:

Profilaktyka HIV/AIDS



W ramach profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono:

- Akcję „Bezpieczne Walentynki”.
- Kampanię społeczną: „Jedyny taki test...” w ramach Europejskiego Tygodnia Testowania ETT.
- XXI Wojewódzki Konkurs na wykonanie rolki na media społecznościowe pt.: „Nie daj szansy AIDS”.

W etapie powiatowym konkursu udział wzięły 3 szkoły: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Sompólnie, Zespół Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie. Do etapu wojewódzkiego komisja konkursowa zakwalifikowała pracę ucznia z Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie. Partnerami konkursu na etapie powiatowym było Starostwo Powiatowe w Koninie oraz Urząd Miejski w Koninie, którzy ufundowali vouchery podarunkowe oraz gadżety dla laureatów konkursu.

I miejsce na etapie wojewódzkim zajął uczeń Zespołu Szkół Budownictwa i Kształcenia Zawodowego w Koninie .

Obchody 1 grudnia „Światowego Dnia AIDS”

Obchody Światowego Dnia AIDS odbyły się w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie. Podczas spotkania odbyła się część artystyczna przygotowana przez uczniów szkoły, podsumowano wojewódzki konkurs: „Nie daj szansy AIDS” oraz wręczono nagrody laureatom, wygłoszono wykład nt. „Profilaktyki HIV/AIDS” oraz przeprowadzono quiz wiedzy dla uczniów.



Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Ekonomiczno – Usługowych w Żychlinie w dniu 01.12.2023 r.

Przeciwdziałanie uzależnieniom:

Przeprowadzono 3 szkolenia nt. profilaktyki uzależnień – dopalaczy, dla 70 uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych:

- Szkoły Podstawowej nr 4 w Koninie,
- III Liceum Ogólnokształcącego w Koninie,
- Szkoły Podstawowej w Osieczy.

We współpracy z Urzędem Miejskim w Koninie oraz Starostwem Powiatowym w Koninie w dniu 21.04.2023 r. odbyło się szkolenie dla 56 pedagogów, psychologów nt.: „Uzależnienia behawioralne -zjawisko, uwarunkowania - przed i po pandemii”

Szkolenie odbyło się w Sali ratuszowej Urzędu Miejskiego w Koninie, prelegentami byli: prof. dr hab. Mariusz Jędrzejko oraz dr Eryk Matuszkiewicz.



Szkolenie dla pedagogów i psychologów w Sali ratuszowej Urzędu Miejskiego w Koninie w dniu 21.04.2023 r.

Odbyły się 3 festyny, podczas których promowano zdrowy styl życia wolny od nałogów i uzależnień:

- Festyn Rodzinny na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Lubstowie z udziałem 100 osób,
- otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli w Przystani Gośławice z udziałem 100 osób,
- Festyn TPD przed skwerem Konińskiego Domu Kultury w Koninie z udziałem 60 osób.



Festyn rodzinny w ZSP w Lubstowie w dniu 13.05.2023 r.

Program edukacyjny „Trzymaj formę”

Celem programu jest edukacja poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. W związku z realizacją programu odbyły się szkolenia dla koordynatorów z przedszkoli, szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych.

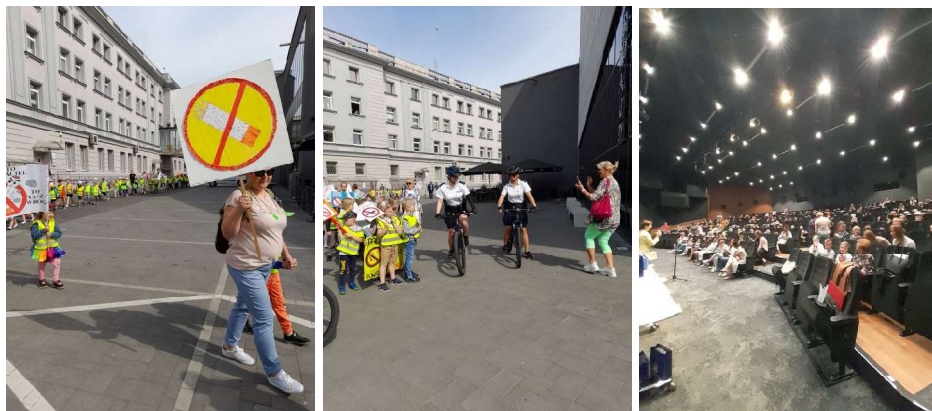
Podczas szkoleń odbyły się wykłady pani Katarzyny Bąkowskiej - kierownika Sekcji ON-HŻ PSSE w Koninie, która omówiła zagadnienia związane przechowywaniem żywności w ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” EFSA a także znaczenie grzybów dla zdrowia człowieka.



Profilaktyka antynikotynowa:

Program „Czyste powietrze wokół nas” realizowany jest w przedszkolach oraz w szkołach podstawowych z oddziałami „0”, adresowany do dzieci 6-letnich (grupy „0”).

W dniu 23.05.2023 r. w ramach podsumowania programu oraz obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu odbył się przemarsz 300 dzieci przedszkolnych chodnikami Konina. Zakończenie przemarszu odbyło się w Kinie „Oskard” projekcją filmu dla dzieci. Komenda Miejska Policji w Koninie zapewniła bezpieczeństwo dzieci podczas przemarszu. Policjanci na rowerach oraz w radiowozie zabezpieczali ulice, aby dzieci mogły bezpiecznie maszerować i skandować hasła antynikotynowe.



Przemarsz przedszkolaków ulicami Konina oraz uroczystość w Kinie Oskard w dniu 23.05.23 r.,
Ponadto zrealizowano akcję „31 maja - Światowy Dzień bez Tytoniu”:

W ramach obchodów odbyły się:

- 13.05.2023 r. Festyn Rodzinny na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Lubstowie



Festyn Rodzinny w ZSP nr 2 w Lubstowie z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 13.05.23 r.

- 27.05.2023 r. Otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli Wielkopolski w Przystani Gośławice.



Otwarcie sezonu wodnego na Wielkiej Pętli Wielkopolski w Przystani Gosławice w dniu 27.05.23 r.

- 10.06.2023 r. Festyn TPD przed skwerem Konińskiego Domu Kultury. Na stoisku PSSE w Koninie rozdawano bezpłatne materiały edukacyjne, zachęcano do zdrowego stylu życia, wykonywano badania przy użyciu smokerlyzera. W akcji udział wzięło 60 osób.



Festyn TPD przed skwerem KDK z udziałem pracowników PSSE w Koninie w dniu 10.06.23 r.

W dniu 31.05.2023 r. w ZS im. M. Kopernika w Koninie przy ul. Żeglarskiej 9 odbyły się obchody „31 maja - Światowego Dnia bez Tytoniu”. Pracownicy PSSE w Koninie podczas obchodów wygłosili wykład na temat szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. Po wykładzie uczniowie obejrzyli film edukacyjny, chętnym uczniom wykonywano badania przy użyciu smokerlyzera, przekazywano uczniom bezpłatne materiały edukacyjne, ulotki, broszury itp., w obchodach udział wzięło ok. 60 osób.



Obchody 31 maja - Światowego Dnia Bez Tytoniu w ZS im. M. Kopernika w Koninie w dniu 31.05.23 r.

Przeprowadzono konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić - oto jest pytanie?” na przygotowanie lapbooka przedstawiającego wiadomości i ciekawostki na temat składu dymu papierosowego, szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów. W konkursie wzięło udział 31 szkół podstawowych. I miejsce na etapie powiatowym zajęła uczennica ze SP w Mąkolnie, II miejsce



uczennica ze SP w Żychlinie, III miejsce uczennica ze SP w Wysokiem. Laureatom konkursu zakupiono nagrody ze środków Starostwa Powiatowego w Koninie oraz Urzędu Miejskiego w Koninie.

Programy wojewódzkie

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

Program przeznaczony dla rodziców i dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), którego celem jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju dzieci. Program w roku szkolnym 2023/24 realizują wszystkie przedszkola (39) - dzieci sześciolatnie oraz 55 szkół podstawowych z powiatu konińskiego z oddziałami „0”.

W dniu 20.09.2023 r. w ramach programu oraz Dnia Otwartego w PSSE w Koninie odbył się Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie”. W spotkaniu udział wzięło 6 placówek przedszkolnych: Przedszkole nr 25, 4, 16, 31, 1 i 7 (60 osób). Odbyły się m.in. zabawy takie jak: gra w klasy, gra w gumę, skakanka; przeprowadzono pokaz jak właściwie spakować tornister szkolny, odbyła się projekcja filmu edukacyjnego dla dzieci pt.: „Dr Ząbek i legenda Zębolandii”. W spotkaniu udział wzięły także przedstawiciele Nadleśnictwa Konin, którzy również przygotowali ciekawe atrakcje i gadżety dla dzieci.



Festyn pod hasłem: „Tak się bawili Wasi dziadkowie” w ramach Dnia otwartego w PSSE w Koninie w dniu 20.09.2023 r.

Programy lokalne i akcje prozdrowotne:

Miesiąc Kultury Zdrowotnej - 7 kwietnia Światowy Dzień Zdrowia ;

Profilaktyka nowotworowa - Program edukacyjny: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”;

Projekt edukacyjny w zakresie profilaktyki raka piersi „Co kryją Twoje piersi?” .

Pozostałe działania:

➤ Szkoły Promujące Zdrowie

- liczba szkół będących w sieci SzPZ - 25 (15 powiat koniński, 10 miasto Konin)



Uroczystość podsumowująca działania z zakresu promocji w Przedszkolu nr 16 w Koninie w dniu 16.05.2023r. Przedszkole posiada certyfikat krajowy szkół promujących zdrowie

➤ Projekt edukacyjny: „Mały kleszcz - duży problem”



Szkolenia w zakresie projektu edukacyjnego: „Mały kleszcz - duży problem?”

➤ Projekt edukacyjny: „Mam zdrowe zęby”

Projekt przeznaczony jest dla dzieci z klas I-III szkół podstawowych.



Pogadanki w ramach akcji lato w zakresie projektu edukacyjnego: „Mam zdrowe zęby” dla uczestników letniego wypoczynku

W roku szkolnym 2023/24 ramach I edycji projektu odbył się konkurs wojewódzki „Mój zębowy niezbędnik” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych. Zadanie polegało na wykonaniu pracy plastycznej. W etapie powiatowym konkursu udział wzięły 33 szkoły podstawowe (30 z powiatu konińskiego, 3 z Konina) łącznie złożono 94 prace.



Posiedzenie Komisji Konkursowej konkursu „Mój zębowy niezbędnik” w PSSE w Koninie

➤ **III edycja Kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChoseSafeFood**

W ramach tegorocznej kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) dominowały tematy:

- Suplementy diety,
- Higiena żywności,
- Znakowanie żywności.

PSSE w Koninie w ramach działań edukacyjnych przeprowadziła 7 szkoleń dla 100 uczniów z placówek oświatowo-wychowawczych oraz zorganizowała stoisko edukacyjne w markecie spożywczym w Starym Koninie w dniu 13.07.2023 r.; klientom marketu udzielano poradnictwa, przekazywano materiały edukacyjne



Stoisko edukacyjne dot. kampanii informacyjnej pt. „Wybieraj Bezpieczną Żywność” w markecie w Starym Koninie w dniu 13.07.2023r.



Szkolenia dla nauczycieli w dniach 17, 18.10.2023r. - wykład kierownika Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku dot. kampanii informacyjnej pt. „Wybieraj bezpieczną żywność”

➤ **Europejski Tydzień Szczepień**

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień (ETS) 24-30 kwietnia 2023 r. odbyły się:

- 5 prelekcji dla 93 osób (4 prelekcje dla dzieci z Przedszkoli nr 8,13,14 w Koninie, 1 prelekcja dla dzieci z Przedszkola w ZSP w Kleczewie),
- 2 szkolenia dla 61 osób (dla 35 uczniów I LO w Koninie, dla 26 podopiecznych Dziennego Domu Pomocy Społecznej),
- 1 prelekcja dla 10 osób - Szkoła Rodzenia przy WSZ w Koninie,

Podsumowanie

- Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2023 realizowane były zgodnie z przedsięwzięciami oraz wg harmonogramu wizytacji.
- Działania podejmowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia adresowane są głównie do dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz do społeczności lokalnej.
- W roku 2023 zaplanowano i wykonano 90 wizytacji oświatowo-zdrowotnych, oraz 90 kwestionariuszy w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielono 178 porad metodycznych.
- Oferta edukacyjna adresowana do placówek oświatowo-wychowawczych, zapoczątkowana w roku 2017, cieszy się nieustannym zainteresowaniem. Na sali konferencyjnej PSSE w Koninie odbywają się wykłady przeprowadzane przez pracowników oraz wyświetlane są filmy edukacyjne. Uczniowie wraz z nauczycielami zapoznają się także z pracą laboratorium PSSE w Koninie. W roku 2023 odbyło się 30 spotkań dla 637 uczniów.

IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



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

W 2023 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowano poprzez wykonywanie następujących zadań:

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



W 2023 roku w wyniku realizacji wyżej wymienionych zadań przeprowadzono: 88 wizji w obiektach oraz wydano:

- 41 postanowień, w tym: 34 dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji, 1 stanowiące odmowę wydania zaświadczenia iż obiekty budowlane i urządzenia techniczne spełniają wymagania określone w przepisach sanitarnych, dla potrzeb uzyskania koncesji na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi bronią i amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym, 6 zaświadczeń o milczącym załatwieniu sprawy;
- 379 opinii sanitarnych, w tym: 22 opinie dotyczące uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, 1 opinię w sprawie w sprawie uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko 27 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 4 opinie w sprawach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, 62 opinie w sprawach dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (tzw. odbiory z art. 56 PB), 9 opinii w sprawie stwierdzenia spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach (tzw. odbiory inne, nie wynikające z art. 56 PB), 27 w sprawie uzgodnienia dokumentacji projektowych, 198 opinii o obowiązku sporządzenia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 29 opinii dotyczących warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- 118 decyzji, w tym: 117 decyzji płatniczych oraz 1 decyzję merytoryczną;
- 293 pisma, w tym: 134 zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego, 101 zawiadomień o zakończeniu postępowania administracyjnego oraz 58 pism w innych sprawach.

Ponadto w analizowanym roku w 116 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i w 180 sprawach dotyczących uzgodnienia warunków zabudowy lub lokalizacji inwestycji celu publicznego zajęto stanowisko w sposób milczący.



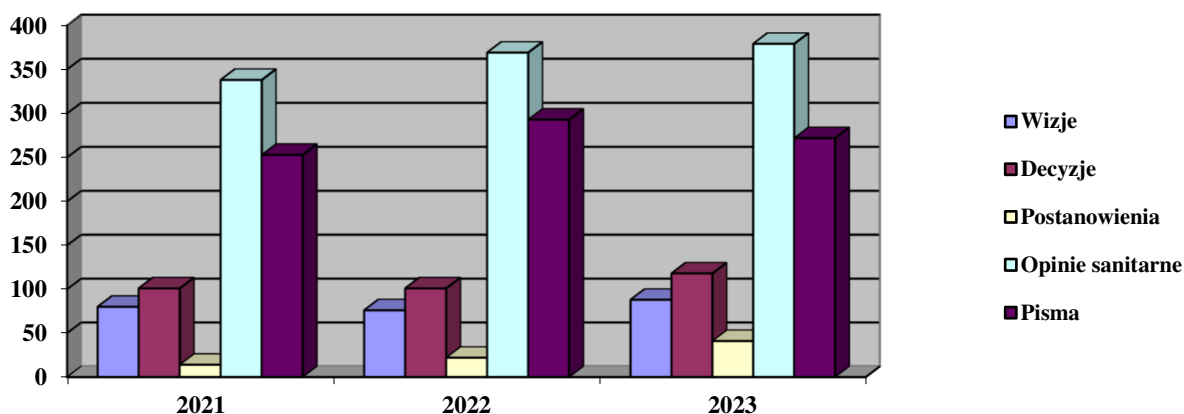
W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 88 wizji (w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania i stwierdzeniem zachowania wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach). Skontrolowano 83 obiekty. Nieprawidłowości stwierdzono w 15 skontrolowanych obiektach. Ostatecznie w części kontrolowanych obiektów uchybienia zostały usunięte, obiekty doprowadzono do stanu zgodnego ze stanem projektowanym oraz z obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, co potwierdzono w kontrolach sprawdzających. Przedmiotami odbiorów były m.in. obiekty użyteczności publicznej, handlowe, usługowe, biurowe, obiekty oświaty i wychowania oraz obiekty przemysłowe.

W wyniku działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego eliminowane są potencjalne nieprawidłowości w zakresie sanitarnohigienicznym, uciążliwości oraz zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, które mogłyby zaistnieć w wyniku planowania, projektowania lub wykonania obiektów bez zachowania właściwych warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych.

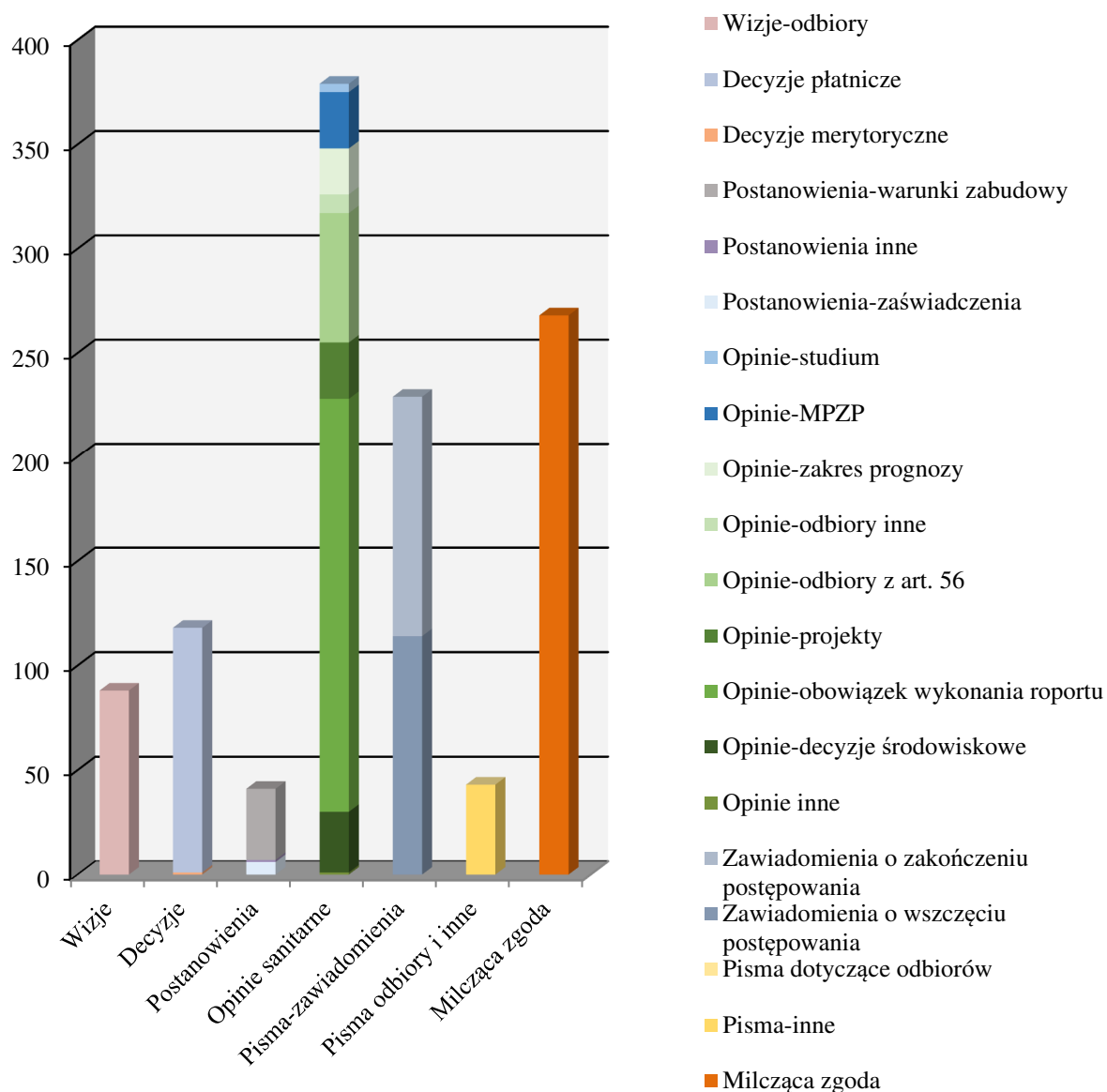
Tab. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2021 – 2023

| Czynności | 2021 | 2022 | 2023 |
|------------------|------|------|------|
| Wizje | 80 | 76 | 88 |
| Decyzje | 101 | 101 | 118 |
| Postanowienia | 14 | 22 | 41 |
| Opinie sanitarne | 338 | 369 | 379 |
| Pisma | 253 | 293 | 272 |

Rys. 1. Zestawienie wykonanych czynności w latach: 2021 – 2023



Rys. 2. Szczegółowe zestawienie wykonanych czynności w 2023



X. Oddział laboratoryjny



Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie pracuje zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. W 2005 roku uzyskał akredytację Polskiego Centrum Akredytacji. Dokumentami potwierdzającymi uzyskanie akredytacji jest Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 648 oraz zakres akredytacji zawierający szczegółowy zakres badań akredytowanych. Aktualne wydanie zakresu akredytacji Nr 19 z dnia 26.07.2023 r., dostępne jest w siedzibie Laboratorium oraz na stronie internetowej www.pca.gov.pl. System akredytacji funkcjonuje w oparciu o wielostronne porozumienia w ramach międzynarodowych organizacji zrzeszających jednostki akredytujące w Europie i na świecie ILAC-MRA. Porozumienia te zapewniają, że wyniki akredytowanych badań mogą być uznawane przez zainteresowane instytucje w krajach będących sygnatariuszami wielostronnych porozumień (MLA/ MRA).

Aktualnie Oddział Laboratoryjny posiada akredytację na oznaczanie 71 parametrów według 46 udokumentowanych metodyk badawczych. Wdrożony i doskonalony system zarządzania ma na celu budowanie zaufania do naszego Laboratorium, spełnienie wymagań klienta oraz wymagań ustawowych zawartych w obowiązujących przepisach.



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

W celu potwierdzenia jakości wykonywanych badań i kompetencji technicznych Laboratorium bierze systematycznie udział w badaniach biegłości organizowanych przez krajowe i zagraniczne jednostki.

Oddział Laboratoryjny w roku 2023 prowadził badania w ramach realizacji zadań statutowych określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w formie zleceń od klientów zewnętrznych

w zakresie:

- parametrów fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, z wodociągów lokalnych, ze studni przydomowych i ze studni wierconych,
- wody z pływalni (basenów kąpielowych) oraz sezonowo wody z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- wody dla potrzeb oddziałów sztucznej nerki w szpitalach,
- wody butelkowanej mineralnej, źródlanej i stołowej,
- badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp.,
- badań mikrobiologicznych żywności różnych grup produktów i półproduktów spożywczych,
- badań bakteriologicznych z zakresu schorzeń jelitowych (pałeczki *Salmonella-Shigella* i in.),
- badań parazytologicznych,
- badań skuteczności procesów sterylizacji.

W roku 2023 Oddział Laboratoryjny wykonywał badania nadzоровe dla potrzeb miasta Konina i powiatu konińskiego oraz Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych: w Kole, Słupcy, Turku i Wrześni. Próbkę były pobierane i dostarczane do badań zgodnie z planami oraz bez ograniczeń dla klientów zewnętrznych w ramach zleceń.

Podsumowanie

W ramach statutowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 7947 badań (7800 badań w roku 2022), w tym 27608 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (25559 oznaczeń w 2022 roku).

W ramach zleceń klienta zewnętrznego w 2023 roku w Oddziale Laboratoryjnym wykonano ogółem 17487 badań (17970 badania w 2022 roku), w tym 38583 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych (40411 oznaczeń w 2022 roku).



XI. Zakończenie

W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu konińskiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

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

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2023 przeprowadzono 5214 kontroli i wizytacji.

W ramach działalności nadzorowej wykonano 15056 badań laboratoryjnych, w tym 46067 oznaczeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem 1098 decyzji administracyjnych (619 decyzji merytorycznych i 479 płatniczych), 76 postanowień, nałożono 109 mandatów karnych na kwotę 28550 zł.

