

Rys. 19. Plac zabaw przy Zespole Szkół w Wilkowyi

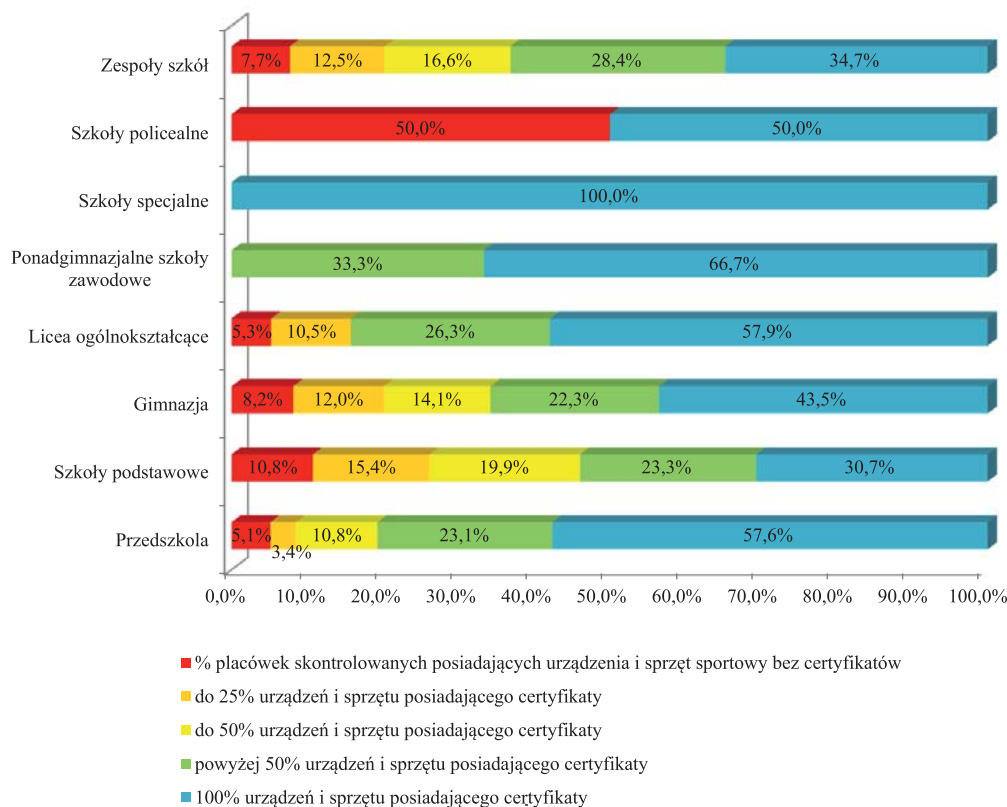


Rys. 20. Plac zabaw przy Przedszkolu Gminnym w Malanowie



W wyniku kontroli stwierdzono, że 157 tj. 7,8% placówek skontrolowanych posiadało sprzęt i urządzenia sportowe bez certyfikatów, natomiast 100% certyfikatów na sprzęt i urządzenia sportowe posiadało 871 placówek, powyżej 50% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty stwierdzono w 486 placówkach, do 50% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty stwierdzono w 301 placówkach, do 25% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty stwierdzono w 198 placówkach (Rys. 21).

Rys. 21. Ocena posiadania przez placówki oświatowe certyfikowanego sprzętu sportowego



W odniesieniu do roku 2013 zmniejszył się procent placówek skontrolowanych posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatów oraz w których odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi do 25%, do 50% oraz powyżej 50%. Zwiększył się natomiast

procent placówek skontrolowanych, w których odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi 100% (Tab. 3).

**Tab. 3. Posiadanie certyfikowanego sprzętu sportowego przez placówki oświatowe woj. wielkopolskiego w latach 2013 - 2014**

Rok	% placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:				
	urządzenia i sprzęt sportowy nie posiadające certyfikatów	Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi			
		do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%
2013	11,5%	12,2%	16,8%	24,7%	34,9%
2014	7,8%	9,8%	15,0%	24,1%	43,3%

### VII.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Spośród 1178 skontrolowanych szkół, 297 (25,2%) posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny (2013 r. - 24,2%). Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami obejmował m. in. sposób przechowywania substancji i ich mieszanin, właściwe oznakowanie, posiadanie kart charakterystyki i aktualnego wykazu substancji chemicznych i ich mieszanin, wyposażenia w środki ochrony indywidualnej i środki do udzielania pierwszej pomocy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono brak aktualnego spisu substancji chemicznych (w 3 placówkach), brak wymaganych kart charakterystyki substancji i preparatów chemicznych (w 6 placówkach), brak oznakowania (w 3 placówkach) i przechowywanie substancji chemicznych i ich mieszanin w niezamkniętych pomieszczeniach (w 1 placówce).

### VII.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2014 roku w 1030 szkołach (78,4% skontrolowanych) zapewniono uczniom możliwość spożycia ciepłego posiłku (2013 r. - 75,4% placówek), w tym w 596 wyłącznie posiłku jednodaniowego. Z tej formy dożywiania skorzystało ogółem 69906 dzieci i młodzieży. W 164 szkołach (12,5% skontrolowanych) organizowano śniadania dla 6342 uczniów (w 2013r. - 14,5% placówek), natomiast 139482 osobom z 918 szkół (69,9% skontrolowanych) wydawano napoje (w 2013 r. - 66,7% placówek). Zmniejszyła się liczba uczniów korzystających z posiłków dofinansowanych - 29265 osób (w 2013 r. 33198 uczniów).

### VII.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

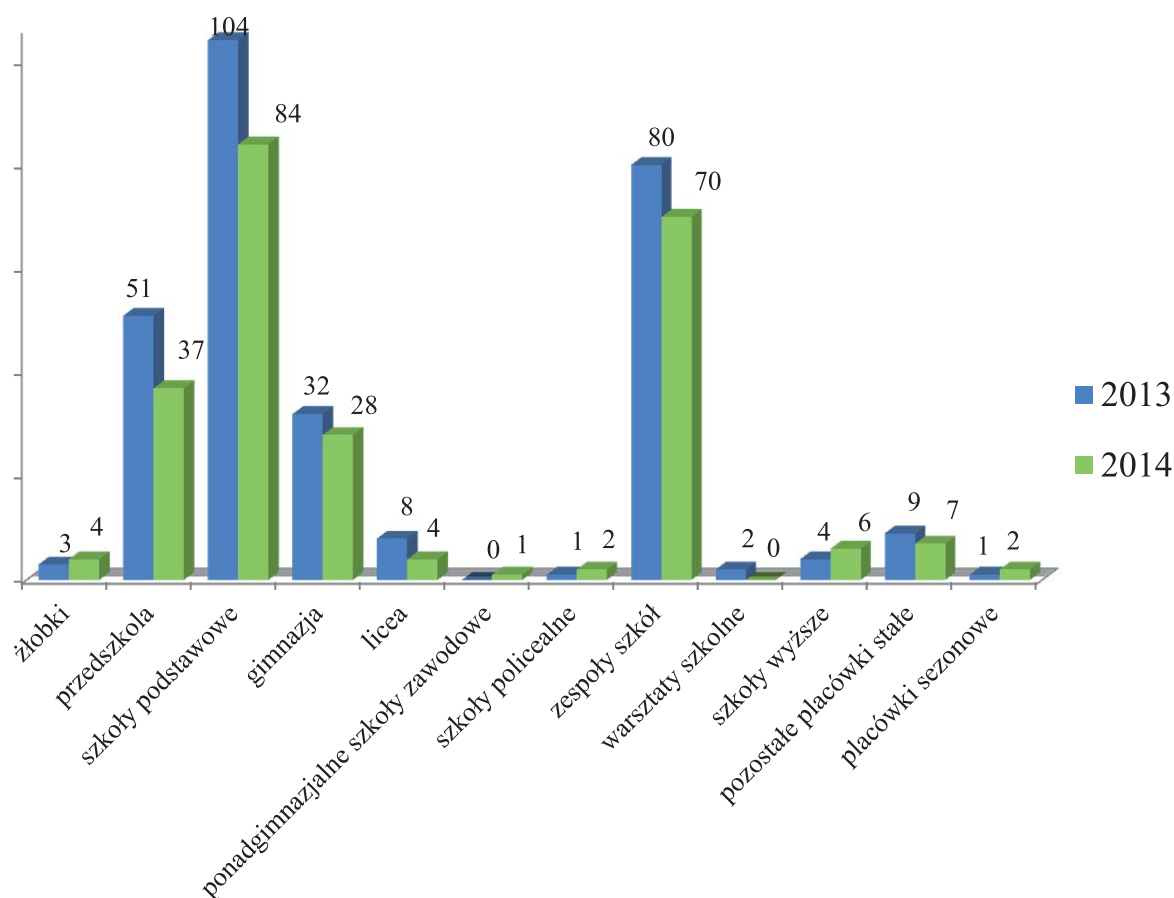
W czasie trwania zimowego i letniego wypoczynku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. wielkopolskiego przeprowadzili 1009 kontroli i skontrolowali 1003 turnusy

(537 formy wyjazdowe i 466 w miejscu zamieszkania), na których wypoczywało 39485 uczestników. Nieprawidłowości stwierdzono w odniesieniu do 36 turnusów (3,6% skontrolowanych). W porównaniu z rokiem 2013 odsetek turnusów, w trakcie których stwierdzono nieprawidłowości kształtuje się na zbliżonym poziomie.

## VII.10. Postępowanie administracyjne

W roku 2014 w zakresie higieny dzieci i młodzieży wydano 245 decyzji merytorycznych (2013 r. - 295), które dotyczyły m.in. poprawy stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń dydaktycznych, sanitariatów, ciągów komunikacyjnych, warunków do utrzymania higieny osobistej, warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, a także ogrodzenia oraz nawierzchni dróg i przejść. W ramach prowadzonego nadzoru nad placówkami nauczania i wychowania oraz placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży nałożono 13 mandatów karnych (2013 r. - 10) na kwotę 2050 zł. Ponadto wystosowano 223 wystąpienia pokontrolne do organów prowadzących oraz dyrektorów, celem podjęcia przez nich działań zmierzających do poprawy stanu sanitarno - higienicznego podległych im placówek (Rys. 22).

Rys. 22. Liczba decyzji merytorycznych z podziałem na poszczególne typy placówek w latach 2013 – 2014



## Podsumowanie

Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych i wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie woj. wielkopolskiego ulegają systematycznej poprawie.

1. Od kilku lat obserwuje się spadek liczby budynków w złym stanie technicznym, co nie powinno zwalniać organów prowadzących od prowadzenia remontów, modernizacji i innych prac inwestycyjnych, mających na celu poprawę warunków pobytu uczniów i wychowanków w placówkach oświatowo-wychowawczych i opiekuńczych.
2. Liczba placówek, w których dzieci i młodzież nie mają dostępu do ciepłej bieżącej wody oraz podstawowych środków do utrzymania higieny osobistej zmniejsza się – podejmowane są dalsze działania ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej zmierzające do zapewnienia właściwych warunków w tym zakresie.
3. Na terenie woj. wielkopolskiego funkcjonuje 7 sanitariatów zewnętrznych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Wszystkie są skanalizowane, zwodociągowane, z dostępem do ciepłej bieżącej wody, w bardzo dobrym stanie sanitarno-technicznym, ogrzewane i większość po kapitalnym remoncie.
4. W wielu spośród skontrolowanych szkół zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są na korytarzach co wskazuje na niewystarczającą infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.
5. Analiza planów lekcji pod względem równomierności rozłożenia zajęć w poszczególnych dniach tygodnia wykazała poprawę w tym zakresie.
6. Zmniejszeniu uległa liczba oddziałów, w których dzieci i młodzież korzystają z niedostosowanych do wzrostu mebli. Mimo to szkoły i inne placówki w dalszym ciągu wyposażone są w niewystarczającym stopniu w ergonomiczne meble.
7. Znacznie zmniejsza się odsetek szkół, które nie zapewniają możliwości pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych.
8. Podobnie jak w roku 2013 na niskim poziomie kształtuje się liczba turnusów wypoczynku, podczas trwania których odnotowano nieprawidłowości.





## VIII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

### VIII.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W 2014 roku w ewidencji obiektów w woj. wielkopolskim znajdowało się ogółem 37366 zakładów żywnościowo-żywnieniowych (w roku 2013 – 34102), w tym:

- 4065 obiektów produkcji żywności, w tym m.in.: 479 piekarni i 312 ciastkarni,
- 20590 obiektów obrotu żywnością, w tym m.in.: 13611 sklepów spożywczych i 1093 magazyny hurtowe,
- 6757 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym m.in. 3937 zakładów małej gastronomii,
- 3361 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym m.in.: 88 bloków żywienia w szpitalach, 814 stołówek szkolnych, 131 bloków żywienia w domach opieki społecznej,
- 2194 środki transportu żywności,
- 399 wytwórni i miejsc obrotu przedmiotami użytku.

Rys. 1. Kontrola w sklepie spożywcym



Liczba zarejestrowanych obiektów w 2014 roku, w porównaniu z rokiem 2013, zwiększyła się o 3264 zakłady (9,6%). Tak duży wzrost liczby nowych obiektów znajdujących się w rejestrach państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych woj. wielkopolskiego wynikał ze wzmożonej rejestracji podmiotów prowadzących produkcję podstawową lub sprzedaż bezpośrednią. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 25647 kontroli i rekontroli sanitarnych. Wiele z nich przeprowadzono w związku z powiadomieniami umieszczonymi w systemie RASFF dotyczącymi występowania na rynku produktów niebezpiecznych

i koniecznością monitorowania sposobu postępowania podmiotów gospodarczych z tą żywnością. W ramach ogólnej liczby kontroli mieści się też 1167 tzw. „weekendowych”, przeprowadzonych w okresie letnim, mających na celu podniesienie poziomu bezpieczeństwa żywności i stanu higienicznego obiektów prowadzących obsługę ruchu turystycznego w dni wolne od pracy (w 2013 r. - 1045 kontroli).

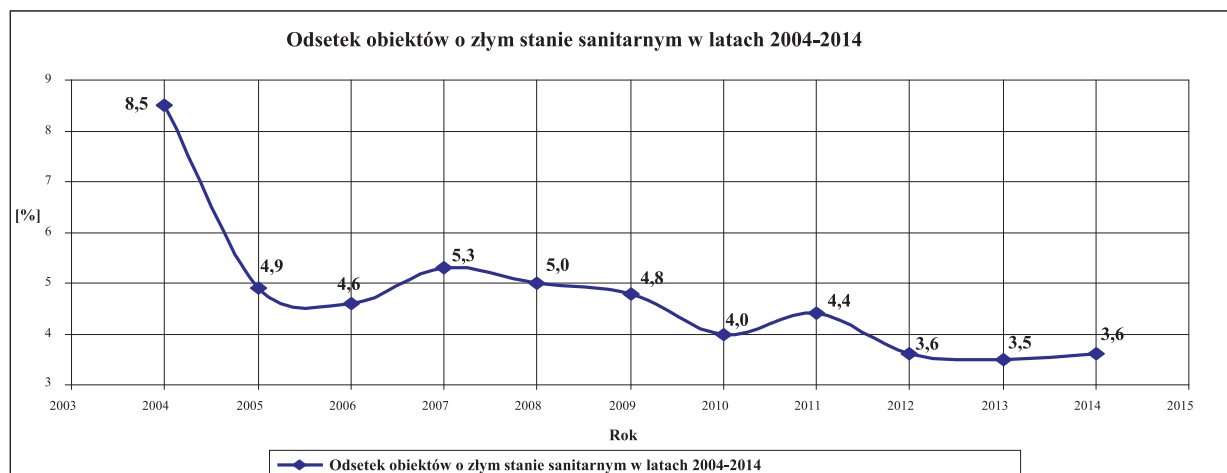
**Rys. 2. Kontrola obiektu sezonowego – przyczepy gastronomicznej z kurczakami z różna**



W postępowaniu pokontrolnym wydano 1821 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, w tym 73 decyzje unieruchomienia zakładu lub jego części i 46 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu, a winnych zaniedbań higieniczno-porządkowych ukarano 1568 mandatami na łączną kwotę 339150 zł.

W zakresie nadzoru nad kosmetykami prowadzono nadzór nad 262 obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami, w tym nad 25 zakładami produkcyjnymi i 6 zakładami konfekcjonującymi, w których dokonywano oceny warunków produkcji, dokumentacji i znakowania opakowań jednostkowych kosmetyków.

**Rys. 3. Stan sanitarny obiektów żywności wyrażony odsetkiem zakładów niezgodnych w latach 2004-2014**



W 2014 roku nastąpiło ustabilizowanie się (na niskim poziomie) odsetka obiektów żywnościowo-żywnieniowych niezgodnych z wymaganiami - wyniósł 3,6% (w 2013 r. - 3,5%). Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych. Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego od dnia 15 lipca 2014 r. zaczęły obowiązywać nowe procedury urzędowej kontroli żywności. Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładów zastąpiono arkuszem oceny poziomu występującego ryzyka (niskie, średnie lub wysokie), służącego do ustalenia częstotliwości kontroli obiektu.

**Rys. 4. Pomieszczenia restauracji**



Wymagania prawa żywnościowego określają, że przedsiębiorcy branży spożywczej są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności poprzez stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wdrożenie i utrzymywanie kontroli wewnętrznej w zakładach w oparciu o zasady systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).

Z porównania różnych rodzajów obiektów wynika, że najgorszy stan sanitarny utrzymuje się z pewnymi odchyleniami w tych samych grupach zakładów.

W 2014 roku odnotowano nieznaczny wzrost liczby zakładów niezgodnych z wymaganiami w następujących grupach obiektów: browary i słodownie, zakłady garmazeryjne, wytwórnie koncentratów spożywczych, inne wytwórnie żywności, kioski spożywcze, magazyny hurtowe oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego. W pozostałych ocenianych grupach obiektów odnotowano zmniejszenie lub utrzymywanie się tego wskaźnika na poziomie roku 2013.

Porównanie stanu sanitarnego grup obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w tym środków transportu żywności w latach 2013-2014 przedstawia tabela 1.

**Tab. 1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w latach 2013-2014**

Nr w Mz-48	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym		Różnica (wzrost lub spadek %)*
		2013	2014	
01	Wytwórnice lodów	2,4	0,0	-2,4
02	Automaty do lodów	1,4	0,9	-0,5
03	Wytwórnice tł. roślinnych i mieszanin tł. zwierzęcych z roślinnymi	0,0	0,0	0,0
04	Piekarnie	4,2	1,6	-2,6
05	Ciastkarnie	2,3	0,4	-1,9
06	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	4,1	0,8	-3,3
07	Browary i słodownie	0,0	12,5	12,5
08	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	0,0	0,0	0,0
09	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i stołowych	0,0	0,0	0,0
10	Zakłady garmażeryjne	0,0	2,2	2,2
11	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	0,0	0,0	0,0
12	Wytwórnice makaronów	0,0	0,0	0,0
13	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	0,0	0,0	0,0
14	Wytwórnice koncentratów spożywczych	0,0	2,7	2,7
15	Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	0,0	0,0	0,0
16	Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	0,0	0,0	0,0
17	Wytwórnice suplementów diety	0,0	0,0	0,0
18	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	0,0	0,0	0,0
19	Wytwórnice substancji dodatkowych	0,0	0,0	0,0
20	Cukrownie	0,0	0,0	0,0
21	Inne wytwórnice żywności	0,7	1,8	1,1
22	Sklepy spożywcze	5,7	5,8	0,1
23	Kioski spożywcze	1,9	3,3	1,4
24	Magazyny hurtowe	1,1	1,8	0,7
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	4,7	1,4	-3,3
26	Środki transportu żywności	0,0	0,0	0,0
27	Inne obiekty obrotu żywnością	0,8	0,8	0,0
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	2,6	3,4	0,8
28a	Zakłady małej gastronomii	3,3	3,4	0,1
29	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	0,6	0,7	0,1
30	<b>Razem (obiekty żywności i żywienia)</b>	<b>3,5</b>	<b>3,6</b>	<b>0,1</b>
31	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0,0	0,0	0,0
32	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	0,0	0,0	0,0
33	<b>Razem (obiekty przedmiotów użytku)</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
34	<b>O g ó ł e m - obiekty objęte nadzorem</b>	<b>3,5</b>	<b>3,6</b>	<b>0,1</b>

\*Różnica „-1,0” wskazuje na 1% poprawę stanu sanitarnego, a „1,0” na pogorszenie stanu sanitarnego o 1%



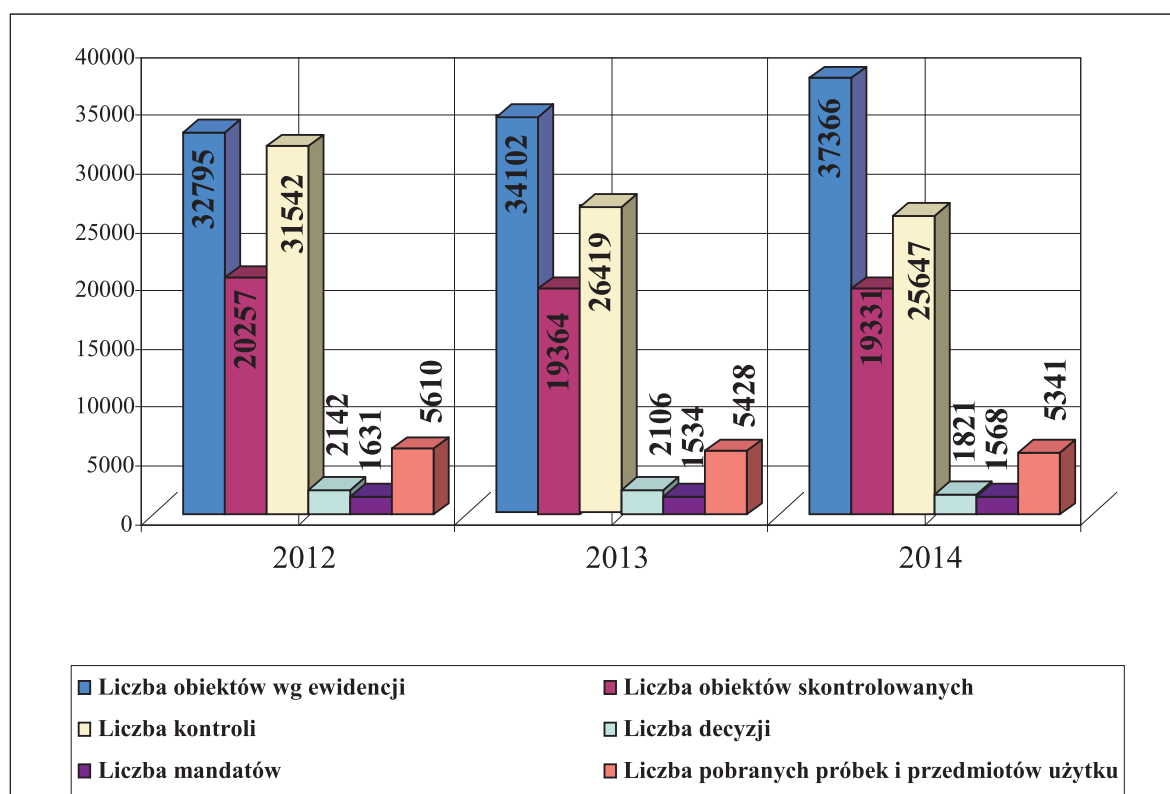
Zestawienie podstawowych wskaźników działalności nadzorczej w latach 2012-2014 przedstawia tabela nr 2 oraz rysunek nr 5.

**Tab. 2. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2012-2014**

Rodzaj danych	2012	2013	2014
Liczba obiektów wg ewidencji	32795	34102	37366
% obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP*	78,5	77,0	73,4
% obiektów z wdrożonym systemem HACCP*	24,6	25,4	25,2
Liczba obiektów skontrolowanych	20257	19364	19331
% obiektów ocenionych*	39,8	37,5	33,6
Liczba kontroli	31542	26419	25647
Wskaźnik częstotliwości	0,96	0,77	0,69
Liczba decyzji	2142	2106	1821
Liczba decyzji wstrzymania działalności	90	71	73
Liczba mandatów	1631	1534	1568
Wysokość średniego mandatu / zł /	211	211	216
Liczba wniosków do sądu	0	3	0
Liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych	62	45	48
Odsetek obiektów złych – ogółem	3,6	3,5	3,6
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	5610	5428	5341
Odsetek próbek kwestionowanych	8,9	8,7	7,3

\* - w odniesieniu do obiektów wg ewidencji

**Rys. 5. Podstawowe wskaźniki nadzorcze w latach 2012-2014**



## VIII.2. Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

### VIII.2.1. Sklepy spożywcze

W 2014 roku zarejestrowanych było 13611 sklepów spożywczych, z których skontrolowano 7817 (57,4%), wskaźnik obiektów niezgodnych wyniósł 5,8% (w 2013 r. - 5,7%). Sklepy spożywcze to wciąż największa grupa nadzorowanych zakładów stanowiąca 36,4% ogółu obiektów wg ewidencji.

Rys. 6. Stoiska w sklepie spożywczo-przemysłowym



Stan techniczny i porządkowy sklepów spożywczych był zróżnicowany. Istniały nowe, duże sklepy dobrze oceniane pod względem wyposażenia sal sprzedaży. W wielu sklepach brak było dostatecznej powierzchni magazynowej, co utrudnia zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania i segregacji środków spożywczych. Uchybienia higieniczne

odnotowano zarówno w małych jak i dużych sklepach.

Najczęściej stwierdzane niezgodności w grupie sklepów spożywczych to:

- przechowywanie żywności nietrwałej poza urządzeniami chłodniczymi, a produktów nieopakowanych w sposób narażający na zanieczyszczenie,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (podłóg, ścian, sufitów, okien lub drzwi),
- obecność na półkach sklepowych przeterminowanych środków spożywczych,
- sprzedaż środków spożywczych bez oznakowania lub niewłaściwie oznakowanych,
- nieprawidłowe technicznie oraz niehigienicznie utrzymane pomieszczenia socjalne,
- występowanie gryzoni i innych szkodników żywnościowych,
- zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich.

Rys. 7. Przykłady uchybień higienicznych stwierdzanych w sklepach spożywczych

