

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-  
EPIDEMIOLOGICZNA**

**W SŁUPCY**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU SŁUPECKIEGO  
ZA ROK 2025**

**SŁUPCA, 2026 rok**

## Spis treści

Wstęp .....	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	16
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	21
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	30
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	33
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	45
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	56
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	68
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	91
X. Zakończenie.....	93

## WSTĘP

Nadrzędnym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu słupeckiego jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i substancje psychoaktywne, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym także na terenie powiatu słupeckiego) było w 2025 roku, podobnie jak w latach poprzednich, doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych.

Realizacji tego celu służyły skoordynowane przez Główny Inspektorat Sanitarny działania mające poprawić koordynację pracy PIS: rozwój systemu SEPIS w zakresie obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz nadzoru nad chemikaliami, podnoszenie kompetencji cyfrowych pracowników PIS poprzez szkolenia z obszaru bezpieczeństwa użytkowania wdrożonych rozwiązań informatycznych, stopniową cyfryzację pracy w urzędzie (EZD RP), podnoszenie cyberbezpieczeństwa PSSE, budowanie wizerunku PIS jako instytucji zaufania społecznego, skutecznie reagującej na wyzwania zdrowia publicznego, wykorzystującej nowoczesne technologie i potencjał pracowników.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ujęte w Planie Pracy na rok 2025, poprzez:

1. Nadzorowanie realizacji programu obowiązkowych szczepień ochronnych.
2. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, suplementów diety i żywności wzbogacanej oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą oraz przy świadczeniu usług branży „beauty” (usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu).
4. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
5. Ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
6. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
7. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób, w tym dotyczącej działań przeciwepidemicznych ze szczególnym uwzględnieniem szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki chorób zakaźnych.

8. Prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii informacyjnych.
9. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
10. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
11. Dostosowanie organizacji pracy do bardziej wydajnych, skutecznych i oszczędnych działań.
12. Kształtowanie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym w mediach społecznościowych.
13. Prowadzenie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
14. Realizowanie zadań przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu słupeckiego w systemie SEPIS oraz za pomocą elektronicznego

## I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Dane epidemiologiczne dot. występowania wybranych chorób zakaźnych w powiecie słupeckim w latach 2021-2025

Jednostka chorobowa	2021	2022	2023	2024	2025
1. Dur brzuszny	-	-	-	-	-
2. Dur rzekomy	-	-	-	-	-
3. Salmonelozy – ogółem:	11	9	12	8	7
w tym: zatrucia pokarmowe	11	9	11	6	7
zakażenia pozajelitowe	-	-	1	2	-
4. Bakteryjne zatrucia pokarmowe inne – ogółem:	-	-	-	-	-
w tym: zatrucia toksyną botulinową	-	-	-	-	-
5. Bakteryjne zakażenia jelitowe – ogółem	16	11	11	6	9
6. Wirusowe zakażenia jelitowe – ogółem	32	83	25	53	59
7. Biegunki u dzieci do lat 2	31	40	42	73	83
8. Wirusowe zapalenie wątroby typu A	-	-	-	-	1
9. Wirusowe zapalenie wątroby typu B	3	1	6	-	1
10. Wirusowe zapalenie wątroby typu C	3	3	4	5	5
11. Tęžec	-	-	-	-	-
12. Krztusiec	-	-	-	41	6
13. Odra	-	-	-	-	-
14. Różyczka	-	-	-	-	-
15. Ospa wietrzna	60	154	436	465	84
16. Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)	-	-	-	5	-
17. Płonica (szkarlatyna)	-	11	19	63	33
18. Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14	-	-	-	-	-
19. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu – ogółem	-	-	-	1	-
20. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	-	-	-	-	-
21. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	-	3	2
22. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Neisseria meningitidis</i>	-	-	-	-	1

23. Grypa i infekcje grypopodobne, tym potwierdzone szybki, testem antygenowym	8	482	212	306	1062
24. Zakażenia wirusem RSV potwierdzone szybkim testem antygenowym	-	-	6	184	185
25. Zakażenia SARS-CoV-2/COVID-19	3684	3630	495	369	405
26. Pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę – profilaktyka wścieklizny	3	6	7	16	14
27. Włośnica	-	-	-	-	-
28. Borelioza z Lyme	6	13	12	10	22
29. Kiła – ogółem	-	2	4	3	1
30. Rzeżączka	-	-	-	1	-
31. Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie	-	-	-	-	-
32. Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	-	1	2	3	-

### I. 1. Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe

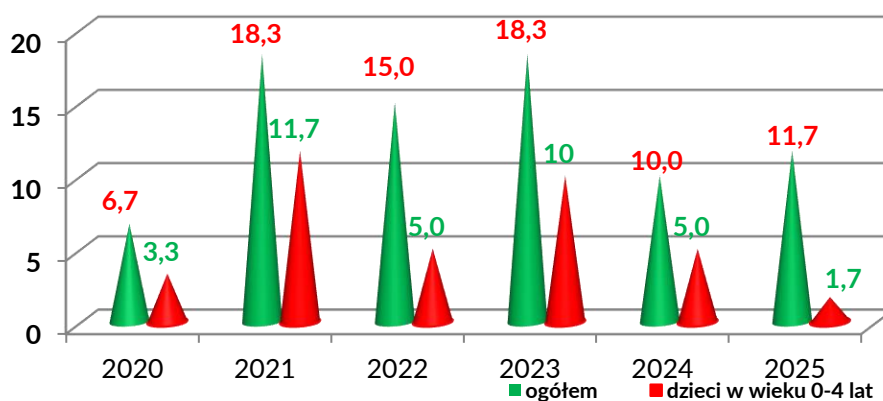
W roku sprawozdawczym tak jak w latach ubiegłych sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób szerzących się drogą pokarmową kształtowała się stabilnie.

Nie zanotowano żadnego zachorowania na **dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę bakteryjną czy jersiniozę**. Nie wystąpiły również zatrucia lub podejrzenia zatruc **pestycydami i/lub naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm (np. ryby, owoce morza, grzyby, jagody i inne części roślin)**.

Ogółem zarejestrowano **7** niepowiązanych przypadków zatruc pokarmowych – podobnie jak w latach poprzednich czynnikiem etiologicznym wszystkich zachorowań były pałeczki z rodzaju *Salmonella* (współczynnik zapadalności – 11,7). Przypadki potwierdzone zostały laboratoryjnie.

Zachorowania na **salmonelozę jelitowe** w powiecie słupeckim w 2025 roku zdiagnozowano u dzieci w wieku do lat 13 i trójki osób dorosłych, przy czym najmłodszy chory nie ukończył 1 miesiąca, a najstarszy był w wieku 84 lata. Zapadalność według miejsca zamieszkania dotyczyła mieszkańców wsi, natomiast według płci w 57% dotyczyła kobiet; hospitalizacji poddano 5 osób.

Rys. 1 Zapadalność na zatrucia pokarmowe/salmonelozę w powiecie słupeckim w latach 2020-2025



Na podstawie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych można stwierdzić, że często powodem zakażeń pałeczkami *Salmonelli* mogło być niezachowanie właściwej higieny, w tym rąk podczas przygotowywania potraw, a co za tym wtórne skażenie potraw przy wykorzystaniu jaja od kur nie będących pod nadzorem weterynaryjnym. W 5 przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella Enteritidis*, w 1 przypadku *Salmonella* Grup O:4, a w 1 przypadku nie określono serotypu.

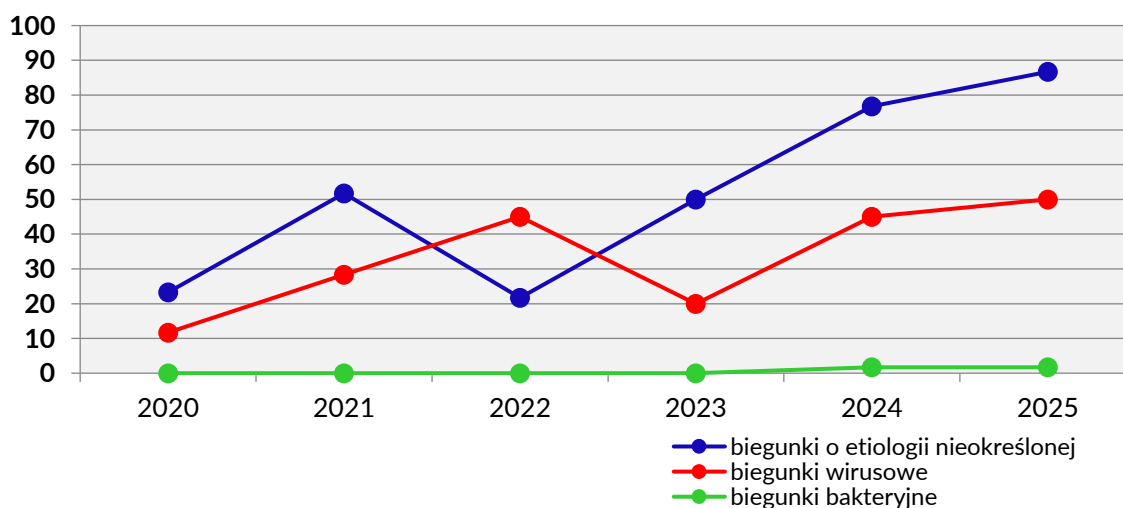
Zapadalność na **zakażenia jelitowe** w roku 2025 w stosunku do roku poprzedniego wzrosła o 15%. Ogółem w 2025 roku zgłoszono 68 zachorowań (współczynnik zapadalności – 133,3), w tym 59 o etiologii wirusowej i 9 o etiologii bakteryjnej. Hospitalizacji wymagało 59 osób.

Ponad 85% zachorowań zakwalifikowanych przez lekarzy do grupy wirusowych zakażeń jelitowych zdiagnozowanych zostało na podstawie objawów klinicznych i badań laboratoryjnych. Badania laboratoryjne w celu ustalenia czynnika etiologicznego zakażeń wykonano u 51 hospitalizowanych osób. Najwięcej zakażeń wywołanych było w kolejności przez norowirusy, rotawirusy i adenowirusy.

W grupie zachorowań o etiologii bakteryjnej w roku sprawozdawczym dominowały zakażenia jelitowe wywołane przez *Campylobacter* – 7 przypadków oraz laseczki *Clostridium difficile* - 2 przypadki, które stanowiły zakażenia szpitalne. Zakażenia wywołane *Campylobakter* w 85% dotyczyły mężczyzn w wieku od 1 roku życia do 59 lat i głównie osób zamieszkujących tereny wiejskie – gospodarstwa rolnicze. W dwóch przypadkach dotyczących dzieci do lat 2 domniemanym źródłem zakażenia był kontakt z odchodami ptactwa dzikiego. Hospitalizacji poddanych było 6 osób. Zwiększona liczba zgłoszonych przypadków rozpoznania zakażenia wywołanego przez *Campylobacter* może być spowodowana wprowadzeniem przez szpital powiatowy nowych metod diagnostycznych (w przypadku braku stwierdzenia antygenów rotawirusów, norowirusów i adenowirusów – gdy istnieje możliwość pobrania kału – wykonuje się pakiet badań bakteriologicznych w kierunku 5 patogenów alarmowych: *Salmonella*, *Shigella*, *Yersina*, *Campylobacter* i *Clostridium difficile*).

W 2025 roku w powiecie słupeckim zgłoszono 83 przypadki **biegunek u dzieci do lat 2**, a współczynnik zapadalności kształtował się na poziomie 6535,4 i był porównywalny do tego z roku poprzedniego

Rys. 2 Zapadalność na biegunki u dzieci do lat 2 w powiecie słupeckim w latach 2020-2025



Badania diagnostyczne w celu ustalenia czynnika etiologicznego biegunki wykonano u 30 dzieci hospitalizowanych i stwierdzono, iż w 25 przypadkach czynnikiem etiologicznym biegunki były wirusy, w jednym przypadku biegunka była wywołana przez *Campylobacter*, a u pozostałych 4 pacjentów nie wykryto obecności drobnoustrojów chorobotwórczych. Dzieci leczone ambulatoryjnie zdiagnozowano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych. Zapadalność na biegunki u dzieci do lat 2 w 2025 roku była u chłopców dwukrotnie wyższa niż u dziewczynek i wyższa wśród mieszkańców wsi.

Mimo widocznego wzrostu liczby zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu A** w Polsce, w powiecie słupeckim odnotowano 1 przypadek zachorowania u 9 letniego dziecka. W czasie dochodzenia epidemiologicznego ustalono liczbę osób narażonych, ustalono grupę osób z otoczenia/styczności i podjęto działania profilaktyczne

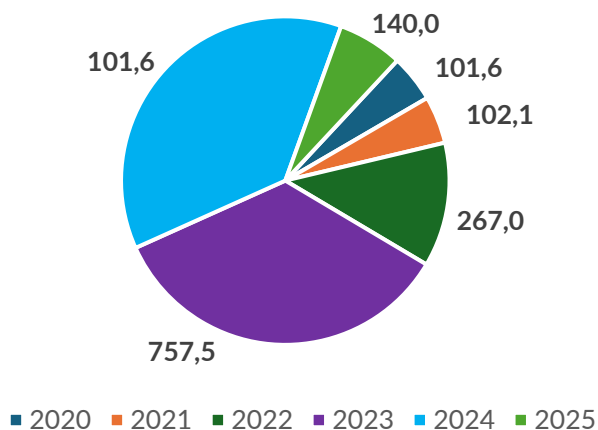
szczeniąc te osoby szczepionką przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A. Nie ustalono miejsca i okoliczności ewentualnego zakażenia osoby chorej.

Tak mała liczba zgłoszonych przypadków rozpoznania wirusowego zapalenia wątroby typu A może wynikać z faktu, że w powiatowym szpitalu nie są one wprowadzone do diagnostyki klinicznej pacjentów.

## I. 2. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

W roku 2025 zarejestrowano pięciokrotnie mniejszą liczbę zachorowań na **ospę wietrzną** jak w roku 2024.

Rys. 3 Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2020-2025

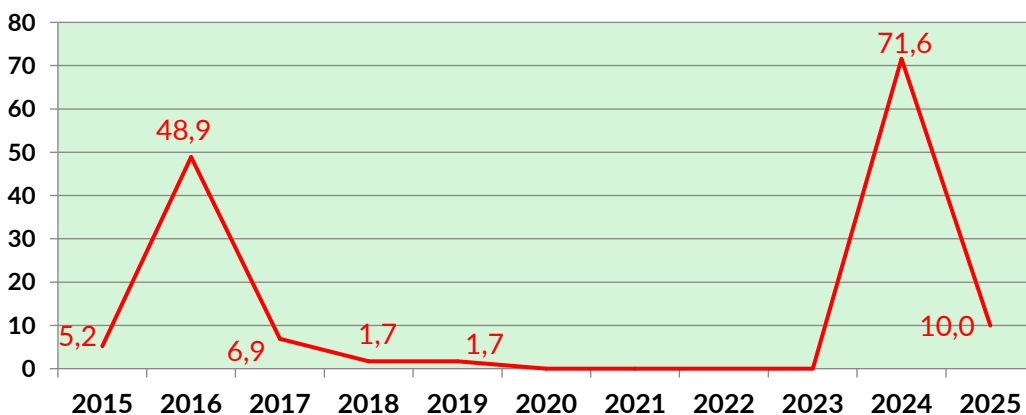


Ogółem w roku sprawozdawczym zgłoszono **84** przypadki zachorowań na ospę wietrzną.

Wśród osób, u których najczęściej rozpoznawano ospę wietrzną, były dzieci w grupie wiekowej: od 1 do 5 lat (45 zachorowań). Żadne ze zgłoszeń nie dotyczyło osoby wcześniej zaszczepionej przeciwko ospie wietrznej (analiza na podstawie zgłoszeń zachorowań).

W roku sprawozdawczym odnotowano również znaczący spadek zachorowań na **krztusiec** (zapadalność w roku 2024 wynosiła 71,6; w 2025 – 10,0).

Rys. 4 Zapadalność na krztusiec w powiecie słupeckim w latach 2015-2025



Na podstawie analizy definicji przypadku rozpoznano 6 przypadków możliwych i 1 przypadek potwierdzony zachorowań na krztusiec. Zapadalność na powyższą chorobę była wyższa wśród kobiet i u osób zamieszkujących tereny wiejskie, tylko 1 osoba była hospitalizowana z powodu choroby, u 4 osób nie uzyskano informacji

dotyczących szczepień p/krztuścowi. U pozostałych 3 osób uzyskano w czasie przeprowadzania wywiadu epidemiologicznego następujące informacje o wykonanych szczepieniach przeciwko krztuścowi:

- u 1 osoby po podaniu 4 dawek szczepionki czas jaki upłynął od zaszczepienia do zachorowania wynosił 4 lata;
- u 1 osoby po podaniu 5 dawek szczepionki;
- u 1 osoby po podaniu 2 dawek szczepionki czas jaki upłynął od zaszczepienia do zachorowania wynosił 1 rok.

W roku 2025 nie zanotowano żadnego zachorowania na **blonicę, tężec, nagminne porażenie dziecięce** oraz **odrę, różyczkę i nagminne zapalenie przyusznic**.

### I. 3. Wirusowe zapalenia wątroby

#### Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Mimo widocznego wzrostu liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A w Polsce, w powiecie słupeckim odnotowano 1 przypadek zachorowania u 9 letniego dziecka. W czasie dochodzenia epidemiologicznego ustalono liczbę osób narażonych, ustalono grupę osób z otoczenia/styczności i podjęto działania profilaktyczne szczepiąc te osoby, szczepionką przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A. Nie ustalono miejsca i okoliczności ewentualnego zakażenia osoby chorej.

Tak mała liczba zgłoszonych przypadków rozpoznania wirusowego zapalenia wątroby typu A może wynikać z faktu, że w powiatowym szpitalu nie są wprowadzone one do diagnostyki klinicznej pacjentów.

#### Wirusowe zapalenie wątroby typu B

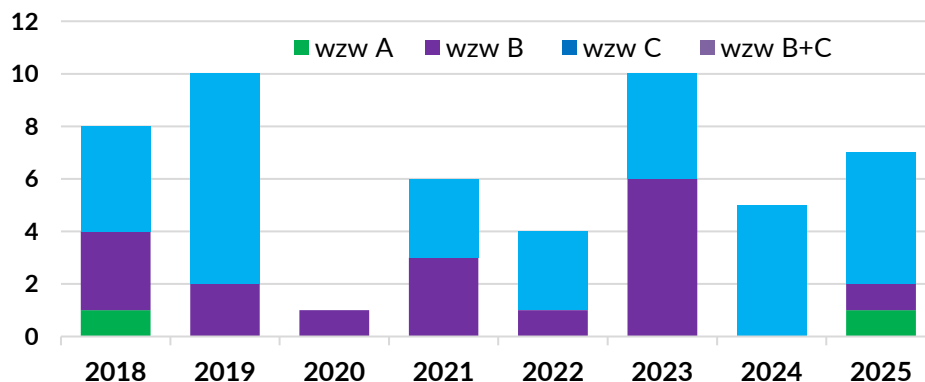
W analizowanym roku zanotowano 1 przypadek **wirusowego zapalenia wątroby typu B**, który na podstawie analizy definicji przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego został zakwalifikowany jako przewlekłe WZW typu B.

#### Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Zapadalność na **wirusowe zapalenie wątroby typu C** w 2025 roku nie uległa zmianie w porównaniu do roku 2024, tzn. podobnie jak w roku poprzednim zarejestrowano 5 zachorowań (współczynnik zapadalności – 8,3) wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłe i BNO. Zakażenia HCV wykryto u 3 mężczyzn w wieku od 40 do 69 lat (współczynnik zapadalności dla mężczyzn – 10,6) i 2 kobiet w wieku 41 i 48 lat (współczynnik zapadalności dla kobiet – 7,0).

Na podstawie przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że u żadnej z osób do zakażenia nie doszło w związku z narażeniem zawodowym. U 2 osób do wykrycia zakażenia doszło podczas hospitalizacji, u 1 osoby – w ramach Programu 40+, u pozostałych osób – podczas badań wykonanych z własnej inicjatywy.

Rys. 5 Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w powiecie słupeckim w latach 2018-2025

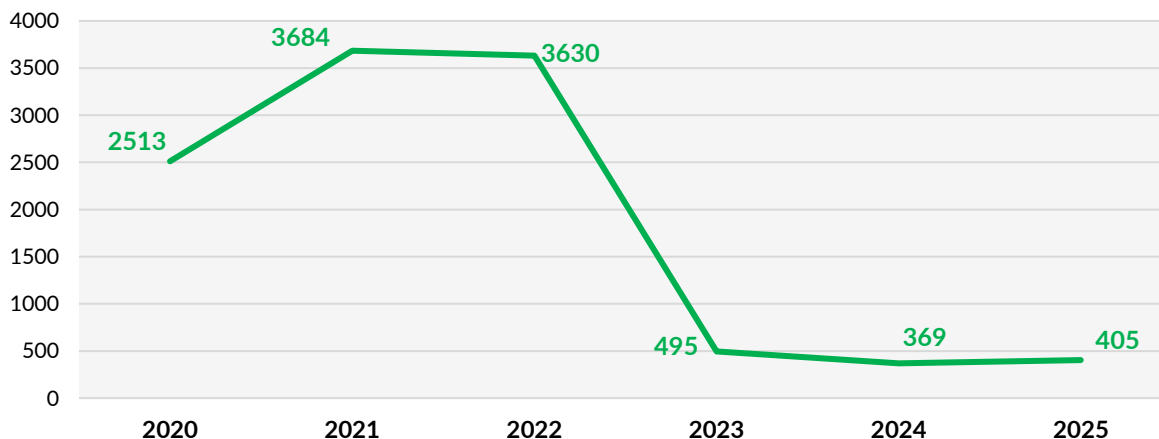


#### I. 4. Zakażenia SARS-CoV-2/COVID-19

W roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem **405** przypadków **zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2** (wsp. zap. – 675,1), w tym 372 potwierdzone badaniami laboratoryjnymi oraz 33 możliwe, tj. zdiagnozowane przez lekarzy wyłącznie na podstawie objawów klinicznych.

Od roku 2023 roczna zapadalność na COVID-19 w powiecie słupeckim utrzymuje się na podobnym poziomie – ośmiokrotnie niższym niż w okresie epidemii w latach 2020-2022.

Rys. 6 Liczba zachorowań na SARS-CoV-2/COVID-19 w powiecie słupeckim w latach 2020-2025

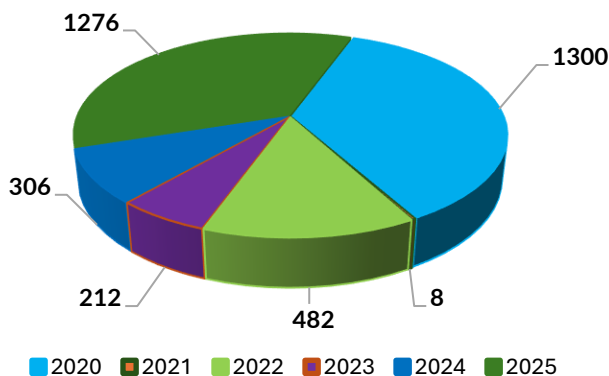


#### I. 5. Zachorowania na grypę/podejrzenia zachorowań na grypę

W 2025 roku zaobserwowano kolejny wzrost liczby zachorowań na **grypę** oraz **infekcje grypopodobne**. Wskaźnik zapadalności był wyższy względem roku poprzedniego o 231% i wynosił 1770,0. Ogółem w powiecie słupeckim zgłoszono **1276** przypadków zachorowań/podejrzenia zachorowań na grypę, w tym: 1062 potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego i 214 podejrzeń zachorowań rozpoznanych na podstawie objawów chorobowych lub przesłanek epidemiologicznych. Najliczniejszą grupą osób, u których rozpoznano zachorowanie/podejrzenie grypy, były dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat, co stanowiło 46% ogólnej liczby chorych. Hospitalizacji wymagały 53 osoby, nie odnotowano zgonów z powodu grypy. Najwięcej zachorowań zgłoszono w I kwartale 2025 roku (80%).

Nie można ustalić stanu zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie, ponieważ w obecnym roku sprawozdawczym sprawozdanie Mz-54 nie zawiera tych informacji.

Rys. 7 Liczba zachorowań/podejrzenia zachorowań na grypę w powiecie słupeckim w latach 2020-2025



## I. 6. Zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego (RSV)

Zgodnie z danymi epidemiologicznymi, obok zakażeń wirusem grypy i SARS-CoV-2, zakażenia RSV stanowiły główną przyczynę infekcji górnych dróg oddechowych w roku 2025.

Współczynnik zapadalności zachorowań zgłoszonych przypadków **zakażeń wirusem RSV** w analizowanym roku był podobny do tego z roku poprzedniego i wynosił 308,4. Dzieci w wieku do 2 lat stanowiły 41,6% wszystkich zgłoszonych zakażeń wirusem syncytialnym układu oddechowego, prawie połowa z nich wymagała hospitalizacji. Wśród chorych zarejestrowano tylko 6 osób w wieku powyżej 60 lat.

## I. 7. Choroby odzwierzęce

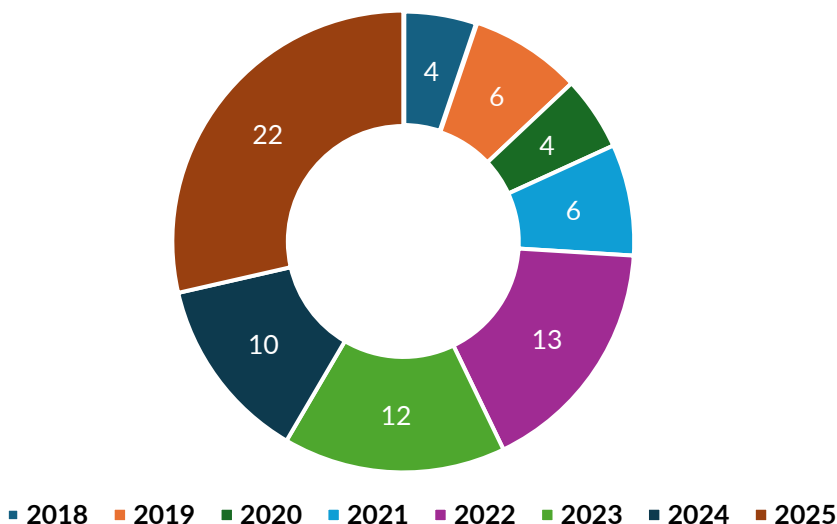
W 2025 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, nie zgłoszono zachorowań na choroby odzwierzęce u ludzi, takie jak **włośnica, leptospiroza, tasiemczyca, w tym bąblowica, toksoplazmoza wrodzona, listerioza**.

W ciągu ostatnich 3 lat w powiecie słupeckim rocznie odnotowywano od 10 do 13 przypadków zachorowań na **boreliozę**. W roku sprawozdawczym zarejestrowano 22 zgłoszenia zachorowań na chorobę z Lyme. Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, wszystkie spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich dwudziestu dwóch przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Leczeniu ambulatoryjnemu poddano wszystkie 22 przypadki. W 3 przypadkach osoby wykonywały zawód związany z pracą w terenie (geodeta, rolnik i budowa domów drewnianych w terenie zalesionym w Skandynawii), a w 10 przypadkach osoby należały do populacji kluczowej: działkowiec – zgodnie z kryterium stosowanym w elektronicznym systemie EPI-BAZA.

Liczba zgłoszonych przypadków z terenów miejskich i wsi oraz wśród kobiet i mężczyzn była podobna.

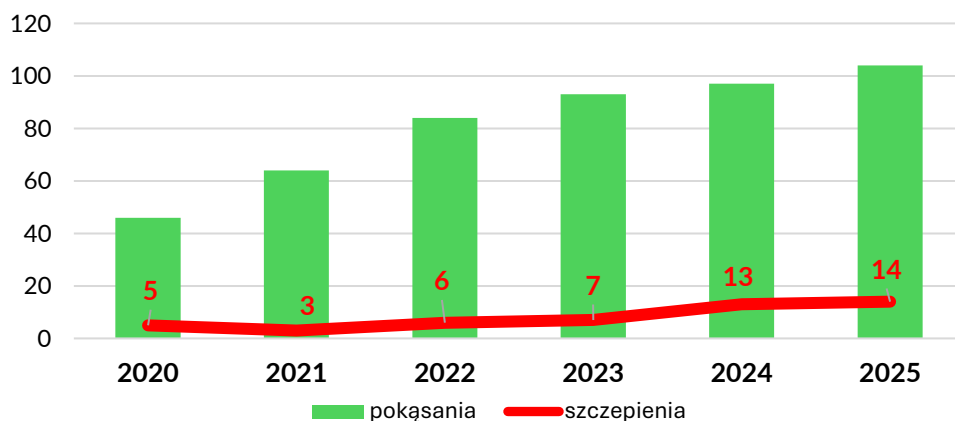
Rys. 9 Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie słupeckim w latach 2018-2025



W 2025 roku zgłoszono 104 przypadki **pokąsań, względnie innego kontaktu ludzi ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę**. Szczepienie przeciw wściekliznie podjęto u 14 osób; nie odnotowano przypadków wścieklizny wśród zwierząt.

Pełen cykl szczepień wykonano u 12 osób (2 osoby – cyklem 5 dawkowym; 10 osób – cyklem 4 dawkowym), u 1 osoby cykl został przerwany po uzyskaniu zaświadczenia weterynaryjnego po zakończeniu obserwacji zwierzęcia, 1 osoba zrezygnowała, ponieważ kot nie wykazywał objawów zakażenia wścieklizną i pozostawał pod opieką tej osoby.

Rys 10 Liczba osób zaszczepionych przeciw wścieklźnie na tle osób pokąsanych w powiecie słupeckim w latach 2020-2025



## II. Nadzór nad szczepami pałeczek *Enterobacteriaceae* wytwarzających karbapenemazy (CPE)

Antybiotykooporność stanowi obecnie jedno z największych zagrożeń dla zdrowia publicznego. Główną jej przyczyną jest nadużywanie lub nieprawidłowe stosowanie antybiotyków, zwłaszcza tzw. „antybiotyków ostatniej szansy” stosowanych w leczeniu ciężkich zakażeń.

W 2025 roku w powiecie słupeckim zarejestrowano **10** osób, u których w badaniach laboratoryjnych potwierdzono obecność pałeczek z rodziny *Enterobacteriaceae* produkujących karbapenemazy (CPE), przy czym u 8 osób wykryto wyłącznie nosicielstwo ww. patogenów w przewodzie pokarmowym (wymaz z odbytu), u 2 osób było to zakażenie szpitalne.

W 4 przypadkach z materiału biologicznego pobranego od pacjentów wyizolowano szczepy wytwarzające karbapenemazy typu NDM i w 4 – OXA-48, w 2 stwierdzono współwystępowanie szczepów wytwarzających karbapenemazy typu OXA-48 i NDM.

W stosunku do roku 2024 sytuacja w tym zakresie na podobnym poziomie.

## III. Występowanie ognisk epidemicznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w powiecie słupeckim w 2025 roku

W roku sprawozdawczym w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Słupcy odnotowano **1** ognisko epidemiczne – na Oddziale Wewnętrznym, w którym biologicznym czynnikiem chorobotwórczym był *Wirus grypy typu A*, w postaci klinicznej: zakażenie dróg oddechowych inne niż zapalenie płuc.

Liczba pacjentów narażonych na zakażenie wynosiła na oddziale 22, a liczba pacjentów z potwierdzonym laboratoryjnie zakażeniem objawowym w ognisku epidemicznym wynosiła 4 osoby. Prawdopodobnym źródłem zakażenia była osoba odwiedzająca, a zakażenie było przeniesione drogą kropelkowo-powietrzną.

W celu ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń i wygaszenia ognisk powołano zespół, który podjął następujące działania: wdrożono izolację pacjentów, wdrożono badania przesiewowe, stosowano preparaty o odpowiednim spektrum działania, stosowano specjalistyczne procedury dekontaminacji powierzchni, stosowano adekwatne do rodzaju izolacji środki ochrony osobistej, zapewniono stałą dostępność środków myjąco-dezynfekcyjnych, ograniczono przemieszczanie się pacjentów w obrębie oddziału, wzmożono nadzór nad higieną rąk personelu, wzmożono nadzór nad realizacją procedur w ognisku, czasowo ograniczono odwiedziny, informowano pacjentów o zasadach postępowania w czasie izolacji.

## IV. Realizacja szczepień ochronnych

### IV. 1. Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Szczepienia ochronne na terenie powiatu słupeckiego w 2025 roku wykonywano w **17** placówkach w tym:

- oddział noworodkowy – **1**
- gabinety szczepień lekarzy rodzinnych – **14** (w tym 2 gabinety jako POZ przy SPZOZ w Słupcy i w Zagórowie)
- szkoły – **0**
- inne – **2** placówki pod nadzorem PPIS (1 Dział Pomocy Doraźnej w SPZOZ, 1 Poradnia Pracownicza w SPZOZ).

### IV. 2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w 2025 r. otrzymano 10 zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych, w tym 9 po szczepieniu innym niż BCG, 1 przypadek NOP po szczepionce BCG. Dla porównania: w roku 2024 odnotowano 5 przypadków NOP.

Zarejestrowane odczyny poszczepienne były **odczynami łagodnymi** nie wymagającymi hospitalizacji:

- 4 przypadki u dzieci szczepionych szczepionką BEXERO
- 2 przypadki u dzieci szczepionych szczepionką DTP
- 1 przypadek u dziecka szczepionego szczepionką BEXERO i HEXACIMA
- 1 przypadek u dziecka szczepionego szczepionką BCG
- 1 przypadek u dziecka szczepionego szczepionką DTP, ROTATEQ, ACT-HIB i SYNFLORIX
- 1 przypadek u dziecka szczepionego szczepionką DTP, IMOVAX POLIO, ACT-HIB i SYNFLORIX

### IV. 3. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy jest zaopatrywana w preparaty szczepionkowe przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu specjalistycznym samochodem (chłodnią) – zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem dostaw.

Dystrybucja szczepionek w PSSE w Słupcy odbywa się na takich samych zasadach jak w latach ubiegłych.

Szczepionki przechowywane są w wydzielonym i zamkniętym pomieszczeniu-chłodni, wyposażonym w nowoczesny system monitorujący temperaturę przechowywania preparatów szczepionkowych. W przypadku braku dopływu prądu (awarii) lub nieprawidłowej temperatury panującej w pomieszczeniu-chłodni, dana informacja przekazywana jest na telefon alarmowy, dodatkowo możliwy jest stały podgląd temperatury w urządzeniu chłodniczym, na telefonie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy oraz pracownika Stanowiska Pracy do Spraw Epidemiologii, dzięki aplikacji GX Control.

W przypadku braku prądu/ awarii firma ochroniarska „ODYS”, zgodnie z umową w ramach elektronicznego systemu ochrony mienia, zobowiązana jest do powiadamiania na telefon służbowy PPIS w Słupcy i telefon alarmowy PSSE w Słupcy.

Od stycznia 2023 wewnątrz pomieszczenia-chłodni znajduje się elektroniczny rejestrator temperatury, który odczytuje i rejestruje temperaturę w pomieszczeniu-chłodni z możliwością zapisu i zgrania raportów do komputera.

Ponadto, PSSE w Słupcy wyposażona jest w agregat prądowłóczy zapewniający stały dopływ prądu podczas przerw w dostawie energii elektrycznej.

Szczepionki wydawane są świadczeniodawcom we wtorki w godzinach od 8.00 do 12.00 lub po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym. Z ww. placówek przyjeżdżają osoby upoważnione, z zapotrzebowaniem na szczepionkę, zaopatrzone w termotorby i wkłady lodowe oraz termometry, dzięki którym monitorowana jest temperatura w termotorbie.

W gabinetach szczepień szczepionki są przechowywane w lodówkach. W 16 z 17 nadzorowanych przez PPIS placówkach prowadzony jest elektroniczny monitoring temperatury, w 2 placówkach prowadzony jest ręczny monitoring temperatury.

Szczepienia ochronne na terenie powiatu słupeckiego prowadzone były na podstawie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych.

#### **IV. 4. Osoby uchylające się od szczepień**

Od kilku lat Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy obserwuje wzrost liczby osób uchylających się od szczepień, dotyczy on rodziców/opiekunów prawnych, którzy są przeciwni szczepieniom swoich dzieci w związku z pojawiającymi się licznymi teoriami czy też akcjami w mediach nt. szkodliwości szczepień.

Na koniec roku 2025 w powiecie słupeckim 362 zobowiązane osoby nie poddały szczepieniom **299** dzieci (w porównaniu do roku 2024: 259 zobowiązanych osób nie poddało szczepieniom **247** dzieci), zatem utrzymała się tendencja wzrostowa.

Podczas kontroli realizacji wykonawstwa szczepień nie stwierdzono opóźnień w realizacji programu szczepień ochronnych z powodu świadczeniodawcy, bardzo rzadko zdarzały się opóźnienia z powodu przeciwwskazań lekarskich.

W ramach działań podejmowanych w 2025 roku w celu egzekwowania obowiązku wykonania szczepień ochronnych przez osoby uchylające się, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy podejmował działania informacyjne i edukacyjne mające na celu zachęcenie do szczepień ochronnych, między innymi poprzez wysyłanie bezpośredniej korespondencji do rodziców czy opiekunów.

#### **IV. 5. Program szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)**

Od 1 września 2024 r., dzięki wspólnej inicjatywie Ministerstwa Zdrowia i Ministerstwa Edukacji Narodowej, rozpoczęto akcję Szczepienia przeciw HPV w szkołach w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV). Celem tego Programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywoływanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego.

W powiecie słupeckim do programu przystąpiło 10 szkół, które prowadziły działania edukacyjne poprzez dziennik elektroniczny, jak również pracownicy PSSE podczas spotkań z rodzicami przekazywali informacje o programie.

W 2025 roku na terenie powiatu słupeckiego w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) zarówno w ramach szkoły jak i z własnej inicjatywy rodziców w rocznikach 2011 – 2015 zaszczepiono łącznie **595** dzieci pozyskanymi z PSSE Słupca szczepionkami Gardasil i Cervarix.

#### **IV. 6. Szczepienia przeciw krztuścowi kobiet w ciąży.**

W związku z obserwowanym w 2024 r. wzrostem zachorowań na krztusiec w Polsce, decyzją Ministra Zdrowia, od 15 października kobiety między 27. a 36. tygodniem ciąży mogły się zaszczepić w schemacie jednodawkowym – bez dodatkowych skierowań i zaświadczeń szczepionką przeciw krztuścowi (Boostrix) finansowaną przez Ministra Zdrowia w swoich przychodniach POZ.

Na terenie powiatu w placówkach POZ w roku 2025 r. zaszczepiono **72** kobiety ciężarne szczepionkami pozyskanymi z PSSE Słupca (dla porównania w 2024 r. zaszczepiono 21 kobiet ciężarnych).

### Podsumowanie:

- 1) Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych można zauważyć, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie słupeckim w 2025 roku nie odbiegała znacząco od przeciętnej notowanej w latach poprzednich, mimo, że w przypadku niektórych jednostek chorobowych obserwowano tendencje wzrostowe.

Podobnie jak w latach poprzednich dominowały infekcje dróg oddechowych i dotyczyły głównie zakażeń wirusem grypy potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego, SARS-CoV-2 (COVID-19) i RSV.

Odnotowano zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową – zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i wirusowe zapalenie wątroby typu A oraz bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez *Campylobacter*. Zgłoszono jeden zgon, którego przyczyną wyjściową był COVID-19.

Zauważalny był też wzrost biegunek i zapalenia żołądkowo-jelitowego BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (wzrost współczynnika zapadalności z 237,5 na 563,4).

W roku sprawozdawczym odnotowano znaczący spadek zachorowań na krztusiec w porównaniu do roku 2024 (współczynnik zapadalności w roku 2025 wynosił 10,0 a w roku 2024 - 71,6).

Podobna sytuacja dotyczyła zachorowań na ospę wietrzną, gdzie współczynnik zapadalności w porównaniu do roku poprzedniego obniżył się pięciokrotnie (współczynnik zapadalności w 2024 roku – 812,0; w roku 2025 – 140,0).

- 2) Zarejestrowano 7 zbiorowych ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową.
- 3) W 2025 r. zgłoszonych zostało 10 niepożądanych odczynów poszczeniennych. Wszystkie zarejestrowane odczyny poszczeniennne były odczynami łagodnymi.
- 4) Umożliwienie realizacji szczepień przeciw HPV przez POZ w szkołach podstawowych, jak również obniżenie wieku osób uprawnionych do szczepienia w ramach programu czyli od 9 do ukończenia 14 roku życia zwiększyło liczbę zaszczepionych dzieci przeciwko HPV z 346 w roku 2024 na 595 w roku 2025.
- 5) Dzięki wprowadzeniu bezpłatnego szczepienia przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży w ramach podstawowej opieki zdrowotnej na terenie powiatu słupeckiego w roku 2025 zaszczepiono 72 kobiety ciężarne.
- 6) Podobnie jak w latach ubiegłych duży problem stanowi zwiększająca się liczba osób zobowiązanych, uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych.

## II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

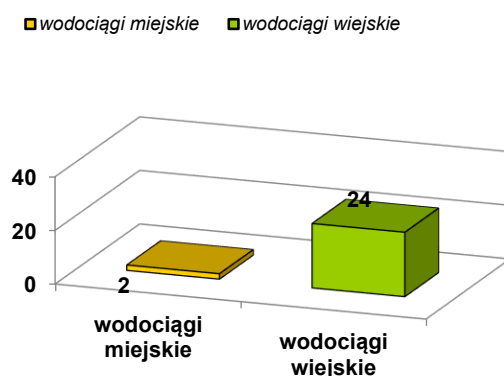
W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach badań monitoringowych: parametry grupy A i parametry grupy B.

Zasadniczym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu słupeckiego są wody oparte na ujęciach podziemnych trzecio- i czwartorzędowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizykochemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej występujące niepożądane w tych wodach związki to żelazo i mangan. Parametry te nie mają jednak znaczenia zdrowotnego i nie stanowią zagrożenia dla ludzi.

Nadzorem sanitarnym objętych jest **26** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Większość wodociągów zlokalizowanych jest na terenach wiejskich (24 wodociągi), 2 zlokalizowane są na terenie miast. Wodociągi wiejskie położone są na terenach rolniczych, najczęściej w bliskim sąsiedztwie pól uprawnych.

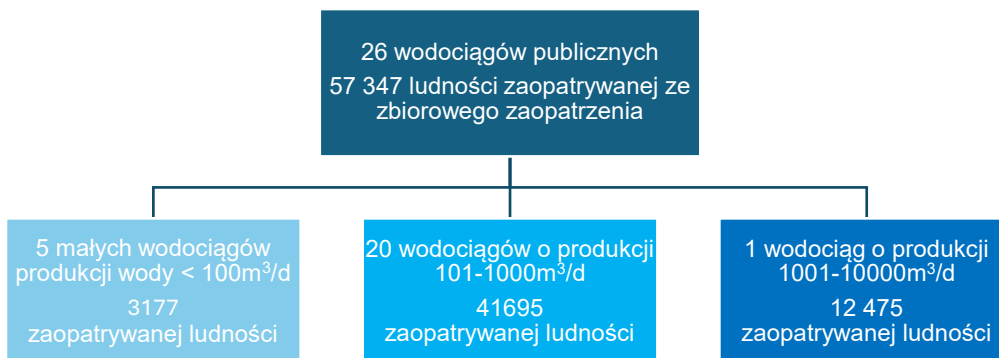
Na terenie powiatu słupeckiego 2 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (wodociąg publiczny Słupca i wodociąg publiczny Strzałkowo) podlegają raportowaniu do Komisji Europejskiej. Raportowaniem objęto wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ilości powyżej 1000 m<sup>3</sup>/dobę lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.

Rys. 11 Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę powiatu słupeckiego



W powiecie słupeckim najwięcej urządzeń zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę stanowią wodociągi o produkcji od 100-1000 m<sup>3</sup>/d – 20, następnie wodociągi o produkcji mniejszej niż 100 m<sup>3</sup>/d – 5 i wodociągi o produkcji od 1000-10000 m<sup>3</sup>/d – 1, co obrazuje schemat przedstawiony na rys. 12.

Rys. 12 Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia



W roku 2025 w powiecie skontrolowano 31 wodociągów, w tym 26 wodociągów publicznych i 5 lokalnych, należących do innych podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej.

W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 57 347 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych oraz pobrano 217 próbek wody do badań laboratoryjnych, w tym:

- 122 próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A;
- 33 próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B;
- 62 próbki z nadzoru sanitarnego (badania sprawdzające).

Badania jakości wody przeprowadzono w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

**W porównaniu do roku 2024 na nadzorowanym terenie zaobserwowano pogorszenie jakości produkowanej wody pod względem bakteriologicznym.**

Bakteriologiczne skażenie wody stwierdzono na dwóch wodociągach:

- publicznym wiejskim o produkcji od 100 do 1000 m<sup>3</sup>/d - bakterie grupy coli;
- publicznym wiejskim o produkcji mniejszej niż 100 m<sup>3</sup>/d - ogólna liczba bakterii w 22°C.

Z uwagi na stwierdzone skażenie wody **bakteriami grupy coli** PPIS w Słupcy:

- wystosował 2 zawiadomienia z art.30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorcę wodociągowego do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody pod względem bakteriologicznym, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- wydał komunikat informujący o pogorszeniu jakości wody pod względem bakteriologicznym oraz, że woda nadaje się do spożycia po uprzednim przegotowaniu;
- wydał decyzję o pobraniu opłaty za kwestionowane wyniki badań wody pod względem bakteriologicznym.

Prowadzone przez producenta wody intensywne działania naprawcze, tj. zwiększone chlorowanie wody i wzmożone płukanie końcówek sieci wodociągowej przyczyniły się do eliminacji stwierdzonych bakterii w wodzie dostarczanej z przedmiotowego wodociągu. Przeprowadzone przez organ PIS kontrolne badania jakości wody nie wykazały bakteriologicznego skażenia wody dostarczanej z omawianego wodociągu publicznego.

Przekroczenia parametru bakteriologicznego - ogólnej liczby bakterii w 22°C stwierdzono w przeprowadzonych przez organ PIS badaniach jakości wody na wodociągu publicznym. Przekroczenia ww. parametru wystąpiło kilkakrotnie w 1 punkcie na sieci wodociągowej u odbiorców usług.

Z uwagi na stwierdzone skażenie wody **ogólną liczbą bakterii w 22°C** PPIS w Słupcy:

- wystosował 3 zawiadomienia z art.30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorcę wodociągowego do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody pod względem bakteriologicznym, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- wydał 2 decyzje o pobraniu opłaty za kwestionowane wyniki badań wody pod względem bakteriologicznym.

Przeprowadzone przez producenta wody skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości produkowanej wody, co potwierdziły uzyskane wyniki badań wody w zakresie ogólnej liczby bakterii w 22°C.

**W roku sprawozdawczym stwierdzono poprawę jakości wody pod względem fizyko-chemicznym.**

Sporadycznie odnotowano przekroczenia w wodzie parametrów fizyko-chemicznych: zapachu, barwy, mętności oraz manganu i żelaza.

Z uwagi za stwierdzone ww. przekroczenia do producentów wystosowano zawiadomienia z art.30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorstwa wodociągowe do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, przedstawienia opracowanego harmonogramu działań naprawczych mających na celu przywrócenie należytej jakości wody wraz z terminem ich realizacji i przedstawienia wyników badań jakości wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

**Przeprowadzone przez producentów wody skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości produkowanej wody, co potwierdziły uzyskane wyniki badań wody w zakresie ww. parametrów.**

Na terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tzw. lokalnych (w liczbie 5), które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników. Ogółem w tej grupie wodociągów w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej łącznie pobrano 175 próbek wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizyko-chemicznych.

W okresie sprawozdawczym w przeprowadzonych badaniach jakości wody odnotowano przekroczenia parametrów chemicznych:

- azotynów,
- sumy chloranów i chlorynów

na dwóch wodociągach lokalnych.

Na stwierdzone ww. przekroczenia do producentów wystosowano 4 pisma z art.30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące, m. in.: do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, przedstawienia wyników badań jakości wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

**Przeprowadzone przez administratorów wodociągów skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości produkowanej wody, co potwierdziły uzyskane wyniki badań wody w zakresie ww. parametrów.**

W pozostałych przeprowadzonych badaniach jakości wody na wodociągach lokalnych nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych.

#### **Ocena jakości wody pod względem możliwych zagrożeń zdrowotnych**

Stwierdzenie przekroczonego parametru mikrobiologicznego: ogólnej liczby bakterii w 22°C w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie stanowiło istotnego zagrożenia zdrowotnego, bowiem jest to tzw. parametr wskaźnikowy, który nie ma bezpośredniego wpływu na zdrowie konsumenta i służy głównie do określania prawidłowości procesów uzdatniania i dystrybucji wody.

Obecność bakterii grupy coli jest wskaźnikiem efektywności uzdatniania i prawidłowego systemu dystrybucji wody. Ich obecność w wodzie wskazuje duże prawdopodobieństwo występowania bakterii chorobotwórczych. Bakterie grupy coli mogą powodować u ludzi zakażenia jelitowe, których objawami są gorączka, wymioty i biegunka.

W związku ze stwierdzonym skażeniem wody bakteriami grupy coli nie odnotowano powiązanych z tym faktem skarg oraz zgłoszeń zachorowań wśród zaopatrywanej ludności w wodę z wodociągu publicznego.

Zapach powinien być akceptowalny przez konsumenta, jest to parametr wskaźnikowy, który nie ma bezpośredniego wpływu na zdrowie człowieka.

Przekroczenia pozostałych parametrów fizyko-chemicznych: mętności, barwy, żelaza, manganu, azotynów oraz sumy chloranów i chlorynów na stwierdzonym poziomie również nie miały negatywnego wpływu na zdrowie ludzi, jednak mogły budzić obawy konsumentów.

**Na koniec 2025 roku jakość wody produkowanej przez wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.**

W 2025 r. – w związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody – do administratorów wodociągów wystosowano ogółem::

- 30 zawiadomień w trybie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 4 decyzje płańnicze (w tym: 3 za kwestionowane wyniki badań pod względem bakteriologicznym, 1 decyzję za kwestionowane wyniki badań pod względem fizycznym),
- 31 decyzji stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji stwierdzającej warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (dot. wodociągu lokalnego),
- 2 decyzje odmawiające wydania oceny higienicznej na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.

## **II.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę**

### **II.1.1 Wodociągi zaopatrujące w wodę w miastach**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

- wodociąg publiczny w Słupcy o wydajności 1000-10000 m<sup>3</sup>/dobę,
- wodociąg publiczny w Zagórowie o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę.

**Wodociąg publiczny w Słupcy** posiada 3 studnie, z czego w 2025 r. dwie (studnia nr 9 i studnia nr 7) zaopatrywały miasto, natomiast jedna studnia jest wyłączona z eksploatacji (studnia nr 5 - studnia rezerwa). Wodociąg publiczny nie posiada stacji uzdatniania wody, a jedyną stosowaną metodą uzdatniania wody jest dezynfekcja podchlorynem sodu oraz system bezpośredniego natleniania wody czystym tlenem.

**Wodociąg publiczny w Zagórowie** posiada 3 studnie, które są usytuowane poza miastem, na terenie rolniczym. Stosowane metody uzdatniania wody to: napowietrzanie, odżelazianie i odmanganianie na filtrach oraz dezynfekcja podchlorynem sodu wspomagana działaniem lamp UV.

Analiza przeprowadzonych badań jakości wody wykazała, że produkowana woda przez ww. wodociągi spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

### **II.1.2. Wodociągi zaopatrujące w wodę na wsiach**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 24 wodociągi:

- 19 wodociągów o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę,
- 5 wodociągów o wydajności < 100 m<sup>3</sup>/dobę.

#### Wodociągi o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z 19 wodociągów publicznych.

Okresowo jakość wody dostarczanej odbiorcom odbiegała od wymagań sanitarnych stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na stwierdzone przekroczenia parametrów:

- bakterii grupy coli;
- barwy;
- mętności, manganu i żelaza;
- zapachu.

Przeprowadzone przez przedsiębiorców wodociągowych skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do eliminacji bakteriologicznego skażenia dostarczanej wody z jednego wodociągu publicznego oraz poprawy jakości wody pod względem fizyko-chemicznym w zakresie mętności, barwy, zapachu, manganu i żelaza, w trzech wodociągach publicznych.

### Wodociągi o wydajności < 100 m<sup>3</sup>/dobe

W powiecie słupeckim w 2025 r. skontrolowano i oceniono jakość wody z 5 wodociągów publicznych. Okresowo jakość wody dostarczanej odbiorcom usług odbiegała od wymagań sanitarnych stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na stwierdzone przekroczenia parametru mikrobiologicznego: ogólnej liczby bakterii w 22°C dostarczanej z jednego wodociągu publicznego.

Przeprowadzone przez administratora wodociągu skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody pod względem mikrobiologicznym w zakresie ogólnej liczby bakterii w 22°C.

**Na koniec 2025 roku jakość wody produkowanej przez wodociągi w ww. grupach produkcji odpowiadała wymaganiom cytowanego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.**

## **II.2. STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH**

W 2025 r. systematycznie poprawiał się stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych.

Na stacjach uzdatniania wody przeprowadzono bieżące remonty i wymiany, tj.:

- stacja uzdatniania wody w Koszutach – dokonano wymiany zestawu pomp sieciowych i budowy 2 nowych zbiorników retencyjnych; zamontowano alarm na studniach;
- stacja uzdatniania wody w Żelazkowie – zamontowano nową bramę wjazdową z paneli, dokonano budowy 2 nowych zbiorników retencyjnych; zamontowano alarm na studniach;
- stacja uzdatniania wody w Józefowie - zamontowano nową bramę wjazdową z paneli oraz oddano do użytku nową studnię głębinową z obudową zewnętrzną typu Lange;
- stacja uzdatniania wody Kąpiel – dokonano budowy 3 nowych zbiorników retencyjnych, zdemontowano 3 stare zbiorniki retencyjne;
- stacja uzdatniania wody w Giewartowie Holendry – dokonano budowy 1 nowego zbiornika retencyjnego, a 1 stary zbiornik retencyjny został poddany kompleksowej modernizacji (piaskowanie, malowanie zewnętrznej obudowy);
- stacja uzdatniania wody w Łukomiu – wyposażono stację w panele fotowoltaiczne;
- stacja uzdatniania wody w Ciężeniu - pomalowano ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach na stacji uzdatniania, w studni nr 2 wymieniono orurowanie, zamontowano licznik i kran do poboru próbek wody;
- stacja uzdatniania wody w Anastazewie - zamontowano kamery na budynku oraz czujniki ruchu w budynku SUW i na zbiornikach wieżowych, wymieniono chlorator na nowy;
- stacja uzdatniania wody w Słupcy - montaż monitoringu na studniach oraz na zbiorniku retencyjnym;
- stacja uzdatniania wody w Chwałkowicach - pomalowano: ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach SUW, powierzchnię drzwi wejściowych do hali i pomieszczenia chlorowni, w hali SUW pomalowano zbiorniki hydroforowe, metalowe elementy rurociągów oraz metalowe elementy przy sprzężarkach.

### **Podsumowanie i wnioski:**

- 1) Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
- 2) W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody pod względem fizyko-chemicznym produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe - nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę jakości wody dostarczanej z wodociągów publicznych.
- 3) Przedsiębiorstwa wodociągowe sukcesywnie dokonują modernizacji stacji uzdatniania wody, tj.: wymieniają zestawy hydroforowe, chloratory, budują nowe zbiorniki retencyjne i oddają do użytku nowe studnie głębinowe, montują alarmy na studniach i zbiornikach retencyjnych.
- 4) W roku 2025 nie odnotowano awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody odbiorcom usług.

**III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK**

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2025	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2025
Ustępy publiczne	2	0	0
Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP)	2	0	0
Domy pomocy społecznej	3	3	3
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	1
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	1	0	0
Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	56	20	22
Zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty	134	40	47
Mobilne usługi z branży beauty	7	4	5
Pralnie	3	0	0
Cmentarze	22	5	5
Domy pogrzebowe/zakłady	9	4	5
Inne obiekty użyteczności publicznej	42	4	7
<b>RAZEM</b>	<b>283</b>	<b>81</b>	<b>95</b>

**III.1. Ustępy publiczne**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 ustępy stałe publiczne skanalizowane (w porównaniu z rokiem 2024 – bez zmian). W roku 2025 nie kontrolowano tych obiektów.

**III. 2. Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP)**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 miejsca obsługi podróżnych. W roku 2025 nie skontrolowano tych obiektów.

**III.3. Domy pomocy społecznej**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2024 – bez zmian).

W roku 2025 skontrolowano 3 obiekty.

W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości (pomieszczenia i wyposażenie obiektów utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym).

**III.4. Placówki zapewniające całodobową opiekę**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 1 obiekt. W roku 2025 skontrolowano 1 obiekt. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

**III.5. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej**

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się 1 obiekt. W 2025 r. nie skontrolowano obiektu z tej grupy.

**III.4. Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się łącznie 56 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.

W roku 2025 wykonano 5 kontroli pól biwakowych, 11 kontroli agroturystyk, 1 kontrolę ośrodka wczasowego i 2 kontrole pokoi gościnnych.

	Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
<b>Obiekty hotelarskie</b>	Hotele	3	0	0
	Pensjonaty	1	0	0
	Kempingi i pola biwakowe	10	5	50
	Agroturystyki	23	11	47,8
<b>Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie</b>	Ośrodki wczasowe	15	1	6,66
	Pokoje gościnne	4	3	75
<b>SUMA</b>		<b>56</b>	<b>20</b>	<b>35,7</b>

**III.4.1. Hotele**

W ewidencji PPIS w Słupcy znajdują się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2024 – dodano jeden obiekt). W 2025 r. nie kontrolowano obiektów z tej grupy.

**III.4.2. Pensjonaty**

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się 1 pensjonat. W roku 2025 nie skontrolowano tego obiektu.

**III.4.3. Kempingi i pola biwakowe**

W ewidencji znajduje się 10 obiektów typu: pola biwakowe. W 2025 roku skontrolowano 5 obiektów. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

**III. 4.4. Agroturystyki**

W ewidencji PPIS w Słupcy znajdują się 23 obiekty z tej grupy. W 2025 roku skontrolowano 11 obiektów. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 1 obiekcie, w związku z czym nałożono grzywnę w drodze mandatu oraz wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 decyzję administracyjną z nałożeniem obowiązku usunięcia nieprawidłowości oraz 1 decyzję płatniczą.

Wszystkie obiekty z grupy: agroturystyki na koniec 2025 roku zostały ocenione jako dobre.

**III.4.5. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajduje się obecnie 19 obiektów z tej grupy. W 2025 roku skontrolowano 4 obiekty, w których nie stwierdzono nieprawidłowości.

**NADZÓR NAD LEGIONELLĄ W OBIEKTACH UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

W roku sprawozdawczym w obiektach użyteczności w ramach kontroli urzędowej przeprowadzono badania jakości wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

Ocenę instalacji wody ciepłej przeprowadzono w 3 Domach Pomocy Społecznej.

Ogółem pobrano 16 próbek wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej w skontrolowanych obiektach.

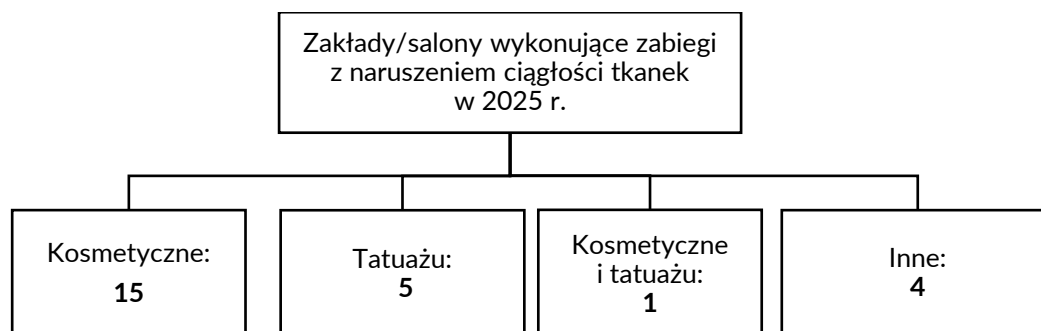
W ramach działań informacyjno-edukacyjnych wystosowano 21 pism do władz samorządu terytorialnego informując o zagrożeniach zdrowotnych związanych z obecnością bakterii *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej w budynkach użyteczności publicznej.

### III.5. Zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty

#### III.5.1. Zakłady/salony wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek m. in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajduje się obecnie 25 obiektów, w których wykonywane są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, m. in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne.

Rys. 13 Liczba zakładów/salonów wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek na terenie powiatu słupeckiego



Wszystkie skontrolowane obiekty posiadały opracowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych podmioty stosowały środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta (środki te przechowywane były w oryginalnych opakowaniach). Wykonano kontrole w 6 obiektach tego rodzaju.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 4 obiektach dotyczące:

- braku opisu pojemników z odpadami niebezpiecznymi o ostrych końcach (tzn. brak: nazwy firmy, daty i godziny otwarcia, daty i godziny zamknięcia, kodu odpadów niebezpiecznych, numeru REGON wytwórcy odpadów niebezpiecznych);
- nieprawidłowego przechowywania odpadów niebezpiecznych;
- braku wyposażenia urządzenia chłodniczego w termometr umożliwiający stały monitoring temperatury do przechowywania odpadów medycznych oraz braku w jego sąsiedztwie dozownika ze środkiem do dezynfekcji rąk i podajnika na czyste rękawiczki jednorazowe;
- braku wentylacji w pomieszczeniu solarium
- nieodpowiedniego stanu technicznego narzędzi wielokrotnego użytku (zardzewiałe, z widocznymi śladami zużycia).

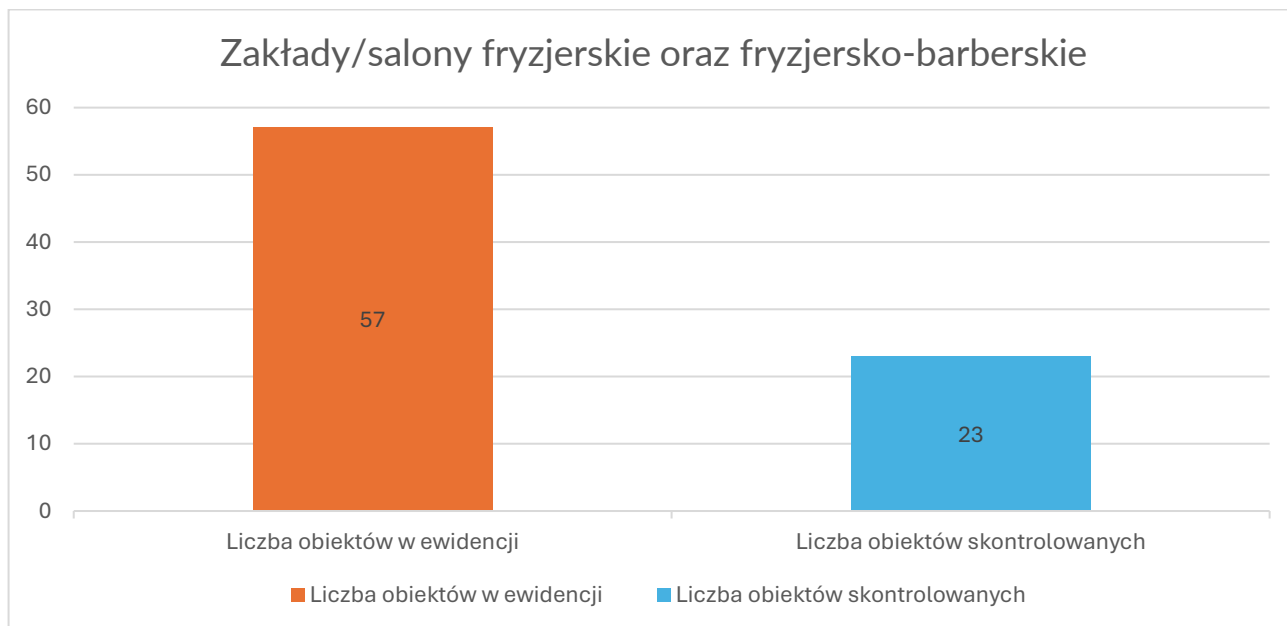
W związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne (płatnicze).

Na koniec roku 2025 obiekty z grupy zakłady/salony wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek zostały ocenione jako dobre.

#### III.5.2. Zakłady/salony fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 57 obiektów (w porównaniu z rokiem 2024: w ewidencji przybyły 3 obiekty). W roku sprawozdawczym skontrolowano 23 obiekty.

Rys. 14 Ilość skontrolowanych zakładów fryzjerskich oraz fryzjersko-barberskich w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy



W zakładach fryzjerskich podlegających kontroli w 2025 r. na terenie powiatu słupeckiego nie sterylizuje się narzędzi i przyborów fryzjerskich.

Spośród skontrolowanych obiektów w 1 zakładzie wytwarzane są odpady traktowane jako odpady niebezpieczne (o kodzie 18 01 03) podczas usług świadczonych dla mężczyzn (golenie brody i włosów przy użyciu jednorazowych żyletek).

W pozostałych skontrolowanych obiektach nie dochodzi do przerwania ciągłości tkanek w trakcie wykonywanych usług. Tylko w jednym obiekcie nie przedstawiono stosowanych procedur higienicznych w zakresie postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje płaćnicze, w tym 2 dotyczyły uchybień stwierdzonych w 2024 roku.

Wszystkie objekty z omawianej grupy na koniec 2025 roku zostały ocenione jako dobre.

### III.5.3. Zakłady/salony kosmetyczne bez przerwania ciągłości tkanek

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 36 zakładów/salonów kosmetycznych bez przerwania ciągłości tkanek. W ciągu roku skontrolowano 9 obiektów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### III.5.4. Solaria

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 6 obiektów typu solarium. W ciągu roku skontrolowano 2 objekty, w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości, które zostały opisane wyżej w punkcie III.5.1. (Zakłady/salony wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek m. in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne).

### III.5.5. Odnowa biologiczna bez przerwania ciągłości tkanek

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 11 obiektów z grupy odnowa biologiczna bez przerwania ciągłości tkanek. W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt z tej grupy. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### III.6. Mobilne usługi z branży beauty

W 2025 roku w ewidencji PSSE Słupca znajdowało się 7 obiektów.

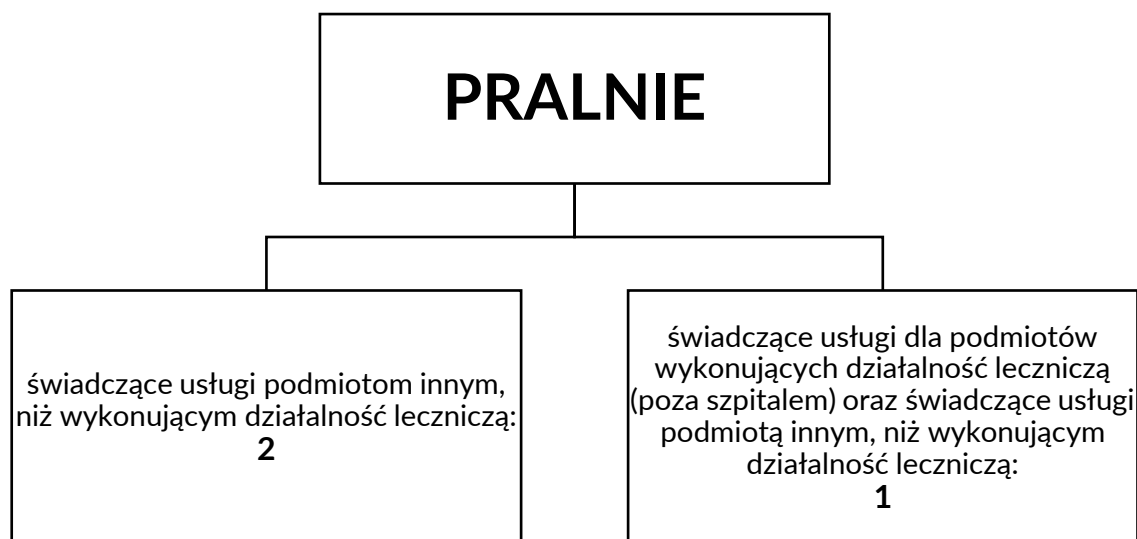
Skontrolowano 4 obiekty należące do tej kategorii.

Wszystkie obiekty zostały ocenione jako dobre, ponieważ w podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości.

### III. 7. Pralnie

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajdują się obecnie 3 pralnie.

Rys 15 Podział pralni na terenie powiatu słupeckiego w 2025 r.



W 2025 r. skontrolowano 1 pralnię (należącą do grupy pralni świadczących usługi podmiotom innym, niż wykonujące działalność leczniczą) w związku ze złożoną interwencją konsumencką.

Zgłoszone zarzuty potwierdziły się w zakresie mieszania dróg strefy czystej i brudnej w hali pralniczej.

W związku z tym została wydana decyzja płaćnicza.

Właściciel obiektu dostosował zakład do wymogów sanitarno-higienicznych.

### III.8. Dworce autobusowe, dworce kolejowe

W 2025 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdował się 1 dworzec autobusowy oraz 2 dworce kolejowe.

W roku sprawozdawczym skontrolowano obiektów z tej grupy.

### III.9. Tereny rekreacyjne

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajduje się obecnie 7 obiektów w grupie: tereny rekreacyjne.

Wykonanie kontroli – zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Tereny zieleni	3	0	0
Obiekty sportowe	4	3	75
<b>RAZEM</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>42,9</b>

W skontrolowanych obiektach w 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

**III.10. Cmentarze**

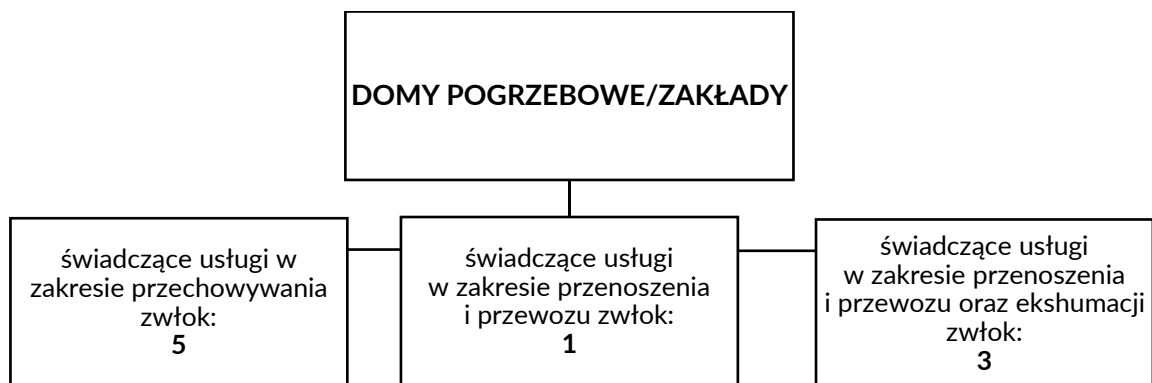
Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 22 cmentarze wyznaniowe.

W roku 2025 skontrolowano 5 cmentarzy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

**III.11. Domy pogrzebowe/zakłady**

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się obecnie 9 domów pogrzebowych/zakładów.

Rys. 16 Wykaz domów pogrzebowych/zakładów na terenie powiatu słupeckiego w 2025 r.



Skontrolowano 4 obiekty z ww. grupy.

Wykonanie kontroli – zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Świadczące usługi w zakresie przechowywania zwłok	5	3	60
Świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu zwłok	1	1	100
Świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu oraz ekshumacji zwłok	3	0	0
<b>RAZEM</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>44,4</b>

W skontrolowanych obiektach w 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości.

**III.12. Inne obiekty użyteczności publicznej**

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajdują się obecnie 42 obiekty w grupie: inne użyteczności publicznej.

W 2025 r. skontrolowano 4 obiekty z tej grupy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zestawienie grup obiektów w poniższej tabeli.

Grupy obiektów	Ogółem	Liczba skontrolowanych obiektów w 2025 r.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych w 2025 r.	Liczba wydanych decyzji płatniczych w 2025 r.
Targowiska	1	1	0	0
Stacje paliw	14	1	0	0
Kino – Miejski Dom kultury	1	1	0	0
Miejsko gminny ośrodek kultury	1	1	0	0
Firmy przewozowe	3	1	0	0
Przystanki PKS	16	0	0	0
Hala widowiskowo-sportowa	1	0	0	0
Przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe	5	0	0	0
<b>Razem</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### III.13. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W roku sprawozdawczym w trakcie sezonu kąpielowego nadzorem sanitarnym objęto 4 zorganizowane kąpieliska zlokalizowane nad Jeziorem Powidzkim, w tym:

- 3 na terenie gminy Powidz zorganizowane w okresie od 1 lipca do 31 sierpnia 2025 r.;
- 1 na terenie gminy Ostrowite zorganizowane w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia 2025 r.

Pierwsze badania jakości wody z kąpielisk zostały przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego. Pozostałe pobory próbek wody realizowane były przez organizatorów kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej.

W trakcie sezonu letniego na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody wydawane były bieżące oceny o jakości wody w kąpieliskach, które przekazywane były do władz samorządowych: starosty oraz wójtów. Komunikaty o jakości wody z ww. obiektów cotygodniowo przekazywano do WSSE w Poznaniu.

Nadzorowane kąpieliska ujęte są w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny, który aktualizował na bieżąco informacje o jakości wody do kąpeli w kąpieliskach.

Na nadzorowanym terenie w sezonie letnim 2025 r. nadzorem sanitarnym objęto także 1 miejsce okazjonalnie wykorzystane do kąpeli – zorganizowane na czas turnusu obozu harcerskiego w miejscowości Kierz (gmina Ostrowite). W trakcie sezonu na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeprowadzonych przez organizatora ww. obiektu wydano 2 bieżące oceny o przydatności wody do kąpeli w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli, które przekazywano do organizatora i władz samorządowych: starosty i wójta. Oceny o jakości wody z ww. obiektu przekazywane były także do WSSE w Poznaniu.

Dla nadzorowanych kąpielisk i miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli w roku sprawozdawczym wydano łącznie 23 oceny stwierdzające przydatność wody do kąpeli.

**Przez cały sezon kąpielowy jakość wody odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.**

Przeprowadzone kontrole sanitarne ww. obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

### III.14. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem **4 pływalnie**:

- Pływalnia w Hotelu MORAN w Ostrowie;
- Pływalnia odkryta w Obiekcie Świadczącym Usługi Hotelarskie w Siennie - obiekt dostępny dla gości hotelowych, czynny w okresie letnim od 1 lipca do 31 sierpnia 2025 r.;
- Pływalnia kryta w Słupcy;
- Pływalnia odkryta przy Promenadzie w Słupcy – obiekt ogólnodostępny, czynny w okresie letnim od 1 lipca do 7 września 2025 r.

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano **322 próbki wody** do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizykochemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego.

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej **na pływalniach stwierdzono przekroczenia:**

- chloroformu i THM-ów;
- ogólnej liczby bakterii w 36°C;
- azotanów;
- mętności;
- liczby bakterii *Pseudomonas aeruginosa*;
- liczby bakterii *Legionella sp.*

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów bakteriologicznych w wodzie na pływalniach, mając na uwadze bezpieczeństwo zdrowotne kąpiących się osób, PPIS w Słupcy wydał:

- 2 decyzje nakazujące natychmiastowe wyłączenie z użytkowania jednej niecki basenu do czasu uzyskania wyników badań wody w zakresie *Pseudomonas aeruginosa* zgodnych z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz.1230);
- wydał 2 decyzje nakazujące natychmiastowe wyłączenie z użytkowania niecki jacuzzi do czasu uzyskania wyników badań wody w zakresie bakterii *Pseudomonas aeruginosa* do wartości parametrycznych zgodnych z wymaganiami cyt. wyżej rozporządzenia;
- wydał 2 decyzje nakazujące natychmiastowe wyłączenie z użytkowania niecek jacuzzi nr 1 i nr 2 do czasu uzyskania wyników badań wody w zakresie bakterii *Legionella sp.* do wartości parametrycznych zgodnych z wymaganiami cyt. wyżej rozporządzenia.

Na pozostałe przekroczone parametry w wodzie zostały wystosowane zawiadomienia z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące zarządców obiektów do przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody na nadzorowanych pływalniach pod względem bakteriologicznym oraz fizykochemicznym w zakresie kwestionowanych parametrów do wymagań zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia.

Przeprowadzone przez zarządców obiektów działania naprawcze, tj.: dezynfekcja szokowa i częściowa wymiana wody przyczyniły się do poprawy jakości wody pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym na ww. pływalniach (z jednym wyjątkiem), co potwierdziły przeprowadzone przez organ PIS badania jakości wody w ramach kontroli urzędowej oraz przedstawione przez zarządców obiektów wyniki badań wody w zakresie kwestionowanych parametrów. Mimo prowadzonych działań naprawczych nie uzyskano poprawy jakości wody pod względem fizykochemicznym w zakresie chloroformu i THM-ów w jednym obiekcie.

Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem bakteriologicznym na pływalniach PPIS w Słupcy wydał 2 decyzje o pobraniu opłaty.

Przeprowadzone **badania jakości wody pobranej z instalacji wody ciepłej nie wykazały obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w wodzie wodociągowej pobranej z natrysków w szatniach na pływalniach krytych.**

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody na ww. obiektach wydano łącznie **29 pozytywnych ocen o przydatności wody do kąpiei w basenach.**

Przeprowadzone kontrole sanitarne ww. obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

**Podsumowanie:**

- W 2025 r. na terenie powiatu słupeckiego prowadzono nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, w tym m.in. obiektami hotelarskimi, placówkami pomocy społecznej, zakładami branży beauty, terenami rekreacyjnymi, cmentarzami, domami pogrzebowymi, pływalniami oraz kąpieliskami. W większości skontrolowanych obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast stwierdzone uchybienia dotyczyły głównie nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami niebezpiecznymi, niewłaściwego przechowywania narzędzi po sterylizacji oraz braków w wyposażeniu technicznym w kilku salonach kosmetycznych.
- W ramach nadzoru nad jakością wody prowadzono również badania w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. oraz monitoring jakości wody w kąpieliskach i na pływalniach. **W trakcie sezonu kąpielowego jakość wody w kąpieliskach spełniała wymagania obowiązujących przepisów.** Na pływalniach odnotowano okresowe przekroczenia niektórych parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych, w związku z czym wydano decyzje nakazujące czasowe wyłączenie z użytkowania niektórych niecek basenowych oraz podjęcie działań naprawczych.
- Na koniec roku 2025 **stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów oceniono jako dobry** (nieprawidłowości w nielicznych podmiotach zostały usunięte), zatem – **na podstawie kontroli – można uznać, że na terenie powiatu obiekty użyteczności publicznej nie stanowią bezpośredniego ani istotnego zagrożenia dla zdrowia osób korzystających z usług tych obiektów.**

## IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

### IV.1. Zakłady lecznictwa zamkniętego

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** placówka publiczna lecznictwa zamkniętego (w porównaniu do roku 2024 - bez zmian).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w placówce:

- **1 kontrolę kompleksową**, która objęła oddział ginekologiczno-położniczy, oddział noworodkowy, oddział dziecięcy, oddział chirurgiczny, izba przyjęć, oddział wewnętrzny, oddział anestezjologii i intensywnej terapii, zakład opiekuńczo-leczniczy, oddział chorób płuc i gruźlicy oraz pomieszczenia: magazyn czystej i brudnej bielizny, magazyn przechowywania odpadów medycznych.
- **3 kontrole sprawdzające** w tym 2 kontrole pionu higieny komunalnej oraz 2 kontrole pionu higieny pracy.

Podczas kontroli kompleksowej w 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących kontrolowanego zakresu.

Kontrole sprawdzające w roku 2025 wykazały, że:

- zapewniono wentylację na oddziale ginekologiczno-położniczym w dwóch salach chorych;
- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego kasetony sufitowe w laboratorium mikrobiologii oraz zapewniono wentylację w sanitariacie przyległym do szatni;
- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego kasetony w gabinecie zabiegowym na izbie przyjęć
- przeniesiono punkt pobierania materiału do badań do pomieszczenia, w którym zapewniono umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą;
- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego wyposażenie tzn. balkoniki, wózki, stoły, krzesła na oddziale chorób płuc i gruźlicy;
- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego stolarkę drzwiową, ściany, sufity i parapety na oddziale zakładu opiekuńczo-leczniczego
- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego wyposażenie tzn. wózki, krzesła, rolety, ściany w sanitariatach na oddziale wewnętrznym;

Wyżej wymienione kontrole wykazały zatem poprawę stanu sanitarno-technicznego na oddziałach: ginekologiczno-położniczym, chorób płuc i gruźlicy, wewnętrznym, izbie przyjęć oraz w zakładzie opiekuńczo-leczniczym i w laboratorium.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzjami z lat poprzednich.

**Należy zaznaczyć, że Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy na bieżąco realizuje obowiązki nałożone wydanymi decyzjami przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.**

### NADZÓR NAD LEGIONELLĄ

W roku 2025 w obiekcie przeprowadzono badania jakości wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella sp.

Ogółem pobrano **16** próbek wody (w tym 8 próbek w ramach kontroli wewnętrznej oraz 8 próbek w ramach kontroli urzędowej).

**W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody w ramach kontroli urzędowej stwierdzono zawyżoną liczbę bakterii z rodzaju Legionella sp. (190 jtk/100ml) w wodzie w 1 punkcie poboru – na oddziale chirurgicznym.**

Z uwagi na powyższe PPIS w Słupcy pismem z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał administratora budynku do znalezienia przyczyny pogorszenia jakości wody poprzez:

- dokonanie przeglądu technicznego sieci;

oraz do:

- sprawdzania temperatury wody;
- podjęcia działań zmierzających do redukcji liczby bakterii;
- poinformowania personelu i pacjentów oddziału chirurgicznego o stwierdzonym przekroczeniu oraz o zagrożeniach zdrowotnych wynikających z obecności w wodzie bakterii *Legionella sp.*

**Kolejne**, przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego, **badania jakości wody** w kierunku bakterii *Legionella sp.* **nie wykazały przekroczeń bakterii *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej budynku SPZOZ w Słupcy.**

#### IV.2. Zakłady lecznictwa otwartego

W 2025 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **130** zakładów lecznictwa otwartego: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria, laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, pracownie protetyki, stomatologii i ortodoncji, praktyki zawodowe, gabinety profilaktyki szkolnej (w stosunku do roku 2024 – wykreślono z ewidencji 10 placówek, w tym 9 z grupy: działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową oraz 1 obiekt z grupy: grupowe praktyki pielęgniarskie).

W 2025 r. powstały 4 placówki:

- 3 placówki kwalifikowane do grupy: działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową
- 1 placówka kwalifikowana do grupy: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice.

Zestawienie grup obiektów przedstawiono w tabeli:

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	48	13	27
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	35	10	29
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentyistów	20	3	15
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	16	6	37
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	11	2	18
<b>RAZEM</b>	<b>130</b>	<b>34</b>	<b>26,2</b>

Ogółem w roku 2025 skontrolowano **34** obiekty, w których przeprowadzono **41** kontroli (w tym 7 kontroli sprawdzających).

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- nieodpowiedniego stanu sanitarno-technicznego sufitu i wyposażenia (stolika z wagą dla niemowląt, fotela);
- nieprawidłowego postępowania z wytworzonymi odpadami niebezpiecznymi (dot. nieprawidłowego oznakowania worków i sztywnych pojemników przechowywanych w urządzeniach chłodniczym, braku danych wytwórcy odpadów medycznych, braku odpowiedniego wyposażenia w sąsiedztwie urządzenia chłodniczego do przechowywania odpadów medycznych, nieodpowiedniego przechowywania pojemników

z odpadami medycznymi o ostrych końcach, nieodpowiedniego postępowania z odpadami medycznymi o ostrych końcach);

- braku wykonywania kontroli wewnętrznej,
- braku bieżącej ciepłej wody przy stanowiskach do higienicznego mycia rąk;
- braku zachowania terminów ważności stosowanych produktów chemicznych do dezynfekcji rąk oraz środków ochrony indywidualnej.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał łącznie 7 decyzji**, w tym: 2 decyzje administracyjne z nałożeniem obowiązków i ustaleniem terminów ich wykonania i 5 decyzji płatniczych.

**Podsumowując:**

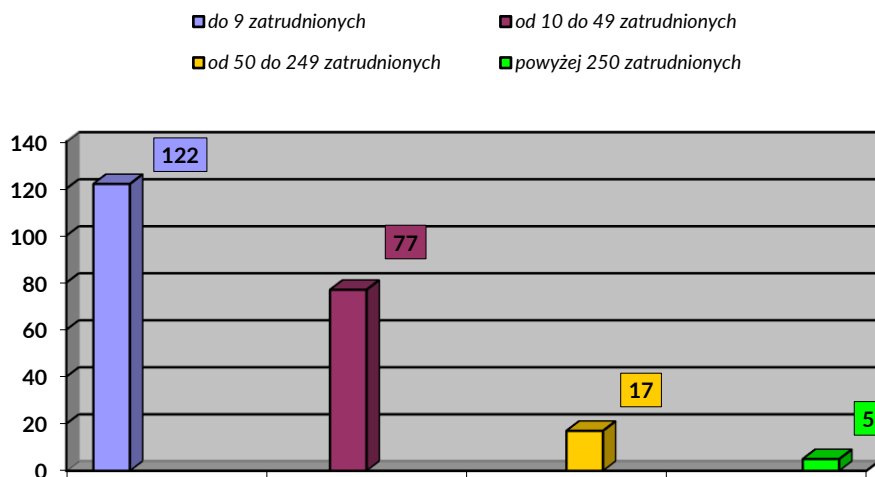
- Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy wydanych w roku poprzedzającym;
- Na koniec roku 2025 we wszystkich skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny oceniono jako odpowiedni.

## V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

### V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2025 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **221** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **6028** pracowników. Wśród nich zdecydowanie przeważają małe zakłady zatrudniające do **9** pracowników.

Rys. 17 *Struktura zatrudnienia w zakładach pracy objętych nadzorem PPIS w Słupcy*



W porównaniu z rokiem 2024 nieznacznie wzrosła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy a tym samym wzrosła liczba zatrudnionych pracowników.

Należy zaznaczyć, że od kilku lat obserwowany jest cykliczny wzrost i spadek – na przemian – zarówno liczby obiektów jak i liczby pracowników objętych nadzorem inspekcji sanitarnej. W minionym roku wzmożonym nadzorem bieżącym objęto nowo powstałe podmioty prowadzące działalność gospodarczą związaną z zatrudnieniem pracowników w branżach przemysłowych/produkcyjnych oraz podmioty wprowadzające do obrotu produkty chemiczne (w tym produkty biobójcze i detergenty) i produkty kosmetyczne, co przyczyniło się do wzrostu liczby obiektów przy jednoczesnym wzroście liczby zatrudnionych osób w stosunku do roku 2024.

### V.2. Działalność kontrolna

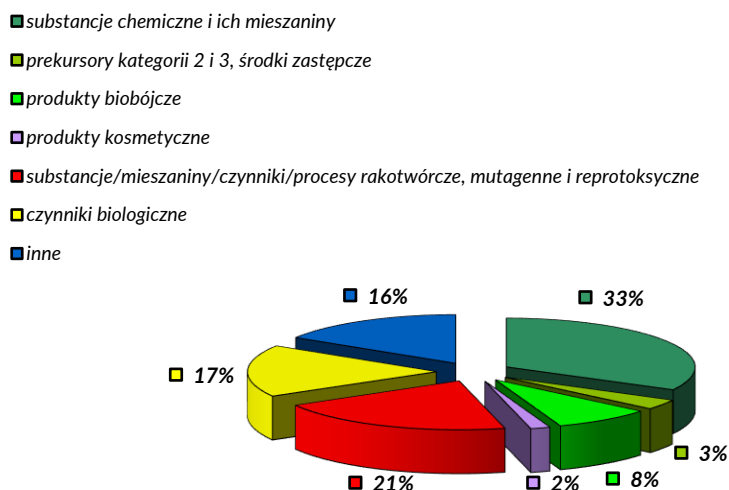
W 2025 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **76 obiektów**, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze, mutagenne i reprotoksydyczne oraz podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych.

Wykonano **103 kontrole** sanitarne i akcyjne w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu i warunków stosowania środków ochrony roślin, kontrole produktów zawierających metanol w zakresie obowiązujących ograniczeń (tzn. stężenie metanolu <0,6% dla produktów: płynów do spryskiwaczy szyb samochodowych, płynów do odmrażania szyb samochodowych w powszechnej sprzedaży konsumentom oraz ≤3% dla produktów chemicznych w powszechnej sprzedaży konsumentom i >3% dla produktów chemicznych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych/zawodowych),
- nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,

- nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów biobójczych niespełniających wymogów przepisów prawa oraz kontrole sposobu udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych (w tym w szczególności przeznaczonych do konserwacji drewna, materiałów budowlanych oraz stosowanych w higienie weterynaryjnej),
- nadzoru nad produktami kosmetycznymi, przy czym 1 kontrola w związku z poborem 2 prób produktów kosmetycznych dla dzieci i niemowląt do badań mikrobiologicznych,
- nadzoru w zakresie środków zastępczych oraz produktów na bazie konopi zawierających w składzie substancje THC-P, HHC-P,
- substancji, mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy,
- nadzoru nad stanowiskami pracy, na których występują przekroczenia normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy),
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

Rys. 18 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych



Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie ww. zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontroli w roku 2025 dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi, prekursorami kategorii 2 i 3 oraz środkami zastępczymi).

W wyniku prowadzonych ww. działań:

- na terenie powiatu nie stwierdzono obecności podmiotów zajmujących się obrotem i produkcją środków zastępczych /tw. dopalaczy/ oraz nowych substancji psychoaktywnych;
- nakazano wstrzymać udostępnianie na rynku produktów biobójczych po terminie ważności;
- nakazano wstrzymać wprowadzanie do obrotu na rynku produktów kosmetycznych stwarzających ryzyko dla zdrowia i życia ludzi z uwagi na upływanie ich terminów ważności;
- nakazano wstrzymać wprowadzanie do obrotu na rynku produktów chemicznych (w tym detergentów) nie posiadających odpowiednich etykiet (zgodnych z przepisami rozporządzenia CLP) w języku polskim oraz produktów chemicznych po terminie ważności;
- podmiotowi odpowiedzialnemu za wprowadzenie produktu chemicznego do obrotu nakazano zapewnić etykietę zgodną z przepisami rozporządzenia CLP i z aktualną kartą charakterystyki dla tego produktu chemicznego;
- nie stwierdzono w sprzedaży produktów kosmetycznych nie spełniających wymogów przepisów prawa w zakresie oznakowania opakowania;
- w podmiotach stosujących niebezpieczne chemikalia w działalności zawodowej stwierdzono obecność substancji chemicznych i mieszanin substancji chemicznych (w tym produktów biobójczych), dla których karty charakterystyki i/lub etykiety opakowań tych produktów chemicznych były nie tylko niezgodne z prawem ale wprowadzały w błąd użytkownika z uwagi na brak spójnych i czytelnych informacji na temat

zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa stosowania (np. brak spójności sekcji 2.2. karty charakterystyki z etykietą, etykieta niezgodna z kartą charakterystyki, etykieta w języku obcym, etykieta nie spełniająca wymagań dla produktu biobójczego);

- wystosowano powiadomienia pisemne do inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na siedzibę podmiotu odpowiedzialnego za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego (w tym detergentu i produktu zawierającego nikotynę) z nieprawidłową etykietą.

### **V.3. Kontrole podmiotów gospodarczych zajmujących się zabezpieczaniem lub usuwaniem wyrobów albo innych materiałów zawierających azbest.**

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie otrzymał zgłoszeń o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest, były jedynie zgłoszenia dotyczące zbierania opakowanych i zabezpieczonych odpadów zawierających azbest. Zgłoszenia dotyczyły firm nie mających siedziby na terenie powiatu słupeckiego.

Firmy mające siedzibę na terenie powiatu, podobnie jak w latach ubiegłych nie wykonują prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest, natomiast jedna z tych firm zajmuje się odbiorem z posesji zabezpieczonych odpadów zawierających azbest, ich prawidłowym oznakowaniem i transportem do ECO-POL Sp. z o.o. 86-120 Pruszcz ul. Dworcowa 9.

Na podstawie danych zebranych podczas kontroli w 2025 r. podmiot odbiera tylko szczelnie zabezpieczone/zapakowane folią na palecie odpady/wyroby zawierające azbest z nieruchomości właścicieli, dlatego nie wymagano wykonania pomiarów środowiska pracy w zakresie pyłów azbestu. Ponadto - wg oświadczenia osób obecnych podczas kontroli - pracownicy nie prowadzą prac polegających na usuwaniu (rozbiórce) azbestu a w przypadku stwierdzenia, że odpady zawierające azbest są nieprawidłowo zabezpieczone, mają prawo odmówić odebrania odpadów z nieruchomości. Załadunek odpadów/wyrobów zawierających azbest na samochód z przyczepą odbywa się za pomocą hydraulicznego dźwigu samochodowego (HDS) zainstalowanego na samochodzie. Pracownicy, oprócz załadunku, oznakowują odpowiednim znakiem opakowany azbest. Pracownicy wyposażeni w odzież roboczą, buty robocze wystarczające dla prac w terenie oraz w środki ochrony indywidualnej (okulary ochronne EN166, półmaski p/pyłowe FFP2).

### **V.4. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne**

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał ogółem **16** decyzji administracyjnych, w tym:

- **15** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy,
  - **1** decyzję dotyczącą zaprzestania wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych,
- oraz **17** decyzji o pobraniu opłaty.

W roku sprawozdawczym wydano ogółem **22** postanowienia, w tym:

- **20** postanowień dotyczących przesunięcia terminu załatwienia sprawy administracyjnej, w tym **19** dotyczących postępowań w sprawach chorób zawodowych,
  - **1** postanowienie dotyczące zawieszenia z urzędu postępowania administracyjnego,
  - **1** postanowienie dotyczące wznowienia zawieszonych z urzędu postępowania administracyjnego,
- oraz nałożono **1** mandat karny w kwocie **250 zł** na stan sanitarny/nieporządek dotyczący pomieszczeń higienicznosanitarnych (w szczególności miejsca do spożywania posiłków).

W 2025 r. odnotowano **2** odwołania od decyzji administracyjnych wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy: odwołanie od decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej i odwołanie od decyzji umarzającej sprawę wszczętą sprzeciwem złożonym w trybie art. 59 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców. Obie ww. decyzje zostały utrzymane w mocy przez organ odwoławczy (Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny).

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były:

- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, pomieszczeń pracy oraz ciągów komunikacyjnych,

- brak zapewnienia odpowiedniego pomieszczenia/miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej i roboczej,
- brak zapewnienia ciepłej bieżącej wody przy umywalce w pomieszczeniu ubikacji,
- brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (w tym brak lub nieaktualność wyników badań dotyczących substancji chemicznych oraz czynników rakotwórczych w środowisku pracy),
- brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych (w tym narażenia/kontaktu z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami), hałasu powyżej progu działania i czynników biologicznych).

Inne stwierdzone podczas kontroli uchybienia, których usunięcie egzekwowano decyzją administracyjną, to:

- przekroczenie NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia) czynnika chemicznego na stanowisku pracy,
- przekroczenie normy higienicznej parametru WCBT określającego mikroklimat gorący,
- niepełnowartościowe produkty kosmetyczne w obrocie i sprzedaży (produkty kosmetyczne po terminie ważności),
- brak zapewnienia pracownikom wydzielonego pomieszczenia ustępu (ubikacji) z umywalką i wentylacją o odpowiedniej wymianie powietrza w ciągu godziny,
- brak zapewnienia odpowiedniej ilości umywalk dla zatrudnionych pracowników/kobiet przy produkcji/pracach brudzących,
- brak instrukcji bhp dotyczących prac związanych ze stosowaniem i przechowywaniem chemikaliów,
- brak odpowiedniego miejsca/pomieszczenia przeznaczonego do przechowywania chemikaliów,
- brak oznakowania pomieszczenia/miejsca przechowywania chemikaliów,
- brak odpowiednich środków ochrony indywidualnej dla pracowników w kontakcie z chemikaliami,
- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia,
- brak procedur/instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi (w tym procedur/instrukcji bhp w zakresie dezynfekcji),
- brak znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia,
- brak przeszkolenia pracowników w zakresie bhp,
- brak profilaktycznych badań lekarskich.

W niektórych przypadkach zamiast decyzji administracyjnych wydawane były pisma informujące i zalecające oraz doraźne zalecenia z wpisem do protokołów kontroli dotyczące m.in.:

- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu i drgań mechanicznych o działaniu miejscowym: zapewnienia pracownikom ochrony indywidualnych oraz zastosowania w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych (np. wyposażenie pracowników w odpowiednie środki ochrony indywidualnej, oznakowanie stref przekroczeń, zmniejszenie czasu ekspozycji na czynnik szkodliwy, zapewnienie wzmoczonej opieki lekarskiej, dostęp do informacji o wynikach pomiarów i o ryzyku zawodowym),
- weryfikacji lub uzupełnienia braków w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i biologiczne oraz na hałas powyżej progu działania) oraz procedur/instrukcji przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne i instrukcji stosowania niebezpiecznych chemikaliów,
- aktualizowania na bieżąco rejestrów pracowników i prac dotyczących czynników biologicznych oraz czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych,
- aktualizowania na bieżąco kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienia odpowiednich zweryfikowanych przez producentów kart charakterystyki i etykiet opakowań chemikaliów (klasyfikujących chemikalia wg rozporządzenia CLP),
- zastosowania środków profilaktycznych przy pracy z chemikaliami niebezpiecznymi oraz przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne;
- zastosowania odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

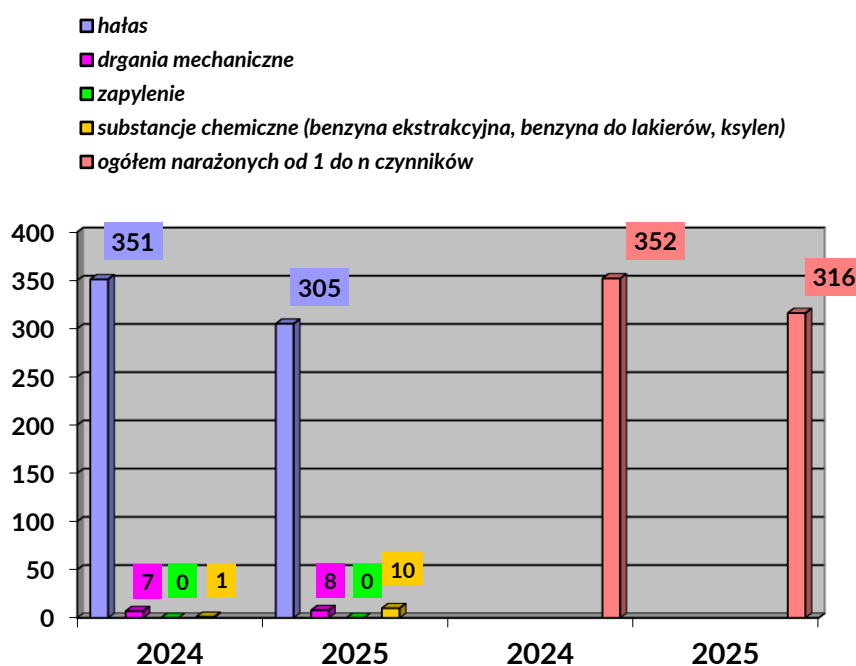
Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia pism i obowiązki nałożone decyzją oraz wpisane do protokołu kontroli zalecenia, wskazówki i uwagi dotyczące ulepszenia warunków pracy. Świadczyć o tym może fakt, iż w roku sprawozdawczym nie wystawiono grzywnien w celu przymuszenia do wykonania nałożonych decyzjami obowiązków.

#### V.5. Narażenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy **obecnie występują przekroczenia trzech czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w 26 zakładach pracy.**

Są to **przekroczenia NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) poziomu hałasu i drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym oraz przekroczenie NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia) czynników chemicznych: benzyny ekstrakcyjnej i benzyny do lakierów.**

Rys. 19 Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2025 w porównaniu do roku 2024



Jak widać z wykresu (rys. 19) nastąpiło zmniejszenie liczby osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu, natomiast liczba osób pracujących w przekroczeniu dopuszczalnych wartości stężeń czynników chemicznych (benzyna ekstrakcyjna, benzyna do lakierów) w środowisku pracy wzrosła. Jednocześnie liczba osób pracujących w przekroczeniu norm higienicznych dla drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym w ostatnich dwóch latach sprawozdawczych utrzymuje się na porównywalnym poziomie.

W roku sprawozdawczym z przyczyn zawieszenia działalności produkcyjnej w zakładzie na terenie powiatu oraz zwolnieniu pracowników, obecnie brak jest osób zatrudnionych w warunkach przekroczenia dopuszczalnych wartości stężeń dla czynnika chemicznego (ksylen), natomiast odnotowano przekroczenie dopuszczalnych wartości stężeń dla czynników chemicznych: benzyny ekstrakcyjnej i benzyny do lakierów w środowisku pracy.

Przekroczenia obowiązujących normatywów hałasu w zakładach pracy z terenu powiatu słupeckiego występują w takich rodzajach branż, jak: produkcja żywności, usługi leśne, obróbka drewna i produkcja mebli, produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych, produkcja materiałów betonowych i z kamienia (np. nagrobki, pomniki), produkcja wyrobów metalowych, budownictwo drogowe.

Przekroczenie obowiązujących normatywów dla drgań mechanicznych o działaniu miejscowym występuje na stanowiskach pracy przy produkcji wyrobów metalowych i mebli, natomiast dla czynników chemicznych: benzyny ekstrakcyjnej i benzyny do lakierów występuje na stanowiskach pracy przy produkcji wyrobów ze skóry.

W przypadkach przekroczeń obowiązujących normatywów higienicznych dla hałasu i drgań mechanicznych wydawane są pisma interwencyjne zalecające pracodawcom zastosowanie środków doraźnych ograniczających narażenie oraz podjęcie działań zmierzających do obniżenia nadmiernych natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy a w przypadku przekroczenia obowiązujących normatywów higienicznych dla czynników chemicznych – zazwyczaj wydawane są decyzje administracyjne zobowiązujące pracodawców do zapewnienia higienicznych warunków pracy (tzn. bez przekroczeń ustalonych rozporządzeniem dopuszczalnych wartości czynników szkodliwych dla zdrowia) lub pisma w trybie jak dla przekroczeń normatywów dla czynników fizycznych.

Działania zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników to m.in.: usprawnienie wentylacji, odpowiednie środki ochrony indywidualnej (ochrony słuchu, ochrony układu oddechowego, ochrony rąk), informacja o zagrożeniu i ryzyku zawodowym, oznakowanie stref zagrożeń, zapewnienie odpowiedniej opieki lekarskiej.

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2025 roku i porównując z rokiem 2024, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano poprawę warunków pracy w zakresie przekroczeń poziomu dźwięku, co wiąże się ze zmniejszeniem ilości pracowników na stanowiskach pracy i stanowisk pracy w istniejących zakładach pracy, gdzie hałas utrzymuje się na poziomie przekraczającym normę higieniczną.

Zalecenia i wskazówki wydawane podczas kontroli dotyczące poprawy warunków pracy zostały przez pracodawców w większości wykonane.

#### **V.6. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi w środowisku pracy**

Na terenie powiatu słupeckiego obecnie występują następujące substancje i mieszaniny chemiczne, czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym:

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej,
- 2) prace związane z narażeniem/ekspozycją na spaliny emitowane z silników Diesla podczas naprawy i remontów dróg oraz pojazdów z silnikiem Diesla w warsztatach mechanicznych, podczas obsługi pojazdów, wózków widłowych, ładowarek, koparko-ładowarek z silnikiem Diesla w zakładach pracy,
- 3) promieniowanie jonizujące (X i gamma) – zakład produkcyjny: stanowiska pracy w komórce kontroli jakości przy sprawdzaniu szczelności spawów oraz zakład opieki zdrowotnej,
- 4) prace związane z narażeniem/ekspozycją na pył drewna – stolarstwo, tartaki,
- 5) prace związane z ekspozycją na pył azbestu – kontakt w momencie uszkodzenia zabezpieczonych odpadów/wyrobów zawierających azbest podczas załadunku i transportu,
- 6) prace związane z narażeniem/ekspozycją na krzemionkę krystaliczną (frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy) – produkcja materiałów betonowych, obróbka kamienia (obsługa łupiarki),
- 7) związki chromu (VI), siarczan(VI) kobaltu, fenoloftaleina, czteroboran sodu, kwas borowy – kontakt na stanowisku laboranta,
- 8) formaldehyd 10% – kontakt na stanowisku pielęgniarki podczas przygotowywania roztworu formaliny do konserwacji wycinków do badań,
- 9) mieszanina chemiczna (pasta na gryzonie) zawierająca substancję chemiczną brodifakum klasyfikowaną jako reprotoksyczna 1A – kontakt na stanowisku kontrolera produkcji w wytwórni pasz,
- 10) mieszanina chemiczna (katalizator) zawierająca substancję chemiczną Bis(2-etyloheksanian) kobaltu klasyfikowaną jako reprotoksyczna 1B – kontakt na stanowisku lakiernika,
- 11) mieszanina chemiczna (płyn do chłodziw) zawierająca substancję chemiczną 2-etyloheksanian potasu klasyfikowaną jako reprotoksyczna 1B – kontakt na stanowisku mechanika samochodowego,
- 12) benzyna zawierająca powyżej 0,1% benzenu – kontakt na stanowisku obsługi dystrybutora benzyny w stacjach paliw.

Na podstawie **37** kontroli wykonanych w **37** obiektach stwierdzono, że w narażeniu na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne pracowało łącznie **237** osób, w tym **31** kobiet (przy czym w ewidencji znajdują się **92** zakłady, gdzie kontakt z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym jest możliwy).

W roku sprawozdawczym wydano **1** decyzje administracyjną zawierającą **1** nakaz w zakresie uaktualnienia pomiarów czynników rakotwórczych w środowisku pracy.

Ponadto wydawano ustne wskazówki oraz doraźne zalecenia z wpisem do protokołów kontroli w następujących zakresach:

- weryfikacja dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dotyczącej czynników rakotwórczych mutagennych i reprotoksycznych oraz rejestrów prac i pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi/ reprotoksycznymi z uwagi na brak zgodności z aktualnym stanem faktycznym i brak wzajemnej zgodności tych dokumentów,
- oznakowanie miejsc pracy oraz informacji o narażeniu/kontakcie z czynnikiem rakotwórczym,
- sporządzenie i przesłanie do WPWIS w Poznaniu informacji nt. stosowania czynnika rakotwórczego/mutagennego/reprotoksycznego na stanowiskach pracy za rok miniony.

Na podstawie kontroli stwierdzić należy, że pracodawcy starają się podnosić stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi poprzez:

- zapewnianie pracownikom informacji o czynnikach rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych występujących w środowisku pracy,
- stosowanie ochron zbiorowych (wentylacja stanowiskowa w miejscach narażenia na czynnik rakotwórczy, dygestorium w laboratoriach),
- zapewnienie indywidualnych środków ochrony dla pracowników (np. półmasek przeciwpyłowe),
- zapewnienie specjalistycznych badań lekarskich w przypadku narażenia na promieniowanie jonizujące,
- wprowadzenie zakazu spożywania posiłków w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi,
- ograniczenie liczby pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi.

#### V.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi PPIIS w Słupcy znajduje się obecnie **90** obiektów, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne.

Wśród nich są zakłady produkujące żywność, zakłady usług leśnych, zakłady rolnicze, zakłady przemysłu drzewnego, ферmy drobiu i trzody chlewnej, zakłady gospodarki odpadami (zakłady usług komunalnych, oczyszczalnie ścieków), firmy sprzątające, zakłady pogrzebowe, służba zdrowia, domy pomocy społecznej, pralnie, pływalnia.

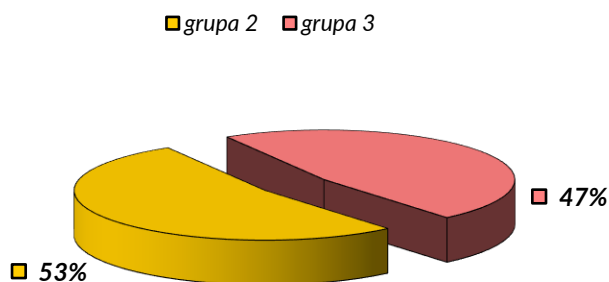
W żadnym z tych zakładów pracy nie stwierdzono dotąd zagrożenia czynnikami biologicznymi grupy 4 (najbardziej niebezpiecznej). Pracodawcy określili potencjalne zagrożenie grupą 2 i 3.

W 2025 r. wykonano łącznie **31** kontroli w **28** obiektach, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **323** pracowników.

Często pracownicy ekspozowani są jednocześnie na czynniki biologiczne dwóch grup zagrożenia: 2 i 3 (przy czym czynniki biologiczne z grupy 3 są bardziej niebezpieczne od czynników z grupy 2).

Jak wynika z poniższego rysunku na grupę 3 czynników biologicznych ekspozowanych jest mniej pracowników niż na grupę 2.

Rys. 20 Występowanie czynników biologicznych w 2025 r. według grup zagrożenia



W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne zawierające 7 nakazów dotyczących:

- sporządzenia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dla potencjalnego narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne 2 i 3 grupy zagrożenia w środowisku pracy,
- sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- sporządzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- sporządzenia procedur postępowania w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia,
- zapewnienia znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym.

Wzorem lat poprzednich podczas kontroli wskazywano dokonanie weryfikacji bądź uzupełnienia dokumentacji ryzyka zawodowego i rejestrów prac i pracowników w zakresie zagrożenia czynnikami biologicznymi oraz pouczano jak zabezpieczać pracowników przed działaniem szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych.

#### V.8. Ocena nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami (w tym produkty biobójcze, produkty kosmetyczne, prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3, środki ochrony roślin)

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się obecnie **5 podmiotów będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu** (producent etanolu: gorzelnia (obecnie działalność zawieszona), producenci betonu, producent mieszanki bitumicznej, importer chemikaliów) oraz **27 dystrybutorów chemikaliów**.

W 2025 r. skontrolowano **13 podmiotów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych oraz 43 podmioty stosujące w działalności zawodowej produkty chemiczne**.

Obecnie na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1 podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych** i uzyskanie pozwolenia Ministra Zdrowia oraz **13 dystrybutorów**, którzy jako drudzy lub trzeci z kolei wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz wyroby poddane działaniu produktów biobójczych.

Wśród stosujących chemikalia w działalności zawodowej znajdują się podmioty stosujące również produkty biobójcze, prekursorzy i środki ochrony roślin.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **59 kontroli**.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **1 decyzję administracyjną**, która zawierała **5 nakazów** w tym zakresie.

Na stwierdzone nieprawidłowe karty charakterystyki i nieprawidłowe oznakowanie opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin u podmiotów stosujących chemikalia – w przypadkach, gdy stosujący nie odpowiadał za sporządzenie karty charakterystyki i za oznakowanie pojemnika z produktem chemicznym – nie wydawano decyzji lecz wystosowano powiadomienia pisemne do inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na siedzibę podmiotu odpowiedzialnego oraz powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędnymi kartami charakterystyk i etykietami.

### **Produkty kosmetyczne**

Na terenie powiatu słupeckiego brak podmiotów odpowiedzialnych za produkty kosmetyczne (nie zewidencjonowano wytwórców oraz importerów produktów kosmetycznych).

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano 4 kontrole u dystrybutorów (sklepy), w tym 1 kontrolę w związku z poborem 2 prób produktów kosmetycznych dla dzieci i niemowląt do badań mikrobiologicznych (przeprowadzone badania w laboratorium zewnętrznym dla wskazanych parametrów w zakresie badań mikrobiologicznych wykazały zgodność wyniku z kryteriami).

W zakresie produktów kosmetycznych wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą zaprzestania wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych stwarzających ryzyko dla zdrowia i życia ludzi z uwagi na upływanie ich terminów ważności.

### **RAPEX – Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych**

W 2025 r. z systemu RAPEX wpłynęły dwa powiadomienia dotyczące obecności w obrocie produktów kosmetycznych, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Zgłoszenia te były zweryfikowane i sprawdzone.

Nie stwierdzono obecności produktów kosmetycznych z powiadomień na terenie powiatu słupeckiego.

### **V.9. Ocena realizacji obowiązków prawa chemicznego REACH, CLP i BPR w powiecie słupeckim**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy na bieżąco informuje o wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin poprzez ulotki przekazywane pracodawcom w trakcie kontroli oraz pisma informujące na temat obowiązków wynikających szczególnie z rozporządzeń unijnych REACH i CLP oraz z ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach.

Na podstawie wykonanych kontroli można ocenić, że podmioty z terenu powiatu słupeckiego sukcesywnie wdrażają obowiązki rozporządzenia REACH i rozporządzenia CLP.

W 2025 r. realizowano kolejne wspólnotowe projekty o nazwach:

- BPR-EN-FORCE-3 (BEF-3) pod patronatem Podgrupy Forum ds. rozporządzenia- zakres projektu obejmował sprawdzenie charakterystyki produktu biobójczego zarejestrowanego w procedurze europejskiej (SPC) z informacjami zawartymi na etykiecie oraz w karcie charakterystyki (SDS) dla tego produktu;
- REACH-EN-FORCE-13 (REF-13) pod patronatem Forum przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach – projekt obejmował sprawdzenie zgodności sprzedawanych online produktów chemicznych z przepisami wynikającymi z rozporządzeń REACH i CLP w odniesieniu do substancji chemicznych, ich mieszanin i wyrobów.

W wyniku kontroli w zakresie projektu BPR-EN-FORCE-3 (BEF-3) nie stwierdzono nieprawidłowości dla ocenianego produktu biobójczego natomiast w zakresie projektu REACH-EN-FORCE-13 (REF-13) z pięciu ocenionych produktów sprzedawanych online, jeden nie był zgodny z przepisami wynikającymi z rozporządzeń REACH i CLP.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wystosowano pismo do inspektora sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego poprzez sprzedaż internetową.

#### **V.10. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi**

Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, brak podmiotów wytwarzających i zajmujących się obrotem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W roku sprawozdawczym nie otrzymano żadnej informacji z Policji o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub podejrzanych o to produktów.

W skontrolowanym obiekcie (sklep Trafika) w pomieszczeniu sklepu (witryna, regały) i magazynie podręcznym nie stwierdzono obecności produktów podejrzanych o środek zastępczy oraz produktów / wyrobów konopnych.

Wobec braku zidentyfikowanych punktów obrotu środkami zastępczymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie prowadził działań typowo nadzorowych związanych z handlem czy produkcją tzw. „dopalaczy”.

#### **Działalność profilaktyczna w zakresie środków zastępczych**

W roku 2025 zgłoszono **3** przypadki zatrucia środkami odurzającymi (2 zatrucia zgłosił Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy, 1 zatrucie zgłoszone przez Szpitalny Oddział Ratunkowy w Koninie przesłał Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie).

Z przesyłanych formularzy wynika, iż osoby te zażyły następujące substancje: „EKSTAZA Amfetamina”, amfetamina, benzodiazepiny.

W związku z brakiem i/lub małą ilością zgłoszeń podejrzeń zatruc i zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi PPIS w Słupcy w ramach współpracy z SP ZOZ Słupca informuje i przypomina osobie odpowiedzialnej za monitorowanie zatruc substancjami psychoaktywnymi o obowiązku zgłaszania tego typu zdarzeń do inspekcji sanitarnej zgodnie z trybem określonym w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii.

Brak oficjalnych punktów sprzedaży oraz oficjalnych zgłoszeń podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi nie wyklucza możliwości zakupu jak i używania środków odurzających. Są łatwo dostępne w Internecie, czasem dostarczane przez osoby trzecie odpłatnie lub nawet nieodpłatnie.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Słupcy w 2025 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków odurzających. Ich koordynatorem był pion Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia. W ramach działań profilaktycznych organizowane były pogadanki, prelekcje, dystrybuowano ulotki na temat szkodliwego działania tzw. „dopalaczy”.

#### **V.11. Choroby zawodowe**

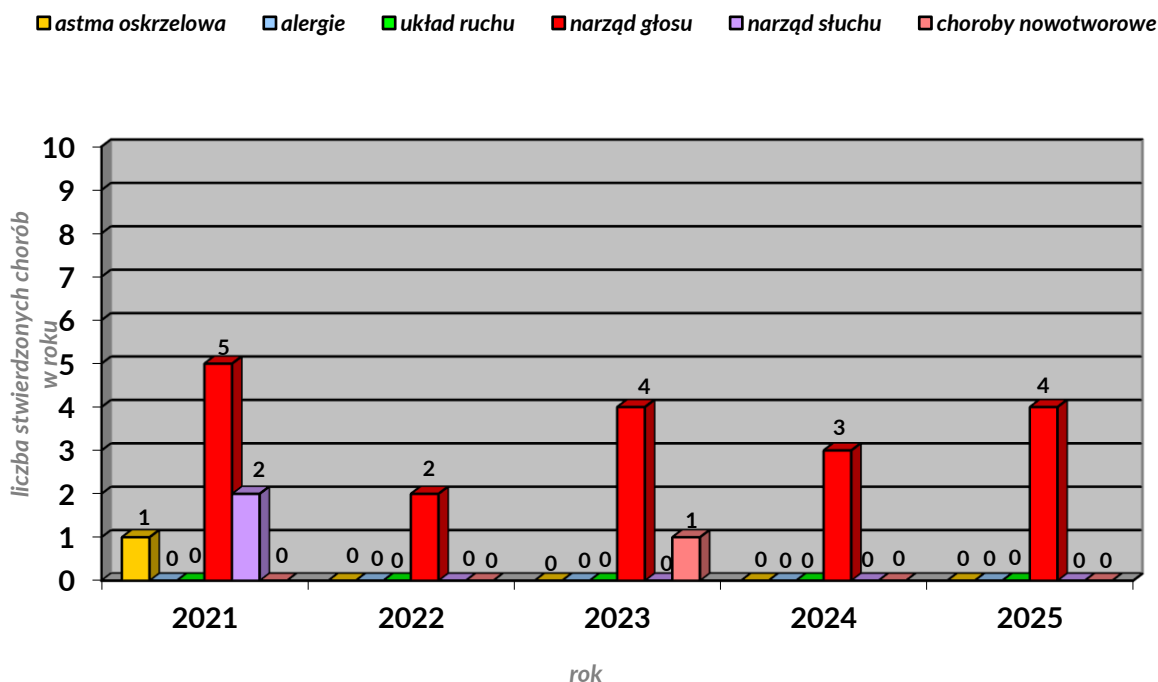
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził w 2025 r. **10 postępowań wyjaśniających, wydał 7 decyzji** (4 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 3 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) oraz **19 postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych**.

W ciągu ostatnich pięciu lat nie stwierdzono przypadku choroby zawodowej zakaźnej i inwazyjnej, natomiast w 2023 r. stwierdzono chorobę zawodową wywołaną czynnikiem rakotwórczym w środowisku pracy – pozycja 17: „Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze dla ludzi: rak płuca, rak oskrzela” w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (pośmiertnie).

W roku sprawozdawczym wniesiono 1 odwołanie od decyzji PPIS o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (osoba zmarła w wyniku nowotworów umiejscowionych w różnych organach organizmu). Decyzja ww. została utrzymana w mocy przez organ odwoławczy (Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny).

Porównując lata 2021-2025 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, spadek stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest w 2022 roku.

Rys. 21 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2021-2025



## Wnioski

- Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników.
- W porównaniu z rokiem 2024, w 2025 r. wzrosła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy a tym samym liczba zatrudnionych pracowników.
- Liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych zmalała. Wzorem lat poprzednich, najwięcej pracowników zatrudnionych jest w narażeniu na ponadnormatywny poziom dźwięku. Hałas jest czynnikiem szkodliwym, który jest najtrudniejszy do wyeliminowania. Często pracodawcy dysponują jedynie środkami doraźnymi minimalizującymi w pewnym stopniu zagrożenie nadmiernym hałasem. Są to m.in.: odpowiednie indywidualne ochrony słuchu dla pracowników i system informacyjny na temat narażenia (dokumentacja oceny ryzyka zawodowego, szkolenia bhp) celem zapobiegania – w miarę możliwości – uszkodzeniom słuchu i innym pozasłuchowym skutkom zdrowotnym dla organizmu.
- Liczba obiektów, w których pracownicy zatrudnieni są w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym i/lub reprotoksycznym a tym samym liczba pracowników w kontakcie z czynnikami tego rodzaju znacząco wzrosła, czego przyczyną jest wejście w życie przepisów rozszerzających wykaz procesów technologicznych, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym i/lub reprotoksycznym w środowisku pracy. Na terenie powiatu słupeckiego powyższe dotyczy przede wszystkim branż o działalności związanej z obróbką drewna

(stolarstwo, usługi tartaczne) oraz pracami powodującymi narażenie na spaliny emitowane z silników Diesla (mechanika pojazdowa, diagnostyka, obsługa pojazdów, ładowarek, ciągników itp.); w wymienionych rodzajach działalności stosowane są mieszaniny chemiczne klasyfikowane jako reprotoksyczne z uwagi na stężenie w mieszaninie substancji chemicznych klasyfikowanych w tych kategoriach.

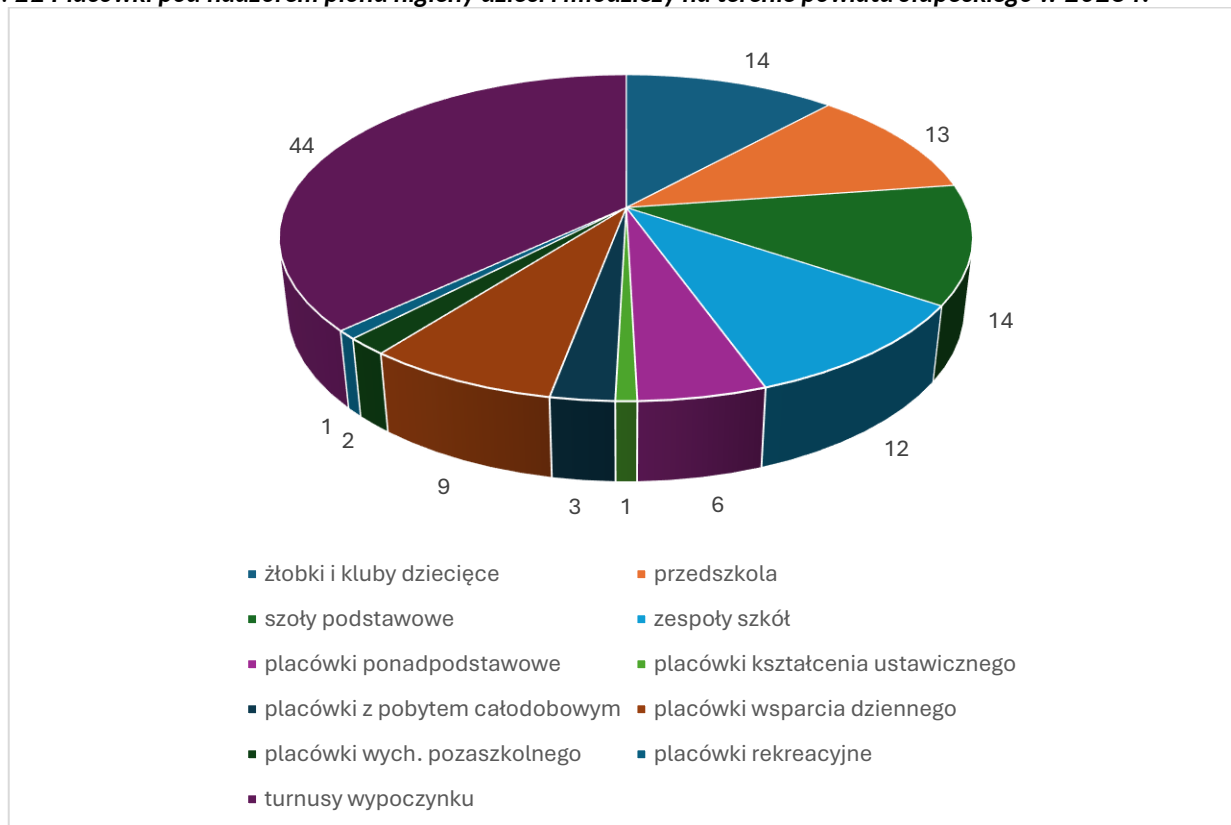
- Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze, mutagenne i/lub reprotoksyczne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych.
- Pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na minimalizowanie zagrożeń szkodliwymi i uciążliwymi warunkami pracy.
- Liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na porównywalnym poziomie od kilku lat. Choroby zawodowe narządu głosu zdecydowanie przeważają.

## VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

### VI.1. Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2025 objęto **75 obiektów stałych**, w tym żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, placówki ponadpodstawowe, placówki z pobytem całodobowym, placówki wsparcia dziennego (świetlice, warsztaty terapii zajęciowej, środowiskowe domy samopomocy), placówki wychowania pozaszkolnego, placówki rekreacyjne oraz **16 placówek zimowego oraz letniego wypoczynku dzieci i młodzieży** (Rys. 22).

Rys. 22 Placówki pod nadzorem pionu higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu słupeckiego w 2025 r.



Pion higieny dzieci i młodzieży, realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach oświatowych i wypoczynku, skontrolował **56 placówek stałych** (co stanowi 74,66% placówek będących w ewidencji) oraz **16 turnusów** w czasie trwania wypoczynku (co stanowi 36,36% turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej).

Łącznie w 2025 r. przeprowadzono **98 kontroli**, w tym **81 kontroli obiektów stałych** oraz **17 kontroli obiektów sezonowych**.

### VI.2. Placówki, w których stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Od kilku lat obserwuje się poprawę stanu technicznego obiektów, w których prowadzona jest działalność dydaktyczno-wychowawcza, jednak zdarzają się placówki, w których nie zawsze zachowany jest odpowiedni stan sanitarny, higieniczny i/lub techniczny.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych i płatniczych dotyczyły następującego zakresu:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny ściany w sali rekreacyjno-zastępczej (rys. 23);

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny nawierzchni parkietu w sali rekreacyjno-zastępczej (rys. 24);
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny ściany w pokoju nauczycielskim (rys. 25);
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny sanitariatu damskiego oraz sanitariatu męskiego (rys. 26).

**Rys. 23 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny ściany na sali rekreacyjno-zastępczej**



**Rys. 24 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny parkietu w sali rekreacyjno-zastępczej**



**Rys. 25 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny ściany w pokoju nauczycielskim**



**Rys. 26 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny sanitariatu damskiego oraz sanitariatu męskiego**



W obiektach wypoczynku letniego nieprawidłowości skutkujące wydaniem wyłącznie decyzji płatniczej dotyczyły następującego zakresu:

- niewłaściwy stan techniczny sufitów, ścian, podłóg, posadzek oraz pomieszczenia wykorzystywane przed uczestników nie utrzymane w porządku i czystości - rys. 27,
- niewłaściwe oświetlenie sztuczne (brak żarówek, brak zabezpieczenia instalacji elektrycznej) - rys.28.

Rys. 27 **Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczno-techniczny w obiekcie sezonowym (wypocznik letni)**



Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- przeprowadzania przeglądów placu zabaw;
- wymiany piasku w piaskownicy;
- zapewnienia natężenia oświetlenia sztucznego o parametrach zgodnych z obowiązującą Polską Normą;
- zapewnienia wyłącznie ręczników jednorazowych w sanitariatach dla dzieci;
- zapewnienia opieki pielęgniarki lub higienistki szkolnej nad uczniami;
- zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami;
- poinformowania rodziców o możliwości pozostawienia części przyborów szkolnych i podręczników w szkole przez dzieci;
- ustalania przez nauczycieli z dziećmi, jakie podręczniki i pomoce dydaktyczne będą potrzebne dnia następnego oraz, aby nauczyciele zwracali uwagę na to, co dzieci przynoszą do szkoły celem wyeliminowania zbędnych przedmiotów;
- prowadzenia zapisów codziennych prac porządkowych z uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych;
- przeprowadzenia pomiarów wzrostu wszystkich dzieci, celem doboru właściwego zestawu mebli;
- zapewnienia zróżnicowanych wysokości stolików i krzesełek w salach lekcyjnych dla 3 kolejnych wielkości mebli w ilościach dobranych do grup wzrostowych uczniów;
- umieszczenia w placówce przymiarów z naniesionymi kodami kolorystycznymi zgodnymi z Polską Normą PN-EN 1729-1 MEBLE w celu ułatwienia prowadzenia samodzielnego badania zarówno przez nauczycieli jak i uczniów, a także bieżącą weryfikację;

- zabezpieczenia szafy do przechowywania sprzętu i środków utrzymania czystości przed dostępem uczestników;
- śladów zużycia nawierzchni ścian, podłóg, chodników, które przy dalszym zaniedbywaniu mogą nie zapewnić bezpieczeństwa użytkownika.

### VI.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

W 2025 r. 100% placówek zapewniło właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dot. dostępu środków higieny osobistej, takich jak mydło w płynie, ręczniki papierowe i papier toaletowy (rys. 28). Wszystkie placówki posiadały podłączenie do wodociągu publicznego miejskiego/gminnego.

Podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej posiadało 36 skontrolowanych placówek (co stanowi 81,81%). Wydano 1 decyzję administracyjną oraz 5 zaleceń pokontrolnych w związku z niewłaściwymi warunkami do utrzymania higieny osobistej (głównie spowodowanymi nieodpowiednim stanem technicznym).

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zapewnienie:

- procedur i zapisów utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszających ryzyko zakażenia młodzieży i personelu w placówkach z uwzględnieniem powierzchni dotykowych;
- środków do dezynfekcji powierzchni z zachowanym terminem ważności oraz przestrzeganie zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji;
- prawidłowej czystości pomieszczeń porządkowych;
- podziału pracy w zakresie prac porządkowych i opieki nad dziećmi w przypadku przedszkoli i placówek opieki nad dziećmi do lat 3;
- dostępu do bieżącej ciepłej i zimnej wody w sanitariatach;
- ręczników jednorazowych w sanitariatach, mydła w płynie;
- właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej;
- prawidłowego sposobu szczotkowania zębów przez dzieci;
- w salach zajęć – w miarę możliwości – tylko przedmiotów, które można skutecznie zdezynfekować;
- zdrowego odżywiania i nawodnienia organizmu (zalecano zapewnienie asortymentu sklepików szkolnych oraz automatów do sprzedaży żywności zgodnego z wymogami Ministra Zdrowia);
- aktywności fizycznej u dzieci poprzez m.in. korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu.

Rys. 28 Zdjęcia obrazujące właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej



#### VI.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

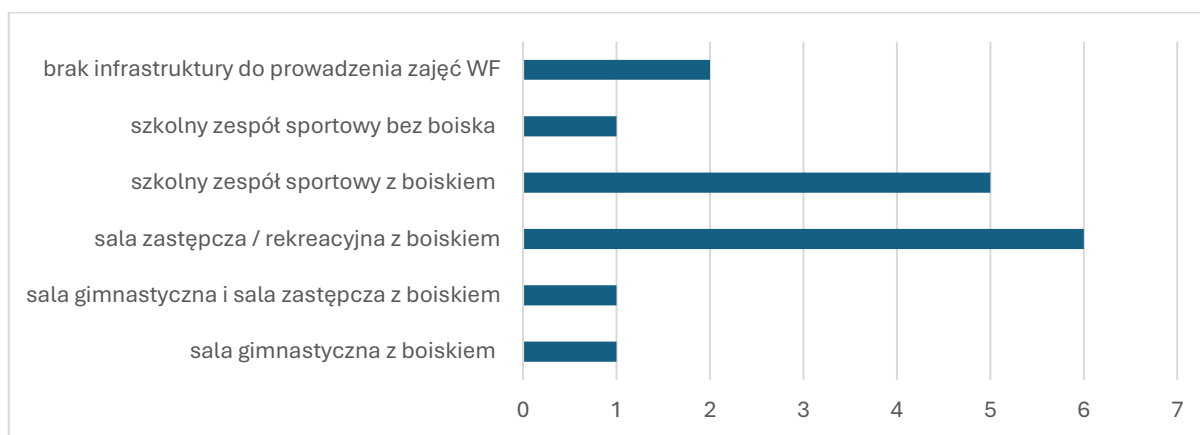
W 2025 r. skontrolowano **16** placówek znajdujących się z ewidencji obiektów.

Zapewnione są szkolne zespoły sportowe z boiskiem – w **5** placówkach (co stanowi 31,5% placówek) oraz sale zastępcze / rekreacyjne z boiskiem – w **6** placówkach, (co stanowi 37,5% % placówek).

Z przeprowadzonych kontroli wynika, że:

- 1 placówka posiada szkolny zespół sportowy bez boiska (co stanowi 6,25% placówek),
- 1 placówka posiada salę gimnastyczną z boiskiem (co stanowi 6,25% placówek),
- 1 placówka posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą z boiskiem (co stanowi 6,25% placówek),
- 2 placówki nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (co stanowi 12,5% placówek),
- 5 placówek korzysta z infrastruktury poza placówką (hal sportowych, basenów, boiska/stadionu sportowego),
- w 5 przypadkach (83,33%) kontrolowane pomieszczenia natryskowni były czynne, używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego.

Rys. 29 **Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2025 r.**



#### VI.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

##### Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych

Skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą w 100% certyfikowane. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiaru przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć. Uczniowie znali numery rozmiarów krzeseł / stolików, w których powinni siedzieć. Stoliki i krzesła oznaczone były kolorystycznie (często stelaże w odpowiednich kolorach lub oznakowanie ręczne przez nalepianie kodów kolorystycznych). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym).

W roku 2025 w 8 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące łącznie 173 stanowisk pracy ucznia (rys. 30). Natomiast w roku 2024 stwierdzono nieprawidłowości dotyczące łącznie 157 stanowisk pracy ucznia. Celem poprawy istniejącego stanu wydawano stosowne zalecenia.

Ponadto przeprowadzono:

- omówienie zasad dotyczących dostosowania mebli do warunków antropometrycznych podczas organizacji stoiska informacyjno-edukacyjnego w ramach dni otwartych PSSE w Słupcy pn. „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”;
- pogadanki w placówkach dla uczniów i nauczycielami na temat ergonomii stanowiska pracy ucznia oraz dostosowania mebli do warunków antropometrycznych).

Rys. 30 Czynności kontrolne dot. oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii i warunków antropometrycznych uczniów i dzieci



#### Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych: plan zajęć dydaktyczno-wychowawczy uwzględniał potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia w 73,51% oddziałach skontrolowanych w roku 2025.

Zajęcia rozpoczynały się o stałych porach, różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa od 1 godziny, przestrzegano limitu godzin lekcyjnych.

W placówkach, gdzie pojawiły się sporadyczne (uzasadnione przez dyrektorów placówki) przypadki przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia, wydawano stosowne zalecenia (dotyczyły 9 placówek - łącznie 40 oddziałów na 151 skontrolowanych oddziałów).

#### Odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych

Odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych: 4 szkoły zapewniają wszystkie przerwy 10 min i przynajmniej jedną przerwę dłuższą, natomiast 11 szkół zapewnia przerwy krótsze niż 10 min, ale zapewniają co najmniej jedną przerwę 15-20 min.

Brak szkół, które zapewniałyby tylko przerwy krótsze niż 10 min.

Wszystkie skontrolowane placówki umożliwiają uczniom spędzanie przerw na świeżym powietrzu.

#### Zapewnienie dostępu do wody pitnej (źródła/poidła/woda w dzbankach) w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych

W 12 skontrolowanych placówkach (co stanowi 75%) zapewnia się dostęp do wody.

W pozostałych placówkach woda zapewniona wyłącznie w automatach do sprzedaży żywności lub w sklepikach szkolnych.

#### Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych: ważenie tornistrów przeprowadzono w 38,46% szkół podstawowych będących w ewidencji (rys. 31). Łącznie badaniom poddano 1011 uczniów.

Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia wykazano w 54,11% badaniach, waga tornistra szkolnego w zakresie 10%-15% masy ciała ucznia klasowała się na poziomie 35,21%, natomiast waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia została wykazana w 10,68% badaniach.

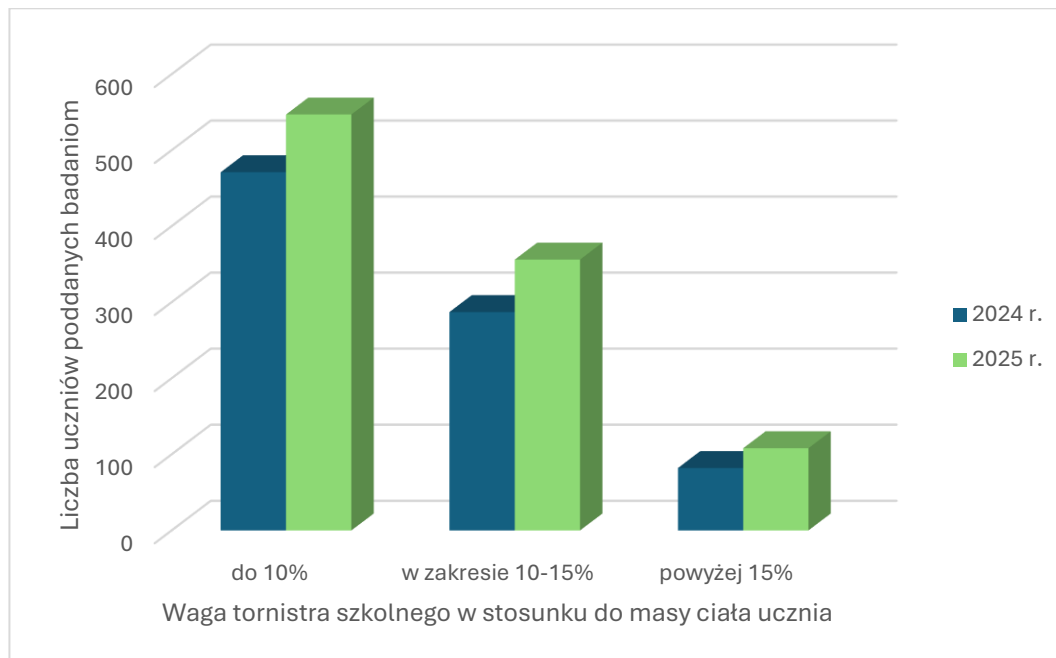
Największy problem nadmiernego obciążenia tornistrów stwierdzono w klasach czwartych oraz piątych.

Podczas prowadzonych badań zwrócono uwagę na czynniki wpływające na znaczne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów.

Po zakończeniu mierzenia tornistrów, przeprowadzono rozmowy z dyrektorami placówek celem przypomnienia o wytycznych dotyczących tornistrów szkolnych. Wydano zalecenia pokontrolne w 10 badanych placówkach.

Ponadto omówiono zasady dotyczące prawidłowego pakowania i noszenia tornistra podczas organizacji stoiska informacyjno-edukacyjnego w ramach dni otwartych PSSE w Słupcy pn. „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”.

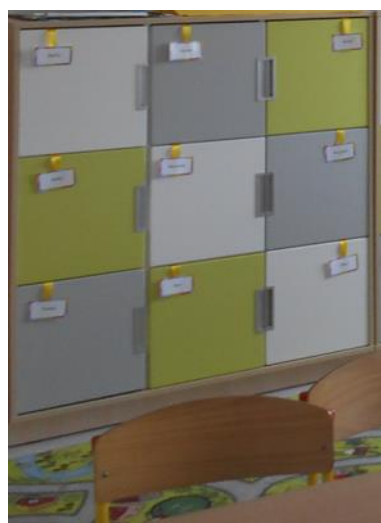
Rys. 31 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 2024 r. i 2025 r



Zapewnienie miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniają możliwość pozostawiania w szkole części podręczników i przyborów szkolnych w szafkach z indywidualnymi skrytkami lub w wydzielonych regałach/szufladach w salach zajęć/bibliotece (rys. 34).

Rys. 32 Zapewnienie miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych



## VI.6. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Wśród szkół skontrolowanych w 2025 r. 7 placówek posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny (co stanowi 21,87% placówek w ewidencji).

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami obejmował m.in.: regulamin pracowni chemicznej, posiadanie aktualnego wykazu substancji chemicznych i ich mieszanin wraz z ich kartami charakterystyki, oznakowanie, sposób przechowywania, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i środki udzielania pierwszej pomocy.

## VI.7. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2025 r. w 10 szkołach zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku jednodaniowego (co stanowi 76,92% placówek skontrolowanych, przy czym należy zaznaczyć, iż oceną nie objęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) – posiłek dla 1116 dzieci.

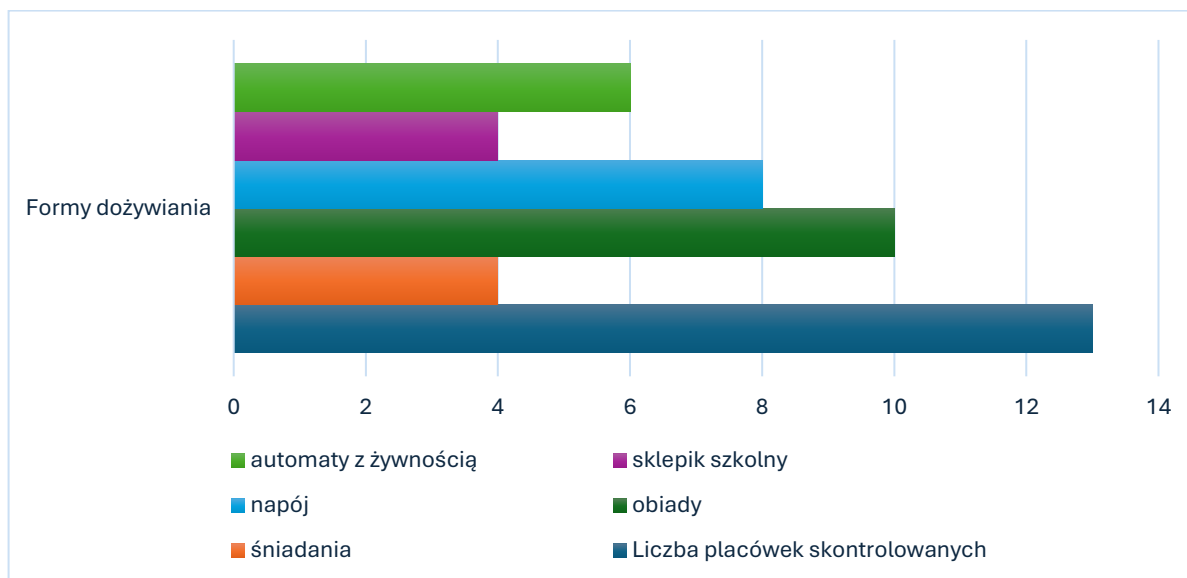
Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (7 szkół, co stanowi: 70%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (3 szkoły, co stanowi: 30%).

Śniadania organizowano w 4 szkołach dla 241 dzieci, natomiast podawanie napojów w 8 szkołach dla 790 dzieci (rys. 33). W placówkach, gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu, sporządzane były jedynie gorące napoje.

Łącznie w 4 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, a w 6 szkołach – automaty z żywnością, które zapewniały asortyment spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 136.

Rys. 33 *Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2025 r.*



## VI.8. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W ramach oceny przygotowania obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej skontrolowano 1 placówkę, która zapewniła właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Ocenie poddano budynek w tym mikroklimat pomieszczeń, pomieszczenia mieszkalne, pomieszczenia sanitarne, warunki do uprawiania sportu i rekreacji, teren obiektu wypoczynku, gromadzenie odpadów stałych oraz przestrzeganie zakazu palenia tytoniu.

Skontrolowano 17 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach wyniosła 674 osoby. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, sezonowych, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania.

Podczas kontroli u jednego z organizatorów wypoczynku letniego (obiekt sezonowy) stwierdzono nieodpowiednie warunki higienicznosanitarne, jednak w wyniku wydanych zaleceń i decyzji płaćniczej nieprawidłowości zostały usunięte.

Zapewniono prawidłowy dostęp do opieki medycznej.

Jakość wody w kąpieliskach odpowiadała wymaganiom.

Podsumowując: wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (Rys. 34)

W trakcie trwania wypoczynku nie zgłoszono interwencji oraz zatruc pokarmowych.

Odnotowano 1 przypadek choroby (po konsultacji lekarskiej dziecko pozostało na wypoczynku) oraz 2 wypadki i urazy (tzn. 2 upadki z konia, w tym 1 wymagał hospitalizacji).

W trakcie trwania wypoczynku dzieci i młodzieży w okresie letnim przeprowadzono 1 pogadankę na temat bezpiecznych wakacji z uwzględnieniem higieny osobistej, bezpiecznego usuwania kleszczy i sposobów postępowania po jego usunięciu, bezpiecznego opalania i przebywania na słońcu.

**Rys. 34 Warunki sanitarno-higieniczne zapewnione dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku**



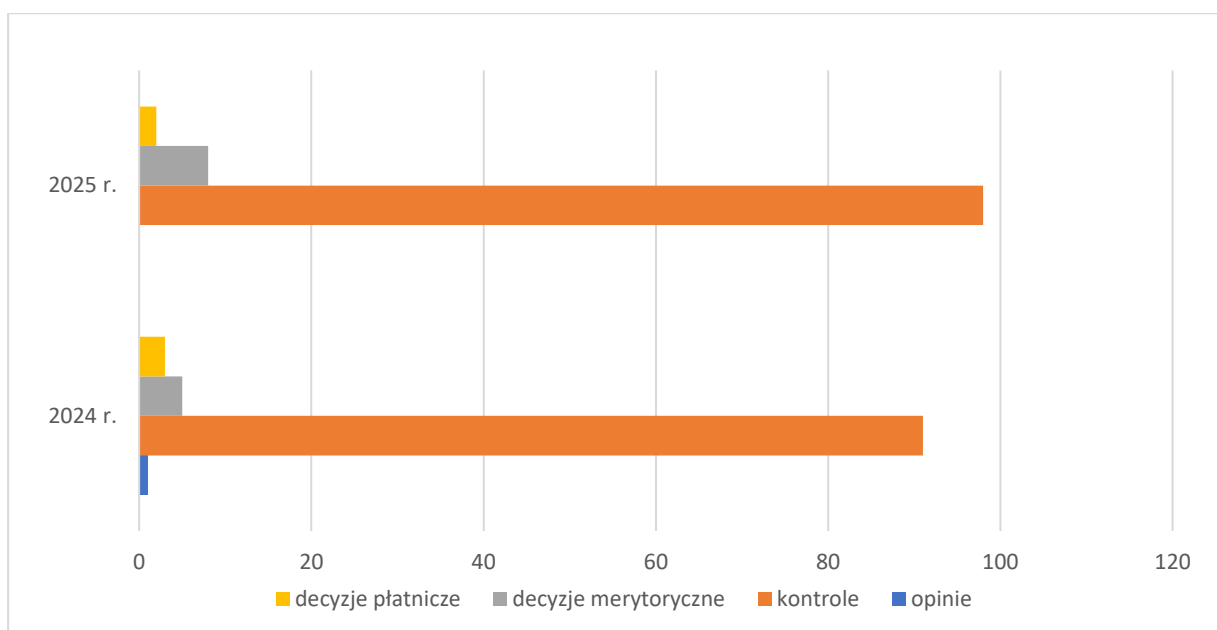
W 2025 r. stwierdzono na terenie powiatu tzw. „dziki wypoczynek”, tzn. organizację przez 1 podmiot turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży bez zgłoszenia do bazy MEN. Wobec zaistniałej sytuacji podjęto działania polegające na zgłoszeniu powyższego faktu do Kuratorium Oświaty w Poznaniu.

### VI.9. Postępowanie administracyjne

W roku sprawozdawczym wydano **8 decyzji merytorycznych** (w tym 3 zmieniające termin realizacji zaleceń oraz 4 decyzje opiniujące), 2 decyzje płatnicze.

Dokonano **2181** badań ogółem oraz **5810** oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, temperatury wody przy umywalkach, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi.

Rys. 35 Postępowanie administracyjne w zakresie higieny dzieci i młodzieży w latach: 2024 i 2025



Wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych oraz zaleceń pokontrolnych wpływa na poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

### Wnioski:

1. Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny.
2. Żłobki prowadzone są wyłącznie przez placówki niepubliczne.
3. Opieka nad dziećmi do lat 3 realizowana jest głównie w klubach dziecięcych.
4. Zmniejszyła się liczba placówek zobowiązanych decyzją administracyjną.
5. Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
6. Placówki oświatowe posiadają procedury utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszające ryzyko zakażenia młodzieży i personelu.

7. Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku w bazie MEN w roku 2025 wzrosła o 29% w porównaniu do roku 2024.
8. Organizatorzy wypoczynku zapewniają uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (w 2025 r. był 1 wyjątek – dotyczył 1 turnusu; wydano zalecenia i decyzje płatniczą; nieprawidłowości zostały przez podmiot usunięte).
9. Nadal występuje problem nadmiernego obciążenia tornistrów szkolnych: w 2024 r. – 9,76% uczniów, w 2025 r. – 10,68% uczniów posiadało tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała.
10. Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnianiem opieki stomatologicznej nad uczniami wynikające z braku chęci współpracy praktyk stomatologicznych.
11. Dyrektorzy placówek zalecają przeglądy czystości głów dzieci przez pielęgniarkę szkolną lub rodziców, głównie w przypadku zgłoszenia wszawicy w grupie dzieci (75%). W porównaniu do roku 2024, wzrosła liczba placówek, które wprowadziły okresowe przeglądy głów dzieci (25% skontrolowanych placówek).
12. Wszystkie placówki będące pod nadzorem PPIS przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów.

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

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2025 r. było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu. Zadanie to realizowano poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań sanitarno-zdrowotnych oraz pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Stały monitoring ww. obiektów prowadzony jest w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń dla konsumenta ze strony żywności. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące podstawy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz analizę zagrożeń w powiecie.

W 2025 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się **ogółem 1484 zakładów żywnościowo-żywnościowych, zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

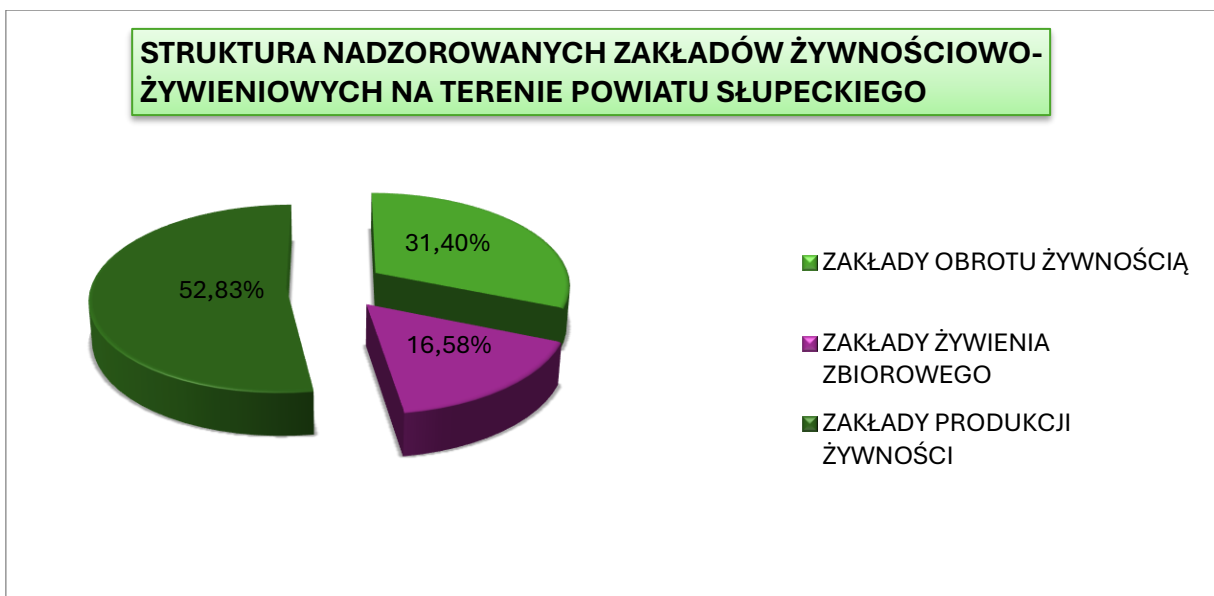
Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnościowych:

Rodzaje zakładów	Rok		
	2023	2024	2025
Zakłady produkcji żywności	735	769	784
Zakłady obrotu żywnością	434	434	466
Zakłady żywienia zbiorowego	243	241	246
Miejsca produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	10	10	9
<b>Ogólna liczba zakładów</b>	<b>1422</b>	<b>1464</b>	<b>1484</b>

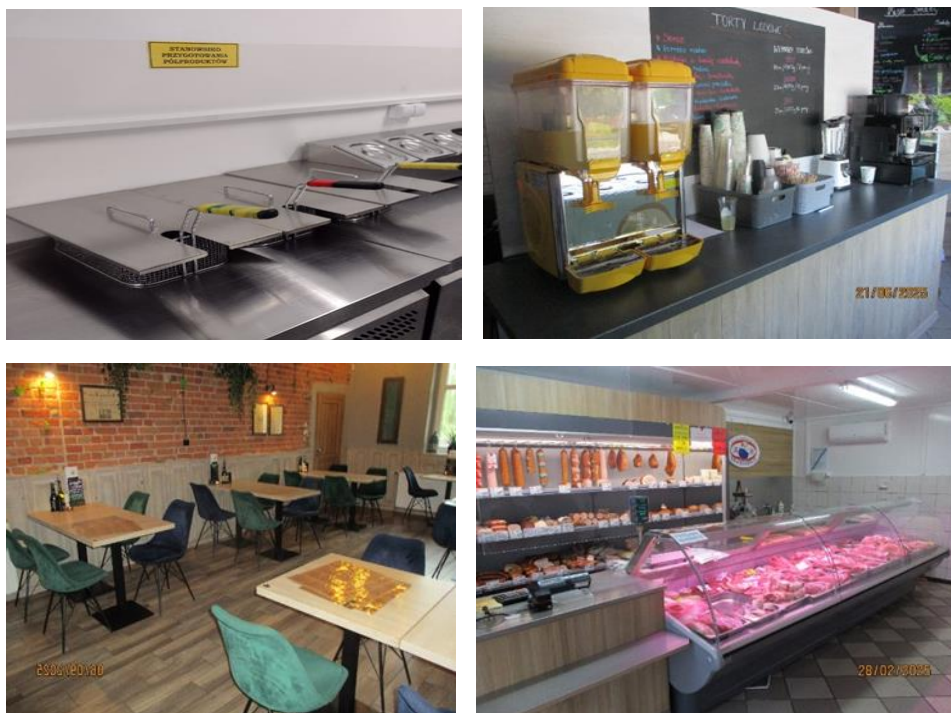
W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego przeważają zakłady produkcji żywności, tj. około **52,83 %** wszystkich obiektów; zakłady obrotu żywnością stanowią około **31,40 %**, zakłady żywienia zbiorowego to około **16,58 %**.

Należy podkreślić, że większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkoosobowe podmioty gospodarcze.

Rys. 36 *Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego*



Rys. 37, 38, 39, 40 Zakłady żywnościowo-żywnieniowe – kontrole sanitarne



Nadzorem sanitarnym objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (szpitale, domy pomocy społecznej, stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach) oraz sklepy spożywcze, środki transportu żywności.

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich rolniczego handlu detalicznego dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Obecnie w rejestrze znajduje się **732 producentów pierwotnych, prowadzących rolniczy handel detaliczny oraz dostawców bezpośrednich.**

**Rolniczy Handel Detaliczny prowadzony jest w 9 gospodarstwach rolnych.** Zakres zarejestrowanej działalności to: warzywa kiszone, wytwarzanie win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych, syrop lawendowy, olej lniany, olej rydzowy, herbatka konopna, herbatka terpenowa pinen konopie + młode pędy sosny, olej konopny, konopie siewne ziarno nietuskane, napar z liofilizowanej konopi, napar z liofilizowanej konopi i chmielu; grzyby hodowlane uprawa.

W wyznaczonych trzech gospodarstwach rolnych prowadzone były działania kontrolne równoległe przez Inspekcję Ochrony Środowiska oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa, które zostały wyznaczone na podstawie „Planu działania na 2025 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. Zgodnie z listą podmiotów produkcji podstawowej w woj. wielkopolskim przewidzianych do kontroli w ramach planu działania na 2025 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego pobrano 3 próbki żywności: 1) pomidory w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów, 2) ziemniaki w kierunku oznaczania zawartości metali, 3) kalafior w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Wyniki badań laboratoryjnych nie wykazały niezgodności. Ponadto w gospodarstwie uprawiającym warzywa przedstawiciel IOŚ pobrał 1 próbkę gleby do badań laboratoryjnych.

Łącznie w 2025 r. przeprowadzono **260 kontroli**, sporządzono 260 protokołów z kontroli sanitarnej a na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 116 zakładów.

Poniżej zestawiono w tabeli działania kontrolno-represyjne w 2025 r. w porównaniu do lat 2023-2025.

Rodzaj danych	2023	2024	2025
Liczba obiektów wg ewidencji	1422	1454	1484
Liczba obiektów skontrolowanych	263	240	203
Liczba obiektów ocenionych	102	86	116
Liczba przeprowadzonych kontroli	386	362	260
Liczba decyzji administracyjnych/ merytorycznych	49	61	35
Liczba decyzji zatwierdzających zakład /unieruchomienia zakład	64/0	80/3	34/2
Liczba decyzji płatniczych / kwota	99/12156,00	125/15414,00	116/8819,00
Liczba mandatów karnych/ kwota	30/7800,00	35/10500,00	31/9600,00
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	1	0	2
Liczba rozpatrzonych interwencji	14	8	15
Liczba pobranych prób	146	166	168
Liczba próbek zakwestionowanych	1	5	5

#### Liczba skontrolowanych zakładów z terenu powiatu słupeckiego w roku 2025

Grupy zakładów żywności i żywienia	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych
Automaty do lodów	10	2
Piekarnie	5	3
Przetwórnice owocowo-warzywne	3	1 (kontrola graniczna)
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	1	1
Zakłady garmażeryjne	2	1
Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych	1	1
Producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni, rolniczy handel detaliczny	732	6
Inne wytwórnice żywności	7	2
Producenci żywności w warunkach domowych	19	3
Sklep spożywcze	157	77
Apteki	16	3
Magazyny hurtowe	6	1
Środki transportu	196	4
Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością	55	6
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	167	67
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	77	24
Zakłady usług cateringowych	2	1

Na **203** skontrolowanych obiektów w 2025 r. uchybienia sanitarne stwierdzono w **42**.

W związku z prowadzonym postępowaniem wydano **185 decyzji merytorycznych**, w tym: 34 decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, 1 decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych uchybień, 10 decyzji wykreślających zakład z rejestru, 13 decyzji, w których zatwierdzono dodatkową działalność, 4 decyzje stwierdzające wygaśnięcie lub uchylenie decyzji administracyjnej, 4 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne, 2 decyzje unieruchamiające działalność zakładu, 1 decyzję przedłużającą termin wykonania decyzji administracyjnej.

Wydano również **116 decyzji płatniczych** w tym: 41 decyzji o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, 25 decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, 49 decyzji o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne, 1 decyzję o pobraniu opłaty za badanie laboratoryjne kwestionowanej próby.

Za stwierdzone naruszenia prawa żywnościowego nałożono **31 mandatów** karnych na kwotę **9600 zł**.

Ponadto skierowano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dwa wnioski o nałożenie kary pieniężnej z uwagi na prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą oraz z uwagi na wprowadzenie do obrotu poprzez sprzedaż internetową suplementów diety bez uzyskania wymaganego prawem wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2025 r. zarejestrowano **15 interwencji konsumenckich** (w większości to interwencje anonimowe).

Interwencje dotyczyły:

- nieprawidłowego pochodzenia i sprzedaży żywności w ruchomej placówce gastronomicznej zlokalizowanej podczas turnieju piłkarskiego
- nieprawidłowych warunków higienicznych produkcji potraw w zakładzie małej gastronomii
- nieprawidłowego bieżącego stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń i urządzeń zakładu małej gastronomii
- sprzedaży nieświeżego mięsa w sklepie
- nieprawidłowej jakości mięsa wieprzowego zakupionego w sklepie spożywczym
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych (poza urządzeniem chłodniczym)
- obecności myszy w pomieszczeniach sklepu
- nieprawidłowej sprzedaży żywności opakowanej w sklepie spożywczym
- oferowania w sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości)
- sprzedaży drogą internetową niedozwolonych suplementów diety

W związku ze zgłaszanymi interwencjami przeprowadzono czynności kontrolne, z których większość nie potwierdziła zasadności złożonej interwencji.

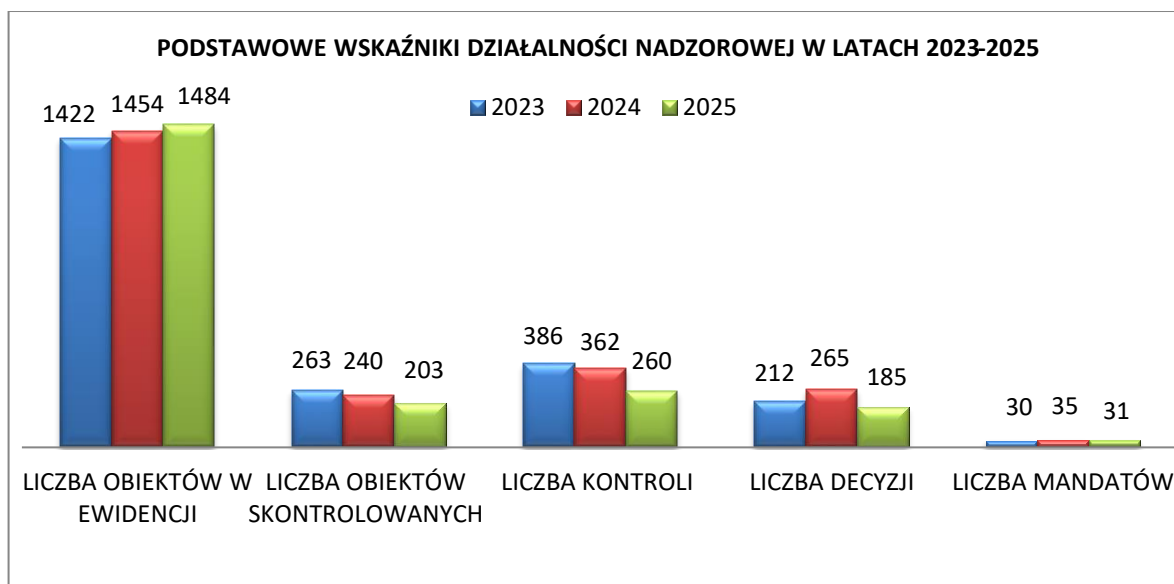
Skutkiem przeprowadzonych czynności kontrolnych potwierdzających zasadność złożonych interwencji było m.in.:

- decyzja o natychmiastowym wstrzymaniu działalności prowadzonej w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy i w ślad złożenie wniosku do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie tego przedsiębiorcy
- złożenie wniosku do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o ukaranie przedsiębiorcy wprowadzającego do obrotu niedozwolone suplementy diety
- ukaranie osoby odpowiedzialnej za przestrzeganie wymagań grzywną w drodze mandatu karnego za stwierdzenie naruszenia prawa żywnościowego (np. za oferowanie w sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości)

Rys. 41 Przykłady nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli sanitarnych



Rys. 42 Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2023-2025



Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy polegała również na sprawowaniu nadzoru nad importem i eksportem środków spożywczych. W 2025 r. przeprowadzono **2 kontrole graniczne**, w wyniku których wydano 2 świadectwa spełnienia wymagań i dopuszczenia do obrotu środka spożywczego (import: por suszony, szpinak suszony) oraz **43 świadectwa dla środków spożywczych przeznaczonych dla krajów trzecich** (skrobia ziemniaczana).

#### VII.1. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze

##### ZAKŁADY OBROTU ŻYWNOSCIĄ

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w tej grupie zakładów należą:

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości);
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji potwierdzającej przestrzeganie zasad systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej;

- brak czystości i porządku na terenie sklepu;
- zły stan techniczny wyposażenia i pomieszczeń sklepu;
- brak odzieży ochronnej personelu obecnego podczas kontroli;
- brak prawidłowej segregacji asortymentowej pomiędzy artykułami spożywczymi a artykułami przemysłowymi w pomieszczeniach magazynowych;
- artykuły spożywcze przechowywane w niesprawnym urządzeniu chłodniczym (szafa).

W uzasadnionych przypadkach prowadzono postępowanie administracyjne prowadzące do usunięcia stwierdzanych nieprawidłowości.

### **ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI**

Spośród skontrolowanych zakładów produkcyjnych nieprawidłowości stwierdzono w jednej grupie zakładów:

#### **Piekarnie**

- w magazynie mąki sufit z odpryskami farby, ściany zawilgocone, z widoczną pleśnią;
- w pomieszczeniu łączącym halę produkcyjną z magazynem mąki sufit zawilgocony, z widoczną pleśnią, ściany z odpryskami farby, brak zmywalności
- brak zmywalności: drzwi łączące halę produkcyjną z pomieszczeniem produktu gotowego (rozejście się warstw drzwi, ubytki w drzwiach i w futrynie), narożniki przy drzwiach do pomieszczenia magazynu mąki z odpryskami farby.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję administracyjną nakazującą w określonym terminie usunięcie ww. nieprawidłowości.

#### **Rys. 43 Przykłady nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w piekarni**



### **ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO**

W ewidencji znajduje się **167** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, z czego największą grupę stanowią zakłady małej gastronomii. Duża liczba zakładów małej gastronomii prowadzi działalność w sezonie letnim.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/ dacie minimalnej trwałości;
- brak prowadzonych zapisów wynikających z dokumentacji sanitarnej (m.in. brak karty mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu, karty kontroli temperatur);
- nieodpowiedni stan sanitarnohigieniczny i/lub techniczny wyposażenia pomieszczeń (brudne wnętrza i powierzchnie zewnętrzne zamrażarek do przechowywania żywności mrożonej; okap z widocznymi pajęczynami i tłustymi zaciekami; brudne zlewy jednokomorowe z resztkami jedzenia; brudne wnętrza lodówki; zanieczyszczone, niedomyte wnętrza kuchenki mikrofalowej (widoczne pozostałości resztek jedzenia); brudna powierzchnia blatu koło opiekacza do bułek (okruszki jedzenia, zacieki tłuszczu); brudny opiekacz z zaciekami tłuszczu; brudne kosze na śmieci, nieposiadające przykrycia);
- nieodpowiedni stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń (brak czystości i porządku, w narożnikach i górnych częściach ścian pajęczyny; brudna powierzchnia podłogi pod urządzeniami grzewczymi (frytkownica, opiekacze do kebabu), pod regałem, na którym przechowuje się opakowania do żywności, pod blatami roboczymi, stolikami i ławkami, przy nogach mebli znajdujących się w strefie gastronomicznej; brak czystości

i porządku w pomieszczeniu do przygotowywania surówek (pajęczyny, brudne ściany, kable elektryczne nie zabezpieczone); brudne powierzchnie ścian;

- nieprawidłowy stan techniczny: brak zmywalności sufitu, brak gładkiej zmywalnej powierzchni podłogi (linoleum ponacinane, widoczny nagromadzony brud i kurz, częściowo skorodowany próg wejściowy, wytarta emalia), brak zmywalności ścian (łuszcząca się farba na ścianach w pobliżu zmywarki oraz przy drzwiach wejściowych, nieszczelne ściany – dziury w ścianie nieosłonięty otwór po kratce wentylacyjnej);
- produkty niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem (przechowywanie oleju bez zamknięcia, otwarte torebki z cukrem i opakowania z przyprawami używanymi do produkcji surówek); składowanie zapasów cukru na parapecie okna;
- brak odzieży ochronnej personelu obecnego przy kontroli;
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk (umywalka zastawiona kontenerami i brudna);
- przedsiębiorca nie stosuje opracowanych zasad w procedurach GHP dotyczących obszaru mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętu tzn. zapisy są prowadzone, jednak stan sanitarno-higieniczny stwierdzony podczas czynności kontrolnych nie odzwierciedla poprawności wykonywania tych zabiegów.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiano decyzję administracyjną nakazującą w określonym terminie usunięcie wymienionych wyżej nieprawidłowości.

Czynności kontrolne przeprowadzone w jednym z zakładów małej gastronomii wykazały poniższe nieprawidłowości, które skutkowały wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej zaprzestanie prowadzenia działalności w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego w zakresie prowadzonym niezgodnie z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy (tj. w części polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu dań gastronomicznych produkowanych od surowca do gotowej potrawy oraz użytkowaniu dodatkowego pomieszczenia magazynowego przeznaczonego na przechowywanie napojów (woda, piwo, soki, nektary), które nie zostało zatwierdzone ww. decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy) w trybie rygoru natychmiastowej wykonalności:

1. Prowadzenie w zakładzie małej gastronomii działalności w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.
2. Brak warunków do przygotowywania dań gastronomicznych produkowanych od surowca do gotowej potrawy, z uwagi na brak pomieszczeń żywnościowych pozwalających na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawiania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz brak odpowiedniej przestrzeni roboczej pozwalającej na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań.
3. Niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego sosów do potraw (np. sos czosnkowy, sos burgerowy, sos burger relish) używanych w zakładzie, po otwarciu przechowywane niezgodnie z zaleceniami producenta; nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych (np.: gzik przechowywany na jednej półce z surowymi kawałkami ryb stanowiącymi surowiec do przygotowywania potraw; surowce i produkty gotowe do spożycia umieszczone w opakowaniach po kapuście kiszonej nieoznaczone żadną etykietą, brak możliwości identyfikacji na miejscu surowca i wyrobu gotowego do spożycia, brak informacji, m.in. o nazwie produktu, o dacie przydatności do spożycia, obszarze połowu ryb czy dacie otwarcia gziku; w lodówce, znajdowały się także np. bułki w folii, surówka (półprodukty bez oryginalnych opakowań producenta), kiełbasa luzem oraz marynowana wieprzowina (w opakowaniu stalowym zamykanym), pieczona szarpana wieprzowina (w opakowaniu po innym produkcie), również brak możliwości identyfikacji ww. asortymentów na miejscu); ponadto niezatwierdzony użytkowany magazyn nie został wyposażony w termometr ani system monitorowania temperatury.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nakładano mandaty karne (13 mandatów na kwotę 4100 zł).

### **ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO**

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych w placówkach oświatowych dokonywano oceny jadłospisów dekadowych (poddano ocenie 16 jadłospisów dekadowych).

Wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe, do ocen jadłospisów wydano zalecenia.

Do najczęstszych zaleceń w ocenianych jadłospisach należały:

#### Szkoły

- uwzględniać w jadłospisach porcję ryby co najmniej raz w tygodniu (z uwagi na to, że ryby dostarczają wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 oraz jod),
- uwzględniać w jadłospisie nasiona roślin strączkowych (z uwagi na to, że nasiona roślin strączkowych są m.in. źródłem białka, węglowodanów, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, zawierają błonnik, składniki mineralne oraz witaminy z grupy B).

#### Przedszkola

- unikać podawania dzieciom, szczególnie w wieku przedszkolnym, produktów tłustych oraz ciężkostrawnych (takich jak kiełbasa śląska),
- uwzględniać w jadłospisach porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- uwzględniać w jadłospisach podawanie do każdego posiłku owocu lub warzywa.

Ponadto w jednym z ocenianych jadłospisów stwierdzono przekroczoną dozwoloną ilość serwowanych potraw smażonych (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. od poniedziałku do piątku nie powinno się podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej). Z punktu widzenia żywieniowego potrawy smażone nie mają korzystnego wpływu na zdrowie, ponieważ podczas smażenia następują bardzo niekorzystne zmiany chemiczne w tłuszczu i w produkcie (uwalnianie wolnych rodników).

Łącznie skontrolowano:

- 7 stołówek szkolnych (w tym 1 w żywieniu cateringowym) – w jednym z tych obiektów stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego (odpryski farby na ścianach i suficie).
- 6 stołówek przedszkolnych (w tym 3 w żywieniu cateringowym) – w dwóch tego rodzaju obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego (ubytki okleiny w blacie kuchennym, brak zachowanej zmywalności, ubytki okleiny w szafkach kuchennych, odpryski farby na ścianie), w jednym obiekcie nałożono mandat w wysokości 200 zł za brak czystości i porządku; nie wydano decyzji administracyjnych (nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji).

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy **znajdują się 3 Domy Pomocy Społecznej oraz Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne**. W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie ww. obiekty wraz z analizą jadłospisów, dla których przekazano następujące wskazówki:

- zalecana liczba posiłków w diecie podstawowej to 5 (w ocenianym jadłospisie 4);
- zwiększenie udziału ryb i/lub przetworów rybnych w dekadzie (zaleca się spożycie ryb i/lub przetworów rybnych min. 2 razy w tygodniu/min. 3 razy w dekadzie);
- zwiększenie gramatury podawanych porcji świeżych warzyw/owoców (w analizowanym jadłospisie porcja warzyw to 50 g, porcja sałaty to 5 g a zgodnie z zaleceniami porcja surowych warzyw/owoców to 100 g, porcja warzyw liściastych to ok. 35 g);
- należałoby zwiększyć częstotliwość spożycia roślin strączkowych i przynajmniej raz w tygodniu zaplanować w jadłospisie rośliny strączkowe suche (zgodnie z komentarzem do Piramidy Zdrowego Żywienia rośliny strączkowe suche winny być podawane 1-2 razy w tygodniu/ 3 razy w dekadzie);
- należałoby zwiększyć różnorodność sposobu przygotowywania potraw, tzn. ograniczyć potrawy smażone na rzecz technik obróbki kulinarnej takich jak: gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania i pieczenie bez tłuszczu;
- należałoby zwiększyć różnorodność podawanych gatunków warzyw i owoców poprzez uwzględnienie sezonowości warzyw i owoców z uwzględnieniem różnorodności ich spożycia;
- zwiększenie udziału w jadłospisie produktów zbożowych z pełnego przemiału;
- w zakresie przetworów mlecznych: warto zwiększyć w diecie ilość fermentowanych produktów mlecznych, m.in. maślanki, kefiru, jogurty (dostarczają białko, wapno i cenne bakterie probiotyczne);
- w zakresie tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone: warto zwiększyć ilość tłuszczów roślinnych podawanych na zimno, tzn. dodawanie do sałatek oliwy z oliwek (źródło kwasu jednonienasyconego), oleju rzepakowego (źródło kwasu jednonienasyconego oraz wielonienasyconego omega-3) i innych olejów roślinnych oraz – w miarę możliwości – wzbogacanie diety w awokado, nasiona i orzechy, dostarczające zdrowotnych kwasów tłuszczowych;

- w żywieniu osób starszych nie zaleca się podawania produktów ciężkostrawnych i tłustych (np. kiełbasy smażonej z cebulą, kiełbasy szynkowej, itp.);
- w żywieniu osób starszych nie zaleca się częstego podawania napojów gazowanych z wysoką zawartością cukrów i barwników.

Ocena systemu GHP/HACCP w kontrolowanych zakładach nie wykazała nieprawidłowości.

## POZOSTAŁE OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

Ta grupa obiektów obejmuje następujące zakłady: stołówki pracownicze, stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, stołówki w domach dziecka i młodzieży, stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych oraz inne zakłady żywienia.

W ewidencji znajduje się 26 zakładów. Kontrole przeprowadzono w 7 zakładach, w tym jedną kontrolę interwencyjną w zakresie oceny jakości surowców i produktów używanych do produkcji potraw podczas zajęć terapeutycznych. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono artykuły spożywcze, dla których upłynął termin przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Nałożono mandat karny w wysokości 300 zł.

Nieprawidłowości w zakresie oceny stanu sanitarnohigienicznego oraz w opracowanej dokumentacji wynikającej z systemu HACCP nie stwierdzono.

Rys.44 *Kuchnia na obozie harcerskim*



## ŚRODKI TRANSPORTU

W 2025 r. skontrolowano 9 środków transportu żywności, w trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnohigienicznego.

Środki transportu oceniano pod kątem stanu sanitarno-technicznego, wyposażenia oraz warunków przewozu żywności, w szczególności wymagających warunków chłodniczych.

### VII. 2 Kontrole weekendowe

W okresie letnim (od czerwca 2025 r. do września 2025 r.) przeprowadzono **46 kontroli sanitarnych**.

Przeprowadzone czynności kontrolne w zakładach małej gastronomii skupiały w szczególności na kontroli punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, szczególnie działających sezonowo.

Kontrole wykonywane były głównie w dni wolne od pracy.

Celem kontroli była ocena stanu sanitarnego zakładu – czystości pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, warunków magazynowania, prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów, terminów przydatności do spożycia, higieny osobistej pracowników, stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

W obiektach kontrolowanych w sezonie letnim stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń i urządzeń,
- wyposażenie w nieodpowiednim stanie higienicznosanitarnym,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach,

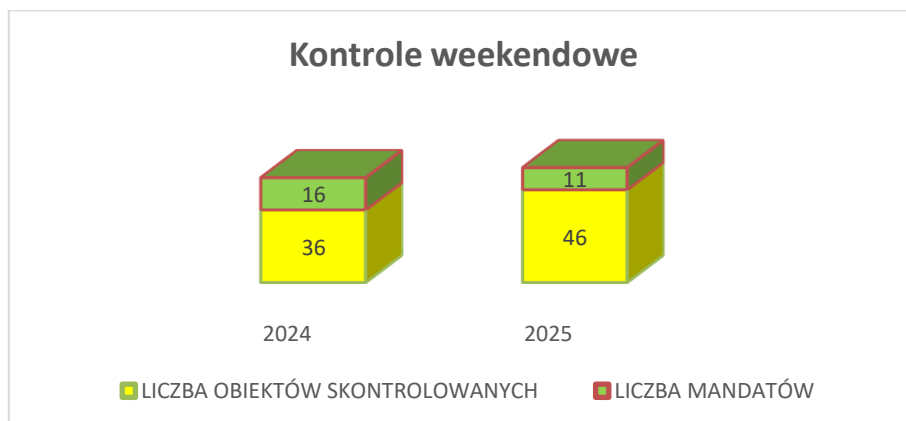
- brak siatki w otwieranym oknie kuchennym,
- brak prowadzonych zapisów wynikających z opracowanej w zakładzie dokumentacji sanitarnej wg zasad dobrej praktyki higienicznej,
- produkty żywnościowe niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem,
- brak odzieży ochronnej u pracowników,
- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości,
- prowadzenie działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu dań gastronomicznych produkowanych od surowca do gotowej potrawy oraz użytkowaniu dodatkowego pomieszczenia magazynowego przeznaczonego na przechowywanie napojów (woda, piwo, soki, nektary) bez decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nakładano mandaty karne (w sezonie letnim nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 3500 zł). Na przedsiębiorcę prowadzącego działalność bez zgody zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy nałożono decyzję administracyjną wzywającą przedsiębiorcę do natychmiastowego zaprzestania prowadzenia działalności w części niezgodnej z decyzją zatwierdzającą obiekt żywnościowy.

Właściciele zakładów stwierdzone nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia wykonywali na bieżąco, co potwierdzały przeprowadzane kontrole sprawdzające w tych zakładach.

Nadzorem sanitarnym w okresie letnim 2025 r. objęto również 2 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (obozy, kolonie, wczasy). Przeprowadzone kontrole sanitarne w tych obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

Rys. 45 Porównanie ilości kontroli weekendowych w latach 2024-2025



Rys. 46 Kontrole weekendowe



### VII.3 Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2025 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **168 próbek środków spożywczych**, które przekazano do badań laboratoryjnych z następującym podziałem:

- do badań mikrobiologicznych pobrano 107 próbek;

- do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych 60 próbek;
- 1 próbkę żywności poddano ocenie znakowania, badanie wykonane przez PSSE w Słupcy.

Pobieranie próbek i dostarczanie ich do laboratorium odbywało się w sposób, który był zgodny z zaplanowanym harmonogramem pobierania próbek na rok 2025.

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań laboratoryjnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy kwestionował **5 próbek środków spożywczych**, które pobrano w jednym zakładów (zakres badań – mikrobiologia). Przeprowadzone badania wykazały, że zbadane 5 próbek lodów śmietankowych włoskich nie spełniają wymagań pkt 2.2.8 rozdziału 2 załącznika 1 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, str. 1) ze względu na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae we wszystkich pięciu pobranych próbkach tj.:  $8,5 \times 10^2$ ;  $1,2 \times 10^3$ ;  $1,2 \times 10^3$ ,  $1,3 \times 10^3$ ;  $1,3 \times 10^3$  jtk/1 g.

W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą zaprzestanie produkcji i sprzedaży lodów z automatu w zakładzie małej gastronomii w trybie rygoru natychmiastowej wykonalności. Wznowienie działalności nastąpiło po przedłożeniu pozytywnych wyników badań laboratoryjnych 5 próbek lodów z automatu pobranych w ww. obiekcie w kierunku Enterobacteriaceae.

Oceny znakowania suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego przeprowadzono w czasie trwania czynności kontrolnych oraz sprawdzając strony internetowe.

W 2025 r. poddano ocenie **21 suplementów diety** zamieszczonych na portalach internetowych oraz 7 suplementów diety i żywności dla określonych grup pobranych z obrotu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto przeprowadzono monitoring oraz weryfikację portali aukcyjnych i stron internetowych przedsiębiorstw powiatu słupeckiego wg otrzymanych informacjami nt. substancji niedozwolonej w suplementach diety. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Do badań laboratoryjnych pobrano:

- 4 próbki żywności dla określonych grup (2 próbki w kierunku oznaczania zanieczyszczeń azotanami; 1 próbkę w kierunku oznaczania WWA, 1 próbkę w kierunku znakowania).
- 3 próbki suplementów diety (1 próba w kierunku oznaczania błonnika, 2 próby w kierunku oznaczania białka).

Pobranych próbek nie kwestionowano.

Ocenę znakowania środka spożywczego przeprowadzono w grupie produktów należących do żywności dla określonych grup oraz w grupie suplementów diety. Nieprawidłowości w zakresie znakowania nie stwierdzono.

#### VII.4 RASFF - Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych

Działania przeprowadzono w związku z otrzymywaniem powiadomień informacyjnych i alarmowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF – w roku 2025 otrzymano **19 informacji dotyczących środków spożywczych umieszczonych w systemie RASFF**.

Żadne powiadomienie nie dotyczyło producenta znajdującego się na terenie powiatu słupeckiego.

W wyniku tych powiadomień przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych interwencyjnych oraz wykonano inne działania mające na celu eliminację z obrotu produktów wskazanych w powiadomieniach (przekazanie do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, informowanie listownie osób prywatnych wskazanych w listach dystrybucyjnych). Działania prowadzone były zgodnie z obowiązującymi procedurami RASFF.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy po przeanalizowaniu wyników badań laboratoryjnych pobranych próbek żywności nie zgłosił żadnego artykułu spożywczego do systemu RASFF.

#### VII.5 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W trakcie trwającego sezonu grzybowego udzielono **23 porady grzybowe** dla osób, które zgłosiły się celem uzyskania informacji dot. gatunku zebranego grzyba.

Porady grzybowe prowadzone były przez grzyboznawcę i klasyfikatorów grzybów świeżych od poniedziałku do piątku.

Umieszczono informację dotyczące sezonu grzybowego na stronie internetowej PSSE oraz w serwisie społecznościowym Facebook.

Ponadto na portalu internetowym „Echo Słupcy” zamieszczono wywiad z pracownikami dotyczący bezpiecznego grzybobrania oraz skutków zatruc grzybowych.

#### **VII.6 Współpraca z innymi instytucjami:**

- Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawano opinie celem przedłożenia jej w ARMiR przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.
- W ramach współpracy z Wielkopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Poznaniu przekazano informację dotyczącą liczby zarejestrowanych podmiotów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego na terenie powiatu słupeckiego.
- Realizowano zapisy zawarte w porozumieniu pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Słupcy i Powiatowym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.
- Zgodnie z „Planem działania na 2025 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska przeprowadzono dwie kontrole podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

#### **Podsumowanie i wnioski:**

1. Dodatkowo, poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, przeprowadzono 144 kontrole. Znaczny udział w dodatkowych czynnościach kontrolnych mają kontrole wszczynane na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem zakładów, jak również poszerzaniem zakresu działalności (w 2025 r. wydano 34 decyzje zatwierdzające nowe zakłady oraz 13 decyzji, w których zatwierdzono dodatkowa działalność).
2. 24 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności, co dowodzi, że jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach poza godzinami funkcjonowania urzędu.
3. Nadal stwierdza się nieprawidłowości takie, jak: niezachowanie należytego stanu sanitarno-higienicznego w zakresie bieżącej czystości sprzętu, urządzeń, pomieszczeń; wprowadzanie do obrotu i produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości, wykorzystywanie pomieszczeń/stanowisk w zakładzie niezgodnie z przeznaczeniem, brak realizacji opracowanych procedur GHP/GMP/systemu HACCP.
4. Na podstawie analizy procentowego udziału kontroli ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w doniesieniu do ilości wszystkich kontroli, które przeprowadzono w ostatnich dwóch latach, można wnioskować, że stan sanitarny nadzorowanych obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Zarówno w 2024 roku, jak i w roku 2025 nieprawidłowości stwierdzono podczas 20% kontroli. Zbliżona była również ilość działań represyjnych (nałożonych mandatów karnych: 2024 r. – 35, 2025 r. – 31).

## VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

### VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2025 r. wynikały z realizacji Narodowego Programu Zdrowia, potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizowano różnorodne przedsięwzięcia, m.in. programy edukacyjne o zasięgu krajowym i wojewódzkim, projekty oraz akcje i konkursy. Zakres tematyczny to: m.in.: profilaktyka HIV/AIDS, profilaktyka antytytoniowa, profilaktyka chorób nowotworowych, a także promocja zdrowego stylu życia.

W 2025 r. przeprowadzono łącznie **32** wizytacje, na których dokonano **78** ocen realizowanych interwencji programowych.

### VIII.2. Realizacja działań profilaktyczno-edukacyjnych

#### VIII.2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna prowadzona w środowisku szkolnym oraz dla ogółu społeczeństwa w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS na lata 2022-2026.

W ramach programu prowadzono działania:



#### 1. Kampania - Działania informacyjno-edukacyjne skierowane do lekarzy we współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS.

Celem kampanii była popularyzacja aktualnych rekomendacji Polskiego Towarzystwa Naukowego AIDS w zakresie testowania w kierunku HIV wśród lekarzy, co nie tylko pozwoli na zwiększenie liczby zlecanych testów, lecz także przyczyni się do poprawy wykrywalności zakażeń HIV. Skierowanie pacjenta na wykonanie testu w kierunku HIV powinno być standardowo inicjowane przez lekarzy w przypadku każdej choroby przebiegającej nietypowo, niepoddającej się leczeniu lub nawracającej, a także w wielu sytuacjach klinicznych wynikających ze specyfiki danej specjalizacji. Informacje na temat kampanii rozpowszechniano poprzez współpracę z podmiotami leczniczymi (pisma informacyjne), udostępnienie za pośrednictwem strony www, mediów społecznościowych.



#### 2. Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS-kampania zwiększania świadomości o HIV/AIDS na świecie, która obchodzona jest co roku w trzecią niedzielę maja. Zamieszczono informację i infografikę na stronie internetowej i Facebooku PSSE.



#### 3. XXIII edycja wojewódzka Konkursu „Nie daj szansy AIDS”- skierowana do młodzieży szkół ponadpodstawowych na „Nie daj szansy AIDS” na historyjkę obrazkową zaczynającą się od stwierdzenia „Idę zrobić test na HIV, bo ...”. Celem konkursu było podniesienie poziomu wiedzy o zakażeniach chorobami przenoszonymi drogą płciową (STIs) oraz uświadomienie młodego pokolenia o korzyściach płynących z regularnego i powszechnego testowania w kierunku STIs, w tym HIV. Na etap powiatowy konkursu wpłynęło 35 prac z 4 szkół ponadpodstawowych – 3 prace zostały nagrodzone. Praca uczennicy Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy – laureatki I miejsca na etapie powiatowym reprezentowała powiat na etapie wojewódzkim.

Na etap powiatowy konkursu wpłynęło 35 prac z 4 szkół ponadpodstawowych – 3 prace zostały nagrodzone. Praca uczennicy Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy – laureatki I miejsca na etapie powiatowym reprezentowała powiat na etapie wojewódzkim.



Rys. 47 Prace (historyjka obrazkowa) I, II, III miejsce na etapie powiatowym konkursu



4. XXIII Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS, której celem było sprawdzenie wiedzy na temat zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS, uświadomienie zagrożeń zdrowotnych wynikających z zakażenia wirusem, promowanie odpowiedzialności za zdrowie własne i innych oraz kształtowanie właściwych postaw i zachowań zdrowotnych wśród młodzieży. W etapach szkolnych udział wzięło 189 uczniów, a do etapu powiatowego Olimpiady przystąpiło 30 uczniów z 10 szkół podstawowych

(kl. VIII) i 5 szkół ponadpodstawowych(kl. I).



Rys. 48 Uczestnicy XXIII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS



5. Akcja „Bezpieczne Walentynki 2025” przeprowadzona wśród uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Zagórowie: prelekcja, projekcje filmów „HIV i człowiek”, „Zakażenie HIV-co dzieje się w twoim organizmie”, „Test na HIV-anonimowy, bezpłatny i bez skierowania”, quiz wiedzy o HIV/AIDS z nagrodami, stoisko informacyjno-edukacyjne. Materiały dotyczące akcji (aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową) zamieszczono na stronie internetowej i Facebooku PSSE oraz przesłano do 6 szkół ponadpodstawowych.



Rys. 49 Akcja Bezpieczne Walentynki w ZSO i Z w Strzałkowie



6. Projekt **Młodzieżowi Liderzy Zdrowia**. Celem projektu było m.in. przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, zapoznanie z sytuacjami, w których może dojść do zakażenia oraz kształtowanie umiejętności w zakresie szacowania ryzyka zakażenia. W ramach projektu przeprowadzono szkolenie warsztatowe w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy. Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymali materiały informacyjno-edukacyjne nt. HIV/AIDS oraz dyplom Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra HIV.



Rys. 50 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy



7. Obchody Światowego Dnia AIDS zorganizowano w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy, które miały na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS. W programie obchodów: wykład Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy pt. „Nowoczesna profilaktyka w zakresie HIV i AIDS”, wykład uczennic Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy dotyczący wirusów i HIV, podsumowanie całorocznych działań profilaktycznych realizowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Słupcy, akcenty muzyczne – wykonanie utworów „Wszystko, co złe, omija mnie” oraz „Nic dwa razy się nie zdarza” przez uczennice Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy; wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom XXIII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS i laureatom konkursu „Nie daj szansy AIDS”; podziękowanie szkolnym koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS; stoisko informacyjne. Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.



Rys. 51 Obchody Światowego Dnia AIDS w Starostwie Powiatowym w Słupcy



Rys. 52 Laureaci i uczestnicy XXIII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS oraz laureaci konkursu na plakat „Nie daj szansy AIDS” na Obchodach Światowego Dnia AIDS w Starostwie Powiatowym w Słupcy



8. Europejski Tydzień Testowania (ETT) to cykliczna kampania (wiosną i jesienią) promująca badania w kierunku HIV, WZW B/C oraz chorób przenoszonych drogą płciową (STI). Celem jest zwiększenie świadomości o korzyściach z wczesnego wykrywania infekcji. W 2025 roku edycja wiosenna przypadła na 19-25 maja, a jesienna na 17-24 listopada pod hasłem „Testuj. Lecz. Zapobiegaj”. PSSE prowadziła działania kampanijne poprzez udostępnienie informacji na temat kampanii ETT na stronie internetowej, w mediach społecznościowych oraz na organizowanych stoiskach informacyjno-edukacyjnych. Promowano Punkt

Konsultacyjno-Diagnostyczny (PKD) w Poznaniu-cykliczne posty z aktualnymi godzinami pracy.



### VIII.2.2. PROGRAM EDUKACYJNY „ARS, CZYLI JAK DBAĆ O MIŁOŚĆ?”

W roku szkolnym 2024/2025 zrealizowano XII edycję programu, którego celem była edukacja młodzieży szkół ponadpodstawowych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętności dokonywania ważnych wyborów życiowych. W XII edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 480 uczniów z klas I-III z 6 szkół ponadpodstawowych w 8 typach szkół. Zorganizowano szkolenie dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu; opracowano kwestionariusz zbiorczy ankiety ewaluacyjnej (badaniami ankietowymi objęto 292 uczniów z 7 typów szkół ponadpodstawowych); dokonano 2 ocen realizacji programu.



### VIII.2.3. PROGRAM EDUKACYJNY „MAMO, TATO - CO WY NA TO?”

Realizacja VII edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego „Mamo, Tato- co Wy na to?”, którego celem było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5,6-letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Programem objęto 622 dzieci oraz 229 rodziców z 29 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W ramach realizacji VII edycji programu zorganizowano 3 szkolenia dla 29 koordynatorów/realizatorów programu w PSSE, na których rozdano materiały do realizacji programu. Przeprowadzono 9 pogadanek dla 165 dzieci 5-6 letnich w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych, dokonano 19 ocen realizacji programu.



Rys.53 Realizacja programu w Przedszkolu BAJKA w Słupcy i ZSP w Młodojewie



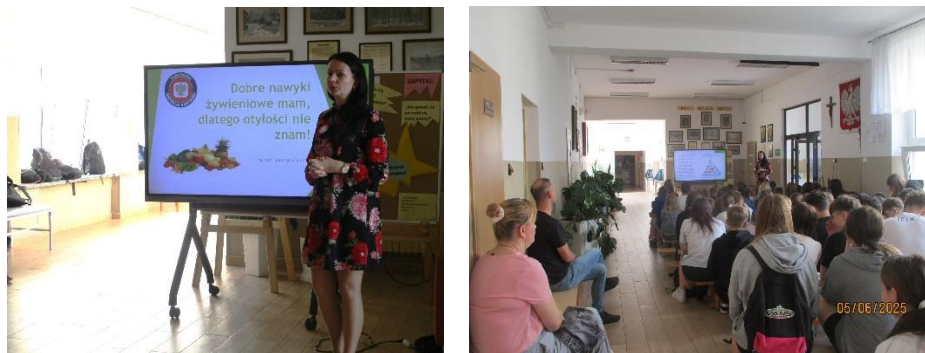
Rys. 54 Pogadanki w Przedszkolu EKOLUDKI w Zagórowie, Przedszkolu „JARZĘBINKA w Słupcy



### VIII.2.4. PROGRAM EDUKACYJNY „TRZYMAJ FORMĘ!” - XVIII EDYCJA

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia o dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. W roku szkolnym 2024/2025 działaniami programowymi zostało objętych 1907 uczniów z kl. V-VIII i 960 rodziców z 27 szkół podstawowych. W ramach realizacji programu przeprowadzono: 2 szkolenia dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu (19 osób), 16 ocen realizacji programu w szkołach oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych. Dodatkową inicjatywą realizowaną w ramach programu była XIII edycja Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”, która adresowana

była do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębianiem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. W powiecie słupeckim do konkursu zgłosiło się 35 uczniów z 5 szkół podstawowych.



Rys. 55 Prelekcja dla uczniów klas V-VIII ZSP w Orchowic

### VIII.2.5. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

Podjęmowano różnorodne działania zmierzające do zwiększenia wiedzy na temat szkodliwości palenia, zmiany postaw wobec palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, zprebiegania narażenia na dym tytoniowy w miejscach użyteczności publicznej oraz zmniejszenia liczby osób rozpoczynających palenie.



1. „CZYSZTE POWIETRZE WOKÓŁ NAS” (XVII edycja), wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej, którego celem było kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych wśród dzieci. W programie uczestniczyło 630 dzieci i 339 rodziców z 29 placówek w tym: 11 przedszkoli samodzielnych i 18 oddz. przedszkolnych w zes[ołach szkół. W ramach realizacji programu przeprowadzono:

3 szkolenia dla 29 szkolnych i przedszkolnych koordynatorów/ realizatorów programu, 15 ocen realizacji programu, 8 pogadanek w przedszkolach i oddz. przedszkolnych dla 130 dzieci 5,6-letnich nt. zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego, 8 relacji z przeprowadzonych pogadanek na Facebooku PSSE.

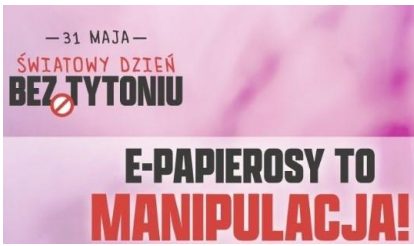


Rys. 56 Pogadanki dla dzieci 5,6-letnich w Przedszkolu w Strzałkowie, Przedszkole w Piotrowicach



2. „BIEG PO ZDROWIE” - ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej (IX edycja w powiecie). Głównym celem programu było opóźnienie lub zaprebieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej było zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na

temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W IX edycji programu uczestniczyło 515 uczniów i 456 rodziców w 24 szkołach podstawowych (w 32 klasach IV). Zorganizowano 2 szkolenia dla 19 szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu, przeprowadzono pogadankę dla uczniów kl. IV w ZSP w Cieninie Kościelnym nt. szkodliwości palenia papierosów elektronicznych, dokonano 16 ocen realizacji programu.



**3. ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU** obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. Główne przesłanie kampanii pod hasłem „Zdemaskować atrakcyjność: ujawnienie taktyk przemysłu tytoniowego i nikotynowego” roku koncentrowało się na ujawnieniu strategii stosowanych przez przemysł tytoniowy i nikotynowy w celu uczynienia swoich szkodliwych produktów atrakcyjnymi, szczególnie dla dzieci i młodzieży. W ramach Światowego Dnia

Bez Tytoniu podjęto działania: akcja informacyjno-edukacyjna w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE, przeprowadzenie 4 prelekcji nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, działań informacyjno-edukacyjnych na Stoiskach podczas festynów, przesłanie materiałów informacyjno-edukacyjnych do 46 placówek szkolno-wychowawczych.



Rys. 57 Stoiska informacyjno-edukacyjne w MDK Słupca, Festyny w Łądku, w Zagórowie



Rys. 58 Prelekcje nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów w CKZ i U w Strzałkowie, SP nr 3 w Słupcy, SP Piotrowicach, ZSP Młodojewo



**4. WOJEWÓDZKI KONKURS „PALIĆ NIE PALIĆ – OTO JEST PYTANIE?”**

(25 edycja) Konkurs skierowany był do uczniów klas V szkół podstawowych i polegał na wykonaniu plakatu wskazującego na negatywne skutki palenia papierosów i/lub inhalowania e-papierosów dla organizmu człowieka. Praca miała zniechęcać do palenia papierosów i inhalowania e-papierosów,

pokazywać wartość życia wolnego od nałogów. W etapach szkolnych udział wzięło 73 uczniów z 10 szkół podstawowych. Na etap powiatowy wpłynęło 10 prac, które zajęły I miejsca. Komisja konkursowa przyznała 3 miejsca, a praca laureatki etapu powiatowego reprezentowała powiat słupecki na etapie wojewódzkim.



Rys. 59 Nagrodzone prace na etapie powiatowym konkursu „Palić, nie palić-oto jest pytanie?”



**5. ŚWIATOWY DZIEŃ RZUCANIA PALENIA** trzeci czwartek listopada, obchodzony po to, by zwrócić uwagę na zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutki palenia tytoniu oraz używania innych produktów nikotynowych. To dzień, w którym zachęcaliśmy do refleksji nad nałogiem i podejmowaniem decyzji o zmianie stylu życia – dla własnego zdrowia i zdrowia najbliższych.

Działania PSSE w Słupcy skierowane były do dorosłej części społeczeństwa (osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy) poprzez działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych, przeprowadzono prelekcję dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych w Słupcy na temat „Nowe formy - stare pułapki” z pomiarami zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu i stoiskiem informacyjno-edukacyjnym.



Rys. 60 Prelekcja dla młodzieży Zespołu Szkół Zawodowych w Słupcy z badaniami zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu.

Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny w PLR Hipokrates w Słupcy, który został wyposażony w materiały o tematyce antytytoniowej (przekazywano informacje na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych, prowadzono badania zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz quiz wiedzy antytytoniowej)



Rys. 61 Punkt informacyjno-edukacyjny w PLR Hipokrates w Słupcy



**6. PROJEKT „MŁODZIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA - KONTRA TYTOŃ”**

Zorganizowano i przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Szkole Podstawowej w Ostrowitem dla 28 uczniów z klas VII i VIII. Przeprowadzono badania ankietowe przed i po szkoleniu oraz analizę aniet, informację ze szkolenia zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE. Zgodnie z założeniami projektu, uczestnicy szkolenia zdobytą wiedzę nt. szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów będą przekazywać swoim rówieśnikom w trakcie codziennych, zwykłych sytuacji – przez tzw. „edukację rówieśniczą”. Wszyscy otrzymali dyplomy Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra tytoń oraz materiały edukacyjne.



Rys. 62 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w SP Ostrowitem

## VIII 2.6. PROFILAKTYKA CHOROÓB NOWOTWOROWYCH



### 1. Program profilaktyki raka szyjki macicy „WYBIERZ ŻYCIE – PIERWSZY KROK.

Program został zainicjowany przez Fundację MSD dla Zdrowia Kobiet w celu podniesienia poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV i profilaktyki raka szyjki macicy. Obecnie jest realizowany we współpracy z Fundacją „Gwiazda nadziei” wśród uczniów szkół ponadpodstawowych - dziewcząt i chłopców, rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej. Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadpodstawowych, który dotyczył profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy. W roku szkolnym 2024/2025 w programie uczestniczyło 387 uczniów z 6 szkół ponadpodstawowych i 252 rodziców. Program „Wybierz życie – pierwszy krok” realizowany był we wszystkich szkołach ponadpodstawowych przez pielęgniarkę szkolną, pedagogów i nauczycieli przedmiotowych. Zorganizowano szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, przekazano materiały (ulotki dla rodziców, zakładki dla uczniów) oraz dokonano 2 ocen realizacji programu. Dodatkowo powiatowy i szkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowanym we współpracy z Fundacją „Gwiazda Nadziei”.



### 2. Programu profilaktyki czerniaka „ZNAMIE! ZNAM JE?”.

Celem programu było zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W powiecie słupeckim program realizowany był w 6 szkołach ponadpodstawowych wśród 446 uczniów kl. I-IV. Przeprowadzono szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów oraz dokonano 2 ocen realizacji programu. Dodatkowo powiatowy i szkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowanym we współpracy z Fundacją „Gwiazda Nadziei”.



### 3. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „CO KRYJĄ TWOJE PIERSI?”

Cel projektu to szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi, informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania profilaktyczne, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie, uświadomienia zagrożenia zachorowania na raka piersi. W ramach realizacji projektu zorganizowano i przeprowadzono: 2 szkolenie z nauką samobadania piersi dla młodzieży w ZSO i Z w Zagórowie(26 osób) i LO w Słupcy (53 osoby) oraz 7 szkoleń z nauką samobadania piersi dla 159 osób w tym dla: pracowników Starostwa(37), Urzędu Miasta Słupcy(32), Urzędu Gminy Łądek(25), Urzędu Gminy Zagórow(21), członków Koła Gospodyń Wiejskich w Ostrowie Kościelnym(12), Koła Gospodyń Wiejskich w Paruszewie(15), Sołectwa Skubarczewo(17)



Rys. 63 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla uczennic ZSO i Z w Zagórowie



Rys. 64 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla pracowników Starostwa, UM w Słupcy



Rys. 65 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla pracowników UG Lądek, UG Zagórow



Rys. 66 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla KGW Ostrowo Kościelne, KGW Paruszewo Sołectwo Skubarczewo

Dodatkowo w ramach profilaktyki raka piersi prowadzono edukację na festynach, imprezach lokalnych z nauką samobadania piersi na fantomach, edukacją kadry pedagogicznej, pracowników Urzędu Gminy Słupca. Działania edukacyjne prowadzono również w ramach Różowego Października – miesiąca profilaktyki nowotworów kobiecych, w szkołach podstawowych dla kl. VII-VIII na zaproszenie dyrekcji oraz na Świącie Policji.



Rys. 67 Edukacja kadry pedagogicznej



Rys. 68 Stoisko w ramach Różowego października w Galerii Słupeckiej



Rys. 69 Stoisko edukacyjne na Konferencji 100-lecie kobiet w Policji



### VIII.2.7. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „MAM ZDROWE ZĘBY”.

Cel projektu to budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym poprzez zwiększenie świadomości dzieci w zakresie konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy, kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej. W ramach realizacji Projektu prowadzone były pogadanki z instruktązłem prawidłowego mycia zębów wśród uczniów klas I-III szkół podstawowych i w przedszkolach. Łącznie przeprowadzono 12 pogadańek dla uczniów klas I-III w Szkołach Podstawowych dla 226 dzieci, 12 pogadańek w przedszkolach dla 213 dzieci. Pogadanki prowadzono również na zorganizowanych 6 stoiskach informacyjno-edukacyjnych, podczas akcji lato i akcji zima. Na Facebooku PSSE zamieszczono 12 postów z ww. działań.



Rys. 70 Pogadanki z instruktązłem mycia zębów w szkołach podstawowych



Rys. 71 Pogadanki z instruktążem mycia zębów w przedszkolach



Rys. 72 Pogadanki z instruktążem mycia zębów na stoiskach informacyjno-edukacyjnych



W ramach realizacji projektu został ogłoszony wojewódzki konkurs plastyczny pt. „Moja wizyta w gabinecie stomatologicznym”. Celem konkursu było ukształtowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Konkurs skierowany był do uczniów klas I–III szkół podstawowych.

W etapach szkolnych udział wzięło 234 uczniów, a na etap powiatowy nadeszła 33 prace z 17 szkół podstawowych. Trzy prace zostały

nagrodzone na etapie powiatowym i wysłane na etap wojewódzki konkursu



Rys. 73 Etap powiatowy konkursu, trzy prace na etapie wojewódzkim



#### VIII.2.8. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „TALERZ ZDROWEGO ŻYWIENIA”.

Cel projektu kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków poprzez: umiejętność odczytywania schematu „Talerz zdrowego żywienia”; utrwalenie wiedzy na temat grup produktów żywnościowych i ich

znaczenia dla prawidłowego funkcjonowania organizmu; dostarczenie wiedzy jakie produkty i w jakich proporcjach powinny być spożywane ciągu dnia; umiejętność odróżnienia produktów zdrowych dla organizmu od niekorzystnych. Adresatami są dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (klasy I–III szkół podstawowych). W ramach realizacji projektu przeprowadzono 12 pogadanki dla 252 dzieci oraz opublikowano na FB stacji 12 postów.



Rys. 74 Pogadanki w ramach realizacji projektu w szkołach podstawowych i przedszkolach



Konkurs „Super Śniadanie”, który jest częścią wielkopolskiego projektu edukacyjnego „Talerz Zdrowego Żywienia”. Celem konkursu było zwiększanie świadomości dzieci przedszkolnych, szkolnych i ich rodzin na temat grup produktów żywieniowych, odpowiednich ich proporcji w zbilansowanej diecie oraz kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu przez dzieci pracy plastycznej przedstawiającej pierwsze lub drugie śniadanie, które spełnia zasady zdrowego żywienia.

W konkursie udział wzięło 27 placówek (w tym: przedszkola- 8, szkoły podstawowe- 11, zespoły szkół- 8), liczba prac w etapie przedszkolnym/szkolnym w powiecie: 354, natomiast liczba prac na etapie powiatowym: 91.



Rys. 75 Podsumowanie etapu powiatowego konkursu i wręczenie nagród



### VIII.2.9. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy”.

Celem projektu jest podejmowanie właściwych działań w zakresie edukacji zdrowotnej stanowiącej podstawę w zwalczaniu i ograniczaniu rozprzestrzeniania się wszawicy głowowej poprzez: zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, dbałości o własne zdrowie; utrwalenie wiedzy dzieci na temat podstawowych zasad profilaktyki wszawicy głowowej; ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym dotyczących profilaktyki wszawicy głowowej; podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat profilaktyki wszawicy głowowej oraz działań ograniczających jej rozprzestrzenianie się. Projekt kierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym (z zerówek w przedszkolach oraz uczniów klas 0-III szkół podstawowych), ich rodziców/opiekunów, a także kadry pedagogicznej: dyrektorów placówek, nauczycieli i pielęgniarek szkolnych. W roku 2025 odbyła się edycja pilotażowa, inauguracja we wrześniu, w ramach której przeprowadzono 3 pogadanki dla 43 dzieci, zamieszczono informację o nowym projekcie na stronie internetowej i Facebooku PSSE, opracowano relacje z przeprowadzonych działań i własne posty dotyczące profilaktyki wszawicy



Rys.76 Pogadanki w ramach realizacji projektu w szkołach podstawowych i przedszkolach



### VIII.2.10. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „Mały kleszcz-duży problem”

Projekt informacyjno-edukacyjny mający na celu przekazanie wiedzy nt. kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez działania informacyjno-edukacyjne społeczeństwa. Realizowane działania to: 3 szkolenia dla 44 osób z quizem wiedzy o kleszczach, 1 pogadanka dla dzieci przedszkolnych(15), 11 pogadań podczas Akcji Lato dla 258 uczestników i kadry z rozpowszechnianiem materiałów informacyjno-edukacyjnych; edukacja z pokazem prawidłowego usuwania kleszcza na 9 stoiskach informacyjno-edukacyjnych; 6 postów nt. kleszczy i chorób odkleszczowych na Facebooku, informacja na stronie internetowej stacji.



Rys. 77 Szkolenia KGW Ostrowo Kościelne, KGW Paruszewo, Sołectwo Skubarzewo

## VIII. 2.11. INTERWENCJE NIENPROGRAMOWE



VIII.2.11.1. V edycja Kampanii informacyjnej EFSA Safe2EatEU 2025 – Jedz bezpiecznie. Kampanii na temat świadomych wyborów żywieniowych skupiała się na tematach związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety poprzez promocję założeń kampanii na 4 stoiskach informacyjno-edukacyjnych, 4 wystawy, 7 wykładów(4 spotkania dla nauczycieli, 3 spotkania dla KGW) publikację 29 postów i informacji na Facebooku i na stronie internetowej PSSE (3308 odbiorców).



Rys. 78 Działania w ramach kampanii edukacja na szkoleniach, stoiskach informacyjno-edukacyjnych



W ramach kampanii Safe2EatEU 2025 propagowano Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności pod hasłem „Nauka w działaniu”, podkreślano ważną rolę, jaką nauka odgrywa w podejmowaniu świadomych decyzji dotyczących żywności. Publikowano własne posty i posty EFSY na Facebooku i na stronie internetowej.



VIII.2.11.2. Kampanii EFSA #PlantHealth4Life - Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie.

Kampania #Safe2Eat, realizowana była we współpracy z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Zwracała uwagę na środowiska i gospodarki. Głównym celem było zwiększenie świadomości społecznej, że troska o zdrowie roślin to inwestycja w zdrowie ludzi i całego środowiska. Promowano kampanię w mediach społecznościowych poprzez publikację własnych postów i udostępnianie przygotowanych przez EFSA, informacja na stronie internetowej, promocja idei kampanii wśród kadry pedagogicznej w placówkach szkolno-oświatowych.



VIII.2.11.3. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA obchodzony 7 kwietnia 2025r., na rzecz zdrowia matek i noworodków. Kampania zatytułowana „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość” wzywała rządy i społeczności zajmujące się ochroną zdrowia do wzmożenia wysiłków na rzecz położenia kresu zgonów matek i noworodków. Opracowano i przesłano wytyczne oraz materiały do placówek szkolno-oświatowych, informację do lokalnych mediów, publikowano posty tematyczne w mediach społecznościowych, przeprowadzono 6 pogadanek dla 143 dzieci(Przedszkola: Powidz, Nr 4 Słupca, Wólka; Szkoły Podstawowe: Koszuty, Piotrowice, Wólka), przygotowano wystawę tematyczną(530 oglądających).



Rys. 79 Pogadanki w SP Koszuty, ZSP Wólka



W ramach Obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano **Dzień Otwarty PIS 8 kwietnia**, którego partnerami byli: Starostwo Powiatowe w Słupcy, Burmistrzowie, Wójtowie, Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Słupcy, OPEN. W ramach wydarzenia prowadzono doradztwo (stoiska informacyjno-edukacyjne na placu parkingowym) w zakresie: chorób zawodowych oraz oceny ryzyka zawodowego; szczepień i chorób zakaźnych oraz pobierania materiału biologicznego do badań; wymagań sanitarno-higienicznych w obiektach produkujących

i sprzedających żywność, prawidłowych nawyków żywieniowych, oceny grzybów i wydawanych atestów; jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, bezpieczeństwa usług w podmiotach z branży „beauty”, wymagań dotyczących ekshumacji; wymagań sanitarno-higienicznych w żłobkach i klubach dziecięcych. Prowadzono instruktaże: czytania etykiet produktów spożywczych; czytania etykiet produktów kosmetycznych, detergentów, produktów biobójczych i innych chemikaliów; prawidłowego układania jadłospisów i bezpiecznego przygotowywania żywności; prawidłowego usuwania kleszcza; prawidłowego pakowania tornistra; prawidłowej pozycji siedzącej w ławce szkolnej (ergonomia stanowiska pracy ucznia); prawidłowego mycia zębów na modelu szczęki; samobadania piersi na fantomie. W programie były również: poglądowy pomiar hałasu; prezentacja sprzętu wykorzystywanego do poboru próbek wody; symulacja zaburzeń zmysłów po spożyciu alkoholu i narkotyków przy pomocy alko i narkogogli; badanie zawartości tlenu węgla przy użyciu smokerlyzera; edukacyjne kino dla najmłodszych (grupy zorganizowane); edukacyjne kino dla młodzieży (grupy zorganizowane); gry, zabawy sportowe, quizy, kolorowanki; edukacja w zakresie symulacji pożarowej prowadzona przez strażaka z KPSP w Słupcy. Działaniem towarzyszącym była bezpłatna cytologia dla pań z roczników 1961 – 2000 w cytobusie 4 kwietnia 2025 r.



Rys. 80 Dzień Otwarty PISSE w Słupcy



#### VIII. 2.11.4. EUROPEJSKI TYDZIEŃ SZCZEPIEŃ

Obchodzony był w dniach 27 kwietnia – 3 maja pod hasłem Szczepienia chronią – zaufaj nauce! Europejski Tydzień Szczepień służy popularyzowaniu wiedzy o szczepieniach i ich roli w zapobieganiu szerzeniu się chorób zakaźnych oraz ochronie zdrowia i życia ludzi. Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień, ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych oraz potrzebą uświadomienia, że profilaktyka chorób zakaźnych nie kończy się na dzieciństwie, i że szczepienia dorosłych to inwestycja w długie i zdrowe życie. Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych - 180 (ZSE Słupca-70, LO-59, ZSZ-51); pogadanki dla dzieci szkół podstawowych- 38( ZSP Wólka-19; ZSP Strzałkowo-19); dzieci przedszkolnych-89 (Jarzębinka Słupca-39, Przedszkole Wólka-19, Przedszkole Strzałkowo-31. Organizacja dwóch wystaw tematycznych(110), dystrybucję materiałów edukacyjnych, opracowanie i przekazanie informacji do mediów lokalnych, 11 postów (relacji) z informacjami edukacyjnymi (zasięg-2592 osoby).



Rys. 81 Prelekcje w LO w Słupcy, ZSP Strzałkowo



**VIII.2.11.5 AKCJA SZCZEPIENIA PRZECIW HPV.** Dzięki wspólnej inicjatywie Ministerstwa Zdrowia i Ministerstwa Edukacji Narodowej, we współpracy z dyrektorami szkół, lokalnymi poradniami podstawowej opieki zdrowotnej i powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi kontynuowano akcję Szczepienia przeciw HPV w szkołach w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka

ludzkiego (HPV). Kluczowym celem Programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywoływanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego. W powiecie słupeckim do programu przystąpiło 14 szkół/27, które prowadziły działania edukacyjne przekazując informacje rodzicom poprzez dziennik elektroniczny. W niektórych placówkach w promocję zaangażowali się wychowawcy klas, poruszając temat podczas zebrań lub publikując ogłoszenia na profilach szkół w mediach społecznościowych. Pracownicy PSSE przekazywali informacje o szczepieniach na spotkaniach z kadrą pedagogiczną, dyrekcją szkół podstawowych, rodzicami (Urzędy), młodzieżą, na organizowanych stoiskach informacyjno-edukacyjnych przekazywano ulotki nt. szczepień przeciw HPV.



Rys. 82 Edukacja w zakresie szczepień przeciw HPV dla pracowników urzędów gmin i starostwa



Rys. 83 Edukacja w zakresie szczepień przeciw HPV dla uczniów szkół średnich



Rys. 84 Edukacja w zakresie szczepień przeciw HPV dla uczniów SP nr 1 Słupca, kadry pedagogicznej

### VIII.2.11.6 Profilaktyka Raka Szyjki Macicy

Inicjatywa miała na celu podkreślanie szczególnej roli badań profilaktycznych, które mogą uchronić przed diagnozą nowotworową, a nawet uratować życie wielu kobiet. Prowadzono promocję szczepień przeciw HPV (informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych); spotkania edukacyjne w placówkach oświatowych dla młodzieży ZSZ w Słupcy, LO i ZSE w Słupcy, podczas spotkań z KGW, na stoiskach informacyjno-edukacyjnych organizowanych w roku 2025.



Rys. 85 Edukacja nt. profilaktyki raka szyjki macicy



### VIII.2.11.7. Kampania „Jesień bez infekcji”

Celem kampanii była promocja szczepień ochronnych przeciwko chorobom infekcyjnym, nasilającym się w sezonie jesiennie-zimowym (grypa, covid-19, RSV, krztusiec, pneumokoki). Jej adresatami byli: seniorzy, kobiety w ciąży oraz pracownicy i pracodawcy. Kampania prowadzona była w mediach społecznościowych i stronie internetowej PSSE poprzez publikację własnych postów i udostępnianie postów

GIS oraz w ramach prowadzonych działań m.in. na spotkaniach z Kołami Gospodyń Wiejskich, na stoisku informacyjno-edukacyjnym, poprzez dystrybucję materiałów edukacyjnych do podmiotów leczniczych.

### VIII.2.11.8. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku



Prowadzono działania zwiększające świadomość pracowników ochrony zdrowia oraz ogółu społeczeństwa na zagrożenie dla zdrowia publicznego, które stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Prowadzone były działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE, organizację stoiska informacyjno-edukacyjnego w PLR Hipokrates w Słupcy, wystawy plakatów w SP ZOZ w Słupcy.



Rys. 86 Wystawa plakatów w holu szpitala w Słupcy



### VIII.2.11.9. Bezpieczeństwo dzieci i młodzieży podczas wycieczki letniej

Prowadzono działania edukacyjno-informacyjne wśród dzieci i młodzieży oraz kadry pedagogicznej m.in. z zakresu zdrowego stylu życia wolnego od używek, zasad bezpiecznego przebywania na słońcu, aktywności fizycznej i racjonalnego odżywiania, higieny osobistej oraz przestrzegano przed kleszczami. Zamieszczano posty z akcji na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.



Rys. 87 Pogadanki podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży w Giewartowie, Powidzu, Siennie, Kierzu



#### VIII. 2.11.10. Profilaktyka zatruc grzybami

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE oraz w mediach lokalnych: infografiki, komunikat o udzielaniu porad grzybowych przez grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów świeżych. Nagrano wywiad do audycji realizowanej przez dziennikarza portalu internetowego „Echo Słupcy” z udziałem klasyfikatorów grzybów z PSSE na temat: bezpieczne grzybobranie (w wywiadzie poinformowano o możliwości skorzystania z bezpłatnych konsultacji w PSSE w Słupcy, o objawach i postępowaniu w przypadku zatrucia grzybami). Wywiad miał charakter informacyjno-edukacyjny i był polecany wszystkim miłośnikom grzybobrania.



Rys. 88 Nagranie do audycji radiowej nt. bezpiecznego grzybobrania

#### VIII.2.11.11. Profilaktyka uzależnień

Organizacja Konferencji „Efektowna czy efektywna profilaktyka uzależnień” 1 października 2025 r. w Miejskim Domu Kultury w Słupcy poświęcona wyzwaniom i dobrym praktykom w zakresie profilaktyki uzależnień. Wydarzenie zostało zorganizowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Słupcy, Starostwo Powiatowe w Słupcy, Urząd Miasta w Słupcy. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele jednostek i instytucji z powiatów: słupeckiego, tureckiego, kolskiego, konińskiego, wrzesińskiego oraz pleszewskiego.



Rys. 89 Konferencja „Efektowna czy efektywna profilaktyka uzależnień”



Rys. 90 Konferencja „Efektowna czy efektywna profilaktyka uzależnień”

Współdział w organizacji Konferencji z okazji obchodów Dnia Rodzicielstwa Zastępczego. W ramach konferencji, która odbyła się 2 czerwca w MDK w Słupcy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wygłosił wykład pt. „Uzależnienia – wyzwanie dla rodzin i systemu pieczy zastępczej”.

Wystąpienie poruszało niezwykle ważny i aktualny temat uzależnień wśród dzieci, młodzieży i dorosłych – problemu, który coraz częściej dotyka także środowiska rodzin zastępczych. Miało charakter edukacyjny i profilaktyczny, a jego celem było zwiększenie świadomości uczestników na temat skali problemu uzależnień, które w ostatnich latach przybierają na sile – zarówno wśród dzieci i młodzieży, jak i dorosłych.

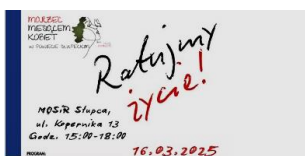


Rys. 91 Konferencja „Efektowna czy efektywna profilaktyka uzależnień”

W ramach działań związanych z wpływem substancji psychoaktywnych na organizm człowieka, szczególnie w zakresie napojów energetyzujących, nikotyny, alkoholu, środków zastępczych (tzw. dopalaczy), prowadzono pogadanki podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Działania informacyjno-edukacyjne w wyżej wymienionym zakresie prowadzono również na stoiskach informacyjno-edukacyjnych (symulacja zaburzeń zmysłów przy użyciu alko i narkogogli, badanie zawartości tlenu węgla w powietrzu wydychanym) i poprzez media społecznościowe PSSE.



Rys. 92 Działania podczas Akcji „Ratujmy życie 3”, podczas letniego wypoczynku



VIII.2.11.12. Akcje „Ratujmy Życie II” (16.03.2025) oraz „Ratujmy Życie III” (31.08.2025), skierowane do wszystkich mieszkańców powiatu słupeckiego, których celem była poprawa świadomości zdrowotnej mieszkańców powiatu słupeckiego, promocja działań profilaktycznych zapobiegających chorobom lub umożliwiającym ich wczesne wykrywanie, a także zachęcenie do aktywnego udziału w badaniach profilaktycznych i edukacji zdrowotnej. W ramach akcji realizowano następujące działania: prowadzono konsultacje medyczne z zakresu kardiologii, dermatologii oraz stomatologii; udzielano porad specjalistycznych z zakresu szeroko pojętego zdrowia publicznego, promocji zdrowia m.in. przez dietetyków, trenerów personalnych,

podologów, specjalistów aromaterapii oraz innych; umożliwiono wykonanie bezpłatnych badań diagnostycznych w kierunku chorób nowotworowych oraz schorzeń sercowo-naczyniowych realizowanych bezpłatnie przez laboratorium SP ZOZ; osoby w wieku 18-55 lat mogły zarejestrować się w bazie potencjalnych dawców szpiku; do udziału w akcji Ratujmy Życie zaproszono również producentów zdrowej żywności, przedstawicieli weterynarii, Policji, Straży Pożarnej oraz innych instytucji. PSSE w Słupcy zorganizowała akcje we współpracy ze Starostwem Powiatowym, Policją, Strażą Pożarną, SP ZOZ, Stowarzyszeniem „Ratujmy Życie”, Konińskim Klubem „Amazonki”, Wielkopolskim Oddz. Wojewódzkim NFZ w Poznaniu – Delegaturą w Koninie oraz Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kaliszu. Odnotowano bardzo duże zaangażowanie i zainteresowanie mieszkańców powiatu słupeckiego, którzy chętnie korzystali z proponowanych działań profilaktycznych i edukacyjnych.



Rys. 93 Akcja „Ratujmy Życie2”



Rys. 94 Akcja „Ratujmy Życie3”



Rys. 95 Akcja „Ratujmy Życie3”



**VIII.2.11.13. AKCJA „Marzec - Miesiącem Kobiet w powiecie słupeckim”** (marzec 2025) – spotkania mające na celu przeprowadzenie działań edukacyjnych w zakładach pracy, urzędach i innych placówkach w zakresie: profilaktyki i wczesnego wykrywania nowotworów, szczepień, realizacji bezpłatnych badań profilaktycznych w ramach programu MZ oraz realizacji badań cytologicznych dla kobiet w wieku 25-64 lata w cytobusie.



Rys. 96 Spotkania edukacyjne w ramach Akcji „Marzec miesiącem kobiet w powiecie słupeckim” w Starostwie Powiatowym, UM w Słupcy



Rys. 97 Badania cytologiczne dla kobiet w cytobusie



VIII.2.11.14 Akcja profilaktyki osteoporozy we współpracy z firmą Cogito Med i SP ZOZ w Słupcy, obejmująca: szkolenie dla kadry medycznej SP ZOZ w Słupcy, bezpłatne badanie densytometryczne wykonane w mobilnej pracowni diagnostycznej (osteobusie) dla kobiet w wieku 40-64 lata i mężczyzn w wieku 75+ (badania przeprowadzono w osteobusie, który stanął na parkingu przy Starostwie Powiatowym w Słupcy 29 maja 2025 r). Odnotowano bardzo duże zainteresowanie wśród mieszkańców powiatu słupeckiego zorganizowaną akcją profilaktyki osteoporozy, w której wzięło udział 80 osób.



Rys. 98 Szkolenie dla kadry medycznej SP ZOZ w Słupcy



Rys. 99 Osteobus na parkingu Starostwa Powiatowego



**Akcja dotycząca bezpłatnych szczepień przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży.** Akcja prowadzona poprzez: wysłanie pisma nt. akcji do lokalnych mediów; wysłanie pisma do 16 podmiotów leczniczych; edukację w szkole rodzenia w Słupcy; spotkania edukacyjne w JST dla 116 osób; dwa stoiska informacyjno-edukacyjne na święcie Policjantek w SM w Słupcy i na akcji Ratujmy Życie w Słupcy; Edukacja w ZSE w Słupcy; informacja na stronie internetowej; 4 posty na FB i TW, 4 relacje ze spotkań, 2 relacje z działań edukacyjnych, dystrybucja plakatów i ulotek do podmiotów leczniczych i aptek.



Rys. 100 Działania edukacyjne w ZSE w Słupcy, Szkole Rodzenia, na stoisku na Akcji Ratujmy życie 2



Rys. 101 Działania edukacyjne w GOK Łądek, MDK Zagórów, UM Słupca

## Podsumowanie

- 1) W roku 2025 realizowano:
  - 2 programy krajowe: „Trzymaj Formę!”, „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”,
  - ogólnopolską akcją „Szczepienia przeciw HPV w szkołach”,
  - akcje: „Europejski Tydzień Szczepień”, „Europejski Dzień i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”, „Jesień bez infekcji”, Akcja „Szczepienia kobiet w ciąży przeciw krztuścowi” „Zwykły kaszel czy objawy gruźlicy”;
  - 7 programów wojewódzkich: „Bieg po zdrowie”, „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, „Znamie! Znam je?” „ARS, czyli jak dbać o miłość”, „Podstępne WZW”;
  - 5 projektów wojewódzkich: „Mały kleszcz- duży problem!”, „Co kryją Twoje piersi”, „Mam zdrowe zęby”, „Talerz zdrowego żywienia”, „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy”;
  - interwencje nieprogramowe m.in.: Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, 2 Kampanie EFSA „Jedz bezpiecznie” i „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”
  - lokalne akcje: „Ratujmy życie! 2 i 3”, „Marzec – miesiącem Kobiet w powiecie słupeckim”, konferencję „Efektowna czy efektywna profilaktyka uzależnień”,
  - prowadzono edukację w zakresie substancji psychoaktywnych, profilaktyki spożywania napojów energetyzujących, palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych, realizowano różnorodne działania: programy edukacyjne, akcje, kampanie informacyjne we współpracy z partnerami.
- 2) Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat pożądanych zachowań prozdrowotnych i umiejętnego jej wykorzystania w codziennym życiu.

## IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego i ma na celu zapobieganie ewentualnemu wystąpieniu nieprawidłowości sanitarnych już na etapie planowania lub projektowania inwestycji, w trakcie jej realizowania oraz dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych.

Sprawowany zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu słupeckiego ma szczególne znaczenie w zapewnieniu odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych już na etapie projektowania, przez co jego działanie ma istotny wpływ na stan sanitarny w docelowym użytkowaniu poszczególnych inwestycji.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego dokonywano oceny projektowanych zamierzeń planistycznych, inwestycyjnych i systemowo-organizacyjnych na terenie powiatu w zakresie rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów, infrastruktury w aspekcie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz ograniczenia niekorzystnego oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko.

Stanowisko Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane jest na wniosek organów administracji samorządowej lub zainteresowanych podmiotów.

W wyniku analizy wniosków o wyrażenie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko w roku 2025 nie wskazywano potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i sporządzenia raportu o oddziaływaniu planowanego przedsięwzięcia na środowisko. Dokonując oceny przedsięwzięć w ramach opiniowania przed wydaniem przez właściwy organ decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, wskazywano warunki realizacji i eksploatacji planowanego przedsięwzięcia, przy dochowaniu których przedsięwzięcie spełni wymogi w zakresie ochrony zdrowia i życia ludzi.

W roku 2025 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy wpłynęło **149 spraw**, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

**Tabelaryczne zestawienie ilości spraw, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w poszczególnych zakresach tematycznych:**

L.P.	ZAKRES TEMATYCZNY	ILOŚĆ SPRAW	
		2025	2024
1.	Uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (strategiczna ocena oddziaływania na środowisko).	10	12
2.	Opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (strategiczna ocena oddziaływania na środowisko).	18	9
3.	Warunki zabudowy i zagospodarowania terenu oraz lokalizacji celu publicznego.	69	12
4.	Wydanie 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 (ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko).	42	41
5.	Wydanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko).	2	5
6.	Uzgodnienia dokumentacji projektowej w zakresie warunków higienicznych i zdrowotnych.	0	1
7.	Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - podjęte czynności kontrolne.	17	25
8.	Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - rozpatrzenie poprzez milczącą zgodę.	31	30
9.	Wydanie opinii pod względem sanitarno-higienicznym dla pomieszczeń lokalu przeznaczonego na potrzeby punktu aptecznego	1	0
9.	Zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach, w tym w zakresie warunków technicznych.	1	2

W 2025 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 17 kontroli w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych. W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano obiekty pod kątem właściwych warunków sanitarno-higienicznych, które są niezbędne do prowadzenia działalności w danym zakresie. Podczas oględzin w dopuszczeniu do użytkowania obiektów dokonywano sprawdzenia

zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno-sanitarnym dokumentacją projektową oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

W trakcie dokonywanych odbiorów pod względem sanitarnym nie było obiektów, które zmuszałyby do wniesienia sprzeciwu podczas ich uruchomienia.

W analizowanym roku w 31 sprawach dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych zajęto stanowisko przez tzw. „milczącą zgodę”. Wnioskowane obiekty objęte były częściowym zakończeniem budowy, lub obowiązkiem uzyskania zgody na użytkowanie w związku z nałożeniem obowiązku przez Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego po przeprowadzonych kontrolach obiektów w trakcie budowy. Pozostałe wnioski zostały zakwalifikowane przez „milczącą zgodę” na podstawie kategorii obiektu. Celem kontroli była ocena zgodności realizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przez rzeczoznawców dokumentacją projektową oraz wyeliminowanie ewentualnych nieprawidłowości w tym zakresie powstałych w trakcie budowy. Nie wydano żadnych sprzeciwów na użytkowanie.

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy uzgodnił pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 19 projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego oraz 40 projektów decyzji o warunkach zabudowy.

W ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostało wydanych **18 decyzji płatniczych**. Decyzje zostały wydane za czynności kontrolne w związku ze sprawdzaniem zgodności wykonania zgłoszonych obiektów z projektem budowanym oraz za uzgodnienie dokumentacji projektowej.

## Podsumowanie

- 1) W roku 2025 w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia i inne poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. W stosunku do lat ubiegłych można zauważyć porównywalną ilość składanych wniosków przez inwestorów w zakresie kontrolowania obiektów budowlanych w ramach uczestniczenia w uzyskaniu zgody na użytkowanie.
- 2) Ilość spraw rozpatrzonych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wynika z ilości inwestycji realizowanych na terenie powiatu słupeckiego oraz wniosków złożonych przez inwestorów.
- 3) W zakresie współpracy z jednostkami samorządowymi można zauważyć porównywalną ilość analizowanych spraw w stosunku do lat ubiegłych poza wnioskami dotyczącymi uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy oraz lokalizacji celu publicznego. Zainteresowanie powstaniem nowych inwestycji, ilość opiniowanych projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, planów ogólnych gminy oraz ilość wydawanych opinii przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko utrzymuje się na stałym poziomie. Postępowania związane z oceną oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko coraz częściej wymagają ponownej analizy i zajęcia stanowiska z uwagi na nowe okoliczności i ponowne wystąpienie organu prowadzącego postępowanie o zajęcie stanowiska.
- 4) Wszelkie podejmowane czynności miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje (w szczególności te znacząco oddziałujące na środowisko), nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

## X. ZAKOŃCZENIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował w roku 2025 zadania, wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizował programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej i przeciw uzależnieniom (narkotyki, środki zastępcze, środki odurzające), profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych (w tym zawodowych).

W ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w 2025 roku przeprowadzono 1424 kontrole/wizytacje/dochożenia epidemiologiczne.

Do badań laboratoryjnych pobrano 6379 prób.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem:

- 171 decyzji merytorycznych
- 178 decyzji płatniczych
- 210 opinii sanitarnych i postanowień
- 6 tytułów wykonawczych (dot. osób uchylających się od wykonania szczepień ochronnych)
- 2 wnioski o ukaranie (w związku z naruszeniem prawa żywnościowego)
- 35 mandatów karnych na kwotę 10500 złotych.

### Wnioski podsumowujące rok 2025

1. Czynniki pozytywnie wpływające na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną w powiecie słupeckim:
  - Analiza liczby zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w porównaniu z latami wcześniejszymi pozwala zauważyć stabilność w chorobach zakaźnych.
  - Prowadzony nadzór bieżący i wydawane w wyniku kontroli zalecenia i decyzje administracyjne mają wpływ na sukcesywną poprawę warunków sanitarno-technicznych podmiotów prowadzących działalność na terenie powiatu i podlegających nadzorowi PPIS. Zauważalny jest spadek ilości stosowanych czynności represyjnych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, co niewątpliwie jest wynikiem prowadzonych podczas kontroli działań informacyjno-edukacyjnych o szerokiej tematyce dotyczącej m.in. wymogów prawnych w danych dziedzinach działalności, skutków narażenia na szkodliwe dla zdrowia czynniki szkodliwe w środowisku pracy, skutków braku stosowania środków zapobiegających przeniesieniu potencjalnego zakażenia w podmiotach użyteczności publicznej (służba zdrowia, branża „beauty”) oraz praktycznym zastosowaniem uzyskanych wiadomości przez właścicieli kontrolowanych podmiotów. Dzięki temu wizerunek obiektów użyteczności publicznej, w tym obiektów handlu żywnością jest na wyższym standardzie a pracownicy mają zapewnione bezpieczniejsze warunki pracy i pomieszczenia socjalne i sanitarne w odpowiednim stanie technicznym i higienicznym.
  - Prowadzona jest szeroka profilaktyka zdrowotna wśród dzieci i młodzieży, w tym szczególnie w temacie bezpiecznych zachowań jeśli chodzi o środki i czynniki uzależniające.
  - Systematycznie zmniejsza się ilość placówek oświatowych, w których wydawane są zalecenia dotyczące zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, uwzględniającego potrzebę równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.
2. Najważniejsze zadania wymagające dalszych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz plany na 2026 rok:
  - Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczym.

- Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu.
  - Bieżące przypominanie podmiotom leczniczym o zgłaszaniu każdego zatrucia/podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz każdego zgonu spowodowanego tymi środkami i substancjami.
  - Profilaktyka chorób zawodowych jako działanie w bieżącym nadzorze sanitarnym polegającym na monitorowaniu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz na analizie i ocenie zabezpieczeń przed działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym rakotwórczych i mutagennych.
  - Kontynuowanie nadzoru nad szeroko rozumianym bezpieczeństwem chemicznym konsumentów, czyli: bezpieczne, zgodne z prawem, produkty kosmetyczne w obrocie i stosowaniu, bezpieczne stosowanie i przechowywanie chemikaliów w działalności zawodowej, odpowiednie, tzn. zgodne z zamierzonym przez producenta przeznaczeniem (profesjonalne/powszechne) stosowanie produktów biobójczych poprzez kontrolę obrotu i sprzedaży produktów biobójczych, itp.
  - Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad zakładami użyteczności publicznej (m.in.: branża „beauty”).
  - Prowadzenie działań w placówkach oświatowych na rzecz dalszego ograniczania przeciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra szkolnego (wg wyników pomiarów prowadzonych w 2025 r. tornistry zbyt często mają wagę przekraczającą 15% masy ciała dziecka).
  - Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
  - Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
  - Prowadzenie działań informacyjno-edukacyjnych dotyczących realizacji szczepień przeciwko HPV.
  - Wzmocnienie działań edukacyjnych w stosunku do osób uchylających się od szczepień.
  - Ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez dalsze działania eradykacyjne i eliminacyjne.
  - Bieżący monitoring jakości zdrowotnej żywności, wody do spożycia, wody w pływalniach i w kąpieliskach (w sezonie) oraz produktów kosmetycznych poprzez pobór prób żywności, wody z wodociągów publicznych, z basenów i z kąpielisk oraz prób produktów kosmetycznych;
  - Wdrożenie zasad uwzględniających kategoryzację kontrolowanych obiektów z uwzględnieniem czynników ryzyka.
  - Przestrzeganie zasad wynikających z przepisów o ochronie danych osobowych RODO oraz o ochronie informacji niejawnych.
  - Wdrożenie procedur Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Informacji (SZBI) wraz ze spełnieniem innych wymagań Krajowego Systemu Cyberbezpieczeństwa (KSC).
  - Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
3. Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnieniem opieki stomatologicznej uczniom, co wynika z braku chęci współpracy podmiotów prowadzących praktykę stomatologiczną.
4. Współpraca z władzami samorządowymi w roku sprawozdawczym polegała na:
- przekazaniu fantomu piersi DEMO oraz smokerlyzera dla celów edukacyjnych przez Starostwo Powiatowe,
  - opiniowaniu uchwał Rady Gmin w sprawie sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk na terenie gminy, na której znajdują się kąpieliska oraz uchwał w sprawie utworzenia miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli,
  - informowaniu starosty i wójtów/burmistrzów o jakości wody w kąpieliskach oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli każdorazowo po otrzymaniu wyników badań wody w trakcie trwania sezonu kąpielowego oraz o ocenie posezonowej,
  - działaniach edukacyjno-promocyjnych mających na celu podniesienie świadomości podmiotów zaangażowanych w organizację kąpielisk oraz władz samorządowych o randze organizowania kąpielisk na podległym terenie (informowanie władz samorządowych, że organizowanie kąpielisk na

- nadzorowanym terenie to pozytywny aspekt dla rozwoju turystyki regionu oraz zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego osób przebywających na obszarach wodnych),
- organizacji XXII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS oraz obchodów Światowego dnia AIDS w Starostwie Powiatowym,
  - organizacji akcji „Ratujmy Życie 2” oraz „Ratujmy Życie 3” we współpracy ze Starostwem Powiatowym i lokalnymi instytucjami (Urząd Miasta, Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Straży Pożarnej, Stowarzyszenie „Ratujmy Życie”),
  - przeprowadzeniu wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Słupcy prelekcji dla młodzieży na temat substancji psychoaktywnych (w tym środki psychoaktywne i odurzające, nowatorskie wyroby tytoniowe, napoje energetyzujące),
  - organizacji stoisk edukacyjno-informacyjnych na festynach.