

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Obornikach**

**Stan sanitarny
i sytuacja epidemiologiczna
powiatu obornickiego
w roku 2024**

Oborniki – luty 2025 r.

Spis treści

I.	WSTĘP	5
II.	SYTUACJA DEMOGRAFICZNA	5
III.	WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA	6
3.1.	Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi	6
3.2.	Legionella sp.	6
3.3.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli	7
3.4.	Pływanie	7
3.5.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	8
3.6.	Obiekty lecznictwa otwartego	8
3.7.	Ustępy publiczne	9
3.8.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuaży, odnowy biologicznej, i inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług ww.	9
3.9.	Obiekty świadczące usługi hotelarskie	11
3.10.	Inne obiekty użyteczności publicznej	11
3.11.	Podsumowanie	12
IV.	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	12
4.1.	Zakres nadzoru sanitarnego	12
4.2.	Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów):	14
4.2.1.	Obiekty obrotu żywnością	14
4.2.2.	Obiekty produkcji żywności	15
4.2.3.	Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego	15
4.2.4.	Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego	16
4.2.5.	Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.	19
4.2.6.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów	20
4.2.7.	Środki transportu	20
4.2.8.	Kontrole weekendowe	21
4.3.	Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe	21
4.3.1.	Ogniska zatruc pokarmowych	21
4.3.2.	Zatrucia grzybami	21
4.4.	Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF	22
4.5.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	23
4.5.1.	Badania laboratoryjne próbek żywności	23
4.5.2.	Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	23
4.6.	Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementami diety	24
4.7.	Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością	24

4.8.	Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	25
4.9.	Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumentckimi i środkami masowego przekazu	25
4.10.	Wnioski	26
V.	WARUNKI HIGIENY PRACY	26
5.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	26
5.2.	Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w powiecie obornickim	27
5.3.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w powiecie obornickim	27
5.3.1.	Stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin	28
5.3.2.	Dystrybucja substancji chemicznych i ich mieszanin (detergenty, biobójcze, chemia)	28
5.4.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 w powiecie obornickim	28
5.5.	Choroby zawodowe	29
5.6.	Czynniki biologiczne	29
5.7.	Promocja zdrowia w zakładach pracy	30
5.8.	Środki zastępcze	32
5.9.	Współpraca	32
5.10.	Azbest	33
5.11.	Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych	33
5.12.	Podsumowanie	33
VI.	OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA	33
6.1.	Higiena procesu nauczania i wychowania	33
6.2.	Ocena posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na meble i sprzęt sportowy	39
6.3.	Ocena warunków zdrowotnych w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży	40
VII.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	41
7.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	42
7.2.	Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)	43
7.3.	Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne, w tym objęte programami eliminacji.	44
7.4.	Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania	49
7.5.	Choroby odzwierzęce	51
7.6.	Ogniska szpitalne <i>Clostridioides difficile</i>	53
7.7.	Realizacja szczepień ochronnych	53
7.8.	Podsumowanie	54
VIII.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	54
8.1.	Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych	55
8.2.	Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu	59
8.3.	Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS	60
8.4.	Inne przedsięwzięcia	61

IX.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	63
X.	PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE	64

I. WSTEP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach w 2024 r. realizował zadania określone w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. z dnia 11 marca 2024 r., Dz. U. z 2024 r., poz. 416) oraz wytyczne i zadania wyznaczone przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Zasięgiem swego działania obejmował obszar powiatu obornickiego, w skład którego wchodzi Miasto i Gmina Oborniki, Miasto i Gmina Rogoźno, Gmina Ryczywół. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Obornikach nie posiada laboratorium, wykonuje działalność nadzorową i opiniodawczą, badania laboratoryjne wykonywała Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu i inne laboratoria.

W roku 2024 kontynuowano główne kierunki działania z lat ubiegłych wykonując nadzór sanitarny nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy,
- higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz ośrodkach wypoczynku dzieci i młodzieży,
- zdrowotnymi żywności i żywienia.

Celem sprawowanego nadzoru była ochrona zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych. Wykonywanie zadań odbywało się poprzez:

- sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego,
- prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób, zwłaszcza zakaźnych i zawodowych,
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wykonując swoje zadania współpracował w szerokim zakresie z władzami samorządowymi, innymi służbami i inspekcjami (inspekcja weterynaryjna, pracy, ochrony roślin i nasiennictwa, nadzór budowlany, policja, straże miejskie, straż pożarna), publikatorami.

II. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat obornicki zajmuje powierzchnię 711 km², tj. 0,23 % powierzchni Polski i 2,38 % województwa wielkopolskiego, zamieszkuje w nim 58 812 mieszkańców, z czego 47,62 % w miastach, a 52,38 % na terenach wiejskich (bdl.stat.gov.pl, wg stanu na 31.12.2023 r.).

Wśród mieszkańców powiatu 50,53% stanowią kobiety, a 49,47 % mężczyźni. Gęstość zaludnienia wynosi prawie 83 mieszkańców na 1 km² (dane za rok 2023) i jest niższa niż średnia w województwie wielkopolskim (116,9 mieszkańców na 1 km²).

Tabela 1. Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność		
	ogółem	w tym w miastach (w %)	na wsiach (w %)
Polska	37 636 508	59,45	40,55
województwo wielkopolskie	3 487 973	53,02	46,98
powiat obornicki	58 812	47,62	52,38

Źródło: Bank Danych Lokalnych GUS, dane wg stanu na 31.12.2023 r.

W wieku przedprodukcyjnym, czyli osób w wieku 17 lat i mniej na koniec roku 2023 było 12 135, co daje 20,63 % ogółu ludności powiatu. Mieszkańców w wieku produkcyjnym, czyli kobiet w wieku 15-59 lat i mężczyzn w wieku 15-64 lata było 34 466 osób, co daje 58,60 % społeczeństwa (większość stanowią mężczyźni). W wieku poprodukcyjnym na terenie powiatu zamieszkiwało 12 211 osób, czyli 20,76 % ludzi (większość stanowią kobiety).

III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe.

Pod nadzorem tut. Stacji było 12 wodociągów oraz 1 jeden podmiot wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia do celów produkcyjnych własnych (produkcja spożywcza). W 2024 r. kontroli poddano wszystkie obiekty. Obiekty oceniono jako dobre.

Realizując bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadzono monitoring parametrów grupy A i parametrów grupy B jakości wody w wytypowanych punktach pobierania próbek wody. Ogółem do badania pobrano 87 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie oceny wyników analizy próbek wody stwierdzono, że wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Na jednym z wodociągów – wodociągu publicznym Nieczajna, w roku sprawozdawczym obowiązywała warunkowa przydatność wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczone parametru chemicznego (manganu), które nie miały bezpośredniego znaczenia dla zdrowia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach z uwagi na przekroczony parametr wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, który został umieszczany na stronie internetowej tut. organu sanitarnego.

3.2. Legionella sp.

W roku 2024 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. Pobrano do badań 12 prób wody

z instalacji wody ciepłej (4 próbki w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 oraz 8 próbek w szpitalu SP ZOZ w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2). Podmioty lecznicze w ramach kontroli wewnętrznej prowadziły również badania ciepłej wody z instalacji wewnętrznej w kierunku bakterii Legionella sp. Z otrzymanych sprawozdań wynikało, iż w szpitalu powiatowym w Obornikach odnotowano przekroczenia w dwóch punktach poborowych. Przeprowadzone powtórne badania z zachowaniem właściwego odstępu czasu zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, nie potwierdziły skażenia bakteriologicznego.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2024 r. na podstawie projektów uchwał, które wpłynęły do tut. Stacji na terenie powiatu obornickiego było zorganizowanych pięć kąpielisk: jedno kąpielisko w gminie Oborniki oraz 4 kąpieliska w gminie Rogoźno. Wszystkie kąpieliska w sezonie letnim zostały skontrolowane przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego oraz w trakcie jego trwania. Przeprowadzono 10 kontroli. Podczas kontroli kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu letniego wydano zalecenia dot. przygotowania obiektów do sezonu kąpieliskowego (m.in. prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody, zapewnienia regulaminu, prowadzenia serwisu kąpieliskowego, dokumentowania kontroli wewnętrznej jakości wody, prowadzenia na bieżąco kontroli temperatury wody i powietrza, oznakowania granic miejsc do kąpeli, zapewnienia brodzika dla dzieci, oczyszczenia dna kąpieliska, zapewnienia świeżego piasku na plaży, zapewnienia dyżuru służb ratowniczych, zapewnienia sprzętu ratowniczego, pomocniczego, urządzeń sygnalizacyjnych i ostrzegawczych, sprzętu medycznego, leków i artykułów sanitarnych, uzupełnienia apteczki pierwszej pomocy, zapewnienia tablicy informacyjnej, zapewnienia środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych, uprzątnięcia plaży, zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników na odpady komunalne). Na kąpieliskach w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 5 próbek wody. Organizatorzy kąpielisk przekazali do tut. organu sanitarnego harmonogram poboru próbek wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Na podstawie otrzymanych wyników badań wydano 19 ocen o przydatności wody do kąpeli oraz 5 ocen i decyzji stwierdzających tymczasowy zakaz kąpeli (4 z uwagi na zakwit sinic i 1 z uwagi na przekroczenie mikrobiologiczne) na 3 kąpieliskach w gminie Rogoźno.

Na bieżąco informowano społeczeństwo o jakości wody w kąpielisku poprzez umieszczanie bieżących danych na tablicy informacyjnej kąpieliska, na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach oraz w serwisie kąpieliskowym <https://sk.gis.gov.pl/>.

3.4. Pływanie

W ewidencji tut. organu sanitarnego w 2024 r. działał jeden basen kryty zlokalizowany w Obornikach. Obiekt został skontrolowany, podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Bieżąca czystość zachowana. Obiekt oceniono jako dobry. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 43 próbki wody. Zarządzający pływalnią prowadził kontrole wewnętrzne jakości wody z pływalni zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru

próbek wody na rok 2024, na bieżąco przekazywał sprawozdania z badań wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wydał 18 ocen o jakości wody do kąpeli w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. „w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach” (tj. z dnia 10 maja 2022 r. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Przebadana została również woda ciepła z natrysków oraz woda z niecek basenowych pod względem obecności bakterii *Legionella* sp. Analiza wyników badań wody pobranych w ramach kontroli urzędowej z natrysków w szatni damskiej i męskiej wykazała skolonizowanie instalacji wody ciepłej na pływalni bakteriami *Legionella* sp. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zobowiązał zarządcę pływalni do podjęcia działań naprawczych w celu redukcji liczby bakterii *Legionella* sp. do wartości określonych w przepisach prawa. Badania kontrolne przeprowadzone przez zarządzającego pływalnią po wykonanych działaniach naprawczych (wyłączeniu z eksploatacji natrysków w szatniach przy zapewnieniu tymczasowych natrysków, dezynfekcji oraz przegrzania instalacji ciepłej wody) nie wykazały przekroczeń w przedmiotowym zakresie.

3.5. Obiekty lecznictwa zamkniętego

W 2024 roku pod nadzorem tut. stacji były 2 szpitale: Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 zarządzany przez Szpital Wojewódzki w Poznaniu oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2. Oba obiekty zostały skontrolowane. Podczas kontroli podmiotów leczniczych stwierdzono nieprawidłowości dot. m.in. niewłaściwej powierzchni foteli/krzeseł/kanapy umożliwiającej ich mycie i dezynfekcji, złego stanu sanitarno-technicznego armatury łazienkowej, złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów i podłóg, złego stanu sanitarno-technicznego grzejników z uwagi na korozję, brak dozowników na ręczniki jednorazowego użycia, brak ciepłej wody w jednym z gabinetów, brak urządzenia do dezynfekcji kaczek i basenów na jednym z oddziałów. W związku z powyższym tut. organ sanitarny wydał dwie decyzje administracyjne, zobowiązujące zarządców podmiotów do doprowadzenia obiektów do właściwego stanu.

3.6. Obiekty lecznictwa otwartego

Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach w 2024 roku:

Tabela 2. Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach w 2024 roku

Rok 2024	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	15	10	67%
Medyczne laboratoria diagnostyczne	4	0	0%
Zakłady rehabilitacji leczniczej	4	1	25%

Rok 2024	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Inne zakłady opieki zdrowotnej	12	4	33%
Indywidualne, specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie	40	35	88%
Indywidualne praktyki pielęgniarek	4	3	75%

Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym za wyjątkiem przychodni zlokalizowanej w Rogoźnie Grupa Zdrowie, dla której została wydana decyzja administracyjna z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości (krzesła o niewłaściwej powierzchni uniemożliwiającej ich mycie i dezynfekcję, zły stan sanitarno-techniczny w dwóch z gabinetów oraz zły stan sanitarno-techniczny sufitu w pomieszczeniu porządkowym).

3.7. Ustępy publiczne

W roku sprawozdawczym 2024 tut. organ sanitarny miał pod nadzorem 2 ustępy publiczne stałe, skanalizowane, które nie zostały poddane kontroli. Przeprowadzone kontrole w roku ubiegłym nie wykazały nieprawidłowości.

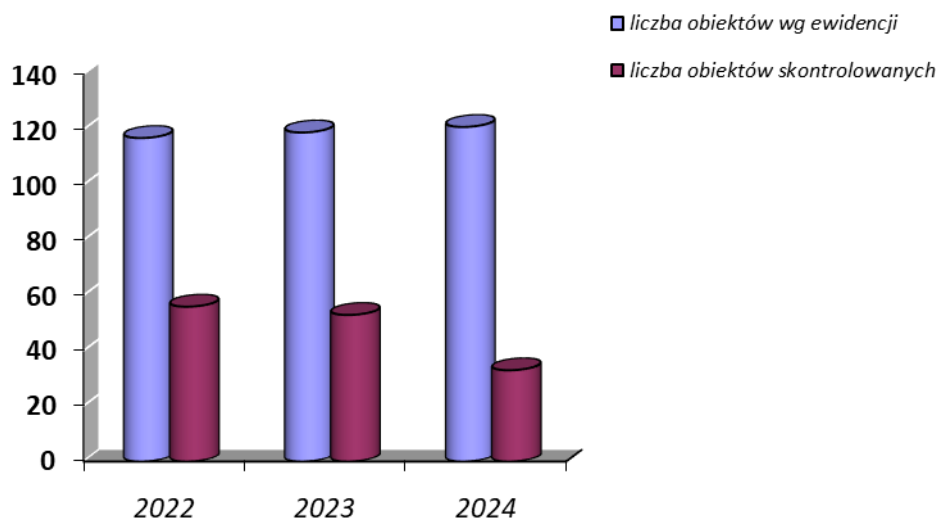
3.8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuaży, odnowy biologicznej, i inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług ww.

Tabela 3. Pod nadzorem tutejszej Stacji w 2024 r. znajdowało się 121 obiektów.

2024 r.	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli
Zakłady fryzjerskie	52	4	4
Zakłady kosmetyczne	37	12	14
Tatuaże	3	3	3
Zakłady odnowy biologicznej	13	4	4
Zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z w/w usług	16	10	10

Powyższa tabela przedstawia ilość skontrolowanych obiektów w 2024 roku oraz ilość przeprowadzonych kontroli w ww. grupach zakładów.

Wykres 1. Liczba kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2022-2024



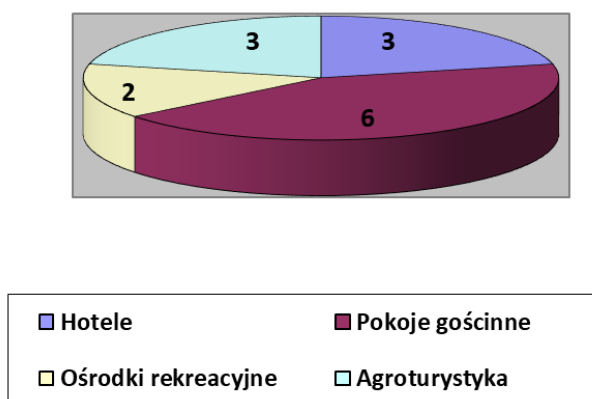
Powyższy wykres ilustruje liczbę kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2022-2024 (w roku 2022 w rejestrze znajdowało się 117 obiektów – skontrolowano 56 obiektów, w roku 2023 w ewidencji było 119 obiektów, skontrolowano 53, w roku 2024 w ewidencji było 121 obiektów, skontrolowano 33).

Podczas przeprowadzonych kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-techniczny obiektu, postępowanie z powstającymi odpadami (w tym odpadów powstających przy świadczeniu usług gdzie może dojść do przerwania ciągłości tkanki), postępowanie z bielizną czystą i brudną, prowadzenia dezynfekcji/sterylizacji narzędzi po obsłudze klienta, stosowanie preparatów fryzjerskich, kosmetycznych i dezynfekcyjnych, dokumentację medyczną personelu obiektów, przestrzegania zakazu palenia tytoniu oraz wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli w 11 obiektach wydano zalecenia dotyczące m.in.: zapewnienia bieżącej ciepłej wody przy umywalkach w obiekcie, zapewnienia miejsce do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą w pomieszczeniu gdzie świadczone są usługi, zapewnienia miejsca do mycia sprzętu porządkowego, zabezpieczenia ściany przed zawilgoceniem przy miejscu do mycia rąk, zapewnienia ręczników jednorazowego użycia w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, zapewnienia pojemnika do dezynfekcji narzędzi (w tym prawidłowo go opisywać), zapewnienia termometru w lodówce przeznaczonej do przechowywania odpadów niebezpiecznych (w tym prowadzenia rejestru odczytu temperatury oraz rejestru mycia i dezynfekcji lodówki), umieszczania daty sterylizacji na pakietach z narzędziami wielokrotnego użycia, opracowania procedur dot. dezynfekcji i sterylizacji narzędzi do obsługi klientów, dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia kosza na przechowywanie brudnej bielizny, zapewnienia osłony pod natryskiem w szatni męskiej, doprowadzenia obić urządzeń do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Zalecenia sukcesywnie były usuwane.

3.9. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W roku sprawozdawczym 2024 zewidencjonowanych było 14 obiektów świadczących usługi hotelarskie.

Wykres 2 Rodzaj obiektów świadczących usługi hotelarskie nadzorowanych przez PSSE w Obornikach



Powyższy wykres ilustruje rodzaj obiektów świadczących usługi hotelarskie nadzorowanych przez tut. stację.

Skontrolowano 8 obiektów. Wszystkie obiekty oceniono jako dobre. W dniu kontroli na trzech z obiektów zalecono przeprowadzić badanie ciepłej wody w kierunku Legionella. Właściciele obiektów przedłożyli wyniki badań wody ciepłej w kierunku Legionella z których wynikało, że woda spełniała wymagania obowiązującego rozporządzenia. Dwa obiekty w stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego nadal funkcjonowały jako obiekty do tymczasowego pobytu dla uchodźców z Ukrainy (Ośrodek Sportu i Rekreacji w Rogoźnie przy ul. Za Jeziorem oraz Pokoje Gościnne przy Restauracji „MILLENIUM” w Obornikach przy ul. Mostowej).

3.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Tabela 4. Wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem PSSE w Obornikach

Grupy obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych
Dworce i stacje kolejowe	3	0
Stacje paliw	11	4
Muzea	2	0
Ośrodki kultury	2	0
Biblioteki	2	0
Urzędy	2	0
Hale sportowe	2	0
Stadiony	2	0

Grupy obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych
Cmentarze	10	4
Domy przedpogrzebowe	5	0
Zakłady pogrzebowe	5	1
Samochody do przewozu zwłok	6	0

Powyższa tabela przedstawia wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem tut. stacji. W roku 2024 skontrolowano 9 obiektów. Podczas kontroli zwracano uwagę na zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, postępowanie z powstałymi odpadami płynnymi oraz stałymi, stan sanitarno-techniczny obiektów. W skontrolowanych obiektach bieżąca czystość była zachowana.

3.11. Podsumowanie

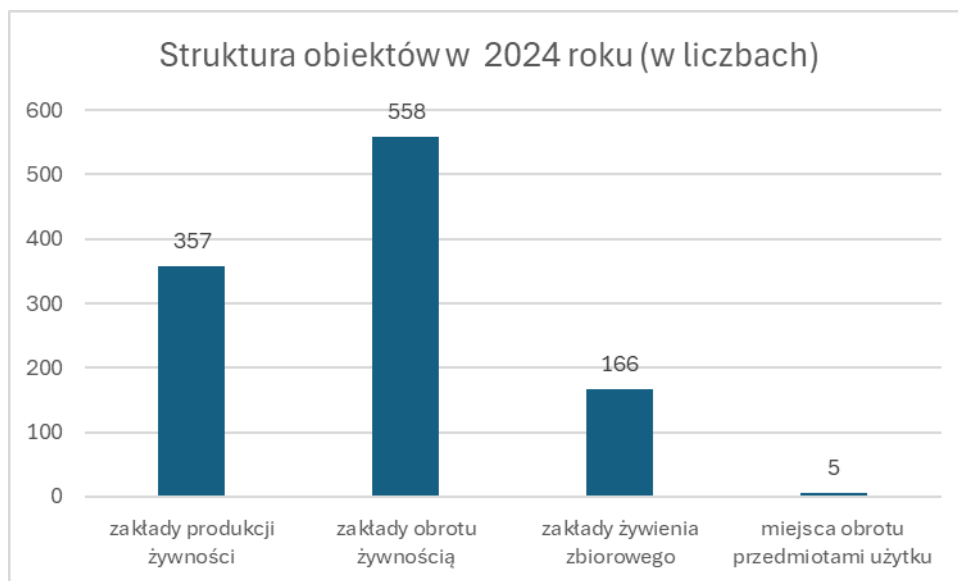
- Na terenie powiatu obornickiego w roku 2024 w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny komunalnej oceniono stan sanitarno-techniczny łącznie 124 obiektów.
- Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej wykonali łącznie: 131 kontroli sanitarnych obiektów oraz 99 kontroli jakości wody.
- Wydano 32 decyzje administracyjne (3 decyzji merytorycznych w odniesieniu do obiektów, 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi, 5 decyzji stwierdzających tymczasowy zakaz kąpiei w kąpieliskach, 3 decyzje opłatowe, 20 decyzji zezwalających na ekshumacje i transport zwłok).
- Pobrano łącznie 147 próbek wody, w tym 87 próbek wody wodociągowej, 5 próbek wody z kąpieliska, 43 próbek wody basenowej, 12 próbek w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella.
- Stan sanitarno-techniczny obiektów znajdujących się pod nadzorem PSSE w Obornikach ulega ciągłej poprawie.

IV. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

4.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach znajdowało się 1086 zakładów, w porównaniu do roku 2023 liczba, ta zwiększyła się o 45 obiektów. W liczbie tej mieszczą się (rysunek 1):

- 357 zakładów produkcji żywności,
- 558 zakładów obrotu żywnością,
- 166 zakładów żywienia zbiorowego (w tym 113 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 50 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 3 zakłady usług cateringowych),
- 5 miejsc obrotu przedmiotami użytku.



Rysunek 1 Struktura obiektów w 2024 r.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 413 kontroli sanitarnych i kontroli sprawdzających oraz 4 kontrole graniczne. Wydano łącznie 172 decyzji merytorycznych obejmujących: 27 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 6 decyzji prolongujących termin wykonania zarządzeń, 5 decyzji o umorzeniu wszczętego postępowania administracyjnego, 60 decyzji wykreślających, 74 decyzji zatwierdzających oraz wydano 143 decyzje płatnicze na kwotę 11 552 zł. Ponadto, osoby winne zaniedbań ukarano 22 mandatami na łączną kwotę 7 200 zł (*tab.1*).

Rozpatrzono 10 skarg klientów dotyczących m.in. obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości środków spożywczych z uwagi na obecność szkodników i ich pozostałości w cukierkach czekoladowych, obecności ciał obcych, tj. szkła w produktach spożywczych, stosowania do produkcji posiłków w zakładzie żywienia zbiorowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, obecności gryzoni w sklepie spożywczym.

Tabela 1. Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w roku 2024

<i>Rodzaj danych</i>	<i>2024</i>
Liczba obiektów wg ewidencji	1 086
Liczba obiektów skontrolowanych	307
Liczba obiektów ocenionych	181
Liczba kontroli i rekontroli	413
Liczba wydanych decyzji administracyjnych	172
Liczba decyzji wstrzymania działalności	0
Liczba decyzji płatniczych / kwota	143/ 11 552 zł
Liczba mandatów / kwota	22 / 7 200 zł

Liczba wniosków o ukaranie do PWIS w Poznaniu	0
Liczba rozpatrzonych skarg	10
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytków i kosmetyków	175
Liczba próbek kwestionowanych	1

4.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów):

4.2.1. Obiekty obrotu żywnością

W grupie obiektów obrotu żywnością znajduje się 400 obiektów kategorii niskiego ryzyka oraz 158 obiektów kategorii średniego ryzyka. W 2024 roku skontrolowano 169 zakładów obrotu żywnością. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 80 obiektów.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- oferowanie do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości,
- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń,
- niewłaściwe warunki przechowywania pieczywa i wyrobów cukierniczych bez opakowań jednostkowych w sprzedaży samoobsługowej oraz w handlu okrężnym, w sposób narażający wyrób gotowy na zanieczyszczenie zewnętrzne, zakażenie,
- nieprawidłowa realizacja procedur „GHP” oraz systemu „HACCP”.

W grupie obiektów obrotu żywnością 400 obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, natomiast 149 obiektów posiada oprócz procedur „GHP” także wdrożony system HACCP. W miejscach obrotu żywnością w celu zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności wdrażane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej oraz system HACCP. Prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych oraz zamrażalniczych, rejestrowaniu dostaw towaru umożliwiających zidentyfikowanie dostawców jak i warunków transportu żywności, a także prowadzone są rejestry wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoring obecności szkodników. W dużych sklepach sieciowych prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP jest weryfikowana przez audyty wewnętrzne, w następstwie których udoskonalane są procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności. W obiektach, które na podstawie przeprowadzonej oceny w 2024 roku uzyskały ryzyko średnie stwierdzono nieprawidłową realizację procedur Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, brak monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz niepodejmowanie działań korygujących i naprawczych.

4.2.2. Obiekty produkcji żywności

W grupie obiektów produkcji żywności znajduje się 357 zakładów (w tym 321 zakładów produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego oraz sprzedaży bezpośredniej), z których 308 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 25 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 24 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka, z uwagi na profil prowadzonej działalności, a mianowicie produkcję wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej, lodów z udziałem mleka oraz produkcję podstawową i sprzedaż bezpośrednią owoców miękkich. Do tej grupy obiektów należą wytwórnie lodów, automaty do lodów, ciastkarnie, piekarnia oraz producenci pierwotni. Najczęściej powtarzające się uchybienia stwierdzone podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności to m.in. nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, niewłaściwa higiena procesu produkcji, brak prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami. W 2024 roku wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym 5 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu, 5 decyzji wykreślających, 1 decyzja umarzająca wszczęte na wniosek strony postępowanie administracyjne.

W grupie obiektów produkcji żywności 47 zakładów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, natomiast 36 obiektów posiada dodatkowo wdrożony system HACCP uwzględniający profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. System HACCP obejmuje procedury oraz schematy technologiczne produkowanej żywności wraz z analizą zagrożeń i krytycznych punktów kontroli na poszczególnych etapach produkcji. Dla krytycznych punktów kontroli ustalone są limity tolerancji oraz limity krytyczne, a także plany monitorowania CCP oraz podejmowania działań korygujących. Zapisy z monitorowania CCP odnotowywane są w kartach kontroli. W ramach systemu HACCP zakłady produkcyjne posiadają opracowane roczne harmonogramy badań wyrobów gotowych w kierunku mikrobiologicznym bądź chemicznym, które wykonywane są w akredytowanych laboratoriach. Próbkę pobierane są zgodnie z opracowaną w zakładzie procedurą systemu HACCP. Sprawozdania z badań przedstawiane są przez producenta podczas kontroli sanitarnych. W ramach systemu HACCP w zakładach funkcjonują procedury identyfikowalności w zakresie dostawców surowców oraz odbiorców wyrobu gotowego.

4.2.3. Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego znajduje się 113 zakładów, z których 52 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 57 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 4 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka. W 2024 r. skontrolowano 65 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 41 obiektów, z czego 4 uzyskały ryzyko wysokie, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości, do których należały:

- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,

- brak zachowania higieny przy produkcji potraw gastronomicznych – prowadzenie czynności technologicznych obróbki surowców w sposób narażający półprodukt lub wyrób gotowy na zanieczyszczenie krzyżowe,
- niewłaściwy sposób przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak segregacji, wyroby gotowe niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, przenikaniem zapachów),
- stosowanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak pisemnego wykazu alergenów innych substancji mogących powodować reakcje nietolerancji występujących w serwowanych potrawach gastronomicznych,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W 2024 roku w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 102 kontrole i rekontrole sanitarne. Ogółem wydano 22 decyzje, w tym 5 decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, 16 decyzji wykreślających, 1 decyzję umarzającą wszczęte na wniosek strony postępowanie administracyjne. Winnych zaniedbań ukarano 8 mandatami na sumę 2 900 złotych. W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego 103 obiekty posiadają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, a 78 obiektów posiada także system HACCP. Jednakże wpływ na uzyskanie ryzyka wysokiego podczas dokonywanej w 2024 roku oceny podczas kontroli zakładów miał niedostateczny stopień realizacji procedur „GHP”, „GMP” i Systemu HACCP, a mianowicie brak udokumentowania czynności wynikających z wdrożonych i opracowanych procedur oraz monitorowania krytycznych punktów kontroli.

4.2.4. Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2024 roku skontrolowano 33 obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, bloki żywienia w żłobkach i szpitalach). Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 26 obiektów. Wydano ogółem 9 decyzji administracyjnych, w tym 5 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego stołówki szkolnej oraz 4 decyzje prolongujące termin wykonania zarządzeń. W placówkach oświatowych dokonano zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, teoretycznej oceny jadłospisów. Oceniono 13 jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, z których 4 zostały zakwestionowane ze względu na m.in. brak podaży porcji ryby w ciągu tygodnia, brak podaży porcji produktu zbożowego w śniadaniu, obiedzie, brak podaży owocu lub warzywa w każdym posiłku, 8 jadłospisów ze stołówek szkolnych, gdzie 3 jadłospisy były niezgodne z wymaganiami ww. rozporządzenia z uwagi na: brak podaży porcji ryby w ciągu tygodnia, zbyt dużą ilość potraw smażonych w ciągu tygodnia, zbyt niską podaż owoców i warzyw w posiłkach oraz 1 jadłospis w bursie niezgodny z wymaganiami ww. rozporządzenia

ze względu na zbyt dużą ilość potraw smażonych w ciągu tygodnia, brak podaży porcji produktu zbożowego w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji. W placówkach, w których kwestionowano jadłospisy przeprowadzono działania informacyjno - edukacyjne polegające na udzieleniu instruktażu dotyczącego zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wraz z podaniem linków do materiałów edukacyjnych opracowanych przez NIZP-PZH-PIB. Ponadto, placówki oświatowe przesłały do ponownej oceny jadłospisy uwzględniające rekomendacje z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz stwierdzone w ocenianych wcześniej jadłospisach nieprawidłowości. W stołówkach przedszkolnych w roku 2024 pobrano do oceny 2 próbki posiłku obiadowego w kierunku oznaczenia kaloryczności. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały, że wartość energetyczna posiłków obiadowych jest zgodna z wymaganiami dla żywionej grupy wiekowej, tj. (4-6 lat), wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Podczas kontroli bloków żywienia w placówkach oświatowych zwracano uwagę na prawidłowość opracowania obecności alergenów i innych substancji mogących powodować reakcje nietolerancji występujących w serwowanych posiłkach zgodnie z etykietami produktów spożywczych użytych do produkcji posiłków oraz sposobu ich prezentacji na jadłospisach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Zakłady żywienia zamkniętego, do których zalicza się bloki żywienia w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola, żłobki), posiadają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz system HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy w kartach kontroli wewnętrznej, dotyczące monitorowania krytycznych i kontrolnych punktów kontroli, a także prowadzone są rejestry w zakresie identyfikowalności dostawców oraz warunków transportu żywności. Placówki oświatowe prowadzące żywienie dzieci w systemie cateringowym posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące dostarczania, kontroli i wydawania posiłków, zbierania brudnych naczyń i sztućców po posiłkach, utrzymania czystości w kuchenkach do rozdziału posiłków, a także zidentyfikowane zagrożenia dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków. Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajdują się dwa bloki żywienia w szpitalach, tj. w Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku, którego administratorem od 1 sierpnia 2017 r. jest Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19, 60-479 Poznań oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2, prowadzący żywienie pacjentów w systemie cateringowym, posiadający 7 kuchenek oddziałowych.

W roku 2024 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w ww. obiektach oraz dokonano oceny stanu sanitarnego zakładów na podstawie obowiązujących arkuszy. Obiekty zakwalifikowano jako zakłady o średnim ryzyku ze względu na profil działalności (żywienie wrażliwej grupy konsumentów).

W skład bloku żywienia szpitala SP ZOZ Oborniki wchodzi kuchenki oddziałowe zlokalizowane na oddziałach: chirurgicznym z pododdziałem urologicznym, wewnętrznym, pediatrycznym, ortopedii i traumatologii narządu ruchu, anestezjologii i intensywnej terapii, ginekologii i położnictwa oraz medycyny paliatywnej. W kuchenkach oddziałowych odbywa się porcjowanie i wydawanie pacjentom szpitala posiłków dostarczonych przez zewnętrzną firmę cateringową, która dostarcza także zastawę stołową oraz sztućce dla pacjentów. Posiłki dostarczane są w hermetycznie zamykanych termosach, pojemnikach GN dodatkowo

umieszczonych w torbach termoizolacyjnych. Naczynia stołowe i sztućce oraz drobny sprzęt pomocniczy służący do porcjowania dostarczany jest w specjalnych, przeznaczonych do tego celu zamykanych pojemnikach. Posiłki rozdzielane są w kuchenkach oddziałowych i podawane pacjentom przez pracowników szpitala. Po konsumpcji posiłków termosy, brudne naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę cateringową.

W szpitalu SPZOZ w Obornikach przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie bieżącego stanu sanitarno-technicznego kuchenek oddziałowych i ich wyposażenia, higieny rozdziału posiłków dla pacjentów, sposobu postępowania z brudnymi naczyniami stołowymi oraz odpadami pokonsumpcyjnymi. Kontrola wykazała, że pomieszczenia kuchenek oddziałowych zachowane są w dobrym stanie i kondycji technicznej, a warunki żywienia pacjentów objęte są kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach „GHP”, „GMP” i systemu HACCP. Opracowano i wdrożono procedury: dostarczania, kontroli i wydawania posiłków dla chorych; zbierania brudnych naczyń i sztućców po posiłkach; przechowywania posiłków w kuchenkach oddziałowych dla pacjentów przebywających na badaniach; korzystania z kuchenek oddziałowych przez firmę sprzątającą; opracowano również Plan Higieny - utrzymania czystości w kuchenkach oddziałowych, schematy technologiczne dostawy i przyjęcia posiłków oraz arkusz identyfikacji zagrożeń dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny mieszczący się w Kowanówku, przy ul. Sanatoryjnej nr 34 posiada zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach do prowadzenia działalności obejmującej przygotowywanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala.

W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia właściwa, pomieszczenia obróbki wstępnej surowców, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych oraz zmywalni naczyń pochodzących z oddziałów, wydawka posiłków, stołówka dla pacjentów i pomieszczenia socjalno-sanitarne dla pracowników, a także 4 kuchenki oddziałowe. Konsumpcja posiłków przez pacjentów odbywa się na stołówce, natomiast dla pacjentów leżących posiłki rozdzielane są do trójdzielnych hermetycznie zamykanych pojemników, umieszczane w torbach termoizolacyjnych i przewożone specjalnym wózkiem na oddziały; naczynia z oddziałów przenoszone są w pojemnikach do wydzielonej do tego celu zmywalni naczyń znajdującej się przy kuchni właściwej.

W bloku żywieniowym są opracowane i wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz system HACCP. Prowadzony jest monitoring kontrolnych i krytycznych punktów kontroli. Zapisy z wdrożonych procedur prowadzone są na bieżąco, tj. pomiaru temperatury wydawanych posiłków, rejestr kontroli obróbki cieplnej CCP1, rejestr pomiaru temperatur z urządzeń chłodniczych, rejestr pomiaru temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych suchych, rejestr pomiaru temperatury wyparzania naczyń stołowych i opakowań transportowych CCP2, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń urządzeń i sprzętu, rejestr dezynfekcji jaj, rejestr pobranych próbek żywnościowych, rejestr umożliwiający zidentyfikowanie dostawców żywności oraz monitoring obecności owadów.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń bloku żywieniowego szpitala, tj. ścian w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw oraz w pomieszczeniu obróbki wstępnej mięsa,

posadzki w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz w pomieszczeniu obróbki wstępnej mięsa, wózków do transportu zewnętrznego posiłków, grzejników w kuchni właściwej, wobec czego wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń bloku żywieniowego.

Dokonano w ww. obiektach teoretycznej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów. Obiekty uzyskały zadowalającą ocenę końcową sposobu żywienia. W jadłospisach przewidziano 3 posiłki główne (śniadanie, obiady kolację). Średnia przerwa pomiędzy posiłkami wynosi do 4 godzin, natomiast przerwa nocna do 14 godzin. W 3 głównych posiłkach uwzględniono napój. Dodatkowo na korytarzach każdego oddziału znajdują się ogólnodostępne dystrybutory z wodą. W serwowanych posiłkach uwzględniono białko pełnowartościowe (zwierzęce lub roślinne) w różnych postaciach. W jadłospisach występują co najmniej 2 porcje mleka bądź przetworów mlecznych, w tym napoje fermentowane, np. kefir, ser biały, ser żółty, maślanka. W większości dekad uwzględniono 5 porcji warzyw i/lub owoców w różnorodnych postaciach. Uwzględniono warzywa i owoce surowe (posiadające wyższą zawartość niektórych witamin), a także warzywa gotowane. W jadłospisie znalazło się więcej warzyw niż owoców. Wzięto pod uwagę także podaż kiszonek (kiszona kapusta i ogórki) oraz warzyw korzeniowych. Jedną porcję warzyw lub owoców zastępowano porcją soku 100% bądź dżemu 100%. Uwzględniono warzywa i owoce sezonowe. W jadłospisach uwzględniono częstotliwość zamiany produktów mięsnych na produkty zawierające białko roślinne np. warzywa strączkowe. Stwierdzono podaż porcji ryb 2 razy w ciągu dekady. Oceniono, że posiłki są zróżnicowane kolorystycznie i smakowo, a także pod względem konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków. Mięso i przetwory mięsne podawane w różnych postaciach, np. szynki, kielbaski, klopsy, kotlety, mięsa pieczone i smażone. Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmuje m. in. kasze, ryż, makaron, pieczywo, ziemniaki, itp. Oceniono, że stosowane są prawidłowo zróżnicowane techniki przygotowywania potraw w dekadzie. W posiłkach obiadowych uwzględniono pełny skład, a mianowicie zupeł, II danie z dodatkiem warzyw oraz napój. Różnorodność posiłków prawidłowa. Brak przetworów wysoko przetworzonych typu konserwy, pasztety, mielonki.

4.2.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W grupie pozostałych obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajduje się 9 obiektów (w tym 3 zakłady usług cateringowych), w których przeprowadzono w 2024 roku łącznie 5 kontroli i rekontroli sanitarnych. W wyniku dokonanej oceny wszystkie obiekty zakwalifikowano do zakładów o średnim ryzyku. Obiekty posiadają opracowane instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz 6 obiektów posiada system HACCP. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą niewłaściwego sposobu przechowywania odpadów, którą Strona wykonała bezzwłocznie, bez konieczności wydawania decyzji administracyjnej. W 2024 roku wydano 1 decyzję wykreślającą zakład usług cateringowych z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

W 2024 r. w ewidencji tutejszego organu sanitarnego znajdowało się łącznie 321 podmiotów produkcji pierwotnej, w tym 291 podmiotów prowadzących produkcję podstawową głównie zbóż, 4 podmioty dokonujące sprzedaży bezpośredniej własnych produktów rolnych na terenie placów targowych, 2 podmioty będące producentami pierwotnymi prowadzącymi jednocześnie Rolniczy Handel Detaliczny, 21 podmiotów będących producentami pierwotnymi i jednocześnie dostawcami bezpośrednimi oraz 3 podmioty będące producentami pierwotnymi prowadzącymi jednocześnie Rolniczy Handel Detaliczny i sprzedaż bezpośrednią. W wymienionych wyżej obiektach przeprowadzono łącznie 10 kontroli sanitarnych. W ramach planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę 1 gospodarstwa rolnego zajmującego się uprawą ogórków w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych podczas uprawy i zbiorów (tj. źródła pochodzenia wody do nawadniania, możliwości korzystania przez pracowników z toalet oraz urządzeń do mycia rąk, warunków mycia i przechowywania opakowań transportowych). W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na podstawie obowiązującego arkusza oceny dokonano kwalifikacji podmiotów produkcji pierwotnej, z których 297 zakwalifikowano do zakładów o niskim ryzyku (są to producenci zbóż), 8 podmiotów zakwalifikowano do zakładów o średnim ryzyku oraz 16 do zakładów o wysokim ryzyku ze względu na profil prowadzonej działalności, tj. uprawę owoców miękkich, warzyw i owoców do bezpośredniego spożycia. Profil prowadzonej działalności bardzo często ulega zmianie, z uwagi na ograniczenie produkcji podstawowej bądź stosowanie przez producentów płodozmianu.

4.2.7. Środki transportu

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszego organu znajduje się 271 środków transportu. Wszystkie obiekty na podstawie kryteriów oceny zakładu zostały sklasyfikowane do grupy obiektów o kategorii niskiego ryzyka. Podczas składania wniosków o zatwierdzenie środków transportu właściciele informowani są o konieczności opracowania procedur mycia i dezynfekcji pojazdów przewożących żywność oraz rejestrowania wykonanych czynności w powyższym zakresie, posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosowania właściwej odzieży ochronnej. W roku 2024 do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 28 wniosków o zatwierdzenie pojazdów do przewozu żywności, w liczbie tej mieszczą się wnioski złożone przez właścicieli zakładów żywnościowo-żywnościowych (zakład usług cateringowych, magazyn pieczywa mrożonego, producent pierwotny prowadzący RHD oraz sprzedaż bezpośrednią, piekarnie, grupa producentów grzybów) oraz osoby fizyczne świadczące usługi transportowe w zakresie przewozu żywności. Po przeprowadzeniu kontroli ww. środków transportu wydano 28 decyzji zatwierdzających łącznie 49 pojazdów do przewozu żywności.

4.2.8. Kontrole weekendowe

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się ośrodki wypoczynkowe, wobec czego w roku 2024 w sezonie letnim, tj. od 22.06.2024 r. do 29.09.2024 r. przeprowadzono łącznie 29 kontroli w obiektach żywnościowo-żywieniowych (sklepy spożywcze, zakłady małej gastronomii, obiekty ruchome i tymczasowe, restauracje, sklepy na stacjach paliw) w wyniku, których stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości:

- w obiektach małej gastronomii: zabrudzone ściany i sufity w pomieszczeniu kuchennym, niewłaściwy stan powierzchni mających kontakt z żywnością (blaty, urządzenie chłodnicze), niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczenia magazynowego, brak do wglądu procedur Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, systemu HACCP i bieżących zapisów wynikających z kontroli wewnętrznej, brak do wglądu dla klienta pisemnej informacji o zawartości alergenów i innych substancji powodujących reakcje nietolerancji występujących w serwowanych.
- w restauracji: stwierdzono w użyciu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia.

W wyniku podjętych działań w skontrolowanych obiektach nałożono 2 mandaty na kwotę 500 zł. za nieprzestrzeganie czystości i porządku oraz niezachowanie właściwej higieny podczas przygotowywania potraw gastronomicznych oraz stosowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów i 11 decyzji płatniczych na kwotę 827 zł.

W sezonie letnim skontrolowano wspólnie z pracownikami Sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia warunki sanitarno-higieniczne rozdzielni posiłków serwujących posiłki dla dzieci i młodzieży przebywających na wypoczynku letnim (półkolonie). W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach jest jeden pracownik posiadający uprawnienia klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy. W roku 2024 udzielono 4 porady grzybowe i wystawiono 2 atesty na grzyby świeże.

4.3.1. Ogniska zatruć pokarmowych

W roku 2024 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruć pokarmowych.

4.3.2. Zatrucia grzybami

W roku 2024 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruć grzybami.

4.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W 2024 r. do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 8 powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF, dotyczących żywności. Otrzymane powiadomienia dotyczyły następujących rodzajów zagrożeń:

a) zagrożenia chemiczne

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydowych w produkcie kmin rzymski mielony,
- zanieczyszczenie alkaloidami pirolizydowymi produktu herbatka rumiankowo-koperkowa,
- stwierdzenie ochratoksyny A w produkcie pn. mąka żytnia razowa typ 2000,

b) zagrożenia mikrobiologiczne

- wykrycie Salmonella spp. w mielonej cebuli z Egiptu,
- wykrycie Salmonella spp. w proszku cebulowym wykorzystanym do produkcji produktu. Pn. Veganes Omlette EnerBio,

c) zagrożenia inne

- stwierdzenie metalowych fragmentów w czekoladowych ciasteczkach pochodzących z Holandii,
- w sprawie nieautoryzowanej nowej żywności w suplementach diety pochodzących z USA sprzedawanych przez Internet,
- stwierdzenie obecności glutenu w płatkach owsianych bezglutenowych,

W związku z ww. powiadomieniami prowadzono monitorowanie wycofywania kwestionowanych produktów z rynku poprzez przeprowadzanie kontroli tematycznych i postępowań wyjaśniających u odbiorców znajdujących się na załączonych do powiadomień listach dystrybucyjnych, do których trafiły kwestionowane produkty spożywcze. Działania podmiotów polegały na wycofaniu ze sprzedaży kwestionowanych produktów, zgodnie z własnymi procedurami, często już wcześniej po otrzymaniu informacji z centrali bądź od producentów. Pisemne informacje o podejmowanych przez podmioty działaniach były przekazywane do tutejszego organu sanitarnego. W przypadku stwierdzenia wysprzedażania kwestionowanych produktów, podmioty informowały odbiorców o konieczności umieszczenia w obiekcie pisemnej informacji dla klienta o możliwości zwrotu zakupionego wcześniej kwestionowanego produktu. Informacje z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tutejszy organ sanitarny w roku 2024 przekazał jedno zgłoszenie do sieci wczesnego ostrzegania o produkcie niebezpiecznym dotyczące przekroczenia poziomu pozostałości pestycydów, tj. formetanatu w produkcie brzoskwinia żółta odmiana Słodki Sen pochodzącej z Hiszpanii. Badanie zostało wykonane przez Instytut Ochrony Roślin – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin, ul. Władysława Węgorka 20, Poznań. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w miejscu poboru próbki, tj. hurtowni spożywczej, ul. Staszica nr 36, 64-600 Oborniki podczas której nie stwierdzono w sprzedaży i na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Ustalono listę klientów detalicznych, którym zostały dostarczone kwestionowane brzoskwinie. Dystrybucja kwestionowanego produktu odbywała się na terenie powiatu obornickiego.

Skontaktowano się telefonicznie z właścicielami podmiotów detalicznych informując o konieczności wycofania z obrotu kwestionowanego produktu. W wyniku przeprowadzonych rozmów ustalono, że kwestionowane brzoskwinie nie znajdują się już w obrocie handlowym. Z uwagi na fakt, że kwestionowany produkt został zakupiony na Wielkopolskiej Giełdzie Rolniczo-Ogrodniczej S.A. Franowo poinformowano pisemnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu w celu podjęcia stosownych działań oraz osobę dokonującą sprzedaży ww. produktu. Według oceny ryzyka przeprowadzonej przez ekspertów Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie wynikało, że potencjalne jednorazowe (jednodniowe) pobranie pozostałości formetanatu z dużą porcją brzoskwiń (w tym w postaci przetworzonej) nie stwarza potencjalnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, jednakże produkt, w którym stwierdzono obecność pestycydów niezgodną z obowiązującą wartością NDP nie powinien zostać wprowadzony do obrotu zgodnie z art. 18 Rozporządzenia (WE) nr 396/2005. Powiadomienie zostało przekazane do SCP z Hiszpanii jako powiadomienie o niezgodności i otrzymało numer AA24.6639.

4.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

4.5.1. Badania laboratoryjne próbek żywności

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano w 2024 r. do badań laboratoryjnych ogółem 175 próbek, w tym 171 próbek środków spożywczych i 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W liczbie 175 mieszczą się: 143 próbki pobrane do badań mikrobiologicznych i 32 próbki pobrane do badań chemicznych, w tym 4 próbki przedmiotów użytku.

W ramach monitoringu pobrano łącznie 16 próbek środków spożywczych, natomiast w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano łącznie 158 próbek, w tym 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych jedna próbka została zakwestionowana, z uwagi na przekroczenia poziomu pozostałości pestycydów, tj. formetanatu w brzoskwiniach pochodzących z Hiszpani (tok postępowania został opisany w punkcie 4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF).

Podmioty, od których pobierano próbki do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu były na bieżąco, pisemnie informowane przez tutejszy organ sanitarny o wynikach przeprowadzonych badań i możliwości uzyskania kopii sprawozdań z badań na wniosek kontrolowanego.

W roku 2024 wysłano do wiadomości Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego miesięcznie sprawozdania z realizacji planu pobierania próbek żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności.

4.5.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2024 roku pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj. zestaw pojemników do żywności

w kierunku oceny organoleptycznej, która została wykonana przez WSSE Kielce, szczypce do serwowania potraw z poliamidu do badań w kierunku migracji specyficznej (sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych) badane przez WSSE Poznań, pojemnik No Frost 1,1 l w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax (badanie wykonane przez WSSE Gdańsk), talerz płaski z ceramiki kamionkowej, w kierunku migracji specyficznej (oznaczenie ołowiu i kadmu uwalnianego z wyrobów ceramicznych), badanie wykonane przez WSSE Poznań.

W wyniku przeprowadzonych badań żadna próbka nie została zakwestionowana.

4.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementami diety

Na terenie działania tut. organu sanitarnego znajduje się 1 zakład prowadzący okresową produkcję suplementów diety oraz żywności wzbogacanej, wyłącznie na zlecenie firm zewnętrznych. W zakładzie przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości. W wyniku oceny zakład otrzymał ryzyko średnie. Ponadto, w ewidencji znajduje się 20 miejsc obrotu suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W liczbie tej mieści się 15 aptek, 5 obiektów wprowadzających do obrotu suplementy diety, tj. sklep zielarski, siłownię, studio fitness.

W roku 2024 dokonano oceny prawidłowości oznakowania łącznie 20 suplementów diety oraz 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt. Oceny oznakowania dokonano w zakładzie produkującym usługowo suplementy diety, w miejscach obrotu żywności (oceniono 11 suplementów) oraz oceniono 9 suplementów diety prezentowanych na stronach internetowych. Nie stwierdzono niezgodności w zakresie oznakowania suplementów diety oraz preparatu do początkowego żywienia niemowląt.

W roku 2024 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 3 próbki suplementów diety (jedną na zawartość witaminy C, jedną na zawartość magnezu z witaminą B6 oraz jedną na zawartość kwasów omega 6) oraz 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Pobrane próbki zostały również ocenione w zakresie prawidłowości oznakowania przez tutejszy organ sanitarny. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu Laboratorium Badania Żywności i Powietrza oraz oceny oznakowania dokonanej przez PSSE w Obornikach żadna próbka nie została zakwestionowana.

4.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące żywność GMO. W roku 2024 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych zwracano uwagę na stosowane surowce i ich produkty mogące potencjalnie zawierać GMO. Przy produktach oznakowanych jako „non-GMO”, „GMO-free” sprawdzano dokumentację od dostawców potwierdzającą całkowity brak obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego w danym produkcie. W miejscach obrotu żywnością sprawdzano oznakowanie środków spożywczych mogących potencjalnie zawierać GMO.

W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono. Znajdujące się w obrocie produkty spożywcze, np. artykuły nabiałowe, kukurydza solona, prażona, makaron bezglutenowy, wyroby wędliniarskie posiadały na etykiecie informację, że nie zawierają składników genetycznie modyfikowanych, która była wyrażona w postaci komunikatu „BEZ GMO”, „WYPRODUKOWANO BEZ STOSOWANIA GMO”. W roku 2024 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań jedną próbkę do badań laboratoryjnych na obecność GMO (wykonała WSSE w Poznaniu) oraz ocenę oznakowania (wykonała PSSE w Obornikach). Próbkę w badanym zakresie spełniła wymagania.

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

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W ewidencji natomiast, znajduje się 5 miejsc obrotu przedmiotami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne podczas, których skontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z art. 15 rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z załącznikiem II do ww. rozporządzenia. Informacje były umieszczone na etykiecie w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny. Dodatkowo podczas kontroli organowi zostały udostępnione deklaracje zgodności na wybrane do oceny wyroby przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością. W zakładach produkujących żywność, w miejscach obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego podczas kontroli sanitarnych, również zwracano uwagę na oznakowanie i posiadanie przez ww. zakłady deklaracji producenta, certyfikatów, atestów o przydatności stosowanych opakowań do kontaktu z żywnością.

4.9. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu

W 2024 r. w ramach współpracy realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORIN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę jednego gospodarstwa rolnych w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji pierwotnej warzyw (ogórków) oraz stosowanych środków ochrony roślin.

W ramach porozumienia ramowego z 2019 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej kontynuowano współpracę w zakresie uaktualniania list zakładów będących pod wspólnym nadzorem oraz prowadzono nadzór nad sprzedażą żywności pochodzenia zwierzęcego na placach targowych. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne ruchomych punktów sprzedaży wprowadzających do obrotu przetwory mięsne, w zakresie identyfikowalności mięsa i przetworów mięsnych wprowadzanych do obrotu, terminów przydatności do spożycia, warunków ich

przechowywania oraz higieny sprzedaży. Uczestniczono również we wspólnych szkoleniu organizowanym przez Główny Inspektorat Weterynarii dotyczącym eksportu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej do Wielkiej Brytanii. Wspólnie z pracownikami sekcji higieny dzieci, młodzieży i promocji zdrowia

4.10. Wnioski

Stan sanitarny zakładów żywności i żywienia na terenie powiatu obornickiego należy uznać za zadowalający. Większość zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego lub średniego ryzyka. Wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości egzekwowano za pomocą decyzji nakazowych. W roku 2024 nie wydano decyzji dotyczącej unieruchomienia lub przerwania działalności zakładu. Nadal konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu zapewnienie właściwego bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, kontynuowanie działań dotyczących nadzoru nad dostosowaniem obiektów do wymagań obowiązującego prawa żywnościowego, a w szczególności wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz systemu HACCP, co w konsekwencji pozwoli na zapewnienie w obiektach warunków sanitarnych określonych w przepisach prawa żywnościowego. Nadal kontynuowany będzie wzmożony nadzór nad znakowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych, a także nadzór nad sposobem żywienia dzieci i młodzieży w placówkach szkolnych oraz pacjentów w szpitalach.

V. WARUNKI HIGIENY PRACY

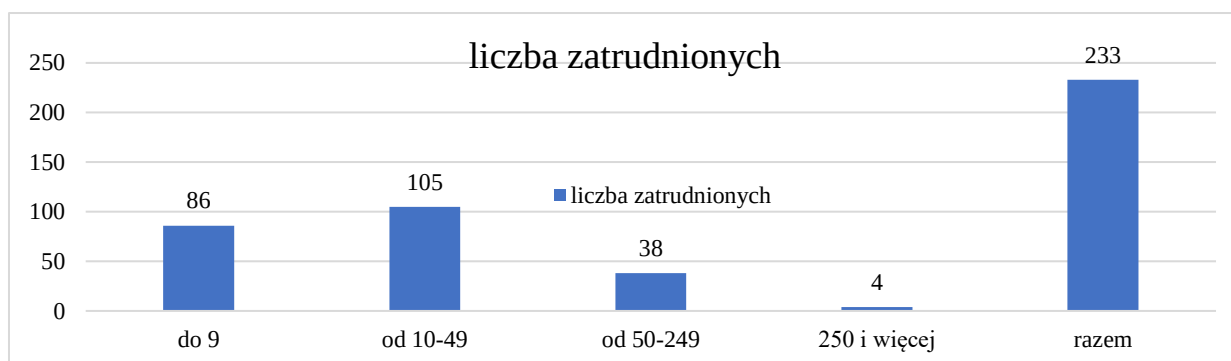
5.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

W roku 2024 w ewidencji tutejszej Stacji zarejestrowane **było 233 zakładów pracy**.

W nadzorowanych zakładach zatrudnionych jest ogółem **8 291** osób. Większość zakładów to obiekty zatrudniające do 100 pracowników. W warunkach przekroczonych norm higienicznych pracowało **289** pracowników. Przekroczenia najczęściej dotyczyły ponadnormatywnego poziomu hałasu.

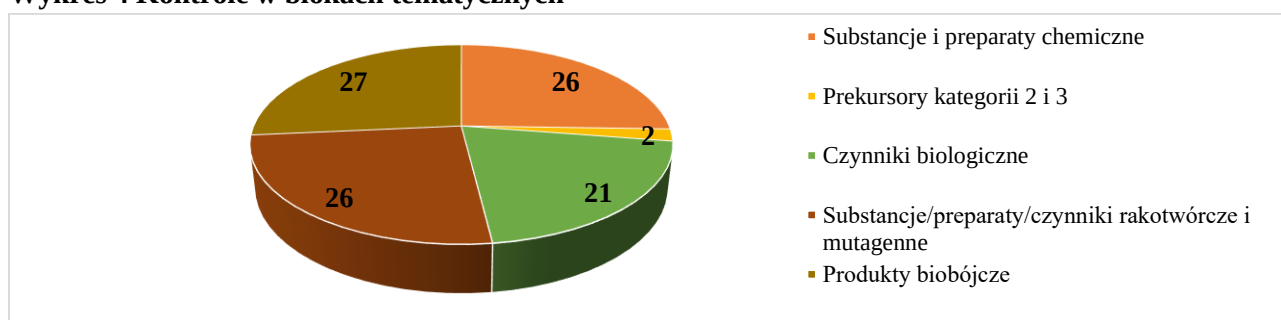
W kontrolowanych zakładach pracy zwracano szczególną uwagę na przegląd i ocenę warunków pracy, zaplecza sanitarno-technicznego oraz stosowanie i wprowadzanie do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. Zajmowano się także produktami biobójczymi oraz ewidencjonowano substancje i procesy rakotwórcze, a także czynniki biologiczne występujące na stanowiskach pracy.

Wykres 3. Liczba zakładów pracy w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach



W 2024 roku wykonano ogółem 102 kontrole sanitarne w ramach **91 zakładów pracy**. Wydano **6 decyzji administracyjnych**: decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości (4 decyzje dotyczyły poprawy warunków pracy), decyzje umarzające i jedna decyzja prolongująca.

Wykres 4 Kontrole w blokach tematycznych



5.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w powiecie obornickim

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególny nacisk kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, a w roku 2024 podejmowano działania także w zakresie czynnika reprotoksycznego. W 2024 roku w ewidencji PSSE w Obornikach było 61 zakładów z czynnikiem CMR, z czego skontrolowano w tym zakresie **23 zakłady pracy (26 kontroli)**. Z czynnikami rakotwórczymi czy reprotoksycznymi pracuje 110 pracowników, przede wszystkim pracownicy zakładów, gdzie prowadzona jest obróbka drewna, stali oraz szpital, przetwórstwo tworzyw sztucznych, gumy, stacje paliw. Na terenie powiatu obornickiego nie stosuje się cytostatyków.

W okresie kontrolnym w 2024 r. nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

5.3. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w powiecie obornickim



5.3.1. Stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin

Skontrolowano ogółem 46 zakładów pracy stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym przeprowadzono 12 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu (dystrybutorzy) substancji chemicznych i ich mieszanin (sklepy zoologiczne, hurtownia i sklepy ze środkami ochrony roślin).

Przeprowadzono 17 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych (zakłady produkcyjne, przychodnie lekarskie, szpitale). Wykorzystywane były one do dezynfekcji rąk, dezynfekcji urządzeń, maszyn i pomieszczeń pracy. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone było w języku polskim.

5.3.2. Dystrybucja substancji chemicznych i ich mieszanin (detergenty, biobójcze, chemia)

W 2024 r. na terenie powiatu obornickiego przeprowadzono 12 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin (sklepy zoologiczne, hurtownia i sklepy ze środkami ochrony roślin). Skontrolowano ogółem 4 obiekty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze.

Sprawdzono dostępne karty charakterystyki losowo wybranych wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin. Sposób przechowywania substancji/mieszanin chemicznych był zgodny z zasadami zawartymi w karcie charakterystyki, w sposób bezpieczny i odpowiednio oznakowany.

Nie wydano żadnej decyzji odnośnie wycofania z obrotu produktów biobójczych (stosowanie i wprowadzanie do obrotu).

5.4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 w powiecie obornickim

Na terenie działalności PPIS w Obornikach nie ma producentów i dystrybutorów tzw. prekursorów kategorii 2 i 3. W 2024 roku zarejestrowanych były 3 zakłady pracy stosujące prekursory narkotyków kategorii 2 i 3.

W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 3 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne obiektów: Pływalnia Oborniki stosująca go jako korektor pH - kwas siarkowy oraz Holpol-

Compost Sp. z o. o. stosujący kwas siarkowy do analiz w przyprodukcyjnym laboratorium). Ogółem kontakt z prekursorami miało 7 osób. Postępowania w administracji w tym zakresie nie prowadzono.

5.5. Choroby zawodowe

W roku 2024 PPIS w Obornikach wydał **3 pozytywne decyzje** w sprawie stwierdzenia choroby zawodowej, jedno postępowanie w tej sprawie wszczęto w roku 2023. Wydana decyzja obejmowała stwierdzenie przewlekłego obturacyjnego zapalenia oskrzeli (poz. 5), które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc ze stosunkiem procentowym natężonej objętości wydechowej pierwszosekundowej (FEV1) do pojemności życiowej (VC) wynoszącym 0,7 po leku rozszerzającym oskrzela. Kolejne dwie decyzje dotyczyły: przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią oraz choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo ich następstw – COVID-19. Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

5.6. Czynniki biologiczne

Na terenie powiatu obornickiego w ewidencji PSSE w Obornikach znajdują się 44 zakłady pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. W 2024 roku skontrolowano 21 zakładów pracy, w których ogólna liczba narażonych na czynniki biologiczne wyniosła 407 pracowników (grupa 2 – 353 pracowników; grupa 3 - 360 pracowników). Wśród obiektów objętych kontrolą znajdowały się:

- 2 zakłady produkujące żywność (piekarnia, cukiernia),
- 2 oczyszczalnie ścieków: w Obornikach i w Ryczywole),
- 1 wodociąg publiczny (Rogoźno),
- 2 przychodnie lekarza rodzinnego (VITA MEDICAL, NZOZ OBST),
- 2 Szpitale (Oborniki, Kowanówko),
- 1 pływalnię w Obornikach.

Nie wydano decyzji administracyjnych na czynnik biologiczny.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub przynajmniej zminimalizowanie uwalniania się szkodliwego czynnika biologicznego w miejscu pracy. W przypadku kontaktu z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników. Rejestry te zawierają informacje wymagane obowiązującymi przepisami prawnymi.

Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Pracowników wyposaża się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony

układu oddechowego, rękawice ochronne). Zapewnia się również bezpieczne warunki niszczenia odzieży i środków ochrony indywidualnej (opracowane i stosowane procedury postępowania). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne, np. przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, przeciwko tężcowi itp.

5.7. Promocja zdrowia w zakładach pracy

W roku 2024 zintensyfikowano działania edukacyjno-profilaktycznych podczas prowadzonych bieżących kontroli sanitarnych. Działaniom tym poświęcono znaczną część kontroli w celu omówienia z pracodawcami najważniejszych kwestii dotyczących zdrowia pracowników i zapewnienia bezpiecznych warunków pracy.

Tematami, które w szczególności były poruszane w ramach działań profilaktyczno-edukacyjnych wśród pracodawców były:

- narażenie na hałas w miejscu pracy - informowano, iż hałas jest najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym środowiska pracy, który może prowadzić do uszkodzenia słuchu, a nawet jego utraty, która może być zakwalifikowana jako choroba zawodowa, przekazywano materiały informacyjne opracowane przez CIOP-PIB dotyczące ochrony pracowników przez hałasem w miejscu pracy,
- choroby zawodowe w miejscu pracy – wskazywano, że praca w długotrwałym narażeniu na ponadnormatywny poziom hałasu, wibracji, drgań, promieniowania optycznego albo wdychanie czynników chemicznych lub pyłowych może być przyczyną pojawienia się choroby zawodowej u pracowników obsługujących wskazane maszyny i urządzenia, na których występują nawet okresowo przekroczenia,
- zagrożenie radonem w miejscu pracy - informowano o zagrożeniu radonem, który stanowi źródło promieniowania jonizującego, który może się uwalniać z podłoża, nieszczelnych piwnic, ścian, pęknięć, miejsc posadowienia starych instalacji, z materiałów budowlanych, w miejscach ujęć wód podziemnych, przy pracy pod ziemią, zagrożeniem są krótkożyciowe produkty rozpadu tworzące z pyłem zawieszonym w powietrzu aerozole promieniotwórcze deponujące się w płucach, w ramach działań edukacyjnych informowano pracodawców o możliwości skorzystania z materiałów umieszczonych na stronach Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi oraz wykonywania pomiarów środowiska pracy, przekazywano ulotkę informacyjną,
- zagrożenia związane z bakterią legionella - zwracano uwagę na zagrożenia związane z bakterią legionella, która może znajdować się w instalacjach natryskowych, przenosi się w aerozolu, namnaża się w instalacjach rzadko używanych, wskazywano na konieczność utrzymywania instalacji wodociągowej w czystości, przegrzewania instalacji, w ramach działań edukacyjnych informowano pracodawców o możliwości skorzystania z materiałów umieszczonych na stronach Głównego Inspektoratu Sanitarnego, poruszano także temat regularnych przeglądów klimatyzacji, gdyż jest to także związane z namnażaniem się niebezpiecznych grzybów i pleśni co skutkuje pojawieniem się alergii u pracowników,

- prawidłowe i bezpieczne stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin – nadal aktualnym tematem, na który zwracano uwagę, było informowanie o aktualnych przepisach związanych ze stosowanymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, celem zapoznawania pracowników z kartami charakterystyki, które powinny być zgodne z zapisami rozporządzenia Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia REACH, istotą stosowania właściwych
- i odpowiednich, określonych w kartach charakterystyki środków ochrony indywidualnej, wskazywano pracodawcom o nowych przepisach związanych ze stosowaniem diizocyjanianów, w tym wymogami odrębnego przeszkolenia pracowników z ich stosowania,
- informacje o pierwszej pomocy – informowano pracodawców, że przeszkolenie osób z udzielania pierwszej pomocy zapewnia podniesienie stopnia bezpieczeństwa przy pracownikach, gdzie wypadki przy pracy zdarzają się często w zakładach produkcyjnych.

Rozpoczęto także wzmożone działania edukacyjno-profilaktyczne związane z obostrzeniami w zatrudnianiu osób młodocianych w zakładach pracy, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym i warunków ich zatrudnienia przy niektórych z tych prac. Przypomniano pracodawcom o ograniczeniach w zatrudnianiu młodocianych przy pracach z czynnikami o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym.

W związku z wejściem w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2024 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy informowano pracodawców o zmianie przepisów dotyczących tzw. CMRów, które rozszerzają katalog badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o substancje reprotoksyczne. Działania edukacyjne w tym zakresie będą w szczególności kontynuowane w roku 2025, gdyż świadomość pracodawców nadal jest niewielka w kontekście czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych w miejscu pracy, gdzie pracownicy mogą mieć styczność z tymi czynnikami, procesami czy substancjami, czy grodzi kontakt z nimi lub praca w przekroczeniu ich dopuszczalnych stężeń.

W nowych zakładach pracy informowano pracodawców, że to od nich zależy dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy. Ze względu na specyfikę produkcji zakładów pracy powiatu obornickiego, nadal informowano pracodawców o obowiązku zapewnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej i egzekwowanie noszenia masek ochronnych w kontakcie z pyłami drewna. Sprawdzano czy zainstalowane są odciągi miejscowe, czy stosowane są maszyny do odkurzania. Wskazywano, że utrzymanie czystości i porządku na stanowiskach pracy gdzie emitowane są pyły gdyż jest to ważny element zapobiegania chorobom zawodowym. Podczas kontroli w zakładach pracy zajmujących się spawaniem zwracano także uwagę na ochronę pracowników przy pracy, stosowanie przez nich osłon na oczy, drogi oddechowe i odzieży ochronnej, aby zapobiegać wypadkom przy pracy, poparzeniom, czy wystąpieniem w efekcie długofalowym choroby zawodowej.

Jak co roku ważnym elementem, na który zwracano uwagę podczas kontroli było informowanie o zakazie palenia na terenie zakładów pracy. Sprawdzano oznakowanie pomieszczeń, jadalni, pomieszczeń sanitarnohigienicznych. Uczulano, aby pracownicy nie palili tytoniu gdy istnieje taki zakaz, a w szczególności aby dopełnić obowiązku zakazu palenia na stanowiskach pracy. Dodatkowo informowano, promując zdrowy styl życia i poprawę warunków pracy w danej jednostce, aby wprowadzany był także zakaz palenia e-papierosów.

5.8. Środki zastępcze

W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą sprzedaży produktów opartych na muchomorze czerwonym (*Amanita muscaria*). W ramach prowadzonych działań skontrolowano sklep zielarski, który w swoim asortymencie posiada różne suszone zioła i naturalne olejki. W sprzedaży nie stwierdzono suszonych grzybów ani innych produktów, które w składzie zawierałyby kwas ibotenowy i muscymol. Na platformach allegro.pl oraz olx.pl nie stwierdzono, aby na terenie powiatu sprzedawane były tego rodzaju produkty, w tym ich przetwory. Muchomor czerwony zawiera substancje psychoaktywne takie jak muscymol i jego biosyntetyczny prekursor kwas ibotenowy oraz muskazon. Kwas ibotenowy w dużych dawkach może być silną neurotoksyną, a w badaniach wykorzystywany był jako silny środek powodujący uszkodzenia mózgu. Muscymol jest organicznym związkiem chemicznym z grupy alkaloidów, substancją psychoaktywną i neurotoksyną; wykazuje działanie psychotropowe tj. może powodować ostre zmiany percepcji, nastroju, funkcji poznawczych i zachowania.

Na terenie działania tutejszej Stacji **nie wystąpił również żaden przypadek zgłoszenia lub podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych w 2024 r., nie** prowadzono postępowania administracyjnego.

Nie stwierdzono występowania w obrocie środków zastępczych i innych mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

5.9. Współpraca

Współpraca ze Służbą Medycyny Pracy ograniczała się podobnie jak w latach ubiegłych z reguły do telefonicznych kontaktów w celu wyjaśnień różnych kwestii związanych z chorobami zawodowymi.

PPIS w Obornikach ma także stały kontakt z Komendą Powiatową Policji w Obornikach w zakresie nielegalnego handlu produktami leczniczymi, suplementami diety, substancjami zastępczymi, pojawieniu się nowych środków psychoaktywnych na terenie powiatu. Nie stwierdzono występowania w obrocie środków zastępczych i NSP mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

W związku z koniecznością prowadzenia nadzoru nad identyfikowaniem sytuacji zatrucia środkami zastępczymi prowadzono stałą współpracę z Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Obornikach oraz innymi podmiotami leczniczymi na terenie powiatu. Na terenie powiatu nie stwierdzono przypadków zatrucia środkami zastępczymi, czy zgonu z tego powodu.

5.10. Azbest

W roku 2024 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną podmiotu wykonującego usługi związane z demontażem azbestu, usuwaniem azbestu i jego unieszkodliwianiem. Kontrola prac związanych z demontażem wyrobów zawierających azbest obejmowała zabezpieczenie pracowników, odpowiednie oznakowanie prac terenowych, analizę szkoleń pracowników, badań lekarskich, zapewnienie właściwego sprzętu i sposobu zabezpieczenia zdemontowanych płyt.

5.11. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych

W 2024 roku tutejszy organ sanitarny wydał 6 decyzji administracyjnych z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego. Wszystkie wykonano.

5.12. Podsumowanie

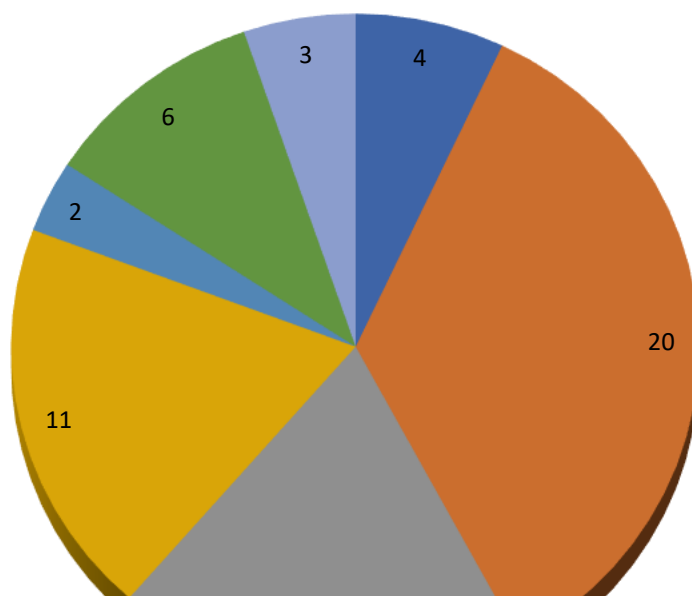
- Pracodawcy poprawiają stan higieny pracy na stanowiskach, na których zatrudnione osoby narażone są na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.
- W przypadku czynników rakotwórczych można zauważyć, że zarówno liczba ekspozowanych, jak i narażonych utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich.
- Liczba narażonych na jeden lub więcej czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy kształtowała się na podobnym poziomie jak w roku poprzednim.
- Pracodawcy wyposażają pracowników w wymagane środki ochrony indywidualnej, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i zdrowia.
- Zauważa się poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin.
- W nowo powstających zakładach pracy stan techniczny i sanitarny zaplecza socjalno-sanitarnego nie budzi zastrzeżeń; zakłady istniejące wykonując remonty poprawiają stan techniczny pomieszczeń socjalno-sanitarnych oraz warunki pracy.
- Zakłady regularnie wykonują pomiary środowiska pracy oraz profilaktyczne badania lekarskie pracowników.

VI. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

6.1. Higiena procesu nauczania i wychowania

W roku 2024 w ramach nadzoru nad warunkami nauki i pobytu skontrolowano ogółem 49 placówek oświatowo-wychowawczych oraz 9 obiektów sezonowych (wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży). Ogółem przeprowadzono 82 kontrole sanitarne. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 11 34 uczniów, przedszkolaków i podopiecznych.

Placówki objęte nadzorem na terenie powiatu obornickiego



Wykres 6. Placówki objęte nadzorem

W 2024 roku wydano :

- 4 decyzje nakazujące;
- 2 decyzje zmieniające termin realizacji zarządzeń decyzji;
- 4 decyzje płatnicze;
- **0 mandatów karnych.**

W 2024 roku wyegzekwowano 2 decyzje administracyjne, które dotyczyły:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego sufitu, ścian i podłogi w sali gimnastycznej;
- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego sufitu i ścian w budynku nr 2 w Gościejewie oraz podłogi w sali komputerowej zlokalizowanej w budynku nr 1 w Gościejewie.

Stan techniczny i sanitarny placówek nauczania i wychowania.

W roku sprawozdawczym dyrektorzy we współpracy z organami prowadzącymi prężnie działali, aby poprawić stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny placówek oświatowych będących pod nadzorem PSSE w Obornikach. Poniżej dokumentacja fotograficzna.

W Zespole Szkół im. gen. Tadeusza Kutrzeby gruntowny remont przeszedł sanitariat damski.



Fot.1



Fot.2



Fot.3

Zespół Szkół im. gen. Tadeusza
Kutrzeby w Obornikach
Fot. Agata Kulka

W Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kiszewie wymieniono parkiet na nawierzchnię poliuretanową w salce rekreacyjno-zastępczej.



Fot.4



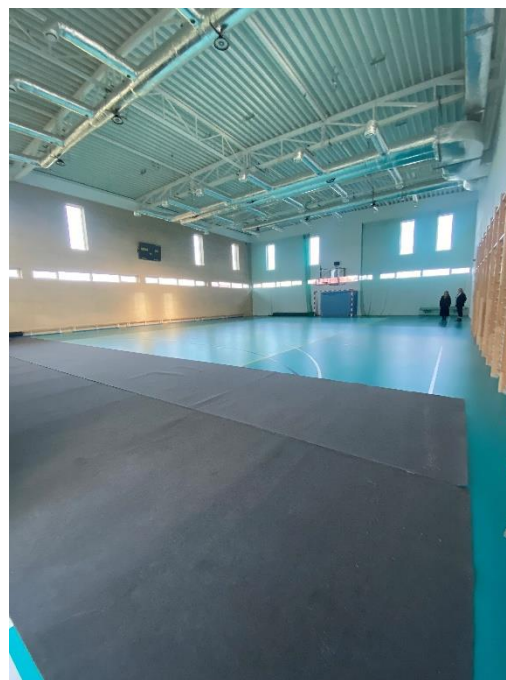
Fot.5

Podłoga w sali rekreacyjno-zastępczej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kiszewie
Fot. Agata Kulka

W Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Maniewie dobudowano nową salę gimnastyczną z zapleczem sportowym, tj. magazyn sprzętu sportowego, szatnia damska i męska, każda wyposażona w umywalkę, miskę ustępową oraz natrysk.



Fot.6



Fot.7



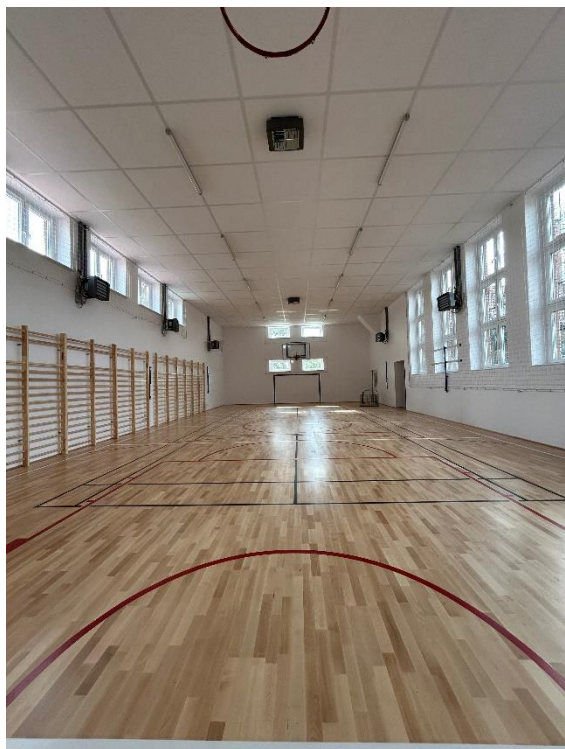
Fot.8



Fot.9

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Maniewie
Fot. Agata Kulka

W Szkole Podstawowej nr 2 im. Olimpijczyków Polskich gruntowny remont przeszła sala gimnastyczna.



Szkoła Podstawowa nr 2 im. Olimpijczyków Polskich w Rogoźnie
Fot. P. Renata Bolczyk

Warunki pracy ucznia

Jednym z działań profilaktycznych podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad stanowiskami pracy ucznia dostosowanymi do wymagań ergonomii. Właściwe zaprojektowanie i zestawienie stanowiska pracy ucznia/przedszkolaka pozwala zapewnić młodemu organizmowi maksymalny komfort w procesie uczenia się i zapobiegania powstawania bądź pogłębiania wad postawy. W 2024 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 9 placówkach. Ocenie poddano uczniów/przedszkolaków z: 4 przedszkoli, 2 szkół podstawowych, 1 zespołu szkolno-przedszkolnego oraz 2 zespołów szkół. Oceniono 795 stanowisk, w 44 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach (1 przedszkolu, 2 szkołach podstawowych, 1 zespole szkolno-przedszkolnym i 2 zespołach szkół), w 22 oddziałach, przy 148 stanowiskach pracy przedszkolaka/ucznia. Kontrole wykazały, że wśród przyczyn niedostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów/dzieci głównie można wyróżnić: brak wystarczającej ilości zróżnicowanych mebli w placówce oraz bagatelizowanie tematu przez uczniów.

Na właściwy rozwój zdrowotny ucznia wpływa m.in. organizacja procesów nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowanie nauki i wypoczynku. W 2024 roku oceną objęto 126 oddziałów z 7 szkół podstawowych, 4 zespołów szkół oraz 2 liceów ogólnokształcących.

Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2024 roku dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 10 placówkach. Badaniem objęto 707 uczniów funkcjonujących w 41 oddziałach w 5 szkołach podstawowych oraz 547 uczniów funkcjonujących w 36 oddziałach w 5 zespołach szkół. Łącznie w badaniu brało udział 1 253 uczniów z 77 oddziałów klas 1-8 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespole szkół.

Normę niską, do 10% obciążenia ciężarem tornistra szkolnego masy ciała uzyskało 628 uczniów, normę średnią od 10% do 15% obciążenia ciężarem tornistra masy ciała uzyskało 442 uczniów, natomiast 183 uczniów uzyskało normę wysoką powyżej 15% wagi ciała.

Na przekroczenie dopuszczalnej wagi tornistrów lub plecaków miały wpływ przede wszystkim:

- obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu;
- noszenie dodatkowych książek;
- noszenie rzeczy niezwiązanych bezpośrednio z programem nauczania, takich jak: dodatkowe piórniki, zabawki, butelki z napojami, itp.;
- nieodpowiedni materiał, z jakiego został wykonany tornister lub plecak;
- niewystarczający nadzór rodziców i opiekunów nad zawartością tornistrów;
- część uczniów oświadczyła, że woli wszystko nosić w plecaku/tornistrze.

Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach oraz podczas wypoczynków

W ramach działalności profilaktyki zapobiegania zakażeniom chorobami zakaźnymi kontynuowano oceną warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach i placówkach. Sprawdzano dostęp do bieżącej wody, wyposażenie sanitariatów w mydło w dozownikach, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowe, papier toaletowy oraz stan higieniczno - techniczny zaplecza sanitarnego. Wszystkie skontrolowane placówki posiadały ciepłą wodę do celów higienicznych z własnych urządzeń grzewczych lub z ciepłowni, a także zapewniały mydło w dozownikach, ręczniki jednorazowe oraz papier toaletowy.

Przygotowanie placówek, pod względem bezpieczeństwa i warunków higienicznych, nie budziło zastrzeżeń. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był w placówkach oświatowych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowano w obiektach całorocznych usług hotelarskich lub w obiektach okazjonalnie wykorzystywanych do wypoczynku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Ważnym czynnikiem warunkującym prawidłowy rozwój i zdrowie ucznia jest jego aktywność fizyczna, dlatego istotne jest zapewnienie odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Najkorzystniejszą sytuacją jest posiadanie szkolnego zespołu sportowego z boiskiem i taka sytuacja występuje w 3 skontrolowanych placówkach.

W szkołach, w których nie ma sali gimnastycznej, zajęcia odbywały się w salkach rekreacyjno-zastępczych lub w innych nieprzystosowanych do tego miejscach (korytarze). Z możliwości korzystania z stadionów lub boisk sportowych nie należących do placówki skorzystało 14 szkół. Uczniowie z 7 skontrolowanych placówek mieli organizowane zajęcia na obornickim basenie.

6.2. Ocena posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na meble i sprzęt sportowy

W roku 2024 wzorem lat ubiegłych kontynuowano ocenę mebli oraz urządzeń i sprzętu sportowego pod względem ich certyfikacji przez producentów. Spośród 44 placówek stałych, pod tym kątem skontrolowano 41 nadzorowanych placówek.

Liczba placówek posiadających do 50% i powyżej 50% certyfikatów na meble wyniosła 12, w tym 2 przedszkola, 4 szkoły podstawowe i 6 zespołów szkół. Odnotowano, że 29 placówek, w tym 17 przedszkoli, 6 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące i 4 zespoły szkół posiadają w 100% meble z certyfikatami. Brak certyfikatów dotyczył najczęściej mebli zakupionych w latach 1960 – 1990. Jedynie nowo oddane do użytku placówki nauczania i wychowania wyposażone są kompleksowo w nowoczesne, bezpieczne i ergonomiczne meble posiadające certyfikaty oraz odpowiednio oznakowane kolorami przez producenta, co ułatwia prawidłowe ich dostosowanie do wzrostu dzieci.

Pod kątem posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy skontrolowano 31 placówek. Z przeprowadzonej w 2024 roku analizy wynika, że 1 liceum ogólnokształcące

posiada certyfikaty do 25%, natomiast 11 placówek posiada certyfikaty w ilości do i powyżej 50% - (5 przedszkoli, 3 szkoły podstawowe i 3 zespoły szkół). Kontrole wykazały również, że 19 placówek, w tym 9 przedszkoli, 3 szkoły podstawowe, 1 liceum oraz 6 zespołów szkół, posiadają certyfikaty w 100% na urządzenia i sprzęt sportowy.

Dożywianie w szkołach

Prawidłowe żywienie jest jednym z elementów wpływających na zdrowie dzieci. W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 placówek pod kątem wydawania ciepłych posiłków (8 szkół podstawowych oraz 6 zespołów szkół). Posiłki w szkołach spożywało 900 uczniów, w tym 425 korzystało z obiadów pełnych, a 475 z posiłków jednodaniowych. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych przez pomoc społeczną w roku sprawozdawczym wyniosła 113. Z informacji zebranych w trakcie kontroli wynika, że liczba uczniów spożywających w szkole napój w postaci ciepłej herbaty wyniosła 1 666.

Opieka medyczna

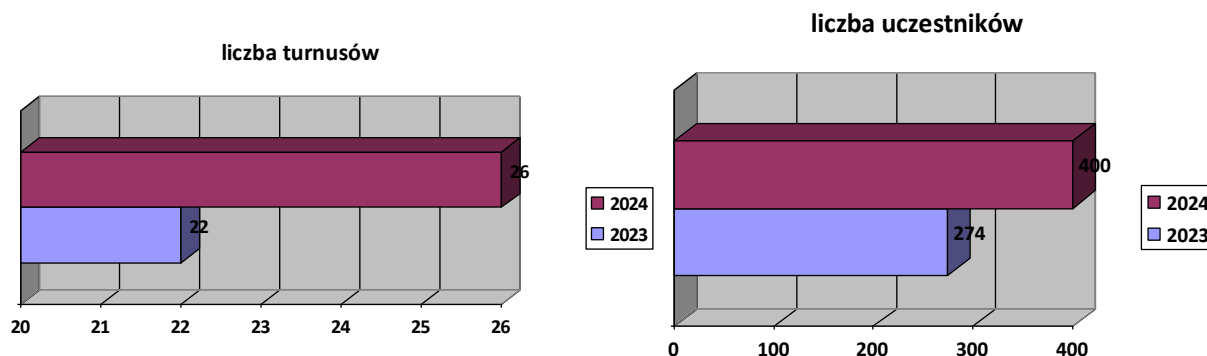
Analogicznie do lat ubiegłych w roku 2024 dokonano oceny warunków opieki zdrowotnej w szkołach. Na terenie powiatu obornickiego sytuacja w zakresie profilaktyki opieki zdrowotnej nad uczniami nie uległa zmianie. Spośród 20 skontrolowanych w tym zakresie szkół własne gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej posiada 16 placówek (w tym: 7 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące oraz 7 zespołów szkół). W szkołach, w których brak gabinetu pomocy przedlekarskiej, opieka sprawowana była w innych pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki np. gabinet pedagoga szkolnego.

Opiekę stomatologiczną zapewnia 20 skontrolowanych szkół (8 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące oraz 10 zespołów szkół). 1 szkoła podstawowa zapewnia opiekę stomatologiczną w oparciu o gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, natomiast pozostałe skontrolowane w tym zakresie placówki w oparciu o gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły, za wyjątkiem jednej szkoły podstawowej, która organizuje opiekę stomatologiczną w oparciu o dentobus.

6.3. Ocena warunków zdrowotnych w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży

W 2024 roku podczas wakacji letnich i zimowych ilość zgłoszonych turnusów w bazie MEN wyniosła 26 – w tym 24 zgłoszone turnusy to formy półkolonii organizowane w miejscu zamieszkania (18 letnich i 6 zimowych), 1 turnus w obiekcie sezonowo wykorzystywanym do wypoczynku oraz 1 turnus w obiekcie świadczenia całorocznych usług hotelarskich. Przeprowadzono łącznie 13 kontroli w zakresie oceny warunków sanitarnych i technicznych wypoczynku dzieci i młodzieży. W wypoczynku uczestniczyło łącznie 400 dzieci i młodzieży. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany był w obiektach funkcjonujących przez cały rok, będących pod stałym, bieżącym nadzorem. Wszyscy organizatorzy zapewнили uczestnikom odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie odnotowano wypadków. Nie stwierdzono przypadków zachorowań

czy zatruc pokarmowych uczestników. W porównaniu z 2023 rokiem możemy zaobserwować wzrost zgłoszonych półkolonii do bazy wypoczynku.



Wykres. 7. Ilość zgłoszonych półkolonii do bazy wypoczynku

Podsumowanie

Porównując obecny stan z latami ubiegłymi można zauważyć, że sytuacja ulega stopniowej poprawie, szkoły bardziej dbają o warunki pracy uczniów. Wiele szkół stopniowo jest wyposażana w nowe meble posiadające wymagane certyfikaty i atesty.

- W placówkach oświatowo-wychowawczych systematycznie prowadzone są prace remontowe zmierzające do poprawy stanu sanitarno-higienicznego. Niemniej jednak, z uwagi na ograniczone środki finansowe są one wciąż niedostateczne, w stosunku do potrzeb.
- W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono rażących zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości i porządku.
- Z przeprowadzonych kontroli wynika, że na terenie powiatu obornickiego nie było obiektów nieprzystosowanych do prowadzenia działalności oświatowo-wychowawczej, budynki szkół i innych placówek są obiektami budowanymi na cele szkolne lub przystosowanymi do prowadzenia w nich działalności edukacyjno-wychowawczej.
- Wszystkie nadzorowane placówki zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły lub placówki.
- Podczas kontroli sanitarnych w placówkach stwierdzono przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych na terenie placówek dziecięcych i młodzieżowych oraz oznakowania budynku znakiem graficznym i słownym o zakazie palenia tytoniu.

VII. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

W roku sprawozdawczym 2024 do tutejszego organu zgłoszono 2007 zachorowań na choroby zakaźne tj. o 432 przypadki więcej niż w roku ubiegłym, co ma związek ze zmianami jakie weszły w sposobie wykazywania niektórych jednostek chorobowych.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym 2024 na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak:

- dur brzuszny,
- dury rzekome,
- czerwotka,
- salmonellozy narządowe,
- zatrucie toksyną botulinową,
- zatrucie enterotoksyną gronkowcową,
- zatrucie grzybami,
- wirusowe zapalenie wątroby typu A.

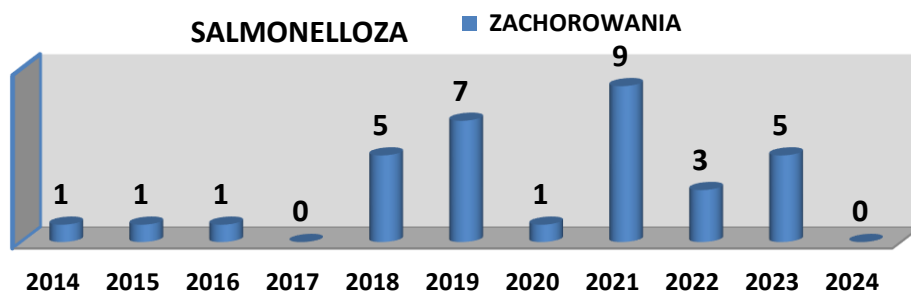
Zatrucia pokarmowe pałeczkami Salmonella

W 2024 roku sytuacja epidemiologiczna zachorowań na salmonellozę z objawami ze strony przewodu pokarmowego uległa znacznemu polepszeniu. W 2023 roku odnotowano 5 zachorowań, natomiast w 2024 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku (Wykres.8.).

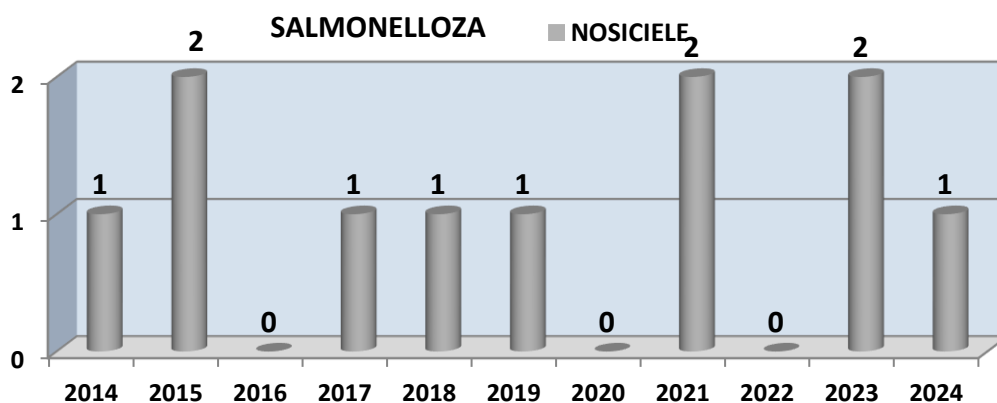
Nie odnotowano żadnego ogniska chorobowego.

W 2024 roku odnotowano 1 nosiciela Salmonelli. Przypadek nie wymagał odsunięcia od pracy. Po wykonaniu badań kontrolnych stwierdzono ustąpienie nosicielstwa (Wykres.9.).

Wykres 8. Liczba zachorowań na Salmonellę w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Wykres 9. Liczba nosicieli Salmonelli w powiecie obornickim w latach 2014-2024



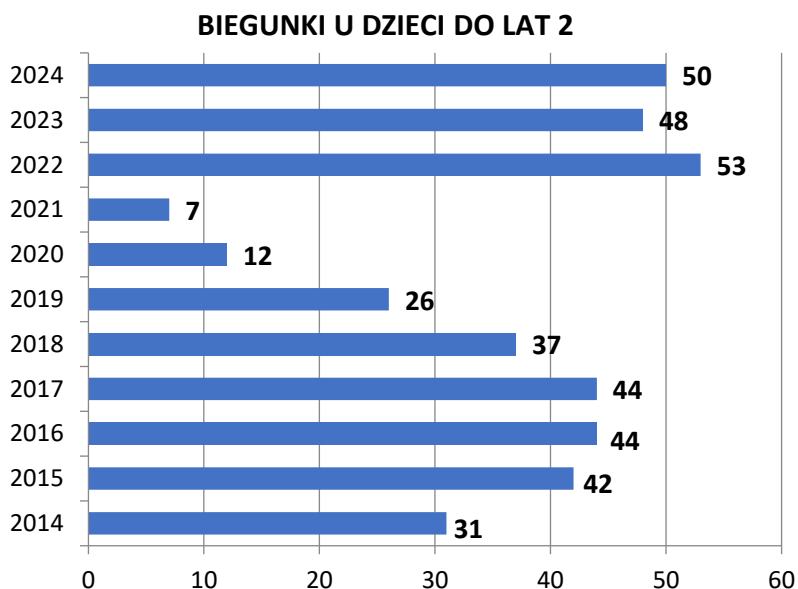
Biegunki u dzieci do lat 2

W roku 2024 na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym utrzymała się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Odnotowano 50 przypadków, natomiast w roku 2023 zachorowało 48 dzieci. (Wykres 10.).

Hospitalizacji wymagało 15 dzieci. W 4 przypadkach czynnikiem sprawczym biegunki były rotawirusy, w 2 norowirusy, w 6 adenowirusy, u 2 dzieci badania w kierunku bakterii i wirusów wypadły ujemnie, natomiast u 1 dziecka nie wykonano badań diagnostycznych. Pozostałe 35 dzieci leczonych było ambulatoryjnie. Nie wykonano u nich żadnych badań diagnostycznych.

W środowisku miejskim zachorowało 33 dzieci, natomiast w wiejskim 17. Zachorowało 26 dziewczynek oraz 24 chłopców.

Wykres 10. Liczba zachorowań na biegunki dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica* A04.6

W roku 2024 na takim samym poziomie utrzymała się sytuacja dotycząca zakażeń jelitowych wywołanych przez *Yersinia enterocolitica*. Odnotowano po 1 przypadku tej jednostki chorobowej.

Zachorowanie dotyczyło dziewczynki w wieku 1 roku, zamieszkałej na wsi. Dziecko zachorowało w listopadzie. Przypadek wymagał hospitalizacji. Nie ustalono źródła zakażenia.

7.2. Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)

W roku sprawozdawczym 2024 zarejestrowano 2 przypadki nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV na terenie powiatu obornickiego, natomiast w roku 2023 odnotowano

3 przypadki. Tak samo jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na AIDS.

7.3. Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

COVID-19

W roku sprawozdawczym 2024 zarejestrowano: 527 przypadków zakażenia wirusem Sars CoV-2, które zgodnie z obowiązującą definicją zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone (w tym 34 hospitalizacji) oraz 78 przypadków, które zakwalifikowano jako możliwe (nikt nie był hospitalizowany). W roku 2023 odnotowano: 291 przypadków potwierdzonych (w tym 49 hospitalizacji) oraz 119 przypadków możliwych (nikt nie był hospitalizowany).

Różyczka

W roku sprawozdawczym 2023 nieznacznie polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różyczkę. Odnotowano 1 zachorowanie, natomiast w roku 2023 zarejestrowano 2 przypadki (Tabela 7.).

Zachorowała dziewczynka w wieku 14 miesięcy, zaszczepiona zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych I dawką szczepionki. Przypadek zakwalifikowano jako możliwy - kwalifikację oparto jedynie na kryteriach klinicznych (objawach) rozpoznanych przez lekarza, mama nie wyraziła zgody na wykonanie badań krwi w ramach Programu WHO dotyczącego eliminacji różyczki i odry w Polsce, które potwierdziłoby rozpoznanie. Dziecko nie wymagało hospitalizacji, leczone było ambulatoryjnie.

Tabela 5. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie obornickim w latach 2013-2024

LATA	POWIAT OBORNICKI
	liczba zachorowań
2013	185
2014	9
2015	1
2016	1
2017	0
2018	0
2019	0
2020	0
2021	0
2022	1
2023	2
2024	1

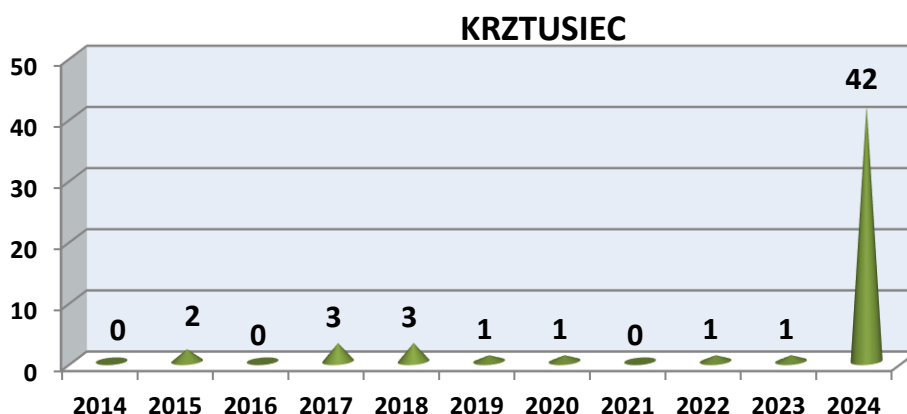
Krztusiec

W roku sprawozdawczym 2024 na terenie powiatu obornickiego tak samo jak w całej Polsce nastąpił znaczny wzrost zachorowań na krztuśca. W roku 2023 odnotowano 1 zachorowanie na krztusiec, natomiast w roku 2024 - 42 przypadki. (Wykres 11.)

Należy jednak zauważyć, że tylko 8 przypadków było rozpoznanych przez lekarza i potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi, natomiast pozostałe 34 przypadki zakwalifikowano jako możliwe - wykazane wyłącznie na podstawie rozpoznania klinicznego przez lekarza, bez wykonywania badań potwierdzających.

Zachorowało 27 kobiet oraz 15 mężczyzn. 25 osób zamieszkiwało wieś natomiast 17 miasto. Wszystkie dzieci z przedziału wieku 0-19 lat miały wykonane szczepienia zgodnie z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych. Natomiast osoby dorosłe nie знаły statusu swojego stanu zaszczepienia. 2 zachorowania wymagały hospitalizacji, natomiast 40 pozostałych leczonych było ambulatoryjnie. Wszystkie przypadki zakończyły się wyzdrowieniem.

Wykres 11. Liczba zachorowań na krztusiec w powiecie obornickim w latach 2014-2024.



Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku sprawozdawczym 2024 odnotowano 8 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B. Zakażenia dotyczyły osób dorosłych w przedziale wieku 33-70 lat. 5 przypadków zakwalifikowano jako potwierdzone BNO (bliżej nieokreślone) natomiast 3 jako przewlekłe. Wszystkie są leczone ambulatoryjnie. Tylko dwie osoby były wcześniej zaszczepione przeciwko tej chorobie. Osoby z najbliższego otoczenia zostały objęte nadzorem epidemiologicznym, zostały również poinformowane o możliwości bezpłatnych szczepień przeciwko WZW B.

W roku 2023 odnotowano 1 przypadek zachorowania na ostrą postać wirusowego zapalenia wątroby typu B oraz 1 przypadek BNO zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B.

Odra

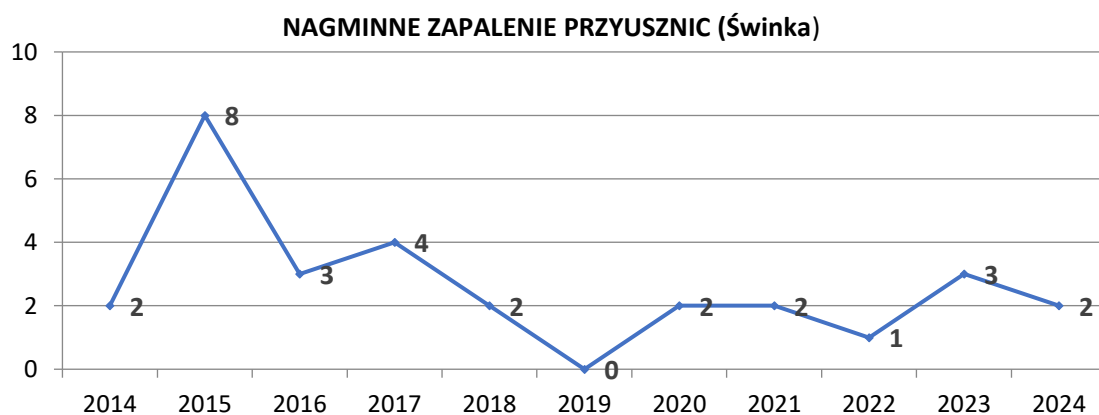
W roku 2024 nie odnotowano żadnego podejrzenia ani zachorowania na odrę, taka sama sytuacja miała miejsce w 2023 roku.

Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)

W 2024 roku sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic uległa nieznacznemu polepszeniu. W roku 2023 odnotowano 3 zachorowania, natomiast w 2024 roku zarejestrowano 2 przypadki tej jednostki chorobowej. (Wykres 8.)

Zachorowała dziewczynka i chłopiec, oboje w wieku 9 lat. Oboje zamieszkiwali środowisko miejskie. Dzieci były zaszczepione zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych II dawkami szczepionki. Przypadki zakwalifikowano jako możliwe - kwalifikację oparto na kryteriach klinicznych (objawach) rozpoznanych przez lekarza, nie zostały wykonane żadne badania laboratoryjne w kierunku świnki. Dzieci nie wymagały hospitalizacji, leczone były ambulatoryjnie.

Wykres 8. Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*

W roku sprawozdawczym 2023 znacznie pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*.

W roku 2023 odnotowano 2 przypadki tej jednostki chorobowej, natomiast w 2024 zarejestrowano 12 zachorowań. Siedem zachorowań przebiegało pod postacią posocznicy, w tym jedno posocznicy i zapalenia mózgu, natomiast pięć kolejnych pod postacią innych inwazyjnych postaci. 10 zachorowań zakończyło się wyzdrowieniem, natomiast 2 zgonem.

Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae*

W roku sprawozdawczym 2024 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*. W roku 2024 nie odnotowano żadnych przypadków, natomiast w 2023 roku zarejestrowano 1 zachorowanie.

Grypa

W roku 2024 do tutejszej Stacji zgłoszono 1 zachorowanie na grypę potwierdzone dodatnim wynikiem badań wirusologicznych. Chłopiec w wieku 15 lat wymagał hospitalizacji. W roku 2023 odnotowano 4 potwierdzone badaniami zachorowania.

Dodatkowo zgłoszono 340 zachorowań na grypę potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego. Badania te najczęściej były wykonywane w gabinecie lekarza podstawowej opieki zdrowotnej.

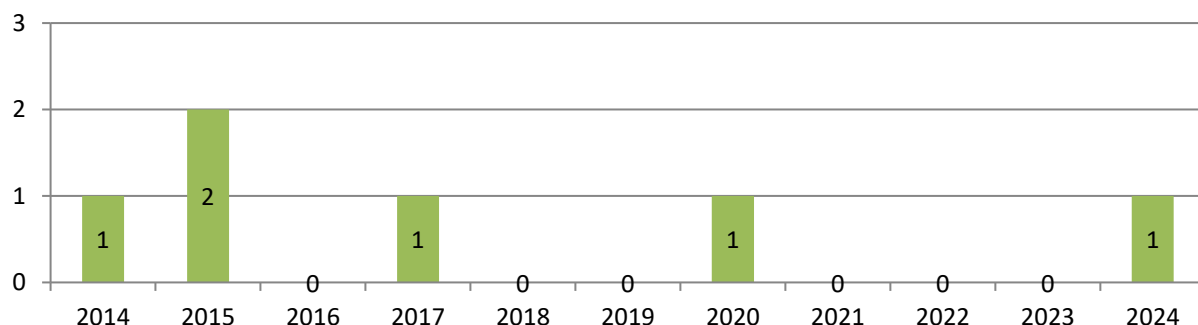
Odnotowano także 86 zgłoszeń z rozpoznaniem przez lekarza zachorowania na grypę jedynie na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia badaniami.

Choroba meningokokowa

W roku 2024 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę meningokokową. Zarówno w 2022 jak i 2023 roku na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano przypadków tej jednostki chorobowej, natomiast w 2024 odnotowano jedno zachorowanie.

Przypadek dotyczył chłopca w wieku 9 miesięcy. Zachorowanie wystąpiło pod postacią posocznicy meningokokowej i zakończyło się zgonem. Dziecko nie było szczepione przeciwko meningokokom. (Wykres 9.)

Wykres 9. Liczba zachorowań na chorobę meningokokową w powiecie obornickim w latach 2014-2024

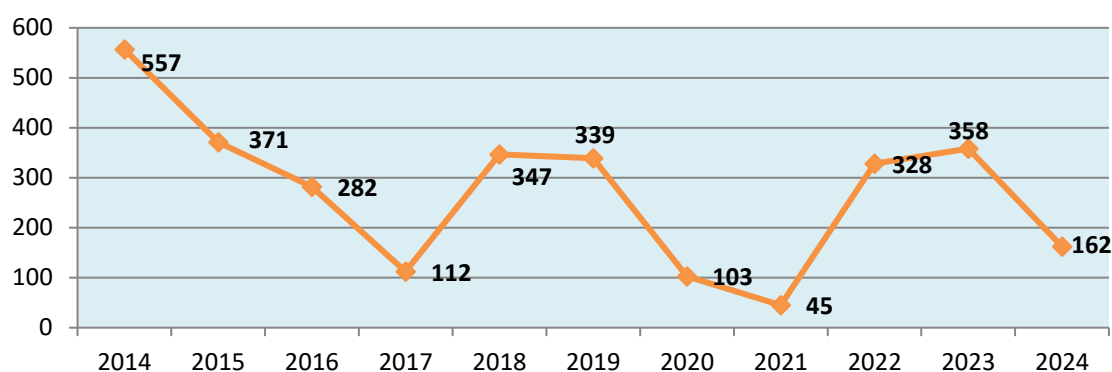


Ospa wietrzna

W roku 2024 odnotowano znaczące polepszenie sytuacji w zakresie zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 162 przypadki, natomiast w 2023 roku zachorowało 358 osób. (Wykres 10.)

Wykres 10. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w powiecie obornickim w latach 2014-2024

OSPA WIETRZNA



Żaden chory nie wymagał hospitalizacji. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Tylko jedna osoba była zaszczepiona jedną dawką szczepionki. Zachorowało 79 mężczyzn i 83 kobiety.

Zachorowania w przedziałach wiekowych kształtowały się w następujący sposób:

do 1 roku życia - 10 zachorowań,

od 1 do 4 lat - 57 zachorowań,

od 5 do 9 lat - 64 zachorowania,

od 10 do 14 lat - 16 zachorowań,

od 15 do 19 lat - 1 zachorowanie,

od 20 do 24 lat - 2 zachorowania,

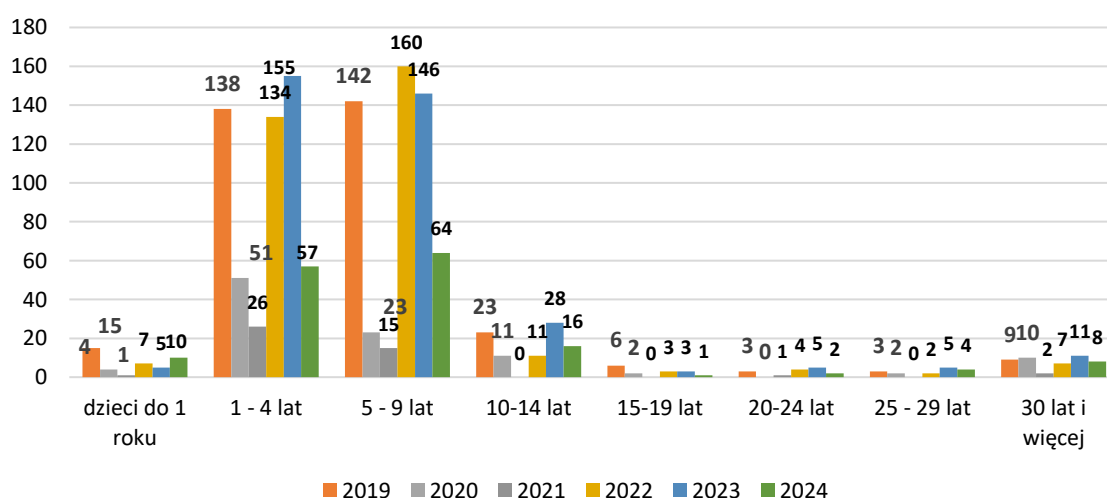
od 25 do 29 lat - 4 zachorowania,

powyżej 30 lat - 8 zachorowań. (Wykres.18.)

Odnotowano 10 ognisk rodzinnych. Zachorowało w nich 26 osób, z czego 23 osoby to dzieci do lat 14.

Wykres 11. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w przedziałach wiekowych w powiecie obornickim w latach 2019-2024

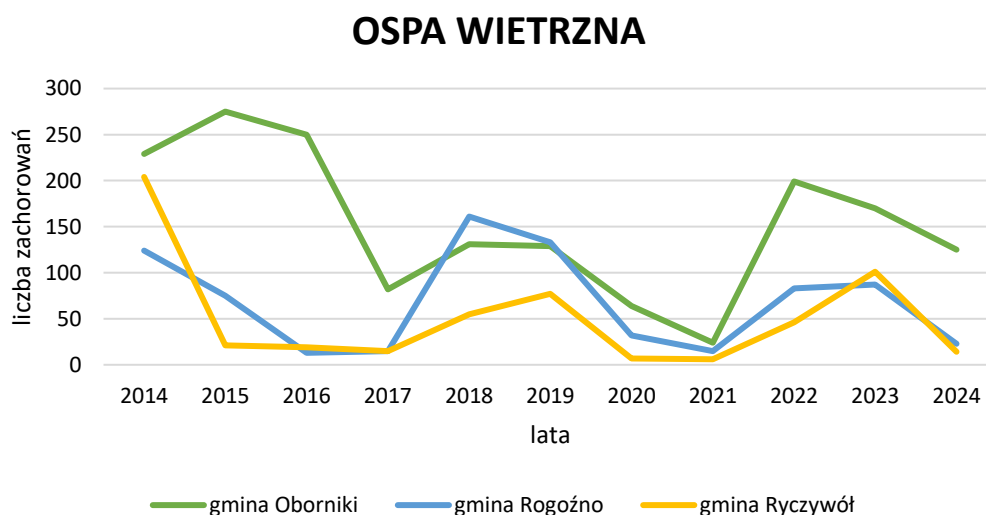
OSPA WIETRZNA



W gminie Oborniki zarejestrowano 125 zachorowań, w gminie Rogoźno 23 zachorowania, a w gminie Ryczywół 14 przypadków.

W latach 2014 - 2024 na terenie powiatu obornickiego w poszczególnych gminach zachorowania na ospę wietrzną kształtowały się w następujący sposób. (Wykres 12.)

Wykres 12. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w podziale na gminy w latach 2014-2024



Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat

W roku 2024 polepszyła się sytuacja dotycząca zachorowań na ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14, ponieważ nie odnotowano żadnego zachorowania. W 2023 po raz pierwszy od 2011 roku na terenie powiatu obornickiego odnotowano zachorowanie na Zespół Guillaina-Barrego.

7.4. Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania

Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone (G03)

W roku sprawozdawczym 2024 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nieokreślone zapalenie opon mózgowych, ponieważ zarejestrowano 1 przypadek tej jednostki chorobowej, natomiast w roku 2023 odnotowano 4 zachorowania.

Przypadek dotyczył kobiety w wieku 60 lat, zamieszkałej w mieście. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Zapalenie mózgu inne i nieokreślone (G04.8-9)

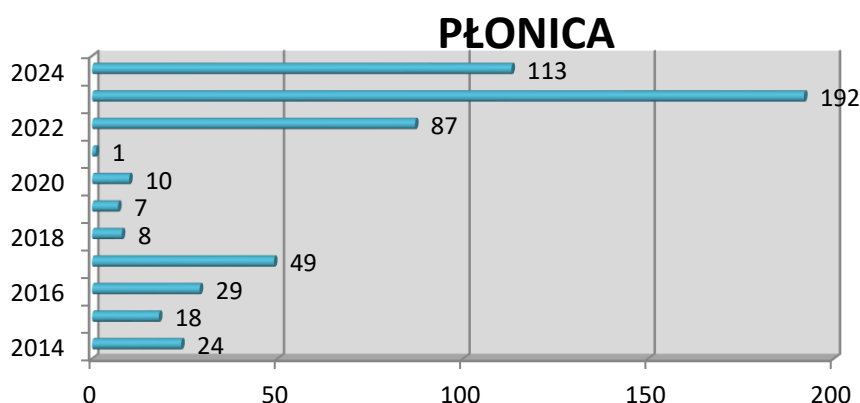
W roku sprawozdawczym 2023 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na zapalenie mózgu inne i nieokreślone, ponieważ nie odnotowano zachorowań na tą jednostkę chorobową, natomiast w roku 2023 zarejestrowano 1 przypadek.

Płonica

Polepszeniu ulega sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na płonicę. W roku 2023 odnotowano 192 zachorowania, co było największą liczbą zachorowań od ostatnich 10 lat, natomiast w 2024 roku odnotowano 113 przypadków. (Wykres 13.)

Zachorowało 65 kobiet oraz 48 mężczyzn - najmłodsza osoba miała ukończony 1 rok a najstarsza 46 lat. Zachorowało 67 mieszkańców wsi i 46 mieszkańców miast. W gminie Oborniki odnotowano 91 przypadków, w gminie Ryczywół 12 przypadków a w gminie Rogoźno 10 przypadków.

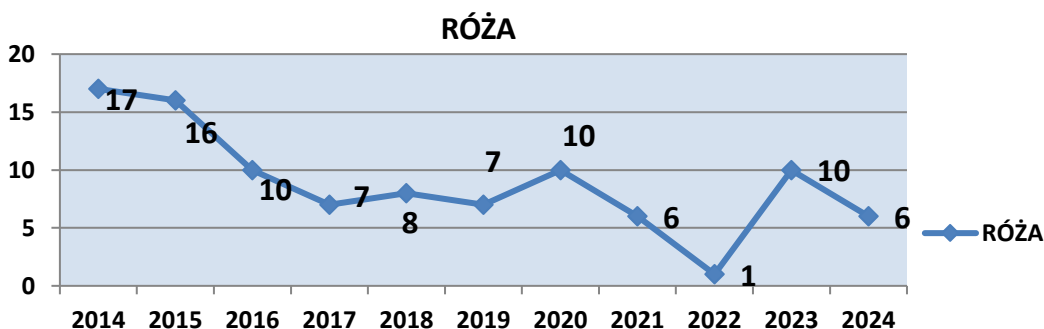
Wykres 13. Liczba zachorowań na płonicę w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Róża

W roku 2023 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różę, wykazano 6 przypadków, natomiast w 2023 roku zachorowało 10 osób. (Wykres.21.)

Wykres 14. Liczba zachorowań na różę w powiecie obornickim w latach 2014-2024



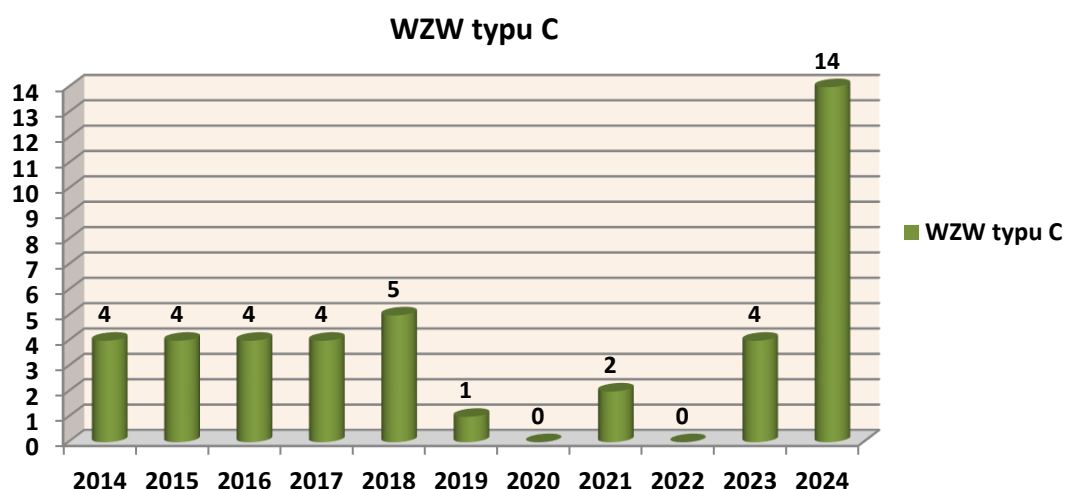
Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2024 znacznemu pogorszeniu uległa sytuacja dotycząca zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W 2023 zarejestrowano 4 zachorowania, które

zakwalifikowano jako BNO (bliżej nieokreślone), natomiast w 2024 - 14 przypadków (Wykres 15)

Zachorowało 10 kobiet i 4 mężczyzn. 11 osób zamieszkiwało środowisko miejskie natomiast 3 wieś. Wszystkie przypadki zostały zakwalifikowane jako BNO (bliżej nieokreślone).

Wykres 15. Liczba zachorowań na WZW typu C w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Malaria

Odnotowano 1 przypadek. Jest to pierwsze zachorowanie w ostatnich 10 latach na terenie powiatu obornickiego.

Zachorowała osoba w wieku 25 lat, która wróciła z Ghany. Kobieta nie stosowała chemioprophylaktyki malarii oraz środków ochrony przed komarami. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

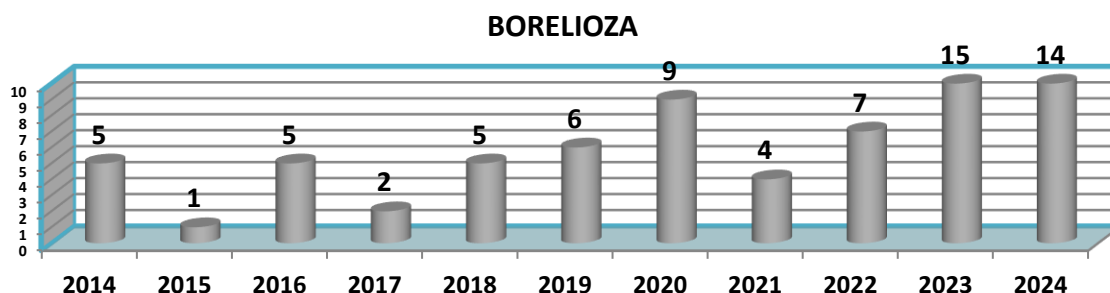
7.5. Choroby odzwierzęce

Borelioza

W roku 2024 zaobserwowano nieznaczne polepszenie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zachorowań na boreliozę. Zarejestrowano 14 przypadków tej choroby, natomiast w 2023 roku 15 zachorowań. (Wykres 16.)

Zachorowało 8 kobiet oraz 6 mężczyzn. Przypadki wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim jak i miejskim. Żadna osoba nie była narażona zawodowo na zachorowanie. 11 osób było leczonych antybiotykoterapią w warunkach ambulatoryjnych – rozpoznano u nich postać skórną boreliozy (wystąpił rumień wędrujący), natomiast 3 osoby wymagały hospitalizacji – rozpoznano u nich neuroboreliozę.

Wykres 16. Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie obornickim w latach 2014-2024



Listerioza, bruceloza, tasiemczyca, włośnica

W roku sprawozdawczym 2024 tak samo jak w roku 2023 nie odnotowano żadnego zachorowania na te jednostki chorobowe.

Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym 2024 zarejestrowano 121 przypadków styczności i narażenia osób na wściekliznę. 17 osób zostało skierowanych przez lekarza do szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliznie. Nikt nie wymagał hospitalizacji.

Szczepienia poekspozycyjne były podjęte po kontakcie z: psami, kotami oraz nietoperzem. Nikt nie był narażony zawodowo.

Zarówno w roku 2024 jak i 2023 nie zarejestrowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny na terenie powiatu obornickiego.

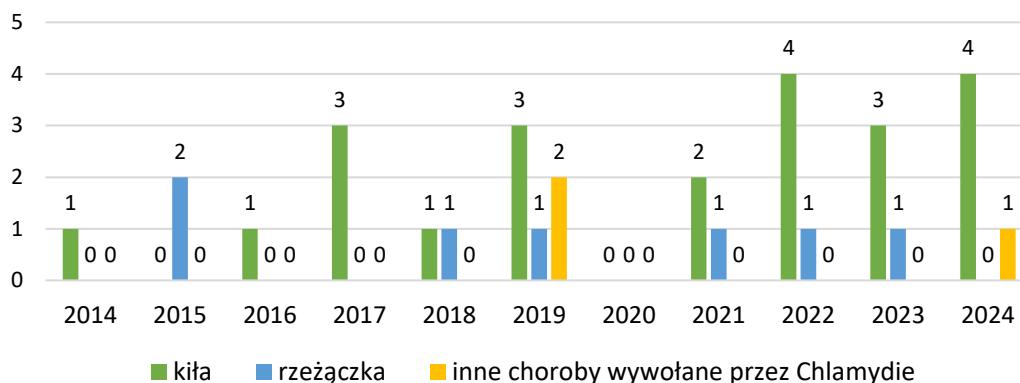
Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 roku na terenie powiatu obornickiego sytuacja dotycząca zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową utrzymała się na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym. Odnotowano 4 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowanie na chłamydię, natomiast w roku 2023 do PSSE w Obornikach zgłoszono 3 zachorowania na kiłę i 1 na rzeżączkę.

W latach 2014 - 2023 na terenie powiatu obornickiego zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową kształtowały się w następujący sposób (Wykres 17.)

Wykres 17. Liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w powiecie obornickim w latach 2014-2024

CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ PŁCIOWĄ



7.6. Ogniska szpitalne *Clostridioides difficile*

W roku 2024 na terenie powiatu obornickiego odnotowano jedno ognisko szpitalne, w którym czynnikiem etiologicznym było *Clostridioides difficile*. Ognisko wystąpiło na Oddziale Chirurgicznym z pododdziałem urologicznym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach. W ognisku zachorowało 5 osób. W związku z zaistniałą sytuacją przeprowadzono doraźną kontrolę w szpitalu na Oddziale Chirurgicznym z Pododdziałem Urologicznym, Oddziale Wewnętrznym oraz Oddziale Paliatywnym, która skutkowała wydaniem zaleceń.

7.7. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne w powiecie obornickim wykonywane są w 11 punktach szczepień. Siedem z nich usytuowanych jest na terenie gminy Oborniki, dwa na terenie gminy Rogoźno i dwa na terenie gminy Ryczywół. W roku 2024 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO) a także monitorowano warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w punktach szczepień.

W punktach szczepień preparaty szczepionkowe przechowywane są prawidłowo w chłodziarkach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych, w odpowiedniej temperaturze. 9 punktów szczepień posiada elektroniczny monitoring temperatury w chłodziarkach z powiadamianiem telefonicznym i sms, dzięki czemu warunki temperaturowe są monitorowane całodobowo, również w dni wolne od pracy. W 2 punktach odczyt odbywa się osobiście (dwa termometry, zapisy w formie papierowej), w obiektach tych jest całodobowa obecność personelu. 7 obiektów wyposażonych jest dodatkowo w agregaty prądotwórcze, natomiast 1 posiada lodówkę podpiętą pod UPS, który podtrzymuje jej zasilanie w przypadku braku prądu. Wszystkie obiekty mają przygotowaną procedurę postępowania ze szczepionkami nie tylko na wypadek braku zasilania, ale również w przypadku awarii urządzenia chłodniczego. W roku 2024 nie odnotowano na terenie powiatu awarii urządzeń chłodniczych ani dłuższych przerw w dostawie prądu, które wpłynęłyby ujemnie na jakość szczepionek. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono szczepionek po terminie ważności.

W 2024 roku na terenie powiatu obornickiego ilość osób uchylających się od obowiązku szczepień utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku 2023. Większość odmów szczepień spowodowanych jest wpływem ruchów antyszczepionkowych i światopoglądem rodziców, ale punkty szczepień wskazują również na duży problem z zaniedbaniami ze strony rodziców (nie zgłaszanie się na umówione terminy, nie odbieranie telefonów czy nie informowanie placówki o zmianie danych kontaktowych co uniemożliwia skuteczne wezwanie na szczepienie).

W związku z wdrożonym w Polsce powszechnym programem bezpłatnych szczepień przeciw HPV, skierowanym do dziewcząt i chłopców w wieku od ukończenia 11. roku życia do ukończenia 14. roku życia a od 1 września 2024 r. od ukończenia 9. roku życia otrzymano z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu szczepionki Gardasil 9 oraz Cervarix.

Do wykonania szczepień uprawnione są wszystkie POZ na terenie powiatu obornickiego. Wdrożony został również program szczepień przeciwko HPV w szkołach.

W programie wzięło udział 8 szkół (na 17 uprawnionych).

1. Szkoła Podstawowa nr 2 w Rogoźnie
2. Szkoła Podstawowa nr 3 w Rogoźnie
3. Szkoła Podstawowa w Gościejewie
4. Szkoła Podstawowa w Parkowie
5. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Objezierzu
6. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Chrustowie
7. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rożnowie
8. John Dewey School w Obornikach.

W ramach akcji zostało zaszczepionych 172 uczniów. 160 na terenie szkoły oraz 12 w ramach wyjścia grupowego ze szkoły do placówki POZ.

7.8. Podsumowanie

Na terenie powiatu obornickiego sytuacja epidemiologiczna utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym.. Zwiększenie liczby przypadków wybranych chorób zakaźnych np. grypa, RSV, kampylobakterioza spowodowane jest zmianą definicji przypadków i sposobu ich raportowania.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Działania podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Obornikach w zakresie działalności oświatowo - zdrowotnej w 2024 roku wynikały z realizacji wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, potrzeb środowiska lokalnego oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizacja programów dotyczyła profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki zakażeń wirusem HIV oraz profilaktyki używania środków odurzających. Realizowano też programy, które miały na celu podnoszenie świadomości i kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych, żywieniowych, zachęcanie do zwiększenia aktywności

fizycznej, promowanie zachowań prozdrowotnych zarówno wśród dzieci i młodzieży szkolnej, jak i dorosłych mieszkańców powiatu.

8.1. Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych



„Skąd się biorą produkty ekologiczne” - to, wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenie programu:

- zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

W powiecie obornickim program był realizowany w piętnastu placówkach przy udziale 359 dzieci i 282 rodziców. Pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej przeprowadziła 3 wizytacje programu w placówkach.

W ramach programu zorganizowano konkurs na pracę plastyczną. W powiecie obornickim w konkursie brały udział 2 placówki. Komisja konkursowa przyznała: w kategorii wiekowej 3 - 4 lata I miejsce grupie ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach, a II miejsce grupie z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Objezierzu. W kategorii wiekowej 5 – 6 lat I miejsce otrzymała grupa ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach.

Prace ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach reprezentowały nasz powiat, na etapie wojewódzkim konkursu.



„Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny dla młodzieży klas starszych szkół podstawowych oraz ich rodziców. Program promuje aktywność fizyczną i prawidłowe odżywianie, realizowany był w 13 placówkach. Programem objęto łącznie 1225 uczniów. Pracownica sekcji Higieny Dzieci,

Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej przeprowadziła 2 wizytacje programu w placówkach.



„Bieg po zdrowie”

W roku szkolnym 2023/2024 realizowano VIII edycję programu pt.: „Bieg po zdrowie”, skierowanego do uczniów klas IV, którego celem jest: zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e papierosów. W programie udział wzięło 14 placówek. Programem objęto 18 klas IV, łącznie 329 uczniów oraz 292 rodziców. Przeprowadzono przez pracownicę sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej 4 wizytacje programu w placówkach.



„Czyste powietrze wokół nas”

Program przedszkolnej edukacji antynikotynowej realizowany był w 20 placówkach, łącznie objęto programem 26 oddziałów 581 - dzieci i 322 rodziców. Przeprowadzono 7 wizytacji programu w placówkach przez pracownicę sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia.



„Mamo , Tato – co Wy na to?”

Program skierowany jest do uczniów rocznego wychowania przedszkolnego. Celem głównym programu jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę

ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Cele szczegółowe to:

- Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.
- Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.
- Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów.
- Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.
- Przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu.
- Zachęcenie do wspólnego spędzenia czasu rodziców/opiekunów z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań.

Program realizowano w powiecie obornickim w 25 placówkach. Programem objęto 698 dzieci i tyle samo rodziców. Przeprowadzono 13 wizytacji z realizacji programu w placówkach.

Program profilaktyczny „Mam zdrowe zęby”

Program skierowany jest do uczniów klas I-III.

Celem głównym programu Budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Cele szczegółowe to:

- zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów.
- utrwalenie wiedzy dzieci na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy.
- ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

W powiecie obornickim przeprowadzono 6 pogadanek wśród 102 dzieci.

Program: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”



WYBIERZ
ŻYCIE

Program edukacyjny dla młodzieży szkół ponadpodstawowych, którego celem głównym jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę, realizowany był w 5 placówkach. Objętych nim zostało łącznie 931 uczniów.

Program: „ARS, czyli jak dbać o miłość?”



Program edukacyjny dla młodzieży szkół ponadpodstawowych. Program ma wzbudzić u młodzieży refleksję nad ważnymi dla nich wartościami. Jego oryginalnym założeniem jest otwarte i konsekwentne odwołanie się do najbardziej cenionej wartości w życiu ludzkim jaką jest miłość, a mniej do dotychczas stosowanych motywów w rodzaju zdrowia jako takiego lub wolności jako takiej. Zdrowie i wolność są tu rozumiane jako elementy sprzyjające odpowiedzialnej miłości oraz zdrowiu i prawidłowemu rozwojowi kolejnego pokolenia. Program realizowany był w 1 szkole średniej wśród 59 uczniów przy współuczestnictwie 30 rodziców.

Program: „Znamię! Znam je?”



„Znamię! Znam je?” – jest to krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. W powiecie obornickim program realizowały 2 szkoły średnie, łącznie objęto nim 380 uczniów.

Program: „Talerz Zdrowego Żywienia”



Pracownica Sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziła pogadanki dotyczące zdrowego odżywiania. Pogadanki odbyły się w 2 przedszkolach i 2 szkołach podstawowych na terenie powiatu. Dzieci otrzymały broszury do wypełnienia i magnesy. Działaniami łącznie objęto 92 dzieci.

8.2. Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu

Działania w ramach „Światowego Dnia bez Tytoniu”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu w powiecie obornickim przeprowadzono marsze. Uczniowie trzech szkół ponadpodstawowych przemaszzerowali ulicami obornik i Rogoźna z własnoręcznie wykonanymi plaktami i rozdawali ulotki o tematyce antynikotynowej. W marszach brało udział 89 uczniów. Odbiorcami było społeczeństwo lokalne. Ponadto pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia rozdawała ulotki i przeprowadzała badania smokerlyzerem na targowisku miejskim w Obornikach. Dyskutowano również na temat szkodliwości używania wyrobów tytoniowych. Odbiorcami było ok. 40 osób.

Działania ramach: „Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia zorganizowała prelekcję dla klasy Zespołu Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach. Na spotkaniu przedstawiono treści dotyczące: składu dymu tytoniowego i jego wpływu na organizm, chorób wywołanych paleniem, wskaźników umieralności spowodowanej paleniem, biernego palenia, palenia wśród młodzieży, szkodliwości i składu e-papierosów, cyklu uzależnienia od nikotyny. Przedstawiono również zalety zachowania asertywnego. W spotkaniu uczestniczyło 30 uczniów.

W holu sklepu „Intermarche” 21.11.2024 r. zorganizowano punkt informacyjny – profilaktyczny. Podczas akcji była możliwość zmierzenia zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, otrzymania ulotki o tematyce zachęcającej do rzucenia palenia oraz uzyskania porady na temat szkodliwości palenia i możliwości rzucenia nałogu.

- W Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Maniewie, pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia zorganizowała szkolenie pt.: **„Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – edukacja antynikotynowa”**. Uczestnikami szkolenia było 26 uczniów. Spotkanie zawierało część teoretyczną oraz warsztaty. Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Z analizy ankiet wynika, że prawidłowych odpowiedzi na wstępie było 67%, natomiast w ankiecie końcowej - 85%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 18%.
- W powiecie obornickim, jak co roku został zorganizowany konkurs dla uczniów klas V. Zadanie polegało na wykonaniu komiksu pod hasłem: **„Palić, nie palić – oto jest pytanie?”** Do konkursu w powiecie obornickim przystąpiło 17 szkół. Praca laureata I miejsca – uczennicy Szkoły Podstawowej im. J. Wybickiego w Parkowie reprezentowała

nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu. Nagrody sfinansowane zostały przez Burmistrza Obornik i Burmistrza Rogoźna.

8.3. Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS



- 14 lutego 2024 r., w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki” w Zespole Szkół im. gen. T. Kutrzeby w Obornikach oraz w Zespole Szkół im. Adama Mickiewicza w Objezierzu (co stanowi 40% placówek ponadpodstawowych w powiecie) pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziła prelekcje. Głównym celem pogadanek było podniesienie poziomu wiedzy z zakresu HIV/AIDS wśród młodzieży, nabycie przez nich umiejętności dokonywania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem. Informacje na temat wirusa HIV i choroby AIDS były przekazywane w kontekście wierności i „Walentynek”. Młodzież aktywnie uczestniczyła w zajęciach (41 uczniów).



- W ramach tego programu zrealizowano projekt: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV", którego celem jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV/AIDS wśród młodzieży. Szkolenie odbyło się w dniu 22.10.2024 r. w Zespole Szkół im. Adama Mickiewicza w Objezierzu. Wzięło w nim udział 26 uczniów (fot. nr 13). Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV i AIDS. Z analizy ankiet wynika, że odsetek odpowiedzi prawidłowych na wstępie wynosił 51% , natomiast w ankiecie końcowej 99%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 48%. Certyfikaty „Młodzieżowych Liderów Zdrowia” wraz z broszurami nt. HIV/AIDS zostały wręczone młodzieży na koniec spotkania.
- W ramach organizacji konkursu na plakat pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w powiecie obornickim wysłano pisma zachęcające do udziału w konkursie do dyrektorów 5 szkół (100% szkół ponadpodstawowych w powiecie). Do dnia ustalonego w regulaminie do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach wpłynęło 5 prac. Komisja konkursowa wyłoniła 2 najlepsze prace konkursowe. Praca laureatki I miejsca została wysłana do WSSE w Poznaniu na etap wojewódzki konkursu. Nagrody etapu powiatowego sfinansowała Gmina Oborniki i Gmina Rogoźno (łącznie

koszt ok. 270zł). Nagrody laureatkom zostały wręczone 2.12.2024 r. podczas Olimpiady Wiedzy na temat HV/AIDS.

- W ramach obchodów „Światowego Dnia Walki z AIDS” w powiecie obornickim zorganizowano olimpiadę wiedzy na temat HIV/AIDS. Do udziału w Olimpiadzie zaproszono uczniów szkół średnich znajdujących się na terenie powiatu obornickiego (5 szkół ponadpodstawowych – 100%). Konkurs przeprowadzony był w dwóch etapach – szkolnym i powiatowym. Do etapu szkolnego olimpiady, uczniowie rekrutowali się sami i na tym etapie w olimpiadzie brało udział 64 uczniów. W określonym w regulaminie terminie przesłano do szkół test etapu szkolnego. Z etapu szkolnego do etapu powiatowego przechodziło 3 laureatów z każdej szkoły.

Etap powiatowy Olimpiady w obecności komisji konkursowej odbył się dnia 2 grudnia 2024 w Sali sesyjnej Starostwa Powiatowego w Obornikach. Udział w nim wzięło 11 uczniów z 4 szkół ponadpodstawowych (80% szkół ponadpodstawowych). Test składał się z 30 pytań zamkniętych i na jego odpowiedź przeznaczono 45 minut. I i II miejsce zostało wyłonione po podstawowym teście, III miejsce zostało wyłonione po dogrywce. I miejsce zdobyła uczennica Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie II i III miejsce zdobyły uczennice Liceum Ogólnokształcącego im. Przemysława II w Rogoźnie.

Wszyscy uczestnicy otrzymali dyplomy oraz drobne gadżety od Starostwa Powiatowego w Obornikach.

Nagrody dla laureatów konkursu zostały zakupione przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną i wręczone przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

8.4. Inne przedsięwzięcia

W ramach projektu: „Mały kleszcz – duży problem?” przeprowadzono szkolenie, których adresatami byli uczniowie Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie. Podczas spotkania przedstawiono charakterystykę kleszczy, fazy ich rozwoju, aktywność, przeprowadzano instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza, dyskutowano na temat możliwości zmniejszenia ryzyka ukąszenia przez kleszcza. W szkoleniu brało udział 24 uczniów.

Podczas ferii zimowych przeprowadzono na półkoloniach spotkania dotyczące bezpieczeństwa, higieny ogólnej i higieny jamy ustnej. Pracownica Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach wspólnie z policjantami przeprowadzali pogadanki z dziećmi. Dzieci mogły przećwiczyć mycie zębów na przyniesionym modelu szczęki i wypełnić otrzymane materiały.

Podczas spotkań policjanci przypominali o zagrożeniach mogących pojawić się w trakcie ferii, omawiali zasady bezpieczeństwa podczas uprawiania sportów zimowych oraz gier i zabaw na świeżym powietrzu, omawiali też zasady poruszania się po drogach. Policjanci przypomnieli również zasady postępowania wobec nieznajomej osoby. Działaniami objęto 150 dzieci.

Podczas wakacji letnich przeprowadzono akcję: „Bezpieczny wypoczynek”. Uczestnikom półkolonii odbywających się na terenie powiatu, przekazywano informacje na temat prawidłowego dbania o zdrowie, higienę ogólną i jamy ustnej. Akcją objęto 209 dzieci.

W ramach kampanii informacyjnej pt.: „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood prowadzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zaprosił na prezentacje, które zachęcały do dokonywania przez społeczeństwo świadomych i pewnych wyborów żywieniowych. Prezentacje były przeprowadzane wśród 18 kobiet w ciąży.

W ramach programu „Co kryją Twoje piersi” w powiecie obornickim zorganizowano 6 prelekcji. Omawiano na nich zagadnienia dotyczące profilaktyki nowotworów piersi. Przedstawiono epidemiologię, statystykę, czynniki ryzyka nowotworu piersi, ale przede wszystkim profilaktykę; czyli rekomendacje, niepokojące objawy i sposób samobadania piersi. Odbiorcami byli uczniowie Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie, Zespołu Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach, Liceum Ogólnokształcącego w Obornikach. Łączna liczba odbiorców to 149 osób.

W ciągu roku, podczas wydarzeń lokalnych: „Dnia Dziecka” w OOK, „Dni Obornik”, „Dożynki w Ryczywole” organizowano akcje informacyjno–edukacyjne, gdzie były rozdawane ulotki o tematyce profilaktycznej, ponadto przeprowadzano z dziećmi instruktaże poprawnego mycia zębów i zachęcano do kolorowania oraz wypełniania krzyżówek i rebusów o treści profilaktycznej. Przeprowadzano badania smokerlyzerem oraz ćwiczenia przy pomocy alkohogli, przeprowadzano również instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza. Akcje obejmowały ok. 650 osób.

W ramach działań dotyczących szczepień przeciw HPV (dla dziewczynek i chłopców po ukończeniu 11, a przed ukończeniem 14 roku życia) przeprowadzono 7 spotkań z rodzicami, w których uczestniczyło 126 osób, przeprowadzono również pogadankę z dziećmi w której uczestniczyło 68 dzieci. W wyniku współpracy sekcji Higieny Dzieci Młodzieży i Promocji Zdrowia z dyrektorami, przeprowadzono szczepienia w 8 szkołach podstawowych, wyniku działań podano pierwszą dawkę szczepionki 172 dzieciom.

„Światowy dzień Zdrowia”



W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano w przedszkolu numer jeden „Bajeczka” w obornikach placówka POZ, SOR i oddział szpitalny. Dzieci czynnie uczestniczyły w zainscenizowanych placówkach (były rejestrowane do lekarza rodzinnego, u którego później miały wizytę, czekały w poczekalni szpitalnego oddziału ratowniczego, później były na tym oddziale), na koniec dzieci odwiedziły zainscenizowany oddział dziecięcy szpitala. Organizatorem przedsięwzięcia było przedszkole, a pracownice Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wcieliły się w role pielęgniarek. Działaniami objęto 223 dzieci.

W szkole podstawowej numer 2 imienia Wojska Polskiego w obornikach zorganizowano pogadanki wśród uczniów 2 klas pierwszych. Pogadanki dotyczyły higieny jamy ustnej. Działaniem objęto 47 dzieci.

4 kwietnia zorganizowano akcję informacyjno-edukacyjną na targowisku miejskim w obornikach. Pracownice Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach rozdawały ulotki profilaktyczne. Z osobami spotkanymi na targowisku dyskutowano o zachowaniach zdrowotnych. Działaniami objęto około 30 osób.

Profilaktyka wad postawy



W ciągu 2024 roku w ramach działań sekcji Higieny Dzieci Młodzieży i Promocji Zdrowia pracownice prowadziły działania polegające na ważeniu dzieci, ich tornistrów pełnych i pustych. Innym działaniem profilaktycznym dotyczącym wad postawy było mierzenie dzieci i młodzieży. Podczas tych działań przeprowadzano instruktaże dotyczące pakowania tornistra oraz informowano dzieci i młodzież o konsekwencjach noszenia zbyt ciężkiego plecaka, czy siedzenia w niedostosowanej do wzrostu ławce. Działaniami objęto 19 szkół - 121 oddziałów – 2049 uczniów.

Podczas realizacji w/w programów i działań informacje o działalności oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były umieszczane na:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057400210617>

oraz <https://www.gov.pl/web/psse-oborniki/>

Programy edukacyjne proponowane do realizacji w różnych środowiskach wyposażone w materiały i pomoce dydaktyczne były systematycznie monitorowane i oceniane. Na terenie powiatu obornickiego 39 placówek realizowało, co najmniej jeden program polecany przez Inspekcję Sanitarną. W roku szkolnym 2023/2024 w placówkach realizujących programy, pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziła 35 ocen realizacji programów edukacyjnych.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Do zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w odniesieniu do szczebla powiatowego, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. z dnia 11 marca 2024 r., Dz. U. 2024 poz. 416) należy, zgodnie z art. 3: opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uzgadnianie

dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących: budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych oraz uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

Wyszczególniając pracę Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wskazuje się, że:

- wydano 47 opinii w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wśród najczęściej pojawiających się inwestycji była zabudowa mieszkaniowa, kilka spraw dotyczyło obiektów produkcyjnych oraz instalacji OZE, budowy infrastruktury drogowej, pojedyncze opinie sanitarne wydawano w sprawach związanych z kanalizacją, gospodarowaniem odpadami, czy realizacją gospodarstw rolnych,
- zaopiniowano uzgodnienie warunków realizacji 3 przedsięwzięć, w roku 2024 zajmowano stanowiska w sprawach dotyczących rozbudowy zakładów produkcyjnych, zbierania i przetwarzania odpadów,
- prowadzono na różnym etapie postępowania sprawy w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym uzgodniono 23 dokumentacje w odniesieniu do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych dokumentów planistycznych, złożono 9 wniosków do opracowywanej dokumentacji miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i planu ogólnego gminy, zaopiniowano 19 dokumentacji MPZP wraz z przedłożoną prognozą oddziaływania na środowisko,
- wydano 109 postanowień w zakresie uzgodnienia warunków zabudowy lub uzgodnienia lokalizacji inwestycji celu publicznego (96 dotyczyło warunków zabudowy, 13 inwestycji celu publicznego),
- przeprowadzono 14 kontroli w terenie, wszystkie dotyczyły odbiorów budowlanych: budynki produkcyjno-magazynowe, obiekty służby zdrowia, obiekty sportowe, usługowe, handlowe, gastronomiczne, oświatowe. W trakcie dokonywania odbiorów nie stwierdzano uchybień. Analiza dokumentów w tym zakresie nie wskazywała uchybień.

X. PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE

Celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną powiatu obornickiego są:

- korzystna sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych; w roku 2024 na terenie powiatu nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwotka, salmonellozy narządowe, zatrucie toksyną botulinową, zatrucie grzybami jersinioza, wirusowe zapalenie wątroby typu A; nie było również zbiorowych zatruc pokarmowych;

- poprawa stanu sanitarnego i technicznego obiektów żywności i żywienia (modernizacja obiektów, wdrażanie w przedsiębiorstwach systemów i procedur kontroli wewnętrznej opartych na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP);
- dobra jakość produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zauważalna poprawa stanu technicznego urządzeń wodociągowych, dalsza rozbudowa sieci wodociągowych zwłaszcza na obszarach wiejskich;
- systematyczne zmniejszanie się liczby rejestrowanych chorób zawodowych.

Do zadań wymagających dalszych skutecznych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należą:

- ciągłe monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych (w tym COVID-19) oraz wzmożenie nadzoru nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych, w związku ze wzrostem liczby dzieci nieszczepionych spowodowanym odmową rodziców wykonania szczepień ochronnych;
- nadzór nad jakością wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe;
- nadzór kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli oraz pływalni krytych;
- nadzór nad stanem sanitarno-technicznym obiektów służby zdrowia;
- nadzór nad obiektami użyteczności publicznej;
- nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością, jakością zdrowotną środków spożywczych i ich prawidłowym znakowaniem oraz wdrażaniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCAP;
- nadzór nad placówkami oświatowymi w celu zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontynuowanie działalności w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikającej z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i sytuacji epidemiologicznej poprzez realizację programów promujących zdrowy tryb życia, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i innych.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Obornikach
Izabela Kłosowicz
/dokument podpisany elektronicznie/

Pismo zostało wydane przez organ administracji publicznej w postaci elektronicznej przy wykorzystaniu systemu teleinformatycznego EZD RP oraz opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, który ma skutek prawny równoważny podpisowi własnoręcznemu.