



## Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku

### Raport z działań w zakresie zdrowia publicznego w powiecie radomszczańskim za rok 2025



Wstęp.....	4
I. Zapobieganie i zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w 2025 r. ....	6
1. Podsumowanie sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych w powiecie radomszczańskim w 2025 roku.....	6
1.1. Bakteryjne choroby dróg oddechowych.....	6
1.2. Ostre wirusowe infekcje układu oddechowego ( grypa, RSV, SARS-CoV 2).....	7
1.3. Zakażenia przenoszone drogą pokarmową.....	8
1.4. Choroby wektorowe, w tym nowe zagrożenia.....	8
1.5. Choroby krwiopochodne – wirusowe zapalenie wątroby.....	9
1.6. Inne zagrożenia związane z chorobami zakaźnymi.....	9
1.7. Choroby wieku dziecięcego.....	9
1.8. Zgony.....	10
2. Analiza wykonawstwa szczepień obowiązkowych w powiecie radomszczańskim w roku 2025.....	11
3. Sytuacja epidemiologiczna w radomszczańskim szpitalu – ogniska epidemiczne, czynniki alarmowe.....	13
3.1. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala.....	14
3.2. Analiza raportów rocznych o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali w ramach nadzoru nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.....	15
4. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	18
4.1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych.....	18
4.1.1. Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.....	18
4.1.2. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.....	19
4.1.3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową – indywidualne praktyki lekarskie/pielęgniarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie/pielęgniarskie i grupowe praktyki lekarskie/pielęgniarskie.....	19
II. Stan sanitarny powiatu w zakresie higieny komunalnej wraz z oceną obszarów, w których mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia ludzi.....	20
1. Bezpieczeństwo wody.....	21
1.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	21
1.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej.....	22
1.3. Jakość wody na pływalni.....	23
1.4. Jakość wody w kąpielisku oraz w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.....	24
2. Stan higieniczno – sanitarny nieruchomości, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.....	26
2.1. Stan sanitarny na terenie gmin.....	27
2.2. Nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.....	27
Podsumowanie.....	27
III. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.....	28
1. Zakłady produkcji żywności.....	29
2. Zakłady obrotu żywnością.....	29
3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.....	30
4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.....	32
5. Produkcja pierwotna.....	33
6. Interwencje konsumenckie.....	33
7. Działania w ramach systemu RASFF – europejski system informowania o niebezpiecznej żywności i paszach.....	33
8. Graniczna kontrola sanitarna.....	34
IV. Stan sanitarny zakładów pracy.....	37
1. Nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.....	38
2. Zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikające ze specyfiki produkcji.....	39
2.1. Przekroczenia NDN hałasu.....	39
2.2. Przekroczenia NDS pyłu.....	39

2.3.	Zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z wykonywaną pracą.....	40
2.4.	Nadzór nad usuwaniem wyrobów zawierających azbest.....	40
2.5.	Prowadzenie nadzoru nad chemikaliami.....	40
2.6.	Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.....	41
	Podsumowanie.....	41
V.	Stan sanitarny placówek systemu oświaty.....	42
1.	Stan sanitarno – higieniczny żłobków.....	43
2.	Stan sanitarno – higieniczny przedszkoli.....	43
3.	Stan sanitarno – higieniczny szkół.....	44
3.1.	Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach.....	44
3.2.	Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach.....	44
3.3.	Higiena procesu nauczania, profilaktyka wad postawy.....	45
3.4.	Opieka zdrowotna.....	45
4.	Żywność.....	46
5.	Stan sanitarno – higieniczny placówek z pobytem całodobowym.....	46
6.	Ocena warunków wypoczynku.....	46
7.	Działania informacyjno – edukacyjne.....	47
8.	Interwencje.....	47
	Podsumowanie.....	47
VI.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	48
1.	Interwencje programowe realizowane w 2025 roku.....	49
2.	Interwencje nieprogramowe realizowane w 2025 roku.....	50
	Podsumowanie.....	52
VII.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	53
1.	Opiniowanie w zakresie planowania przestrzennego.....	54
2.	Opiniowanie projektów decyzji o warunkach zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego.....	55
3.	Opiniowanie w zakresie przedsięwzięć wymagających przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.....	56
4.	Opiniowanie dokumentacji projektowej.....	56
5.	Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania.....	57



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku przedstawia poniżej **Report z działań w zakresie zdrowia publicznego w powiecie radomszczańskim za rok 2025**, który stanowi merytoryczną analizę bezpieczeństwa sanitarnego powiatu w ujęciu rocznym.

W ramach zadań ustawowych z zakresu zdrowia publicznego pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Radomsku sprawowali nadzór nad warunkami: higieny środowiska, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, higieny pracy w zakładach pracy, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi w podmiotach udzielających świadczenia zdrowotne.

Działamy w tle codzienności, by każdy mieszkaniec powiatu mógł czuć się bezpiecznie w swojej pracy, szkole, czy miejscu wypoczynku.

Budowaliśmy odporność lokalnej społeczności koordynując programy oświatowe.

Dbaliśmy o to, co trafia na stoły w naszych domach i szkołach.

Zapewnialiśmy stały monitoring ujęć wody, gwarantując jej dobrą jakość dla tysięcy odbiorców.

Prowadziliśmy stałe monitorowanie chorób zakaźnych, nadzorowaliśmy wykonanie szczepień ochronnych.

Realizacja powyższych zadań przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku ma na celu ciągłą poprawę sytuacji sanitarnej i epidemiologicznej w powiecie radomszczańskim

Niniejsze opracowanie powstało w oparciu o dane ze wszystkich obszarów objętych nadzorem bieżącym i zapobiegawczym.

Mam nadzieję, że w przedstawionym opracowaniu, które jest efektem naszej codziennej pracy odnajdą Państwo interesujące zagadnienia zarówno z punktu widzenia samorządowca jak i mieszkańca powiatu a dane zawarte w poniższej ocenie będą przydatne instytucjom odpowiedzialnym za realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego.

dr n. o zdrowiu Małgorzata Widawska  
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Radomsku



## I. ZAPOBIEGANIE I ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI W 2025 r.

### 1. Podsumowanie sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych w powiecie radomszczańskim w 2025 r.

Analiza sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych jest własnym źródłem informacji na temat stanu zdrowia społeczeństwa. Nadzór epidemiologiczny, czyli systematyczne, wieloletnie gromadzenie danych statystycznych, daje możliwość obserwowania zmian w zachorowalności, trendów i tendencji oraz cykliczności występowania pewnych chorób, czy wreszcie skuteczności podejmowanych działań zapobiegawczych, w tym przede wszystkim szczepień ochronnych.

Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie radomszczańskim została sporządzona w oparciu o dane o przypadkach zachorowań i zakażeń, jakie zostały zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Radomsku w 2025 roku.

Sytuację epidemiologiczną w powiecie radomszczańskim w 2025 roku można uznać za względnie stabilną, choć zauważalne są zmiany w zapadalności na poszczególne choroby zakaźne.

Nie rejestrowano przypadków chorób wymagających uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania takich jak: cholera, dżuma, ospa prawdziwa, nie zaistniały zdarzenia, których następstwa mogłyby wywołać konieczność uruchamiania elementów zarządzania kryzysowego.

Należy podkreślić, że wzmacnianie działań profilaktycznych, takich jak promocja szczepień i edukacja zdrowotna, oraz monitorowanie pojawiających się zagrożeń dla zdrowia publicznego, są kluczowe dla ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych.

Poniżej przedstawiono wybrane aspekty występowania chorób zakaźnych w powiecie radomszczańskim w 2025 r.

#### 1.1. Bakteryjne choroby dróg oddechowych

W 2025 r. w powiecie radomszczańskim podobnie jak w latach ubiegłych, odnotowano nieznaczny spadek liczby zachorowań na choroby bakteryjne układu oddechowego.

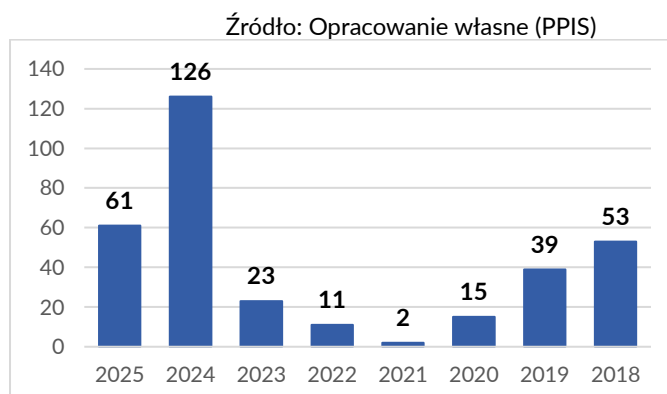
Ten spadek podkreśla znaczenie profilaktyki, w tym szczepień oraz przestrzegania zasad higieny.

Ciągłego monitorowania wymaga sytuacja epidemiologiczna w zakresie gruźlicy, z uwagi na fakt, że choroba ta pozostaje poważnym problemem zdrowotnym, zwłaszcza w kontekście globalnym. Gruźlica objęta jest bowiem przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) globalnym programem eliminacji.

Krztusiec to bakteryjna choroba zakaźna przebiegająca pod postacią zapalenia oskrzeli o przewlekającym się charakterze, z ciężkimi napadami kaszlu wywołanym przez Gram-ujemną pałeczkę *Bordetella pertussis* wytwarzającą toksynę krztuścową. Najskuteczniejszą metodą prewencji krztuśca są szczepienia ochronne.

Od kilkunastu lat w Polsce jak i powiecie radomszczańskim zapadalność na krztusiec utrzymywała się na podobnym poziomie, przy czym co kilka lat obserwuje się tzw. epidemie wyrównawcze, czyli cyklicznie występujący wzrost przypadków tej choroby.

Wykres 1. Liczba przypadków zachorowań na krztusiec w powiecie radomszczańskim w latach 2018 – 2025



Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występującą w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Pierwszy okres leczenia, trwający najczęściej miesiąc, odbywa się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta.

Zarejestrowano ogółem 18 przypadków rozpoznanej gruźlicy, w tym 17 przypadków gruźlicy potwierdzonej mikroskopowym badaniem z posiewem bakteriologicznym (w roku 2024 było to 16 przypadków).

W powiecie radomszczańskim w 2025 r., podobnie jak w poprzednich latach, najczęstszą postacią gruźlicy była gruźlica płuc (16 przypadków, 89% wszystkich zachorowań). Zarejestrowano 2 przypadki gruźlicy poza płucnej. Nie rejestrowano zachorowań na gruźlicę u obcokrajowców jak również przypadków gruźlicy wieloopornej.

Znaczne różnice w zachorowaniach na gruźlicę obserwowane są od lat między miejscem zamieszkania tj. wyższą zapadalność rejestrowano wśród mieszkańców wsi oraz wśród mężczyzn. Można to tłumaczyć przyczynami historyczno- społecznymi. Gruźlica jest chorobą, która może ulec aktywacji po wielu latach od zakażenia pierwotnego, jak również reaktywacji w wiele lat po przebytych leczeniu. Współczesna sytuacja epidemiologiczna gruźlicy jest w znacznej mierze echem sytuacji epidemiologicznej sprzed wielu dziesięcioleci.

Czynnikami ryzyka szerzenia się gruźlicy oraz pojawiania się szczególnie groźnego zjawiska lekooporności prątków gruźlicy są:

- przerywanie leczenia gruźlicy przez chorego przed jej zaleceniem,
- prowadzenie leczenia gruźlicy bez mikrobiologicznej weryfikacji lekooporności prątków gruźlicy,
- stosowanie leczenia przeciwprątkowego niezgodnie z rekomendacjami dot. zalecanych schematów leczenia i wielkości dawek leków przeciwprątkowych.

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowane od 80 lat szczepienie BCG, które zapobiega wystąpieniu u niemowląt ciężkich i śmiertelnych postaci klinicznych gruźlicy, takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz gruźlica rozsiana (prosówka). Szczepienia te wykonywane są zgodnie z PSO u noworodków przed wypisaniem dziecka z oddziału noworodkowego.

## 1.2. Ostre wirusowe infekcje układu oddechowego (grypa, RSV, SARS-CoV-2)

Ostre infekcje układu oddechowego to grupa chorób zakaźnych wyróżniona ze względu na podobieństwo objawów klinicznych, nagłe występowanie objawów oraz krótkotrwały (kilku- kilkunastodniowy), najczęściej samoograniczający się przebieg. Infekcje te występują cały rok, ale wykazują wyraźną sezonowość, będąc w okresie jesienno-zimowym przyczyną corocznych epidemicznych wzrostów zachorowań, które poza konsekwencjami zdrowotnymi są też przyczyną znacznego obciążenia opieki zdrowotnej. Dominującą przyczyną zachorowań są wirusy, przede wszystkim wirusy grypy typu A i B, SARS- CoV-2 oraz RSV.

We współpracy z podmiotami leczniczymi kontynuowano nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą oparty na wybiórczym nadzorze epidemiologicznym tzw. systemie SENTINEL.

Przyjmuje się, że sezon epidemiczny trwa od października do maja, wyraźny wzrost infekcji widoczny jest z reguły już od początku września u dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym (w poszczególnych sezonach ten okres może się nieznacznie różnić).

W 2025 roku nastąpił wzrost liczby przypadków zakażeń grypą i RSV (syncytialny wirus oddechowy), natomiast mniej zachorowań wywołanych przez SARS Cov-2.

Tabela 1. Liczba zachorowań na wybrane choroby wirusowe w powiecie radomszczańskim w latach 2025 - 2024

Źródło: Opracowanie własne (PPIS)

Wirus	2025	2024
RSV	217	175
SARS-CoV-2	823	1144
Grypa	2065	546

Obecnie powszechna jest praktyka samodzielnego wykonywania testów diagnostycznych w kierunku RSV, COVID-19 i grypy (tzw. test combo).

W ramach działań zapobiegawczych należy unikać bliskiego kontaktu z osobami wykazującymi objawy chorobowe, często myć lub dezynfekować ręce, regularnie czyścić powierzchnie użytkowe, często wietrzyć pomieszczenia, unikać dotykania okolic oczu, nosa i ust. Najlepszym środkiem zapobiegawczym są szczepienia. Szczepienia przeciw grypie, COVID-19 i zakażeniom RSV zostały uwzględnione w Programie Szczepień Ochronnych w grupie szczepień zalecanych.

Od 25 sierpnia 2025 rok dostępna jest szersza oferta szczepień w aptekach co stanowi istotny krok w stronę lepszej profilaktyki zdrowotnej. Dzięki temu można zadbać o zdrowie szybciej i wygodniej.

### 1.3. Zakażenia przenoszone drogą pokarmową

W zakresie bakteryjnych zakażeń żołądkowo-jelitowych w 2025 r. nadal częstym czynnikiem zakażeń jelitowych pozostawały salmonellozy (32 przypadki), liczba zbliżona do lat poprzednich.

W roku 2025, podobnie jak w latach ubiegłych, utrzymywała się na podobnym poziomie lub nieznacznie wzrosła liczba zachorowań w zakresie wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy - 52 przypadki (w roku 2024 - 36 przypadków) oraz rotawirusy - 43 przypadki (w roku 2024 - 39 przypadków).

Spośród chorób pasożytniczych w 2025 r. odnotowano:

- 36 przypadków gardiozy / lambliozy (w roku poprzednim zgłoszono 2 przypadki),
- 8 przypadków kryptosporidiozy (w roku poprzednim był to 1 przypadek).

Nie rejestrowano przypadków zakażeń Escherichia coli STEC/VTEC u dzieci, zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

### 1.4. Choroby wektorowe, w tym nowe zagrożenia

Z powodu zmian klimatycznych, które objawiają się krótkimi zimami, długimi i często wilgotnymi latami, a także z powodu zmiany stylu życia, obserwuje się rosnący trend zachorowań na choroby odzwierzęce, których wektorem są kleszcze. Dwie spośród nich, które odgrywają największą rolę, to borelioza i kleszczowe zapalenie mózgu (KZM).

Kleszczowe zapalenie mózgu (KZM) jest chorobą wirusową. Na zachorowanie narażone są bardziej niektóre grupy zawodowe (jak leśnicy, myśliwi, rolnicy, żołnierze, funkcjonariusze straży pożarnej i granicznej), jednak może ona dotknąć także osoby podejmujące aktywność na świeżym powietrzu czy nawet (w mniejszym stopniu) spożywające niepasteryzowane mleko kozie lub krowie.

W 2025 r. rejestrowano 2 przypadki zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu.

Borelioza jest to choroba bakteryjna wywoływana przez krętka z rodzaju Borrelia i przenosi się na człowieka za pomocą wektora - kleszcza z rodzaju Ixodes. Jest chorobą wieloukładową, dlatego może wywoływać objawy ze strony skóry, serca, stawów, jak i układu nerwowego. Szeroki wachlarz możliwych objawów i niespecyficzne objawy ogólne mogą sprawiać problemy diagnostyczne.

W 2025 roku utrzymywał się trend wzrostowy liczby przypadków boreliozy- zarejestrowano 84 przypadki, natomiast w roku 2024 odnotowano 50 przypadków zachorowań na boreliozę.

Dwa z odnotowanych przypadków stanowiły postać zajmującą układ nerwowy – neuroboreliozę.

W 2024 r. nie rejestrowano takich postaci.

Spośród chorób odkleszczowych jedynie przeciw KZM dostępne są szczepionki. Podstawowy schemat szczepienia składa się z 3 dawek, po których co 3-5 lat należy przyjmować dawki przypominające. Szczepienie jest skutecznym sposobem przeciwdziałania zachorowaniu. Nie ma leczenia przyczynowego, dlatego postępowanie jest skoncentrowane na łagodzeniu objawów. KZM występuje stosunkowo rzadko, jednak jego konsekwencje są bardzo poważne. Podstawową zasadą profilaktyki chorób odkleszczowych, poza szczepieniami przeciwko KZM, są działania indywidualne zapewniające ochronę osobistą osób narażonych na ukłucie przez kleszcza. Głównym sposobem zapobiegania zakażeniu tą chorobą jest unikanie ukąszenia kleszcza, odstraszenie kleszczy przy użyciu repelentów oraz jak najszybsze usunięcie w przypadku pogryzienia.

### 1.5. Choroby krwiopochodne – wirusowe zapalenie wątroby

Większość zgłaszanych i rejestrowanych przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B i C nadal stanowią przypadki przewlekłe, czyli zakażenia wirusami HBV i HCV, do których doszło przed kilkoma, a nawet kilkunastoma latami. Ogółem w 2025 roku zarejestrowano 15 przypadków zachorowań.

### 1.6. Inne zagrożenia związane z chorobami zakaźnymi

Grypa ptaków jest chorobą wirusową, wywołaną przez wirusy grypy typu A, która dotyczy głównie ptaki (drób i ptaki dzikie). Wirusy grypy wysoce zjadliwej (HPAI), szczególnie podtyp H5, są obecnie szeroko rozpowszechnione wśród ptactwa dzikiego w Europie. W ostatnich latach identyfikuje się zakażenia wirusem A(H5N1) także u niektórych ssaków dzikich na całym świecie oraz ssaków futerkowych na fermach hodowlanych np. lisów i norek. Niektóre wirusy HPAI np. A(H5N1) mogą powodować ciężką chorobę także u ludzi.

W 2025 r. w powiecie radomszczańskim prowadzono nadzór nad osobami narażonymi na wirusy wysoce zjadliwej grypy ptaków w ogniskach tej choroby.

Ogółem nadzorem objęto 10 osób, tj. pracowników służb zaangażowanych w zwalczanie ognisk HPAI u ptaków (Inspekcja Weterynaryjna, lekarze weterynarii, pracowników firmy utylizacyjnej, dezynfekcyjnej sprzątającej i transportowej zaangażowanych w oczyszczanie ognisk choroby).

Podczas przeprowadzanych wywiadów epidemiologicznych z osobami narażonymi informowano ich o szczepieniach przeciwko grypie sezonowej, który jest szczepieniem zalecanym dla pracowników ferm drobiu oraz zwierząt futerkowych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2025 jak również prowadzono działania edukacyjne w zakresie stosowania środków ochrony osobistej podczas wykonywania czynności zawodowych.

### 1.7. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego ze względu na niedojrzałość układu odpornościowego najczęściej dotyczą dzieci w wieku żłobkowym, przedszkolnym oraz wczesnoszkolnym.

Choroby wieku dziecięcego głównie dzielone są na infekcje:

- ❖ wirusowe:
  - ospa wietrzna: wysoce zaraźliwa, swędząca wysypka pęcherzykowa,
  - odra: wysoka gorączka, kaszel, wysypka, ryzyko poważnych powikłań,
  - różyczka: wysypka, powiększone węzły chłonne,
  - świnka: obrzęk ślinianek (głównie przyusznych);
- ❖ bakteryjne:
  - szkarlatyna (płonica): występuje drobna wysypka, malinowy język, ból gardła,
  - krztusiec to bakteryjna choroba zakaźna przebiegająca pod postacią zapalenia oskrzeli o przewlekającym się charakterze, z ciężkimi napadami kaszlu.

Tabela 2. Liczba zachorowań na choroby wieku dziecięcego w powiecie radomszczańskim w latach 2018 – 2025

Źródło: Opracowanie własne (PPIS)

Jednostka chorobowa	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Ospa wietrzna	598	229	104	150	700	502	389	311
Krztusiec	53	39	15	2	11	23	126	61
Płonica	6	10	12	2	2	62	194	23
Świnka	9	1	1	0	0	3	2	1
Różyczka	1	0	0	0	1	0	0	0
Odra	0	0	0	0	0	0	1	0

Powyższa tabela wskazuje wyraźny spadek zachorowań na ospę wietrzną w latach 2020-2021 (prawdopodobnie efekt izolacji w czasie pandemii), a następnie gwałtowny wzrost w 2022 roku.

W przypadku płonicy zwraca uwagę duży skok zachorowań w roku 2024 (aż 194 przypadki) w porównaniu do lat poprzednich. Krztusiec również odnotował szczyt w 2024 roku - 126 przypadków. Poza tym w/w choroby cechują się cykliczną zmiennością charakterystyczną dla chorób wieku dziecięcego.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na odrę, świnkę i różyczkę spowodowana jest wprowadzeniem obowiązkowych dwukrotnych szczepień przeciwko tym chorobom.

### 1.8. Zgony

Z powodu zakażeń i chorób zakaźnych w powiecie radomszczańskim w roku 2025 zmarły 24 osoby (w roku poprzednim odnotowano 19 zgonów z powodu choroby zakaźnej).



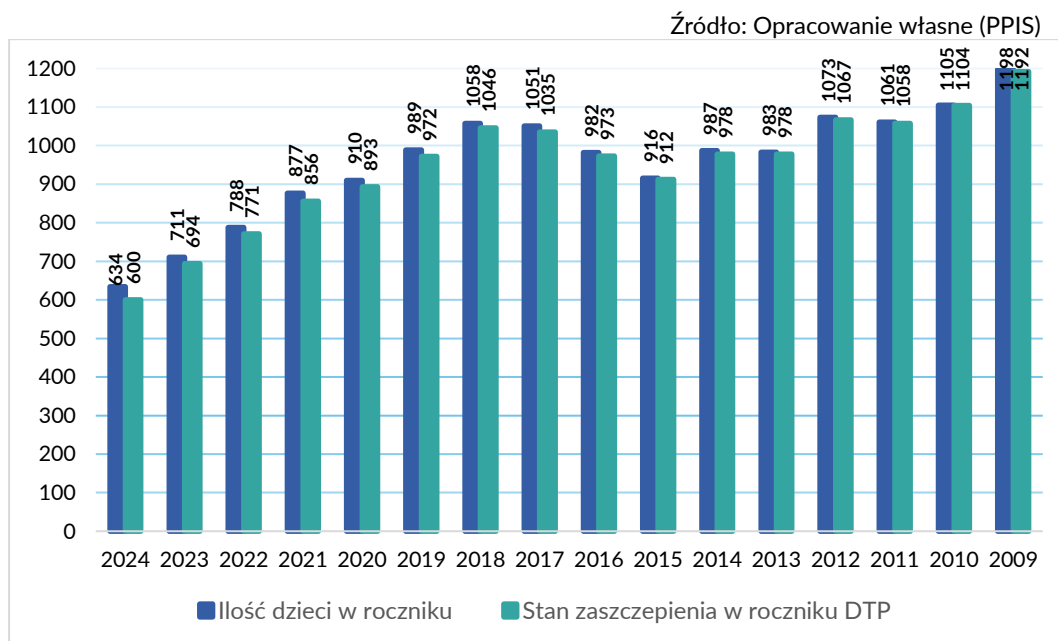
## **2. Analiza wykonawstwa szczepień obowiązkowych w powiecie radomszczańskim w 2025 roku.**

Zgodnie z obowiązującymi w 2025 r. przepisami prawnymi dzieci i młodzież podlegały następującym obowiązkowym szczepieniom ochronnym przeciw: gruźlicy, WZW typu B, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, odrze, śwince, różyczce, inwazyjnym zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae* i zakażeniom powodowanym przez rotawirusy. Wymienione szczepienia wykonywane są u dzieci i młodzieży w określonym wieku i cyklach.

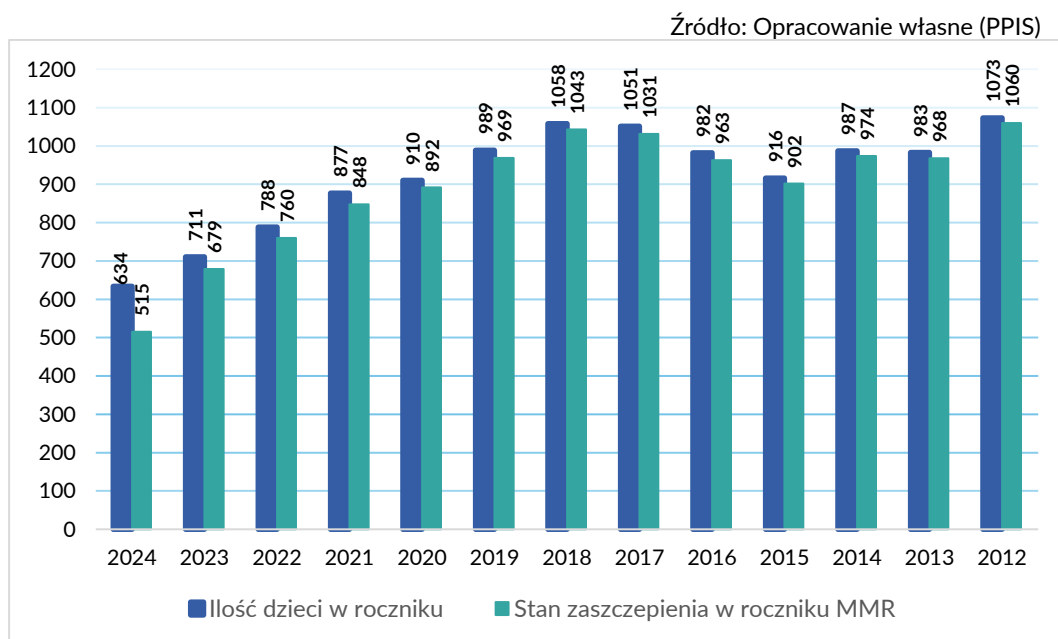
Nadal realizowany jest program szczepień powszechnych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego, gdzie również wprowadzona została dodatkowa możliwość wykonywania tych szczepień w szkołach. Kontynuowano realizację szczepień zalecanych przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży. Do wykonania ww. szczepień stosuje się szczepionkę Tdap przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi z obniżoną zawartością antygenów błonicy i krztuśca.

Na podstawie danych liczbowych zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ - 54 sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia można stwierdzić, że wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży objętych Programem Szczepień Ochronnych w 2025 roku jest zbliżone do wykonawstwa szczepień w poprzednim roku sprawozdawczym i kształtuje się w granicach od 90% do 95%. Nie odnotowano dużych spadków wykonania szczepień.

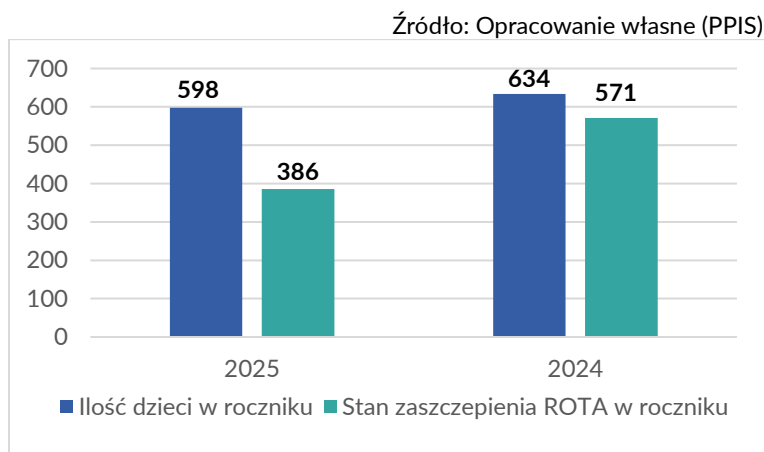
Wykres 2. Stan zaszczepienia dzieci wg roczników 2009 - 2024 przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi



Wykres 3. Stan zaszczepienia dzieci wg roczników 2012 - 2024 przeciwko odrze, śwince/nagminnemu zapaleniu przyusznic, różyczce/ wg rocznika



Wykres 4. Stan zaszczepienia dzieci wg roczników 2024-2025 przeciwko rotawirusom



Należy również pamiętać, że szczepienia obowiązkowe są nie tylko obowiązkiem. Szczepienia ochronne odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa epidemiologicznego w społeczeństwie. Odporność uzyskana dzięki szczepieniom prowadzi w konsekwencji do poprawy stanu zdrowia populacji i sprzyja ograniczeniu występowania chorób zakaźnych.

W 2025 r. zarejestrowano 5 łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), w roku 2024 rejestrowano 6 przypadków NOP.

Ze względu na dużą liczbę osób odmawiających wykonania realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych podejmowane są wszelkie działania informacyjne i edukacyjne mające na celu zachęcenie do ich wykonywania.

Tendencja wzrostowa liczby dzieci, u których nie są wykonywane szczepienia obowiązkowe związana jest m.in. z:

- wzmożoną aktywnością ruchów antyszczepionkowych (szczególnie w mediach) oraz środowisk propagujących medycynę alternatywną,
- dużą liczbą łatwo dostępnych, niewiarygodnych źródeł informacji, które są niezgodne z aktualną wiedzą medyczną,
- obawami i wątpliwościami rodziców co do bezpieczeństwa szczepień,
- lękiem rodziców przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego (NOP), przewyższającym obawy przed chorobą i jej możliwymi powikłaniami,
- publicznym wypowiedaniem negatywnych opinii na temat szczepień przez niektóre osoby ze środowiska lekarskiego i naukowego oraz celebrytów.

### 3. Sytuacja epidemiologiczna w radomszczańskim szpitalu – ogniska epidemiczne, czynniki alarmowe

Nadzór nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi ma charakter wewnątrzszpitalny i regulowany jest przepisami ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z dnia 5 grudnia 2008 r. zgodnie z którą nakłada się na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Kierownicy podmiotów leczniczych zgodnie z ustawą są obowiązani między innymi do: monitorowania i rejestracji zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, wykonywania badań laboratoryjnych i ich weryfikacji, sporządzania i przekazywania raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala oraz zgłaszania w ciągu 24 godzin potwierdzonego epidemicznego wzrostu liczby zakażeń szpitalnych. Ponadto nakłada się na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje zbiorcze roczne dane dotyczące patogenów alarmowych występujących w szpitalach oraz dane dotyczące zakażeń w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby – informacje o ogniskach zakażeń w szpitalach.

### 3.1. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala

W 2025 roku pod nadzorem organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku znajdował się 1 podmiot wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.

W 2025 roku zgłoszono 10 szpitalnych ognisk epidemicznych. Zgłaszalność ognisk zakażeń szpitalnych na przestrzeni ostatnich lat można wiązać z lepszym nadzorem prowadzonym przez zespoły kontroli zakażeń szpitalnych w podmiotach leczniczych, wykorzystaniem badań z zakresu diagnostyki laboratoryjnej, w tym mikrobiologicznej, jak również wzrastającą świadomością personelu szpitali oraz lepszą realizacją obowiązujących przepisów związanych ze zgłaszalnością ognisk epidemicznych, wynikających z ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Wykres 5. Liczba zgłoszonych szpitalnych ognisk epidemicznych w latach 2017 – 2025

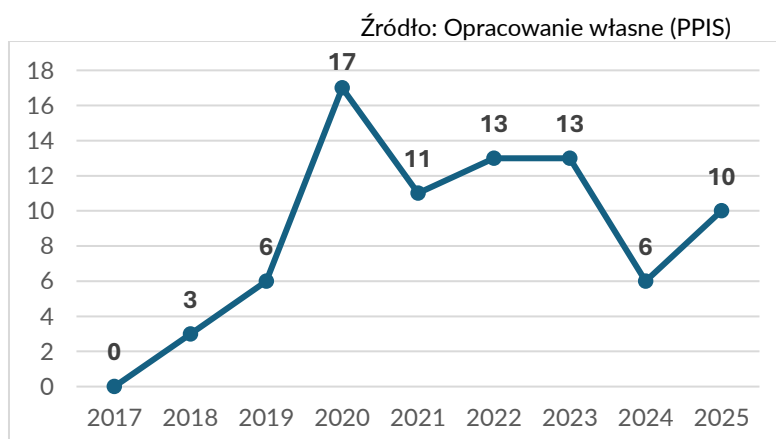


Tabela 3. Liczba ognisk z podziałem na podejrzewane źródła zakażenia / drogi przenoszenia zakażenia w ognisku w 2025 roku

Źródło: Opracowanie własne (PPIS)

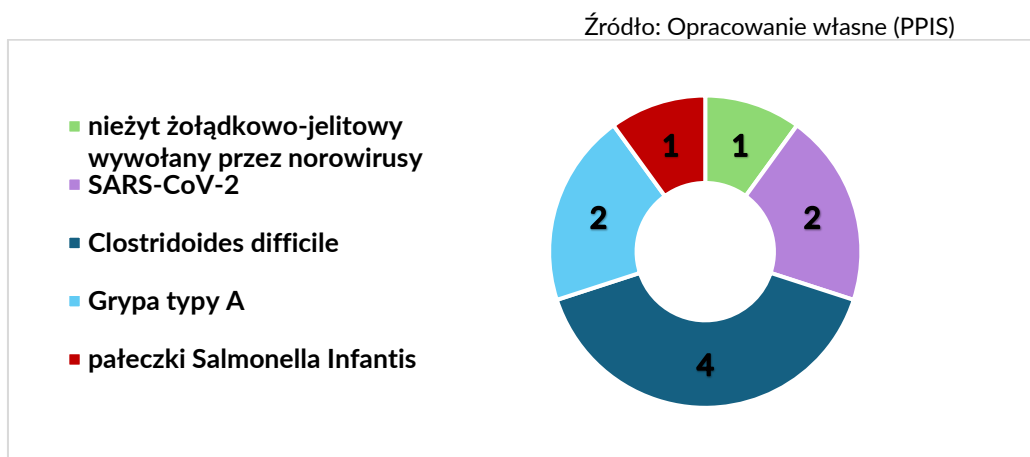
Źródła zakażenia	Drogi przenoszenia zakażenia
6 – droga pokarmowa	6 – droga kontaktowa
4 – układ oddechowy	4 – droga kropelkowa

Wykorzystanie diagnostyki mikrobiologicznej jest elementem kluczowym w nadzorze nad zapobieganiem oraz zwalczaniem zakażeń w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Zakażenia wewnątrzszpitalne to jedno z najpoważniejszych zagrożeń dla hospitalizowanych pacjentów. Zakażeń tych nie można całkowicie wyeliminować, a jedynie doprowadzić do minimalizacji ich występowania.

Bieżąca działalność zespołów ds. zakażeń koncentruje się na analizowaniu i aktualizowaniu procedur epidemiologicznych, adekwatnie do dostrzeganych zagrożeń, zmieniających się wymagań w nowelizowanych przepisach prawnych, standardów postępowania i potrzeb medycznych.

Wykres 6. Liczba ognisk z potwierdzonym biologicznym czynnikiem chorobotwórczym zarejestrowanych w 2025 roku w szpitalu



Liczba ognisk epidemicznych rejestrowanych w szpitalu w 2025 r. nieznacznie wzrosła (w 2024 r. było rejestrowanych 6 ognisk). Można stwierdzić, że nadzór mikrobiologiczny i higiena szpitalna prowadzona przez zespół ds. zakażeń szpitalnych jest prawidłowy.

Przenoszenie zakażeń drogą kontaktową w ogniskach epidemicznych w szpitalu wymaga zwiększenia uwagi przez zespoły kontroli zakażeń szpitalnych w zakresie poprawnego przestrzegania obowiązujących w placówce procedur zapobiegania zakażeniom szpitalnym i chorobom zakaźnym w szczególności poprzez zwiększenie nadzoru i szkoleń nad zasadami higieny rąk personelu i pacjentów co przyczyni się do zapobiegania oraz rozprzestrzeniania zakażeń szpitalnych.

Ogniska wywołane przez Clostridioides difficile stanowią nadal duży problem ze względu na łatwość rozprzestrzeniania się w szpitalach, ciężki przebieg kliniczny uwarunkowany działaniem wytwarzanych przez nie toksyn – niejednokrotnie powodujący zgony osób zakażonych, a także nawrotowy przebieg choroby oraz długotrwałe leczenie.

### 3.2. Analiza raportów rocznych o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali w zakresie nadzoru nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala, Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje okresowe sprawozdania dotyczące występowania czynników alarmowych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Raporty te obejmują wykaz biologicznych czynników chorobotwórczych zidentyfikowanych w jednostkach organizacyjnych szpitali w danym roku kalendarzowym.

W 2025 roku analizę dotyczącą sytuacji epidemiologicznej szpitala w zakresie ilości badań mikrobiologicznych sporządzono na podstawie raportów miesięcznych przekazywanych przez szpital dysponujący 438 łóżkami.

W analizowanym okresie hospitalizowano łącznie 44 930 pacjentów, a wskaźnik wykorzystania łóżek szpitalnych wyniósł 93,4%.

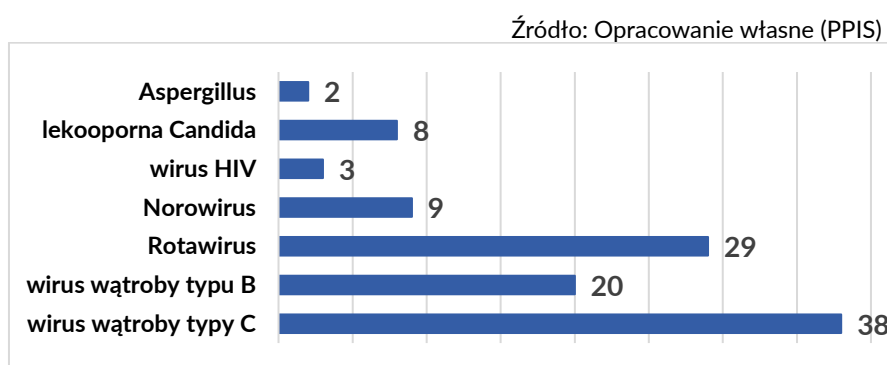
W roku 2024 hospitalizowano łącznie 37 723 pacjentów, a wskaźnik wykorzystania łóżek szpitalnych wyniósł 88,6 %.

Ogółem w 2025 r. wykonano 11 162 badań mikrobiologicznych.

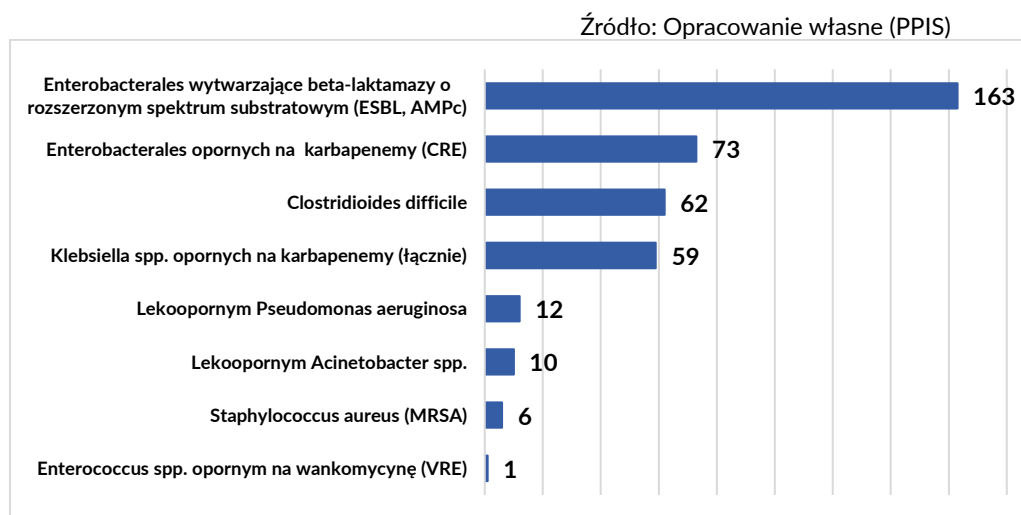
Wskaźnik liczby badań mikrobiologicznych przypadających na jedno łóżko szpitalne w skali roku wyniósł w 2024 r. - 23,73, a w 2025 r. wzrósł o 1,74, osiągając poziom 25,48. Wzrost ten potwierdza rosnące zaangażowanie szpitala w prowadzenie diagnostyki mikrobiologicznej jako integralnego elementu nadzoru epidemiologicznego.

Zjawisko to odzwierciedla zarówno rosnącą świadomość personelu medycznego w zakresie znaczenia diagnostyki, jak i postęp technologiczny, który umożliwia szybsze i bardziej precyzyjne uzyskiwanie wyników.

Wykres 7 Liczba pacjentów z zakażeniem grzybiczym i wirusowym



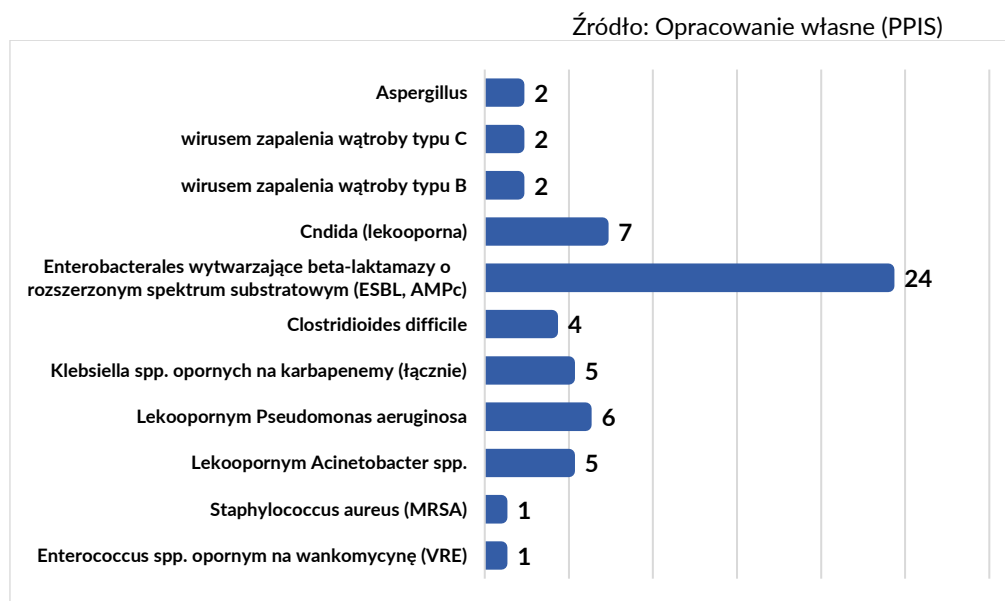
Wykres 8. Liczba pacjentów z zakażeniem bakteryjnym



Jak wynika z raportów rocznych przesłanych przez szpital na terenie powiatu radomszczańskiego, na ogólną liczbę 59 przypadków Klebsiella spp. odporne na karbapenemy stwierdzono 34 zakażenia objawowe oraz 25 kolonizacji.

W 2025 r. u 62 pacjentów wykryto zakażenie Clostridioides difficile, co stanowi 16% wszystkich zakażeń wywołanych czynnikami alarmowymi. Najwyższy wskaźnik zapadalności dotyczył zakażeń wywołanych przez Gram-ujemne pałeczki z rządu Enterobacterales, w szczególności szczepów produkujących beta-laktamazy o rozszerzonym spectrum działania.

Wykres 9. Zapadalność na wybrane patogeny w grupie oddziałów anestezjologii i intensywnej terapii dla dorosłych w 2025 roku



Oddział anestezjologii i intensywnej terapii należy do szczególnie narażonych na występowanie zakażeń szpitalnych, co wynika z obecności licznych czynników ryzyka, takich jak ciężki stan kliniczny pacjentów, choroby współistniejące, liczne procedury inwazyjne oraz szerokie zastosowanie antybiotyków.

Ogółem w 2025 roku Zespół ds. Zakażeń Szpitalnych rejestrował 507 pacjentów, u których wykryto zakażenie wywołane czynnikiem alarmowym. Dane te obejmują zarówno zakażenia ujawnione w ciągu pierwszych 72 godz. od przyjęcia do szpitala (209 pacjentów) oraz po upływie 72 godz. (298 pacjentów).

Analiza wyników potwierdza potrzebę wdrożenia bardziej restrykcyjnych procedur sanitarnych.

Do priorytetowych działań należą:

- wzmożona kontrola nad higieną rąk i bezwzględne stosowanie procedur aseptycznych,
- monitorowanie kolonizacji pacjentów przy przyjęciu i w trakcie hospitalizacji,
- zredukowanie nieuzasadnionego zużycia antybiotyków,
- wdrażanie programów racjonalnej antybiotykoterapii oraz systematycznego nadzoru epidemiologicznego.

Zakażenia szpitalne stanowią nie tylko istotne wyzwanie kliniczne, lecz także poważny problem organizacyjny i ekonomiczny dla systemu ochrony zdrowia. Ich występowanie wpływa na wydłużenie czasu hospitalizacji, wzrost kosztów leczenia oraz obniżenie bezpieczeństwa pacjentów.

Kluczowym elementem skutecznego przeciwdziałania zakażeniom szpitalnym jest identyfikacja źródła zakażenia, która umożliwia wdrożenie ukierunkowanych działań zapobiegawczych. Szczególne znaczenie ma szybkie i trafne rozpoznanie czynnika etiologicznego, analiza mechanizmów jego transmisji oraz bieżąca współpraca personelu medycznego z zespołami ds. kontroli zakażeń.

#### 4. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W każdej gminie powiatu radomszczańskiego dostępna jest podstawowa opieka zdrowotna zapewniona przez publiczne i niepubliczne podmioty lecznicze. Ponadto centralnym punktem opieki specjalistycznej jest szpital.

Pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą odpowiadają wymaganiom odpowiednim do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych.

W 2025 r. w ramach bieżącego nadzoru prowadzonego przez Sekcję Nadzoru Epidemiologii nadzorem sanitarnym zostało objętych 236 obiektów prowadzących działalność leczniczą, skontrolowano 88 obiektów.

Bieżący nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą obejmował:

- ❖ ocenę warunków higieniczno-sanitarnych jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, w szczególności w zakresie postępowania z odpadami pochodzenia medycznego, postępowania z bielizną czystą i brudną,
- ❖ prowadzenie działań kontrolnych,
- ❖ egzekwowanie odpowiednich procedur postępowania w różnych obszarach, będących elementem zapobiegania i profilaktyki zakażeń,
- ❖ prowadzenie działań edukacyjno-informacyjnych.

Ocenie podlegały pomieszczenia wykorzystywane przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych:

- działalność wykonywana przez podmioty lecznicze: stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, ambulatoryjne świadczenia zdrowotne ,
- działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową: indywidualne praktyki lekarskie, specjalistyczne praktyki lekarskie, grupowe praktyki lekarskie, gabinety rehabilitacji /fizjoterapii.

##### 4.1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych

###### 4.1.1. Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

###### Szpital

W 2025 r. skontrolowano jedną placówkę szpitalną figurującą w ewidencji na terenie powiatu radomszczańskiego.

Stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny placówki należy uznać za dobry. Pomimo ogólnej dobrej oceny, kontrola wykazała jednostkową nieprawidłowość tj. brak bezpośredniego połączenia gabinetu urologii w poradni specjalistycznej z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym. Niezgodność wymaga podjęcia działań naprawczych w celu pełnego dostosowania poradni do obowiązujących wymogów techniczno-sanitarnych.

Jednocześnie odnotowuje się stałą poprawę jakości świadczonych usług medycznych. Systematyczne wdrażanie lepszych standardów opieki oraz dbałość o procedury diagnostyczno-terapeutyczne realnie podnoszą komfort i bezpieczeństwo pacjentów.

###### Inne niż szpitalne stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

W roku 2025 przeprowadzono kontrole we wszystkich 4 zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych. Podczas nadzoru sanitarnego nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### 4.1.2. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Spośród 64 podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą w formie ambulatoryjnego udzielania świadczeń zdrowotnych skontrolowano 42 obiekty, tj. 66% (w 2024 r. 59%), w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny.

Stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne i techniczne w tym obiekcie to nieodpowiednia organizacja gabinetu stomatologicznego tj. brak zachowanego ciągu technologicznego. W podmiocie należało zapewnić prawidłowe zainstalowanie i użytkowanie sprzętu stanowiącego niezbędne funkcjonalne wyposażenie gabinetu stomatologicznego.

#### 4.1.3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową – indywidualne praktyki lekarskie/pielęgniarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie/pielęgniarskie i grupowe praktyki lekarskie/pielęgniarskie.

Spośród 168 podmiotów udzielających świadczeń zdrowotnych w formie praktyki zawodowej skontrolowano ogółem 53, tj. 31,5% (w 2024 r. 14%) objętych nadzorem.

W 2 przypadkach stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny tj. brak zachowanej bieżącej czystości powierzchni sprzętu i pomieszczeń gabinetu stomatologicznego, brak środków do dezynfekcji powierzchni oraz rąk oraz nieprawidłową gospodarkę odpadami medycznymi. W związku z naruszeniem przepisów sanitarnych strona została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego.

Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w roku 2025 w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi, prowadzącymi działalność medyczną ocenia się, że stan sanitarno- higieniczny podmiotów leczniczych jest na dobrym poziomie.

Zabezpieczenie przeciwepidemiczne można określić jako właściwe, a zaopatrzenie w materiały i sprzęt jednorazowego użytku jest dostateczny.

Wysoka skuteczność procesów sterylizacji w podmiotach leczniczych oznacza osiągnięcie wysokiego stopnia bezpieczeństwa podczas wykonywania zabiegów naruszających ciągłość tkanek.

Podsumowując ocenę działalności podmiotów leczniczych w powiecie radomszczańskim, należy wskazać, że sukcesywna poprawa ich stanu sanitarno-technicznego stanowi kluczowy element optymalizacji jakości świadczeń. Inwestycje w infrastrukturę realnie podnoszą poziom bezpieczeństwa epidemiologicznego oraz znacząco zwiększają komfort pacjentów.

Systematyczne kontrole, monitorowanie stanu sanitarnego i wymuszanie przestrzegania przepisów (np. w zakresie sterylizacji czy izolacji pacjentów) bezpośrednio przekładają się na mniejszą liczbę zachorowań i lepsze wyniki leczenia, co stanowi fundament ochrony zdrowia publicznego.



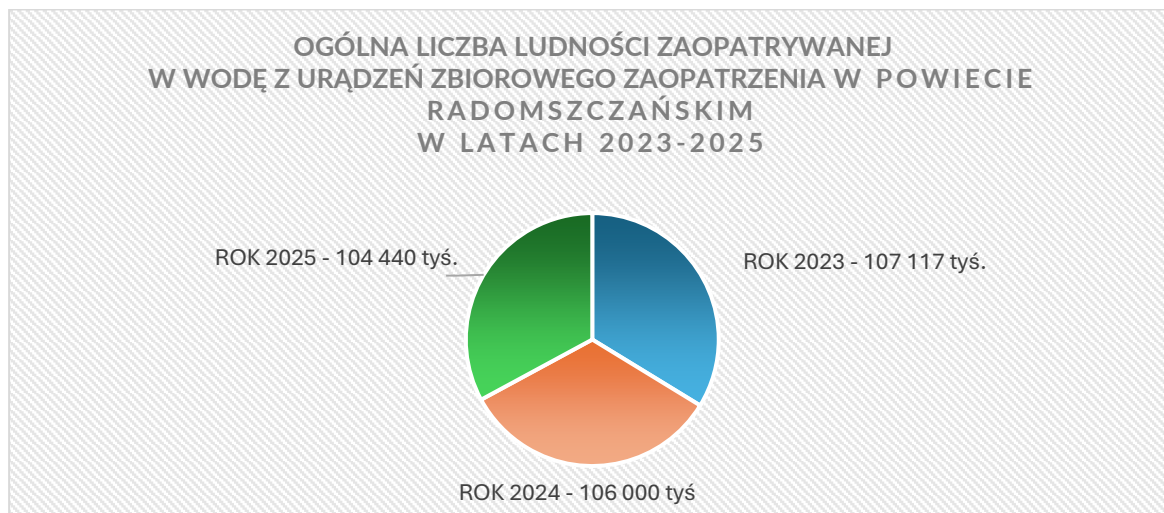
## II. STAN SANITARNY POWIATU W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ WRAZ Z OCENĄ OBSZARÓW, W KTÓRYCH MOGĄ WYSTĄPIĆ ZAGROŻENIA DLA ZDROWIA LUDZI

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku kontynuował realizację zadań ustawowych w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nadzoru nad jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.*, nadzoru nad jakością wody w kąpielisku, miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli i na pływalni. Działalność kontrolna dotyczyła przede wszystkim obiektów użyteczności publicznej m.in. zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej, domów pomocy społecznej, schronisk dla bezdomnych, miejsc obsługi podróżnych, parkingów, terenów rekreacyjnych, cmentarzy oraz nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

## 1. Bezpieczeństwo zdrowotne wody

### 1.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ogólna liczba ludności zaopatrywanej w wodę z nadzorowanych urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę wynosiła ok. 104 440 osób. Woda z indywidualnych ujęć jest wykorzystywana w ramach działalności gospodarczej, w zakładach produkcji lub obrotu żywnością oraz budynkach użyteczności publicznej.



Nadzorem objęto 36 urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę w tym:

- ❖ wodociągi o produkcji  $\leq 100$  [m<sup>3</sup>/d] – 7 obiektów;
- ❖ wodociągi o produkcji 101 – 1000 [m<sup>3</sup>/d] – 27 obiektów;
- ❖ wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 [m<sup>3</sup>/d] – 2 obiekty;
- ❖ 12 indywidualnych ujęć wody (woda wykorzystywana w ramach działalności gospodarczej, w podmiotach działających na rynku spożywczym, budynkach użyteczności publicznej).

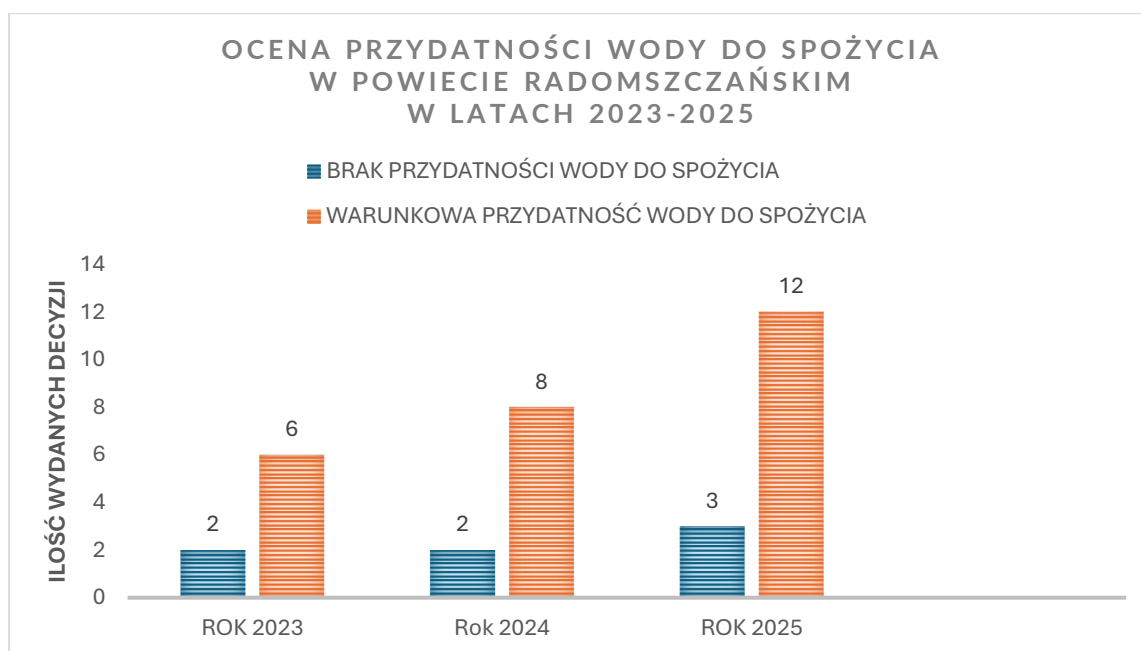
Za jakość dostarczanej odbiorcom wody odpowiada producent czyli gmina, przedsiębiorstwo wodno-kanalizacyjne.

W porównaniu do roku ubiegłego ubyło jedno urządzenie wodociągowe tj. wodociąg Sekursko, który został wyłączony z użytkowania. Wobec powyższego miejscowości Sekursko oraz Magdalenki zaopatrywane są w wodę z wodociągu Rędziny.

W ciągu roku w 3 urządzeniach wodociągowych (Krępa, Wiewiórów, Janów Woski), stwierdzono brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, natomiast w 12 wodociągach (Radomsko – 2 krotnie, Przedbórz ul. Konecka, Góry Mokre, Pudzików, Janów Wolski, Dziepóć, Stęszów, Krępa – 2 krotnie, Wiewiórów – 2 krotnie) oceniono wodę jako warunkowo przydatną do spożycia.

We wszystkich przypadkach stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody (obecność bakterii grupy coli, wysoki poziom ogólnej liczby mikroorganizmów). Mając na uwadze bezpieczeństwo zdrowotne wody, w stosunku do podmiotów odpowiedzialnych za przestrzeganie wymagań zdrowotnych prowadzono postępowanie administracyjne mające na celu przywrócenie należytej jakości wody.

Kontrolne badania wody przeprowadzone przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdziły, że jakość wody odpowiadała wymaganiom.



Woda z urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz z indywidualnych ujęć badana jest również w ramach kontroli wewnętrznej przez producentów/dostawców. Harmonogramy poboru próbek wody do spożycia zostały opracowane przez poszczególnych producentów wody i uzgodnione z PPIS w Radomsku.

Analiza wyników badań wskazuje, że konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego infrastruktury wodociągowej. Mając na uwadze powyższe wyniki badań, w trosce o bezpieczeństwo zdrowotne wody pitnej prowadzono działania edukacyjno-informacyjne mające na celu uzyskanie poprawy w przedmiotowym obszarze.

Podczas wizyt u producentów wody omawiano tematy dot. przyczyn zanieczyszczenia wody wodociągowej, postępowania w przypadku pogorszenia jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz awarii systemu zaopatrzenia w wodę, a także stosowania odpowiednich materiałów do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

### 1.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej

Pod nadzorem znajdują się instalacje ciepłej wody w podmiotach wykonujących całodobowe świadczenia zdrowotne oraz budynkach zamieszkania zbiorowego, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny.

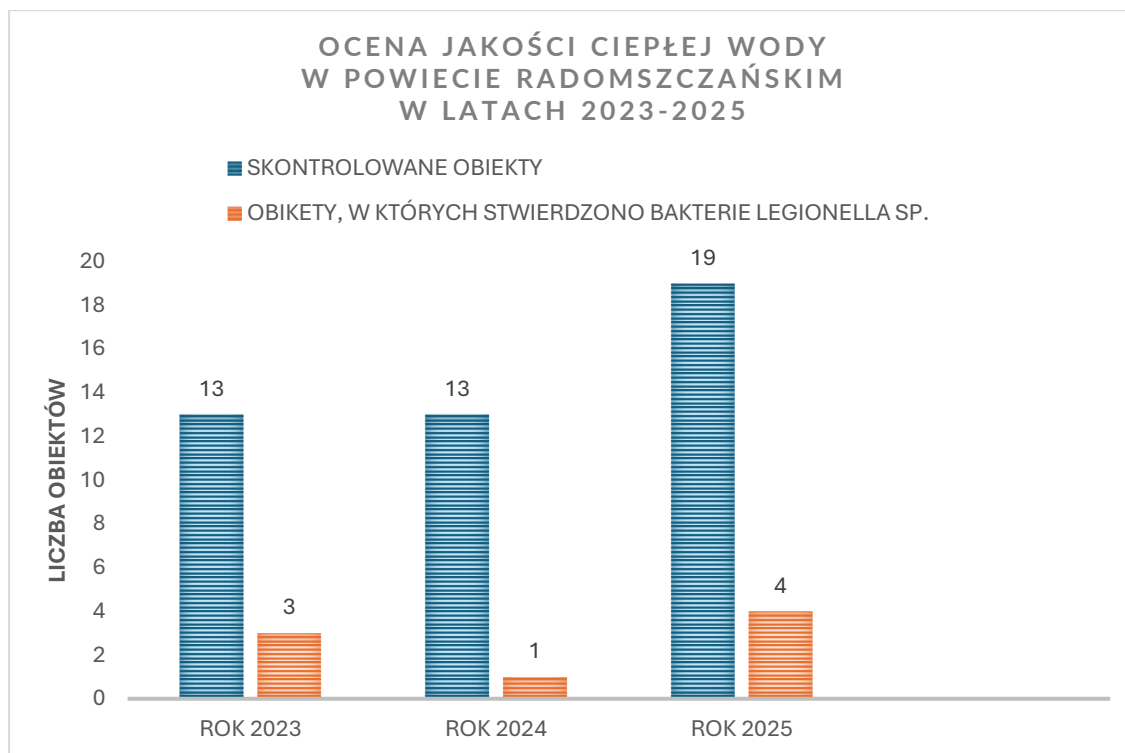
W 19 obiektach dokonano oceny jakości ciepłej wody pod kątem skażenia systemu pałeczkami *Legionella sp.* (szpital, zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, domy pomocy społecznej, bursy/internaty, schronisko, hotel i inne obiekty noclegowe, internaty, pływalnie i inne).

W 4 obiektach stwierdzono skażenie instalacji ciepłej wody bakteriami *Legionella sp.*, w tym:

- Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku - stwierdzono bardzo wysokie skażenie instalacji,
- Kompleks Obiektów Sportowych AQUARA w Radomsku - wysokie skażenie ,
- Zakład PO w Przedborzu - wysokie skażenie,
- Internat ZSCKR w Dobryszycach - stwierdzono średnie skażenie.

W związku z powyższym w drodze decyzji zobowiązano podmioty odpowiedzialne do podjęcia działań zmierzających do redukcji liczby bakterii w systemie.

Wykonane badania jakości ciepłej wody potwierdziły skuteczność tych działań.



Nadzór inspekcji sanitarnej nad wewnętrznymi systemami wodociągowymi, oprócz czynności kontrolnych skupia się również na konsekwentnym i stałym uświadamianiu jak duże znaczenie ma wzmożenie nadzoru prowadzonego również przez zarządzających budynkami m.in. pod względem warunków, które w czasie ewentualnego przestoju lub ograniczonej eksploatacji budynku, mogą sprzyjać znacznemu wzrostowi i rozprzestrzenianiu się bakterii *Legionella sp.* występujących w martwych odcinkach przewodów. Warunki sprzyjające kolonizowaniu przez bakterie sieci wodnej to: zbyt niska temperatura ciepłej wody, ograniczony przepływ wody oraz obecność biofilmu. Właściwa eksploatacja wewnętrznej sieci wodociągowej powoduje zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

### 1.3. Jakość wody na pływalni

Nadzorem objęto Kompleks Obiektów Sportowo-Rekreacyjnych AQUARA ul. Św. Jadwigi Królowej 22 w Radomsku.

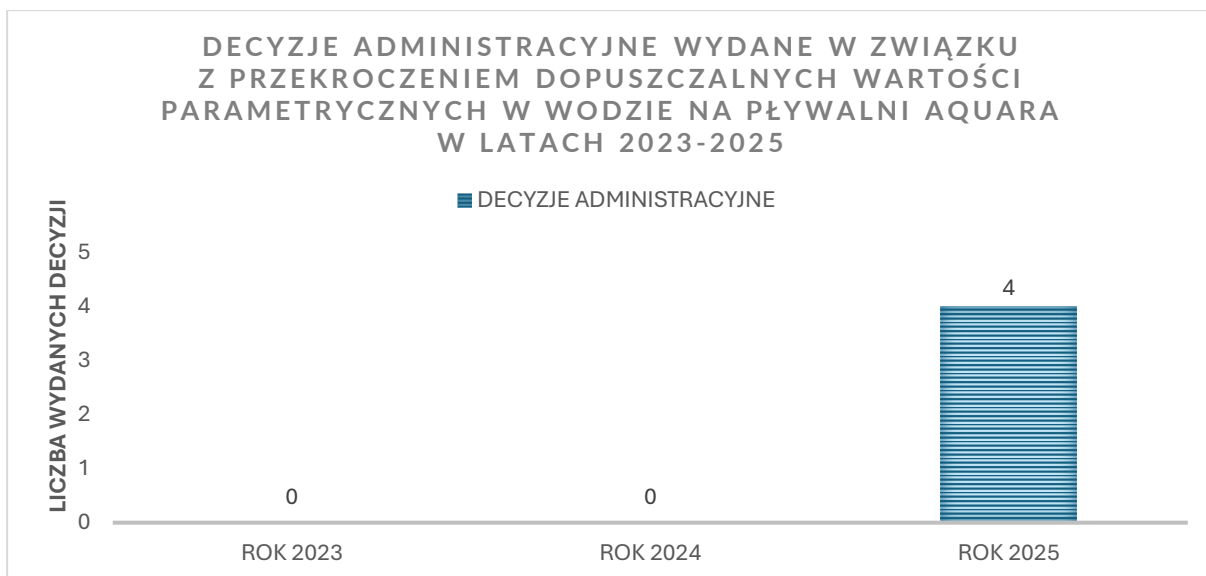
Na podstawie wyników badań ustalono, że w ocenianym okresie wystąpiło niedotrzymanie wartości parametrycznych dla: chloru wolnego, chloru związanego, mętności, chloroformu,  $\Sigma$  THM, pH.

W związku z tym, mając na względzie bezpieczeństwo i zdrowie korzystających z obiektu, PPIS w Radomsku wydawał stosowne zalecenia w celu przywrócenia właściwej jakości wody.

Podjęte przez zarządzającego pływalnią działania naprawcze w celu usunięcia zanieczyszczeń fizykochemicznych były skuteczne - jakość wody uległa poprawie i odpowiadała wymaganiom.

W związku z przekroczeniem dopuszczalnych wartości parametrycznych dla: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólnej liczby mikroorganizmów w 36° oraz *Legionella sp.*, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku w drodze decyzji nakazał wyłączenie z eksploatacji niecek basenowych/natrysków, których przekroczenia dotyczyły. Działania naprawcze przyniosły oczekiwane rezultaty, woda spełniała wymagania.

Należy stwierdzić, że w 2025 roku jakość wody na pływalni ulegała pogorszeniu.



W związku z niedotrzymaniem wymaganych wartości parametrycznych wody na pływalni, prowadzono działania informacyjno-edukacyjne. Omówiono potencjalne przyczyny pogorszenia jakości wody oraz zagrożenia dla zdrowia osób korzystających w tym czasie z obiektu. Tematem tych działań była również właściwa eksploatacja obiektu poprzez podejmowanie odpowiednich działań mających na celu bezpieczeństwo kąpiących się w związku ze zwiększonym obłożeniem pływalni.

Dla bezpieczeństwa zdrowotnego osób korzystających z pływalni szczególne znaczenie ma odpowiednia jakość wody.

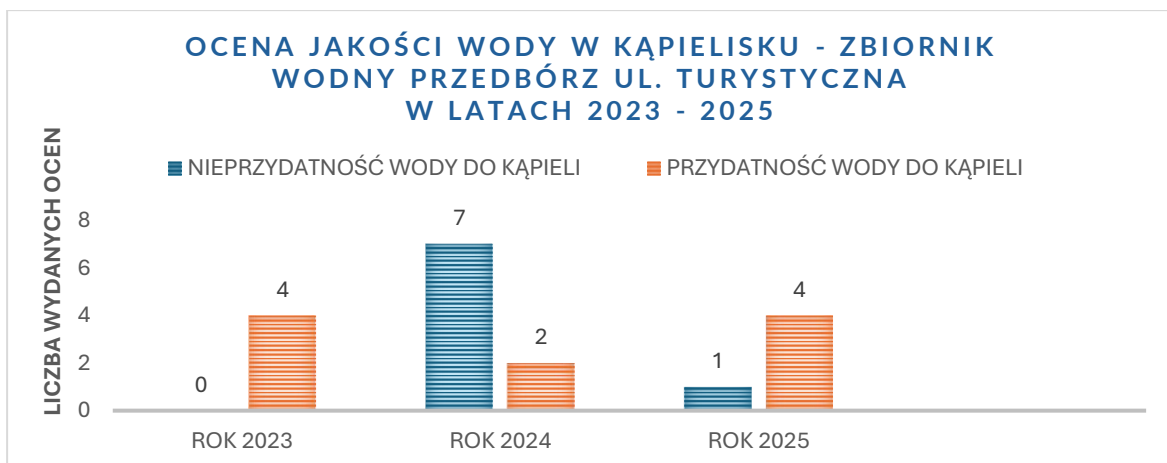
Zapewnienie kąpiącym się nie tylko atrakcyjnej, ale także bezpiecznej pod względem zdrowotnym wody do kąpielii oraz udostępnianie na bieżąco informacji o jakości wody wydaje się kluczowe dla ochrony zdrowia publicznego.

#### 1.4. Jakość wody w kąpielisku oraz w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii

W ramach kontroli urzędowej dokonano oceny jakości wody w kąpielisku w Przedborzu na podstawie badań próbek wody z kąpieliska wykonanych przed sezonem w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej w trakcie sezonu przez organizatora.

Badania wody z kąpieliska przed sezonem wykazały, że woda nie nadawała się do kąpielii z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych. Z powyższego względu PPIS w Radomsku w drodze decyzji wprowadził tymczasowy zakaz kąpielii i zobowiązał organizatora do niezwłocznego ustalenia przyczyny zanieczyszczenia wody w kąpielisku i podjęcia działań dla ochrony zdrowia ludzkiego i poprawy jakości wody. Kolejne wyniki pokazały, że jakość wody była zgodna z wymaganiami. Woda nadawała się do kąpielii.

W sezonie kąpielowym 2025 wydano 1 ocenę o nieprzydatności wody do kąpielii oraz 4 oceny o przydatności wody do kąpielii.



Dokonano również klasyfikacji jakości wody w kąpielisku na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe. Mimo znaczącej poprawy w stosunku do roku 2024 – jakość wody uznano za niedostateczną.

KLASYFIKACJA WODY W KĄPIELISKU - ZBIORNIK WODNY PRZEDBÓRZ UL. TURYSTYCZNA	
ROK 2023	DOBRA
ROK 2024	NIEDOSTATECZNA
ROK 2025	NIEDOSTATECZNA

PPIS w Radomsku przekazał informację o niedostatecznej jakości wody w kąpielisku do WIOŚ w Łodzi Delegatura w Piotrkowie Trybunalskim oraz do PGW Wody Polskie RZGW w Warszawie Zarząd Zlewni w Piotrkowie Trybunalskim - jako do organów powołanych do kontroli przestrzegania przepisów o ochronie środowiska, celem wykorzystania zgodnie z kompetencjami.

Mając na celu ochronę zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości środowiskowych, PPIS w Radomsku prosił ww. instytucje o podjęcie współpracy w przedmiotowym zakresie. Jednocześnie wystąpił do Gminy w Przedborzu jako organizatora kąpieliska oraz do Gminy Małowice z uwagi na lokalizację źródła zasilającego kąpielisko, o podjęcie działań mających na celu uzyskanie poprawy jakości wody w kąpielisku prowadzącej do zmiany klasyfikacji.

Dokonano również oceny jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii w Zakrzówku Szlacheckim na podstawie wyników badania próbek wody wykonanych przez organizatora przed sezonem kąpielowym oraz w jego trakcie. Woda nadawała się do kąpielii.

Organy inspekcji sanitarnej nie nadzorują potencjalnych miejsc, które w świadomości społeczeństwa mogą funkcjonować jako wykorzystywane do kąpielii w sezonie letnim oraz jako miejsca do morsowania. Niestety ma to zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo osób korzystających z takich miejsc.



## 2. Stan higieniczno-sanitarny nieruchomości, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej

Pod nadzorem znajdowało się 568 obiektów użyteczności publicznej (toalety ogólnodostępne, hotele, obiekty hotelarskie, domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, apteki, obiekty sportowe, tereny rekreacyjne, transport osobowy, domy przedpogrzebowe, cmentarze).

Przeprowadzono ogółem 166 kontroli ww. obiektów.

Stan sanitarny obiektów, pomimo stwierdzonych drobnych uchybień oceniono jako dobry.

Wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły:

- przeprowadzenia badania ciepłej wody w kierunku skażenia systemu *pał. Legionella sp.*, w obiektach hotelarskich i innych placówkach zapewniających całodobową opiekę,
- uzupełnienia procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz przeprowadzenia badań skuteczności sterylizacji w zakładach kosmetycznych,
- opracowania instrukcji postępowania z odpadami niebezpiecznymi, dokonania okresowej kontroli przewodów wentylacyjnych oraz przeglądu klimatyzacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi,
- zapewnienia odpowiedniego oznaczenia (słowne i graficzne) informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektu, środka transportu, terenów rekreacyjnych z uwagi na to, iż w pojedynczych przypadkach informacja o zakazie palenia była niepełna.

Wskutek wykonania tych zaleceń stan sanitarno-higieniczny w 69 obiektach uległ poprawie.

Kontynuowano nadzór w zakresie ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem korzystania z solarium. W dwóch nowo otwartych obiektach stwierdzono nieprawidłowości polegające na reklamie i promowaniu usług solaryjnych. Całkowity zakaz reklamy i promocji solariów w Polsce wynika z przepisów prawa mających na celu ochronę zdrowia publicznego. W związku z powyższym PPIS w Radomsku podjął działania w ramach posiadanych kompetencji.

Bieżący nadzór sanitarny mobilizuje podmioty do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych. Wyniki systematycznego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej wskazują na poprawę stanu technicznego i sanitarnego nadzorowanych obiektów oraz poziomu świadczonych usług. Prowadzący działalność dążą do spełniania wymagań technicznych i sanitarnych określonych w obowiązujących aktach prawnych oraz dbają o stan sanitarno-porządkowy stosując z roku na rok większy reżim sanitarny przy świadczeniu usług.

Dzięki systematycznej kontroli opracowanych i wdrożonych procedur w zakładach, w których podczas wykonywanych zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości naskórka, zapewnione jest bezpieczeństwo przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.

Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej nie sprowadza się wyłącznie do kontroli.

Mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego, prowadzono również szereg działań informacyjno-edukacyjnych.

Poruszano następujące obszary:

- istota utrzymania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń/urządzeń w obiektach użyteczności publicznej;
- zagrożenia biologiczne i ryzyka transmisji zakażeń w gabinecie kosmetycznym, fryzjerskim i tatuażu;
- zasady właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji, klimatyzacji, wdrażanie procedur postępowania z bielizną czystą i brudną, transport czystej brudnej bielizny, DDD, utrzymanie czystości;
- ochrona zdrowia przed używaniem tytoniu i wyrobów tytoniowych.

### 2.1. Stan sanitarny na terenie gmin

Prowadzono kontrole w 10 gminach w zakresie oceny stanu sanitarno-porządkowego na terenie miast i gmin (ciągi komunikacyjne, parki, tereny zielone, parkingi). W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono zagrożenia epidemiologicznego, jednak stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych terenów w 6 gminach budził zastrzeżenia. Z powyższego względu wydano zalecenia pokontrolne zobowiązujące władze samorządowe do usunięcia stwierdzonych uchybień, które zostały wykonane. Dzięki prowadzonym kontrolom tereny gminne w powiecie radomszczańskim stają się bezpieczniejsze i bardziej przyjazne dla zdrowia publicznego, a inspekcja sanitarna może zweryfikować, czy gminy wywiązują się z obowiązków utrzymania czystości i porządku na swoim terenie oraz wydać stosowne zalecenia.

### 2.2. Nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

W ramach sprawowanego nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w oparciu o wymogi prawne, PPIS w Radomsku wydał:

- 17 postanowień opiniujących wnioski na sprowadzenie zwłok lub szczątków z zagranicy na wnioski Starosty Powiatu Radomszczańskiego,
- 49 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich,
- 1 decyzję zezwalającą na przewóz zwłok poza granice RP.

PPIS w Radomsku określił warunki przewozu i postępowania ze zwłokami. Osoby uprawnione do przeprowadzenia ekshumacji i pochowania zwłok zobowiązano do przestrzegania wymogów i warunków ekshumacji oraz przewozu zwłok/szczątków.

W wyniku wykonywanego nadzoru nad ekshumacją nieprawidłowości nie stwierdzono, odpowiednie warunki sanitarne były zachowane.

### Podsumowanie

Pogorszenie jakości w zakresie parametrów mikrobiologicznych stwierdzono w 12 wodociągach (w trzech wodociągach dwukrotnie). W ubiegłym roku niedotrzymanie przez producentów wymagań jakościowych dostarczanej konsumentom wody pitnej występowało na niższym poziomie, przekroczenie parametrów mikrobiologicznych stwierdzono w 7 wodociągach oraz 3 indywidualnych ujęciach.

Po dokonaniu klasyfikacji jakości wody w kąpielisku „Zbiornik wodny w Przedborzu” oceniono wody w kąpielisku jako niedostateczne. W porównaniu do ubiegłego roku jakość wody uległa poprawie, przez cały sezon w 2025 roku nadawała się do kąpieleli.

Władze samorządowe nie podejmują działań w celu udostępnienia mieszkańcom większej liczby odpowiednio wyposażonych i zapewniających bezpieczny wypoczynek kąpielisk/miejsc do morsowania. Obecny stan należy ocenić jako niezadowolający.

Stan higieniczno-sanitarny obiektów użyteczności publicznej mimo stwierdzenia drobnych uchybień oceniono jako dobry.

Nadal istnieje problem dostępności do toalet w miejscach dostępnych publicznie (cmentarze, miejscowości turystyczne, miejsca postojowe przy trasach z dużym nasileniem ruchu turystycznego). Powyższe powoduje pogarszanie stanu środowiska, a tym samym może być przyczyną szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.



### III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ.

Jednym z głównych celów działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu radomszczańskiego.

W 2025 roku pod nadzorem znajdowało się 1396 zakładów produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Struktura nadzorowanych zakładów:

- sklepy spożywcze - 427, zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 249, zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - 118, obiekty ruchome tymczasowe - 105, środki transportu żywności - 57, hurtownie spożywcze - 34, piekarnie - 17, ciastkarnie - 13, młyny - 4, wytwórnie makaronów - 1, wytwórnie lodów - 7, wytwórnie wód mineralnych i źródlanych - 1, przetwórnice owocowo-warzywne - 4, automaty do lodów - 11, producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni - 139, inne obiekty obrotu żywnością - 74 (apteki, sklepy zielarskie), wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - 8, miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością - 25.

Liczba zakładów nadzorowanych w stosunku do roku 2024 nieco zmalała 1396 – 2025 rok, (1450 – 2024 rok).

W 2025 roku wydano 82 decyzje w sprawie wykreślenia zakładu i 88 decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu przy czym część z nich dotyczyła rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności. Taka fluktuacja podmiotów na rynku spożywczym wymaga od pracowników dostosowywania i korygowania na bieżąco harmonogramów kontroli. W wielu wypadkach pracownicy udzielają wsparcia merytorycznego i edukacyjnego podmiotom zamierzającym prowadzić działalność w branży spożywczej podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W 2025 r. skontrolowano 409 zakładów co stanowiło 29,3% wszystkich zakładów będących pod nadzorem. Przeprowadzono 625 kontroli.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów był zróżnicowany, gdyż zakłady działające na rynku spożywczym są bardzo różnorodne pod względem rodzaju prowadzonej działalności, wielkości infrastruktury i ilości osób zatrudnionych. Są to obiekty zarówno nowo wybudowane, nowoczesne jak i stare zlokalizowane w starej zabudowie.

Zakres urzędowych kontroli żywności obejmował nadzór nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania, sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego, jakością zdrowotną żywności i jej oznakowaniem a także warunkami produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością a także graniczną kontrolę sanitarną.

### 1. Zakłady produkcji żywności

	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Zastosowane kary mandatowe	Kwota
Piekarnie	15	17	-	-
Wytwórnice makaronów	1	1	-	-
Ciastkarnie	11	22	-	-
Wytwórnice lodów	6	6	-	-
Automaty do lodów	7	8	-	-
Młyny	4	4	-	-
Przetwórnice owocowo-warzywne	2	6	-	-
Wytwórnice wód mineralnych	1	4	-	-
Wytwórnice suplementów diety	2	6	1	500
Producenci pierwotni	15	17	-	-
Wytwórnice mat. i wyrobów do kontaktu z żywnością	7	8	-	-

Nadzorowane zakłady w większości produkują żywność na rynek lokalny. Nieliczni producenci sprzedają swoje produkty na większym obszarze za pośrednictwem sieci handlowych lub przez internet.

W trakcie kontroli zakładów produkcyjnych nie odnotowano przypadków rażących naruszeń prawa żywnościowego, stwarzających poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego. Produkty wytwarzane na terenie powiatu nie były zgłaszane w systemie RASFF. Nie kwestionowano też próbek żywności pobranych od nadzorowanych producentów do badań laboratoryjnych.

### 2. Zakłady obrotu żywnością.

	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Decyzje wydane w sprawie		Zastosowane kary mandatowe	Kwota
			zatwierdzenia	wykreślenia		
Sklepy spożywcze	94	204	17	54	10	2650
Magazyny hurtowe	16	42	2	2	1	250
Obiekty ruchome	7	7	4	2	-	-
Środki transportu	5	5	2	-	-	-
Apteki	6	6	-	-	-	-

W trakcie kontroli zwracano uwagę na przechowywanie żywności łatwo ulegającej zepsuciu, terminy przydatności do spożycia, pochodzenie jaj, mięsa wieprzowego, wołowego, cechy organoleptyczne, znakowanie żywności, w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia, obecność i sposób znakowania żywności GMO, sposób postępowania z odpadami, oceniano funkcjonowanie zasad GHP/GMP/HACCP oraz prowadzenie dokumentacji z tego zakresu tj. rejestrów wykonanych czynności, procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability. Sprawdzano również, czy monitorowane są warunki dostaw artykułów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem stanu technicznego samochodów oraz właściwej temperatury transportu. Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanych termometrów.

Kontrole w sklepach prowadzono również w związku z otrzymywanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF.

W przypadku sprzedaży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych i ceramiki sprawdzano ich deklaracje zgodności oraz oznakowanie.

Nie wydano decyzji administracyjnych.

Nałożono 11 mandatów karnych na sumę 2900,00 zł. (1 mandat na sumę 300 zł w hipermarketach).

Karanie mandatowe stosowano między innymi z uwagi na:

- ❖ stwierdzenie w sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- ❖ brudne podłogi, kosze na odpady, regały, lady sprzedażowe,
- ❖ brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- ❖ nieprawidłową gospodarkę odpadami,
- ❖ brak wpisów w dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, HACCP.

Stan sanitarny po nałożonych mandatach uległ poprawie.

Pobrano 74 próbki żywności ( w tym 11 w hipermarketach) oraz 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbki nie były kwestionowane.

Najczęściej występującą nieprawidłowością w sklepach jest sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości oraz niewłaściwy stan sanitarny zakładów. Personel sklepów tłumaczy to zjawisko brakami kadrowymi, dużą ilością towarów sklepach oraz postępowaniem klientów, którzy przekładają towary na półkach sklepowych. Podczas kontroli sklepów należy konsekwentnie dążyć do zminimalizowania i całkowitego wyeliminowania tego negatywnego zjawiska. Widoczna jest stosunkowo duża dynamika zmian w grupie zakładów sklepy (54 zakłady wykreślone, 17 zakładów zatwierdzonych).

### 3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Decyzje w sprawie		Zastosowane karanie mandatowe	Kwota
			zatwierdzenia	wykreślenia		
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	78	107	22	19	4	900
Punkty małej gastronomii	37	42	9	12	2	400
Punkty gastronomii ruchome i tymczasowe	3	3	3	3	-	-

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano na jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców, pochodzenie jaj, mięsa wieprzowego, wołowego, warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń, funkcjonalność z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”, sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP/HACCP, procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także funkcjonowanie systemu traceability. Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanych termometrów. Wszystkie zakłady mają wdrożony system HACCP.

Oceniono również znakowanie środków spożywczych oferowanych do sprzedaży pod względem zgodności z § 19 ust.1 i ust. 3. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z 23 grudnia 2014 r. ( Dz. U. z 2015 r., poz. 29).

W tej grupie zakładów w okresie letnim skontrolowano między innymi zakłady zlokalizowane na terenach popularnych turystycznie, w tym zakłady małej gastronomii i zakłady ruchome i tymczasowe.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1300 zł. Mandaty karne nałożono z powodu:

- ❖ brudne urządzenia chłodnicze, podłogi, regały, sprzęt produkcyjny,
- ❖ brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- ❖ brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- ❖ brak aktualnych zapisów w dokumentacji HACCP.

Stan sanitarny po nałożonych mandatach uległ poprawie.

Nie wydawano decyzji administracyjnych.

W związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego po spożyciu posiłku w lokalu gastronomicznym, badaniom poddano dostarczoną przez konsumenta próbkę żywności w kierunku parametrów mikrobiologicznych ( obecność Salmonella, liczba Listeria monocytogenes, liczba przypuszczalnych Bacillus cereus, Gronkowce koagulazo-dodatnie), organoleptyki. Próbką nie była kwestionowana.

W ramach prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego pobrano do badań 10 wymazów z pótek w chłodni w oraz 11 wymazów z rąk personelu w kierunku parametrów mikrobiologicznych.

W 5 próbkach (wymazy z chłodni) stwierdzono bakterie z grupy coli. Świadczy to o nieprzestrzeganiu podstawowych zasad higieny przez personel zakładu. Kontrola sprawdzająca i ponownie pobrane próbki wykazały poprawę stanu sanitarnego zakładu.

Podczas kontroli sanitarnych w zakładach gastronomicznych należy szczególną uwagę skierować na przestrzeganie przez personel procedur sanitarnych dotyczących higieny osobistej ale także czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu produkcyjnego. Ma to na celu uniknięcie zanieczyszczeń wtórnych żywności produkowanej w tego typu zakładach.

W tej grupie zakładów zachodzą też duże zmiany (34 zakłady zatwierdzone, 34 zakłady wykreślone). Decyzje w sprawie zatwierdzenia dotyczyły nowych zakładów ale również zmiany (rozszerzenia) zakresu prowadzonej działalności.

4. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli
Bloki żywienia w szpitalach	2 (2)	3
Stołówki w domach opieki społecznej	8 (5)	8
Stołówki w żłobkach	8 (8)	8
Stołówki w przedszkolach	28 (13)	30
Stołówki szkolne	31 (10)	33
Stołówki w bursach i internatach	3 (1)	3
Stołówki na koloniach i obozach	10 (3)	11
Stołówki w zakładach specjalnych	1	2
Zakłady cateringowe	6	18

Zakłady należące do tej grupy wymagają dużo uwagi podczas bieżącego nadzoru z uwagi na ich specyfikę oraz ścisłe powiązanie z czynnikami warunkującymi utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia określonych grup konsumentów, w szczególności pacjentów w szpitalach, dzieci w żłobkach i przedszkolach, uczniów w szkołach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów opieki społecznej. Żywnienie zbiorowe tych grup konsumentów jest realizowane w ramach własnej jednostki lub częściowo bądź całościowo w systemie cateringowym (w tabeli są to liczby w nawiasie), bazującym na produktach i daniach przygotowywanych lub dostarczanych przez podmioty zewnętrzne świadczące usługi cateringowe.

Grupami ludności, dla których usankcjonowano standardy żywieniowe są dzieci i młodzież szkolna. Podczas kontroli dokonywano oceny sposobu żywienia na podstawie jadłospisów oraz zestawień dekadowych produktów.

W większości przypadków żywnienie jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

W 1 zakładzie (przedszkole) stwierdzono, że żywnienie dzieci nie spełnia wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. Skierowano w związku z tym wniosek do ŁPWIS o nałożenie kary pieniężnej. ŁPWIS nałożył karę w wysokości 2500 zł (decyzja z dnia 24.06.2025 r.)

Kontynuacja działań w tym zakresie jest konieczna, gdyż nie tylko przyczynia się do poprawy jakości żywienia w placówkach oświatowych ale także zwiększa świadomość osób odpowiedzialnych za organizację żywienia dzieci i młodzieży, promuje zasady racjonalnego żywienia oraz wspiera szkoły w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych, stanowi ważny składnik edukacji zdrowotnej.

W tej grupie zakładów w okresie letnim od 20 czerwca do 30 września skontrolowano zakłady realizujące żywnienie grup konsumentów uczestniczące w zorganizowanym wypoczynku letnim (obozy, kolonie, turnusy wypoczynkowe itp.). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obszarze.

Podczas kontroli bloków żywienia w szpitalach szczególną uwagę zwracano na bezpieczeństwo produkowanych posiłków jak i prawidłowe żywnienie, które powinno być dostosowane do stanu zdrowia pacjenta oraz wspomagać proces leczenia i rekonwalescencji. W 2025 roku wystąpiło ognisko epidemiczne (Salmonella) u pacjentów na 2 oddziałach Szpitala Klinicznego w Radomsku. Kontrola interwencyjna przeprowadzona w kuchenkach oddziałowych nie wykazała nieprawidłowości.

Informację w tej sprawie przekazano do PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, na terenie którego funkcjonuje firma cateringowa, która dostarcza posiłki do szpitala. Kontrola w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości.

W wymazach próbek środowiskowych, z rąk pracowników, żywnościowych nie wykryto obecności bakterii Salmonella. Nie znaleziono związku między zachorowaniami pacjentów szpitala a żywnością stosowaną w żywieniu dostarczaną przez firmę cateringową.

#### 5. Produkcja pierwotna.

W związku z występowaniem na terenie województwa łódzkiego oraz całego kraju przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, do których to zakażeń dochodzi między innymi poprzez spożycie skażonej żywności np. niemytych owoców lub warzyw, podobnie jak w latach ubiegłych prowadzone były kontrole producentów pierwotnych to znaczy rolników uprawiających tzw. owoce miękkie oraz warzywa i sprzedających je w ramach rolniczego handlu detalicznego np. na targowiskach. Działania te prowadzone były w porozumieniu z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska.

Kontrolowano usytuowanie plantacji, zaopatrzenie w wodę, sposób prowadzenia oprysków i nawożenia, zabezpieczenie plantacji i pomieszczeń z nimi związanych przed dostępem szkodników i zwierząt, dostęp do urządzeń sanitarnych dla pracowników zatrudnionych przy zbiorach, oraz stan zdrowia zatrudnionych pracowników.

Skontrolowano 14 gospodarstw rolnych, w tym 1 wspólnie z Inspekcją Ochrony Środowiska i 1 wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W rejestrze zakładów znajduje się 139 producentów pierwotnych, podmiotów prowadzących dostawy bezpośrednio oraz RHD, jednak większość z nich to mali producenci wytwarzający niewielkie ilości produktów i sprzedających je na lokalnych placach targowych lub we własnych gospodarstwach.

Nieliczni producenci prowadzą uprawy na większych powierzchniach na większą skalę.

Do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrano 1 próbę owoców miękkich(malin). Próba nie była kwestionowana. Podczas kontroli gospodarstw nie stwierdzono istotnych stwarzających zagrożenie nieprawidłowości.

#### 6. Interwencje konsumenckie.

W 2025 r. zarejestrowano i rozpatrzono 31 interwencji (w 2024 r. 32 interwencje).

Interwencji zasadnych było 8 (co stanowi 25,8%). We wszystkich przypadkach podjęto czynności kontrolne. Nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 2350 zł. Interwencje dotyczyły m.in.: nieprawidłowych warunków sanitarnych, sprzedaży artykułów po upływie przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości serwowanych posiłków, niewłaściwej jakości różnych artykułów spożywczych. Interwencje najczęściej dotyczyły sklepów spożywczych(17), ruchomych punktów sprzedaży (4), zakładów gastronomicznych w tym punktów małej gastronomii(7).

W 2 przypadkach pobrano do badań laboratoryjnych próbki artykułów spożywczych będących przedmiotem interwencji konsumentów. Badania przeprowadzone w PSSE w Skierniewicach nie potwierdziły złej jakości produktów.

Na 15 interwencji (tam gdzie podany był adres) udzielono odpowiedzi zgłaszającym na piśmie lub pocztą elektroniczną.

#### 7. Działania w ramach systemu RASFF - europejski system informowania o niebezpiecznej żywności i paszach.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF w związku z nadesłanymi powiadomieniami informacyjnymi przeprowadzono 70 kontroli sanitarnych (w zakładach obrotu artykułami spożywczymi, hurtowniach spożywczych, aptekach, cukierniach, lokalach gastronomicznych, punktach małej gastronomii, zakładach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz w domach prywatnych).

Działania polegały na sprawdzeniu czy wymienione w powiadomieniach produkty znajdują się w obrocie, weryfikacji działań podjętych przez dystrybutorów i producentów oraz nadzorowaniu procesu ich wycofywania z rynku.

Powiadomień o niebezpiecznej żywności oraz materiałach do kontaktu z żywnością, które znalazły się w sprzedaży na terenie powiatu radomszczańskiego w roku 2025 wpłynęło 27 (dla porównania w roku w 2024 – 25).

Dotyczyły one między innymi:

- 2 powiadomienia w związku zanieczyszczeniem różnych produktów spożywczych niedozwolonym do stosowania w żywności barwnikiem dwutlenkiem tytanu,
- 1 w związku z zanieczyszczeniem żywności alkaloidami pirolizydynowymi,
- 5 w sprawie zanieczyszczenia żywności bakteriami Salmonella,
- 1 w związku z przekroczeniem w produkcie spożywczych NDP pestycydów,
- 1 w związku z obecnością pleśni w produkcie spożywczym,
- 5 w związku z przekroczeniem NDP migracji Pb i Cd w naczyniach,
- 3 w związku z przekroczeniem NDP metali szkodliwych dla zdrowia Pb, Cd, Sn
- 5 w związku z przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu mykotoksyn,
- 1 w związku z przekroczeniem NDP antrachinonu.

## 8. Graniczna kontrola sanitarna.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Radomsku przeprowadza graniczną kontrolę sanitarną materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z państw trzecich, głównie z Chin i Turcji. Kontrole są prowadzone na podstawie przepisów krajowych na zasadach określonych w art. 79-84 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Obowiązkowej kontroli podlegają towary określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej.

Wzór wniosku o przeprowadzenie kontroli oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 14 lutego 2007 r. w sprawie wzoru wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych.

Były to między innymi takie artykuły jak:

- talerze kamionkowe i porcelanowe,
- kubki ceramiczne, kamionkowe i porcelanowe,
- miski z terakoty, kamionkowe i porcelanowe,
- półmiski z terakoty i porcelanowe,
- łyżki cedzakowe, chochle, łyżki do sałatek, zestawy sztućców, słomki ze szczotką ze stali nierdzewnej,
- dzbanki, foremki ceramiczne,
- artykuły stołowe i kuchenne z dolomitu,
- podkładki z polipropylenu, poliamidu/poliuretanu,
- kamionkowe podstawki na jajka,
- łopatki i trzepaczki z silikonu,
- kubki, pojemniki, tace dekoracyjne, butelki z polipropylenu,
- butelki termiczne.

W 2025 roku nastąpił wyraźny wzrost ilości towarów zgłoszonych do granicznej kontroli sanitarnej. Czynności kontrolne przeprowadzono na terenie terminala kontenerowego, zakładu importera oraz na Platformie Usług Elektronicznych Służby Celnej (PUESC).

Porównanie ilości kontroli w latach 2024 i 2025 obrazuje tabela.

	2024	2025
Liczba granicznych kontroli	104	171
Liczba ocenionych partii towarów	339	1163
Liczba wydanych świadectw	181	591
Liczba decyzji opłatowych	104	163

Na wniosek eksportera wydano 1 świadectwo spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy, dotyczące żywności eksportowanej poza obszar Unii Europejskiej.

Nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu importowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i środków spożywczych.

W związku z realizacją Planu pobierania próbek żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2025 rok do badań laboratoryjnych pobrano 151 próbek różnych artykułów spożywczych, 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zakwestionowano:

- 2 próbki rzodkiewki z powodu przekroczenia NDP pestycydów (chlorpiryfosu i deltametryny). Poinformowano o sprawie PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, właściwego z uwagi na siedzibę producenta zakwestionowanej rzodkiewki. Produkt został zgłoszony do systemu RASFF.

Dla porównania w 2024 r. pobrano 177 próbek i zakwestionowano 2.

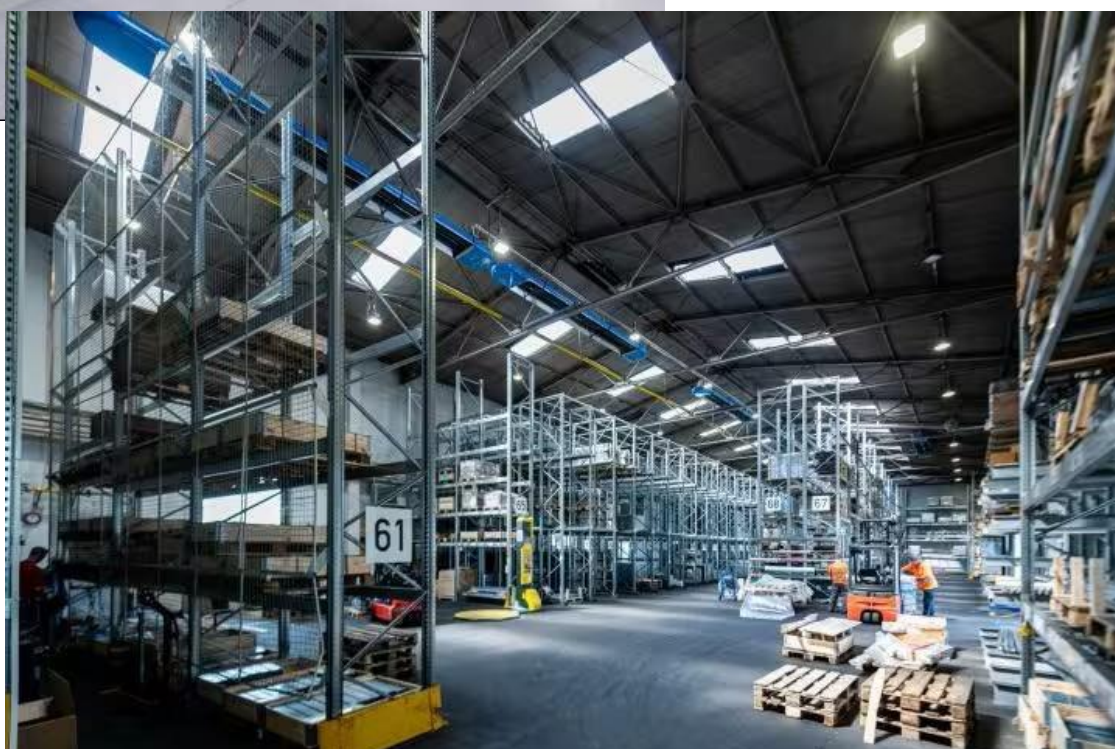
W 2025 roku wydano ogółem 356 decyzji administracyjnych, w tym:

- 185 decyzji opłatowych,
- 1 nakazującą wycofanie ze sprzedaży i zakazującą sprzedaży suplementów diety zawierających nieautoryzowany składnik (NMN),
- 82 decyzje w sprawie zatwierdzenia zakładu,
- 88 w sprawie wykreślenia zakładu z rejestru.

W związku z nieprzestrzeganiem przepisów prawa żywnościowego do ŁPWIS skierowano 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Do dnia sporządzania niniejszego opracowania wnioski nie zostały rozpatrzone.

Nałożono 16 mandatów karnych, na kwotę 4300 zł.

W 2025 roku na terenie powiatu radomszczańskiego nie odnotowano żadnych zdarzeń, które mogły w istotny sposób wpłynąć na bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

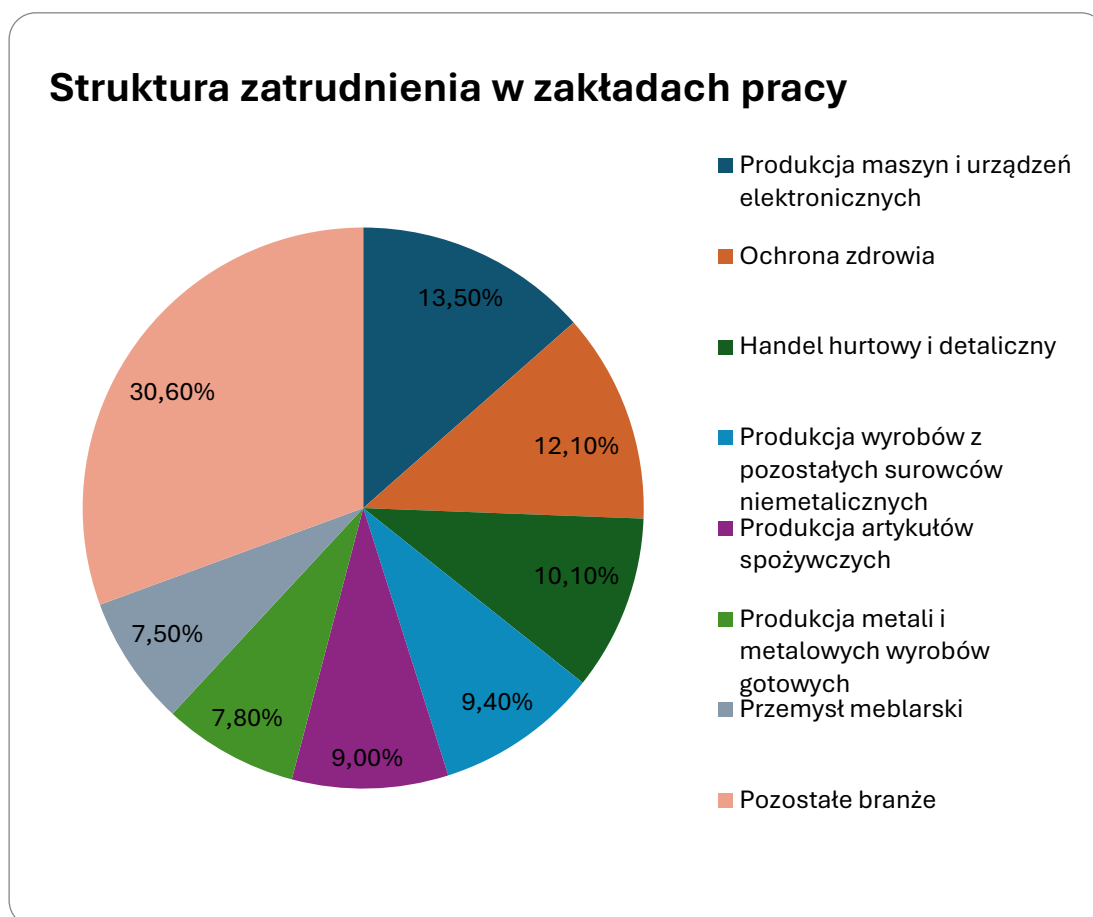


#### IV. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW PRACY

Celem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku w zakresie higieny pracy jest zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy poprzez sprawowanie bieżącego nadzoru nad zakładami pracy tj. kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków zdrowotnych środowiska pracy.

W roku 2025 w ewidencji znajdowało się 480 zakładów zatrudniających 18094 pracowników. Przeprowadzono ogółem 180 kontroli (bieżące, sprawdzające, interwencyjne) w 124 zakładach pracy zatrudniających 8965 pracowników oraz 20 kontroli w zakresie kosmetyków.

Dominującym pod względem ilości zatrudnionych pracowników w zakładach z terenu powiatu radomszczańskiego jest sektor produkcji maszyn i urządzeń elektrycznych – 13,5% ogółu zatrudnionych, ochrona zdrowia – 12,1% (głównie ze względu na zwiększającą się liczbę zatrudnionych w Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym w Radomsku), handel hurtowy i detaliczny łącznie – 10,1%, produkcja wyrobów z pozostałych surowców niemetalicznych – 9,4%, następnie produkcja artykułów spożywczych – 9,0% zatrudnionych, produkcja metali i metalowych wyrobów gotowych – 7,8% oraz przemysł meblarski – 7,5% ogółu zatrudnionych.



## 1. Nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy

W roku 2025 skontrolowano 124 zakłady pracy zatrudniające 8965 pracowników.

Ogólnie stan higieniczno-sanitarny w tych zakładach oceniono jako dobry z wyjątkiem 9 obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości. Wobec czego podmioty odpowiedzialne za przestrzeganie wymagań higieniczno-sanitarnych w obszarze bezpieczeństwa i higieny pracy zostały zobowiązane w drodze decyzji do usunięcia uchybień.

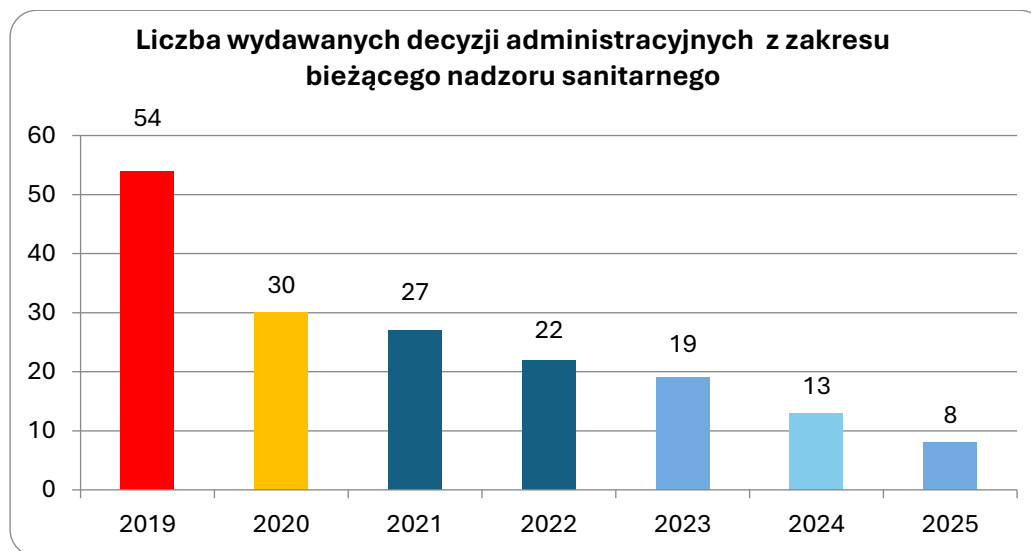
Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higienicznosanitarnych, brak odpowiednich szkoleń pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksydyczne.

W powyższym zakresie pracownicy inspekcji sanitarnej prowadzili działania informacyjno-edukacyjne podnoszące świadomość pracodawców. Kontrole wykazały, iż w zakładach, w których stwierdzono występowanie czynnika rakotwórczego pracodawcy coraz częściej podejmują konkretne działania zmierzające do ich eliminacji i ograniczenia narażenia poprzez uświadamianie pracownikom zagrożeń.

W 55 zakładach stwierdzono drobne uchybienia i wydano zalecenia terminowe m.in. dokonania okresowej kontroli stanu technicznego przewodów wentylacyjnych, przeglądu klimatyzacji, zaktualizowania kart charakterystyki. Zalecenia zostały zrealizowane.

Poprawę stanu sanitarnego w zakresie warunków pracy stwierdzono ogółem w 65 zakładach w wyniku wydanych decyzji (również w latach ubiegłych) oraz zaleceń pokontrolnych.

W porównaniu do roku 2024 liczba wydanych decyzji zobowiązujących pracodawców do usunięcia nieprawidłowości uległa obniżeniu, w 2024 roku wydano 13 decyzji a w 2025 r. – 8 decyzji, w 1 przypadku postępowanie umorzono z uwagi na usunięcie uchybień przed wydaniem decyzji.



Duży odsetek pracowników (ok. 30%) jest zatrudnionych w zakładach usytuowanych na terenie strefy inwestycyjnej w Radomsku. Liczba ta z roku na rok wzrasta, co związane jest z rozbudową zakładów jak i powstawaniem nowych inwestycji. Należy podkreślić, że obiekty te spełniają wymagania prawa budowlanego i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, dodatkowo w związku z aktywnym nadzorem służb BHP w zakładach utrzymywane są odpowiednie standardy, zabezpieczone są także odpowiednie środki finansowe w zakresie poprawy warunków pracy.

Wyniki prowadzonych kontroli pokazują, że nowo powstałe obiekty spełniają wymagania prawa budowlanego i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

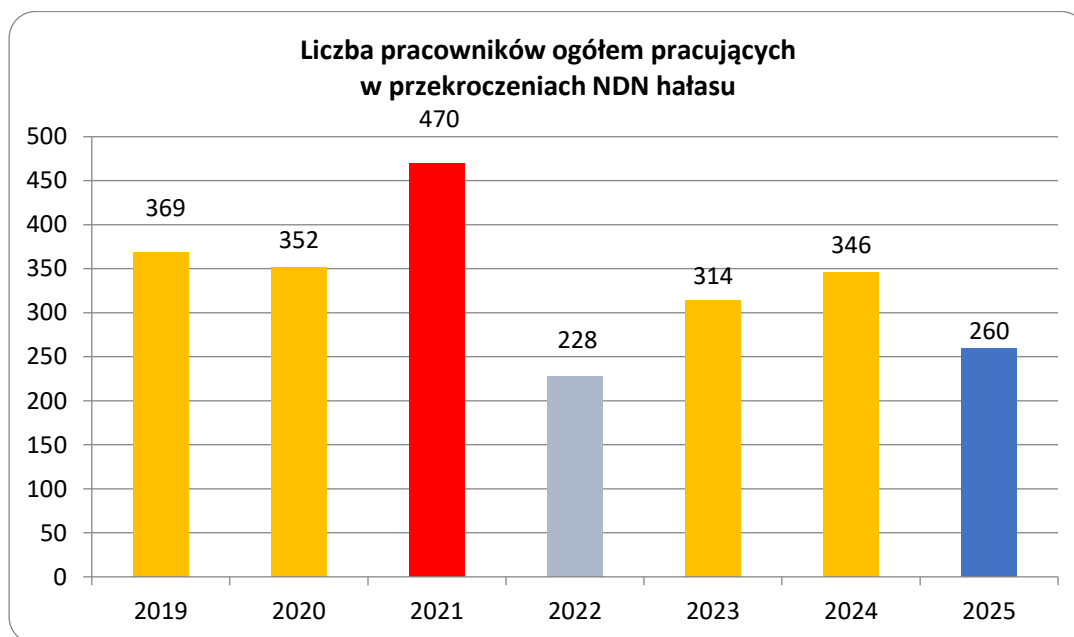
## 2. Zagrożenia dla zdrowia ludzkiego wynikające ze specyfiki produkcji

### 2.1. Przekroczenia NDN hałasu

W dalszym ciągu w trzech zakładach utrzymuje się niebezpieczny dla zdrowia ponadnormatywny poziom hałasu na stanowiskach pracy. Są to: Ardagh Metal Beverage Spółka z o.o. Radomsko, ul. Krasickiego 150/152, w przekroczeniu NDN hałasu pracują 164 osoby, ONTEX Polska Spółka z o.o. w Radomsku, ul. Przedsiębiorców 6, w przekroczeniu NDN hałasu pracuje 90 osób, recan Metal Recycling Spółka z o.o. Radomsko, ul. Krasickiego 164, w przekroczeniu NDN hałasu pracuje 6 osób.

W ww. zakładach z przyczyn technicznych nie jest możliwe obniżenie hałasu co najmniej do wartości obowiązujących norm, dlatego pracodawcy wdrożyli w życie program działań organizacyjno-technicznych, zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Pracownicy narażeni na ponadnormatywny hałas są wyposażeni w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu.

Ogólna liczba pracujących w przekroczeniu hałasu to 260 osób, co stanowi 1,4% ogólnej liczby zatrudnionych w nadzorowanych zakładach. Dla porównania w 2024 r. w warunkach przekroczenia natężenia hałasu pracowało 346 osób, co stanowiło 1,9% ogólnej liczby zatrudnionych, co pokazuje, że liczba pracowników narażonych na szkodliwe działanie hałasu jest mniejsza (uzyskano poprawę warunków pracy dla 84 pracowników).



### 2.2. Przekroczenia NDS pyłu

W wyniku kontroli stwierdzono, że w 2 zakładach pracy branży meblarskiej uzyskano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie stężenia pyłu drewna co najmniej do wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia frakcji wdychanej. Tym samym uzyskano poprawę warunków pracy dla 9 osób.

W 2025 roku nie odnotowano nowych zakładów, w których wystąpiło przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłu na stanowiskach pracy.

Nie stwierdzono przekroczeń NDS czynników chemicznych, przekroczeń NDN drgań mechanicznych.

W przypadku występowania przekroczeń normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia) na stanowiskach pracy, pracownicy inspekcji sanitarnej regularnie kontrolują, czy pracodawcy spełniają wszelkie wymagania określone w przepisach.

Prowadzenie nadzoru sanitarnego w zakładach, gdzie występują przekroczenia NDS i NDN czynników szkodliwych dla zdrowia i ryzyko powstawania chorób zawodowych wzmacnia czujność pracodawców wobec zagrożeń zdrowotnych na eksponowanych stanowiskach pracy. Istotne znaczenie dla łagodzenia negatywnych skutków zdrowotnych związanych z ekspozycją na ponadnormatywny hałas lub inne czynniki szkodliwe na stanowiskach pracy mają również prowadzone działania informacyjno-edukacyjne np. omawianie zasad i metod prawidłowego stosowania środków ochrony zbiorowej oraz dobierania środków ochrony indywidualnej w stosunku do istniejących/występujących zagrożeń w miejscu pracy.

### 2.3. Zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z wykonywaną pracą

Prowadzone przez organy PIS działania w celu zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych to m.in: kontrola wyposażenia pracowników we właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej, kontrola przestrzegania częstotliwości przeprowadzania badań i pomiarów środowiska pracy oraz analiza i ocena wyników tych pomiarów, zobowiązanie pracodawców do obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w przypadku stwierdzenia przekroczeń normatywów higienicznych.

Poprawiające się warunki pracy i wzrost świadomości pracowników w zakresie ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą oraz ochrona przed zagrożeniami, wpływają na liczbę stwierdzanych u pracowników chorób zawodowych.

W wyniku działań inspekcji sanitarnej osiągnięto istotną poprawę warunków pracy, a tym samym zmniejszającą się liczbę stwierdzanych chorób zawodowych wśród pracowników i byłych pracowników. Dla porównania w roku 2022 stwierdzono 7 chorób zawodowych a w 2025 roku – 2 choroby zawodowe.

W trakcie prowadzonych kontroli prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne.

W tym obszarze zwracano uwagę pracodawcom, aby reagowali na potrzeby w zakresie zapewnienia zatrudnionym pracownikom bezpieczeństwa i higieny pracy między innymi poprzez: stosowanie niezbędnych środków profilaktycznych zmniejszających ryzyko zawodowe związane z wykonywaną pracą, podejmowanie działań dotyczących organizacji pracy, bezpieczeństwa zdrowotnego pracowników, a także działań informacyjno – edukacyjnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.

Omawiano również procedury postępowania w sprawie podejrzenia choroby zawodowej u pracownika i obowiązków pracodawcy w tym zakresie oraz zasady profilaktyki dot. zapobiegania występowania chorób zawodowych w miejscu pracy.

Mając na względzie bezpieczeństwo zdrowotne pracowników wskazywano pracodawcom, że podejmowane przez nich działania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy mają kluczowy wpływ na zdrowie fizyczne i psychiczne pracowników, ograniczają ryzyko wypadków, powstawania chorób zawodowych oraz stresu związanego z wykonywaną pracą.

### 2.4. Nadzór nad usuwaniem wyrobów zawierających azbest

Z uwagi na wpływające do tut. Stacji zgłoszenia zamiaru wykonywania prac związanych z odbiorem odpadów zawierających azbest w poszczególnych gminach, co wskazywało na to, że miał miejsce demontaż bez nadzoru pokryć dachowych, o czym PPIS w Radomsku nie został poinformowany, skierowano pisma do wóldarzy miast i gmin o podjęcie współpracy w przedmiotowym zakresie.

Powyższe działanie ma na celu ochronę zdrowia i życia ludzi przed niekorzystnym wpływem uciążliwości środowiskowych, w tym pyłu zawierającego azbest.

### 2.5. Prowadzenie nadzoru nad chemikaliami

W ramach sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem przepisów dotyczących produkcji, importu, wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych oraz kosmetyków dokonywano kontroli dystrybutorów oraz producentów ww. wyrobów.

W dwóch przypadkach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania produktów kosmetycznych wprowadzanych do obrotu. W związku z tym w jednym przypadku wydano decyzję nakazującą wstrzymanie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych do czasu zapewnienia prawidłowego oznakowania, w drugim przypadku postępowanie umorzono z uwagi na wycofanie kwestionowanych produktów ze sprzedaży.

#### 2.6. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi

W powyższym obszarze były prowadzone działania rozpoznawcze w celu identyfikacji podmiotów, co do których istnieje uzasadnione podejrzenie, że wytwarzają lub wprowadzają do obrotu środki zastępcze lub NSP. W tym zakresie podejmowano także współpracę z organami Policji w celu monitorowania na bieżąco potencjalnej sprzedaży takich produktów.

#### **Podsumowanie**

Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym wpływem szkodliwości występujących w środowisku pracy była realizowana poprzez kontrole przestrzegania przepisów dot. warunków zdrowotnych środowiska pracy.

W większości przypadków pracodawcy dostosowują technologie produkcji do nowoczesnych standardów, odnawiają pomieszczenia produkcyjne i higieniczno-sanitarne, dbają o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń, zapewniają pracownikom odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej oraz przestrzegają terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników. Oceniono, że nastąpiła poprawa warunków pracy na nadzorowanym terenie w porównaniu z ubiegłymi latami. Powyższe zostało osiągnięte również w wyniku działań inspekcji sanitarnej.

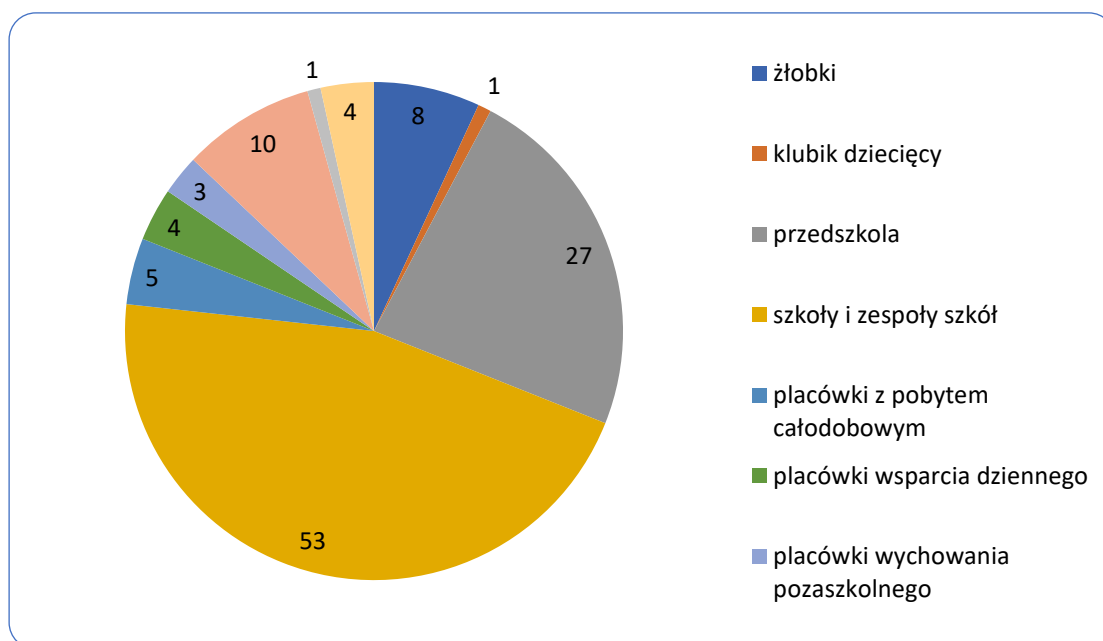
W porównaniu do lat ubiegłych liczba wydanych decyzji zobowiązujących pracodawców do usunięcia nieprawidłowości spadła o kilkanaście procent. Taka tendencja może świadczyć o wzroście świadomości pracodawców odnośnie obowiązku zapewnienia zatrudnionym pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, co niewątpliwie wpływa na ich zdrowie.

Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie egzekwowania od pracodawców poprawy warunków pracy zwiększają poziom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników.

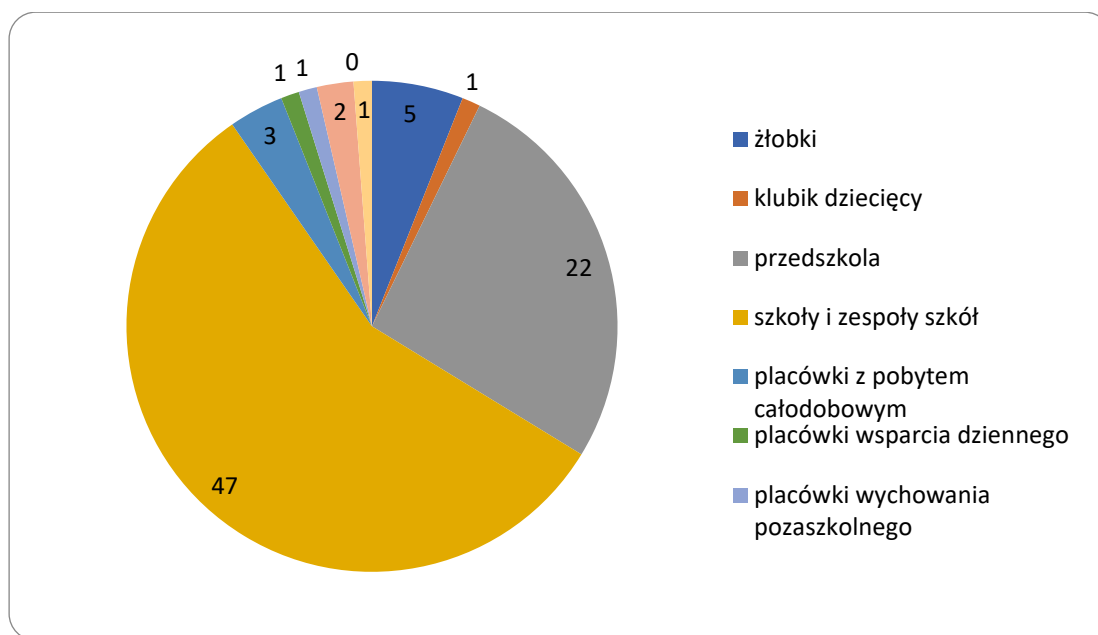


## V. STAN SANITARNY PLACÓWEK SYSTEMU OŚWIATY

Prowadzenie bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami systemu oświaty koncentruje się na zapewnieniu dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach. W 2025 roku pod nadzorem znajdowało się 116 placówek.



Skontrolowano 83 placówki.



### 1. Stan sanitarno-higieniczny żłobków

Przedmiotem kontroli w tych obiektach był stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, zapewnienie właściwych standardów powierzchni oraz dostępności do urządzeń sanitarnych, zapewnienie możliwości odpoczynku, odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach, wentylacji, możliwości wietrzenia pomieszczeń. Uchybień w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Wyposażenie oraz zabawki spełniają standardy bezpieczeństwa i higieny, posiadają wymagane certyfikaty i atesty.

Skontrolowane placówki posiadały dokumentację dot. okresowej kontroli stanu technicznego przewodów wentylacyjnych, nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Kontrole pokazują, że najmłodsze dzieci mają zapewnione odpowiednie warunki pobytu w żłobkach.

Nadzór sanitarny mobilizuje podmioty do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w tzw. obiektach wrażliwych z uwagi na rodzaj populacji.

### 2. Stan sanitarno-higieniczny przedszkoli

Stan higieniczno-sanitarny skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry.

We wszystkich placówkach sanitariaty były wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej (mydło, ręczniki, papier toaletowy). Z uwagi na to, że w 3 placówkach nie są zapewnione standardy dostępności do urządzeń sanitarnych (PP Nr 1 w Radomsku, PP w Gidlach, PP w Masłowicach) ze względu na warunki lokalowe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zaleciły podjęcie działań w celu uzyskania poprawy warunków w powyższym zakresie.

W związku z wykonaniem zaleceń pokontrolnych znacząco poprawiły się warunki sanitarne w Publicznym Przedszkolu Nr 3 w Radomsku ul. Sierakowskiego 19 gdzie urządzono dodatkowe sanitariaty dla dzieci oraz pomieszczenie porządkowe na sprzęt i środki czystościowe. Działania te spowodowały zapewnienie odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Ponadto w tej placówce zlikwidowano oddział, który powstał w 2024 r. w zaadoptowanych pomieszczeniach o małej powierzchni.

W odpowiedzi na wystąpienie PPIS w Radomsku organ prowadzący poinformował o rozwiązaniu problemu nadmiernego zagęszczenia.

Placówki przestrzegają zaleceń dot. wymiany piasku oraz zabezpieczenia piaskownic przed zanieczyszczeniami. Większość urządzeń na placach zabaw oraz 90% mebli edukacyjnych w przedszkolach posiada wymagane certyfikaty.

W 14 przedszkolach dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wzrostu dzieci, nieprawidłowości stwierdzono w jednej placówce (wydano zalecenie pokontrolne), które zostało wykonane i dla wszystkich dzieci zapewnione są odpowiednio dostosowane do zasad ergonomii meble. Ponadto zwracano uwagę na sposób zapewnienia odpoczynku dzieciom, temperaturę w pomieszczeniach, wentylację, oświetlenie, możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem oraz wietrzenie pomieszczeń. Powyższe obszary nie budziły zastrzeżeń.

Okresowe kontrole stanu technicznego przewodów wentylacyjnych nie wykazały nieprawidłowości.

### 3. Stan sanitarno-higieniczny szkół

Przeprowadzone czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości z wyjątkiem 2 placówek, w których stwierdzono uchybienia w zakresie stanu higienicznego i wydano decyzje nakazujące ich usunięcie.

Uchybienia dotyczyły m.in. : niewłaściwego stanu sanitarnego podłogi w sali lekcyjnej - podłoga nierówna z licznymi ubytkami klepek podłogowych; niewłaściwego stanu sanitarnego ścian w pomieszczeniach lekcyjnych oraz korytarzu w kondygnacji podpiwniczenia - liczne ubytki farby na ścianach, miejscami występujące zagrzybienia.

W ww. placówkach terminy realizacji obowiązków nie upłynęły.

W 15 szkołach nastąpiła poprawa stanu sanitarnego na skutek wykonania zaleceń pokontrolnych a także remontów zaplanowanych w budżetach szkół.

Skontrolowane placówki posiadały dokumentację dot. okresowej kontroli stanu technicznego przewodów wentylacyjnych oraz przeglądu i czyszczenia urządzeń klimatyzacyjnych.

W związku z realizacją zaleceń pokontrolnych poprawiły się znacząco warunki aerosanitarnie w PSP Góry Mokre ( zamontowanie rekuperatorów ściennych nawiewno-wywiewnych w celu zapewnienia właściwej wymiany powietrza w salach lekcyjnych i innych pomieszczeniach).

#### 3.1. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach

Wszystkie szkoły posiadają sanitariaty skanalizowane, wydzielone dla chłopców i dziewcząt i zapewniają bieżącą ciepłą wodę przy umywalkach w ciągu całego roku szkolnego oraz środki do utrzymania higieny osobistej (mydło, papier toaletowy oraz możliwość osuszania rąk), instrukcje właściwego mycia i dezynfekcji rąk, co jest przedmiotem prowadzonych kontroli.

W 3 skontrolowanych szkołach standardy dostępności do urządzeń sanitarnych nie są zachowane (Zespół Szkół Ekonomicznych w Radomsku, Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Radomsku, Zespół Szkół Drzewnych i Ochrony Środowiska w Radomsku), na skutek dużej liczby uczniów w szkołach oraz braku możliwości lokalowych na urządzenie dodatkowych sanitariatów.

Mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego PPIS w Radomsku zalecał podjęcie działań w celu uzyskania poprawy w powyższym zakresie. W wyniku rozbudowy PSP w Strzelcach Małych powstały dodatkowe zespoły sanitarne przez co zapewniono uczniom odpowiednie standardy dostępności do urządzeń sanitarnych.

#### 3.2. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

Na 47 skontrolowanych szkół stwierdzono, że tylko Zespół Szkół Ekonomicznych w Radomsku nie posiada wystarczających warunków do prowadzenia zajęć w-f (posiada tylko boisko, a zajęcia w-f odbywają się w Powiatowej Hali Sportowej).

Podczas kontroli przeprowadzonej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Radomsku stwierdzono, że boisko wielofunkcyjne, boisko do piłki plażowej, bieżnia, skocznia w dal w dalszym ciągu są wyłączone z użytkowania z uwagi na niewłaściwy stan techniczny. Ustalono, że w roku 2026 w miejscu obecnej infrastruktury sportowej będzie budowany nowy kompleks sportowy.

Stwierdzono również niewłaściwy stan techniczny boiska wielofunkcyjnego przy PSP Nr 7 w Radomsku, o czym został powiadomiony Powiatowy Inspektorat Nadzoru Budowlanego w Radomsku. Dyrektor szkoły podjął decyzję o wyłączeniu z użytkowania tego obiektu do czasu doprowadzenia boiska do właściwego stanu.

Znacząco poprawiły się warunki do prowadzenia zajęć w-f w 3 szkołach, tj. przy PSP w Zagórze - oddano do użytku w 2025 r. nowe boisko wielofunkcyjne; przy PSP Nr 4 w Radomsku przeprowadzono generalny remont boiska (wymiana nawierzchni i urządzeń sportowych); PSP w Kobielach Wielkich przejęła kompleks boisk sportowych z zapleczem oraz siłownią zewnętrzną.

### 3.3. Higiena procesu nauczania, profilaktyka wad postawy

W 34 szkołach dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny pracy umysłowej.

Rozkłady nie budziły zastrzeżeń z wyjątkiem 3 szkół- PSP w Woli Blakowej, w Bloku Dobryszyce oraz w Zespole Szkół Elektryczno-Elektronicznych w Radomsku. Wobec powyższego PPIS wystąpił do dyrektorów szkół o podjęcie działań mających na celu usunięcie uchybień. Z wyjaśnień dyrektor wynika, że powyższe jest spowodowane zatrudnieniem nauczycieli w kilku szkołach, dowozem uczniów, niewystarczającą liczbą sal lekcyjnych. Ponadto w I LO w Radomsku występuje nadmierne zagęszczenie podczas zajęć w-f. Szkoła poinformowała, że problem występuje w związku z dużą liczbą uczniów i jest rozwiązywany w miarę posiadanych możliwości np. organizowanie zajęć w-f na powietrzu w pobliskich parkach.

W wyniku zaleceń pokontrolnych w Zespole Szkół Elektryczno-Elektronicznych w Radomsku w związku z niezgodnym z PN oświetleniem światłem sztucznym dokonano wymiany instalacji elektrycznej w salach lekcyjnych oraz przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego, które obecnie potwierdzają zgodność z wymaganiami Polskiej Normy.

W 25 placówkach sprawdzono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu dzieci, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto w 6 szkołach w 31 oddziałach dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem plecaków szkolnych. Oceną objęto 427 uczniów. Przekroczenia norm stwierdzono u 189 uczniów, (u 144 uczniów waga tornistrów mieściła się w przedziale 10-15% masy ciała, u 45 uczniów przekraczała 15%).

Na podstawie dokonanej oceny do dyrektorów szkół wystosowano pisma wnioskujące o podjęcie działań zmierzających do eliminacji ww. nieprawidłowości.

Przeprowadzone przez inspekcję sanitarną oceny obciążenia uczniów ciężarem plecaków stanowią doskonały materiał informacyjny. Oceny wraz z przekazanymi materiałami edukacyjnymi w tym obszarze są wykorzystywane przez szkoły podczas spotkań z rodzicami oraz na zajęciach z uczniami.

Prowadzone działania edukacyjno-informacyjne w powyższym zakresie są niewątpliwie bardzo istotne, ponieważ ich celem jest zapobieganie negatywnym skutkom zdrowotnym nadmiernego obciążenia plecakiem szkolnym, które powoduje m. in. wady postawy.

Przedmiotem przeprowadzonych kontroli w obiektach było również zapewnienie odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach, właściwej wentylacji, eksploatacji urządzeń klimatyzacyjnych, sprawności technicznej oświetlenia, zapewnienie możliwości ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem oraz przestrzeganie wietrzenia pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia edukacyjne. Zastrzeżeń w powyższych obszarach nie stwierdzono.

### 3.4. Opieka zdrowotna

Na 47 skontrolowanych placówek 44 posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, 3 szkoły korzystają z gabinetów mieszczących się poza szkołą.

10 szkół organizowało dla uczniów możliwość opieki stomatologicznej poza szkołą, poprzez zawarte umowy z gabinetami stomatologicznymi w placówkach służby zdrowia.

#### 4. Żywnienie

Formy dożywiania w żłobkach, przedszkolach i szkołach:

- obiady przygotowywane w stołówkach szkolnych i przedszkolnych zapewniało 18 skontrolowanych szkół oraz 12 przedszkoli;
- obiady dostarczane przez firmy cateringowe lub dowożone z innych placówek oświatowych zapewniało 8 szkół, 10 przedszkoli, 6 żłobków;
- tzw. drugie śniadania w postaci kanapek, napoju zapewniały 2 szkoły.

Około 36% uczniów uczęszczających do skontrolowanych szkół korzystało z ciepłych posiłków, ponadto ok. 0,8% korzystało tylko z II śniadań.

Dofinansowanie do wyżywienia zapewnione było dla ok. 8% uczniów korzystających z wyżywienia, co stanowi około 3,0 % ogólnej liczby uczniów uczęszczających do skontrolowanych szkół.

#### 5. Stan sanitarno-higieniczny placówek z pobytem całodobowym

Na skutek wykonania obowiązków wynikających z decyzji PPIS w Radomsku wydanej w związku ze stwierdzonymi w wyniku kontroli nieprawidłowościami w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Radomsku, znacząco poprawił się stan higieniczno-sanitarny tej placówki. Przeprowadzono generalny remont zaplecza sportowego (przebieralni dla chłopców, dziewcząt, magazynu sprzętu sportowego) oraz wykonano nowe nawierzchnie schodów wejściowych i podjazdów dla niepełnosprawnych do budynku internatu i szkoły.



#### 6. Ocena warunków wypoczynku

Na terenie powiatu zorganizowano 37 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży (2 zimowe i 35 letnich), wszystkie zgłoszone do bazy MEN.

Skontrolowano 25 turnusów: 23 w okresie ferii letnich i 2 w okresie ferii zimowych.

Obozy zorganizowane były w obiektach: Centrum Japońskich Sztuk Walki „Dojo” Stara Wieś gm. Przedbórz; Hotel TED w Radomsku ul. Kołłątaja 46; Schronisko Młodzieżowe w Przedborzu ul. Mostowa 37B; Kompleks AQUARA w Radomsku ul. Św. Jadwigi Królowej 22, Hotel Porto w Radomsku ul. Portowa 14/20, Zespół Placówek Oświatowo-Wychowawczych – Bursa Szkolna Radomsko ul. Piastowska 21.

Przedmiotem kontroli placówek wypoczynkowych była ocena stanu sanitarnego obiektów, w tym pomieszczenia mieszkalne oraz inne pomieszczenia udostępniane uczestnikom wypoczynku.

Nieprawidłowości w ww. obszarach nie stwierdzono.

Obecność inspekcji sanitarnej podczas wypoczynku dzieci i młodzieży to nie tylko kontrola warunków pobytu uczestników wypoczynku. Prowadzono również szereg działań edukacyjno-informacyjnych mających na celu wzmocnienie postawy odpowiedzialności za własne zdrowie.

## 7. Działania informacyjno-edukacyjne

W celu zapewnienia bezpiecznego środowiska i dobrostanu uczniom, prowadzono także działania informacyjno-edukacyjne.

Główne tematy to: zapobieganie i zwalczanie wszawicy, informacje na temat grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży, w tym zakaz sprzedaży napojów energetyzujących w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, informacje nt. znaczenia zapewnienia uczniom wody do picia, profilaktyka zachorowań na grype, profilaktyka w zapobieganiu raka szyjki macicy oraz innych chorób nowotworowych wywoływanych przez wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV), a także ogólne zasady zdrowego stylu życia.

## 8. Interwencje

W roku 2025 nie rejestrowano interwencji.

### **Podsumowanie**

W oparciu o wyniki przeprowadzonych kontroli stan sanitarno-higieniczny większości placówek oceniono jako dobry.

W 17 skontrolowanych obiektach znacząco poprawił się stan sanitarny na skutek wykonania zaleceń pokontrolnych oraz prac remontowych i modernizacyjnych zaplanowanych w budżetach placówek.

Obserwuje się również poprawę warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na skutek budowy lub modernizacji obiektów sportowych, zarówno sal gimnastycznych jak i boisk szkolnych. Efektem tych działań jest podniesienie standardów w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w szkole.

Analogicznie do lat ubiegłych, w części placówek wizualnie stwierdza się znaczne zagęszczenie uczniów w salach lekcyjnych w szkołach ponadpodstawowych, co może negatywnie wpływać na efektywność nauki oraz niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć w-f. W kilku przypadkach stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Powyższa sytuacja jest spowodowana dużą liczbą uczniów w tych obiektach i ograniczeniami związanymi z posiadaną bazą lokalową. Wskazany obszar należy uznać jako niezadawalający.



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

Działania oświatowo-zdrowotne podejmowane i realizowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku wynikają z ustawowego obowiązku, który ma na celu ochronę zdrowia publicznego poprzez edukację i kształtowanie prozdrowotnych postaw. Edukacja zdrowotna i promocja zdrowia stanowią fundamentalny, obok działalności kontrolnej, filar działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Realizacja edukacyjnych programów profilaktycznych w szkołach i przedszkolach, spotkania i warsztaty edukacyjne, prelekcje, organizacja szkoleń o tematyce prozdrowotnej, udział w ogólnopolskich kampaniach zdrowotnych to kluczowe, ale nie jedyne zadania pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Radomsku.

Celem podejmowanych i realizowanych działań edukacyjnych, jest wyposażenie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w rzetelną wiedzę oraz umiejętności, które umożliwią skuteczne dbanie o zdrowie własne i innych osób we wszystkich jego wymiarach: fizycznym, psychicznym, społecznym i środowiskowym.

W 2025 roku zaobserwowano wzrost zainteresowania placówek oświatowych z terenu powiatu radomszczańskiego udziałem w programach profilaktycznych, zaproponowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku w stosunku do roku ubiegłego.

W 2025 roku w realizacji dziewięciu programów edukacyjnych uczestniczyło ogółem 7908 odbiorców przy czym w 2024 roku przy realizacji dziesięciu programów liczba odbiorców wyniosła 6520 osób.

Oceny efektywności podejmowanych działań prozdrowotnych w obrębie realizacji programów edukacyjnych (interwencji programowych) dokonano w oparciu o:

- ❖ informacje zawarte w 61 protokołach z wizytacji wraz z oceną realizacji interwencji programowych,
- ❖ informacje zawarte w sprawozdaniach szkolnych koordynatorów programów edukacyjnych,
- ❖ informacje przekazane przez szkolnych koordynatorów i realizatorów podczas szkoleń i rozmów indywidualnych z koordynatorami powiatowymi.

Z analizy w/w dokumentów wynika, że treści programowe wdrożone w grupach docelowych, przyczyniły się do usystematyzowania i wzrostu wiedzy na temat prawidłowych wzorców prozdrowotnych oraz pozwoliły na wzmocnienie postawy odpowiedzialności za własne zdrowie.

1. Interwencje programowe realizowane w 2025 roku:

1.1. Krajowy program edukacyjny „Trzymaj Formę” – liczba odbiorców to 1617 uczniów oraz 595 rodziców z 22 placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu.

Z opinii szkolnych koordynatorów/realizatorów programu wynika, że program „Trzymaj Formę” stanowi doskonałą pomoc w propagowaniu zdrowego stylu życia w środowisku szkolnym, a jego realizacja przyczynia się do pogłębienia wiedzy na temat szeroko pojętego zdrowia, zaczynając od zbilansowanej diety poprzez aktywność fizyczną a kończąc na prawidłowym czytaniu etykiet produktów żywnościowych.

Uczniowie zaczęli przywiązywać większą uwagę do tego, co, na co dzień jadają. Zaczęli zwracać większą uwagę na zabieranie drugiego śniadania, jak i spożywania większej ilości owoców i warzyw. Uczniowie zrozumieli, że spożywanie żywności przetworzonej w tym słodczy, nie jest zdrowe dla organizmu a aktywność fizyczna jest kluczowym elementem dla zachowania dobrego stanu zdrowia co przekładało się na mniejszą absencję na lekcjach wychowania fizycznego.

1.2. Krajowy program edukacyjny „Suplementuj, gdy potrzebuję” – liczba odbiorców to 751 uczniów z 6 szkół z terenu powiatu oraz 151 rodziców/opiekunów.

Według opinii szkolnych koordynatorów, program zwiększył świadomość uczniów na temat suplementów diety, bezpiecznego ich zastosowania oraz zagrożeń wynikających z nadmiernego ich spożywania. Uświadomił uczniom potencjalne niebezpieczeństwa związane ze sprzedażą suplementów diety przez Internet i zachęcił do weryfikacji tych produktów w rejestrze Głównego Inspektora Sanitarnego. Uczniowie uświadomili sobie konieczność odbycia konsultacji z lekarzem lub farmaceutą przed rozpoczęciem suplementacji.

1.3. Krajowy program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je?” - liczba odbiorców to 1069 uczniów z 9 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu oraz 370 rodziców/opiekunów.

Ewaluacja programu (ankietyzacja) przeprowadzona przez nauczycieli/koordynatorów na poziomie szkolnym wykazała, że działania edukacyjne znacząco zwiększyły wiedzę uczniów na temat profilaktyki czerniaka, zasad ochrony skóry (tzw. "złote zasady") oraz umiejętności rozpoznawania niepokojących znamion (metoda ABCDE).

1.4. Krajowy program edukacyjny „Podstępne WZW” - liczba odbiorców to 670 uczniów oraz 364 rodziców/opiekunów z 6 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu.

W opinii zdecydowanej większości nauczycieli/koordynatorów treści programowe są trafnie dobrane i w pełni wyczerpują zakres wiedzy, jaką powinni posiadać uczniowie szkół ponadpodstawowych nt. wirusowego zapalenia wątroby -WZW.

Przed i po zajęciach uczniowie uzupełnili anonimową ankietę mającą na celu sprawdzenie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby oraz ankietę ewaluacyjną.

Ponadto z przekazanych podczas wizytacji przez nauczyciela/realizatora szkolnego informacji wynikają następujące wnioski: - zajęcia były ciekawe i pozwoliły na poszerzenie wiedzy na temat WZW, - treści dotyczące zakażenia HBV i HCV oraz zasad profilaktyki w tym zakresie są dla uczniów ważne, a temat interesujący, - wiedzę zdobytą podczas zajęć uczniowie przekażą swoim rodzinom i znajomym.

1.5. Krajowy program edukacyjny „Wybierz życie-pierwszy krok” - liczba odbiorców to 780 uczniów z 8 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu oraz 379 rodziców/opiekunów.

Na podstawie sprawozdań szkolnych koordynatorów programu można wysnuć wniosek, iż poziom wiedzy uczniów przed rozpoczęciem realizacji zajęć programowych na temat wirusa HPV i raka szyjki macicy był niski. Przeprowadzona przez nauczycieli niektórych ze szkół ankiet wśród uczniów po realizacji programu edukacyjnego „Wybierz Życie-Pierwszy Krok” wykazała istotny wzrost poziomu wiedzy o zagrożeniu zakażeniem wirusem HPV.

Wzrost wiedzy nt. HPV wśród uczniów, zaobserwowano również podczas przeprowadzanych prelekcji w związku z realizacją zadań wynikających z Powszechnego Programu Szczepień przeciw HPV i Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030.

1.6. Krajowy program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” - liczba odbiorców bezpośrednich to 673 dzieci z 18 placówek oświatowo-wychowawczych (przedszkola i szkoły) z terenu powiatu oraz 484 rodziców/opiekunów.

Według realizatorów programu dzieci chętnie uczestniczyły w zajęciach programowych a realizacja programu przyczyniła się do zwiększenia ich świadomości ekologicznej, wzmocnienia zdrowych nawyków żywieniowych oraz zrozumienia na czym polega rolnictwo ekologiczne.

1.7. Wojewódzka kampania profilaktyczna „Dopalaczom mówimy STOP-wyberamy zdrowie” – liczba odbiorców to 902 uczniów z 19 szkół podstawowych z terenu powiatu oraz 257 rodziców/opiekunów.

Realizacja kampanii sprawdzana przez pracowników PSSE w Radomsku na poziomie szkolnym podczas wizytacji, poprzez analizę dokumentacji szkolnego koordynatora tj. sprawozdania, opracowania własne koordynatora, scenariusze zajęć czy notatki.

Z analizy tej dokumentacji wynika, że młodzież uczestnicząca w programie poszerzyła swoją wiedzę na temat zagrożeń wynikających z zażywania dopalaczy i nowych substancji psychoaktywnych oraz uzyskała wiedzę odnośnie czerpania wiedzy na powyższy temat ze sprawdzonych i wiarygodnych źródeł.

1.8. Wojewódzki program profilaktyki próchnicy „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” - liczba odbiorców to 1346 uczniów z 19 szkół oraz 1136 rodziców/opiekunów.

Na podstawie informacji uzyskanych od przedszkolnych koordynatorów programu można wysunąć wnioski, iż uczestnictwo w zajęciach programowych spowodowało nabycie przez dzieci wiedzy na temat prawidłowego szczotkowania zębów, roli diety w profilaktyce próchnicy oraz konieczności regularnych wizyt u stomatologa. Realizatorzy ocenili program jako skuteczne narzędzie do wzmocnienia prawidłowej postawy zdrowotnej w kontekście dbania o zdrowie zębów.

1.9. Krajowy program przeciwdziałania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS - liczba bezpośrednich odbiorców to 100 uczniów szkoły ponadpodstawowej oraz 345 osób obserwujących posty w mediach społecznościowych.

Podstawą do oceny skuteczności i efektywności dla w/w programu była liczba uczestników zajęć profilaktyczno-edukacyjnych przeprowadzonych przez przedstawiciela OZ i PZ PSSE w Radomsku w szkole ponadpodstawowej z okazji obchodów Światowego Dnia AIDS jak również liczba odston na portalu FB PSSE w Radomsku i liczba osób obserwujących profil PSSE w Radomsku na FB.

## 2. Interwencje nieprogramowe realizowane w 2025 roku.

Liczba bezpośrednich odbiorców tych działań to 2285 osób.

Były to następujące przedsięwzięcia :

- „Światowy Dzień Zdrowia”,
- „Światowy Dzień bez Tytoniu”,
- profilaktyka używania substancji psychoaktywnych (prelekcje w szkołach),
- „Światowy Dzień Rzucania Palenia 2025” ,
- akcje „Bezpieczne ferie zimowe” i „Bezpieczny wypoczynek letni dzieci i młodzieży”,
- „Europejski Tydzień Szczepień”,
- działania edukacyjne podejmowane w ramach Powszechnego Programu Szczepień przeciw HPV i Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030,
- „Europejski Dzień i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach 2025”,
- kampania społeczna i medialna dotycząca bezpieczeństwa żywności „Safe2Eat” i bezpieczeństwa roślin „PlantHealth4Life”,
- profilaktyka przeciwnowotworowa inicjowana w oparciu o wytyczne „Narodowego Portalu Onkologicznego”,

- kampania informacyjno-edukacyjna WHO i Państwowej Inspekcji Sanitarnej „Zwykły kaszel, czy objaw gruźlicy. Sprawdź!”;
- akcja informacyjno-edukacyjna „Jesień bez infekcji”;
- zajęcia edukacyjne i warsztaty w przedszkolu dotyczące zdrowego stylu życia,
- konferencja profilaktyczno-szkoleniowa pod hasłem „Działaj świadomie-badaj się”;
- działania edukacyjno-profilaktyczne podejmowane na rzecz osób starszych – promocja szczepień p/pneumokokom dla seniorów,
- akcja edukacyjna promująca szczepienia p/krztuścowi dla kobiet w ciąży,
- zajęcia edukacyjno-warsztatowe „Dbam o siebie – badam się” z zakresu profilaktyki raka piersi.



Ponadto w 2025 roku :

- przeprowadzono 30 prelekcji prozdrowotnych,
- zorganizowano konferencję szkoleniową,
- zorganizowano 5 punktów konsultacyjnych (profilaktyka palenia tytoniu, zdrowy styl życia, promocja szczepień ochronnych),
- zorganizowano 2 wystawy tematyczne,
- do lokalnych mediów cyklicznie przekazywano artykuły prasowe, opracowania własne i posty o tematyce prozdrowotnej,
- prowadzono i nadzorowano stronę w mediach społecznościowych ( posty własne na FB).

**Podsumowanie:**

Przeprowadzona analiza efektywności podejmowanych działań programowych i nieprogramowych pozwoliła na wyciągnięcie wniosku, że podejmowane i realizowane przez PPIS w Radomsku w 2025 roku interwencje programowe i nieprogramowe przyczyniły się do zwiększenia zasobu wiedzy u uczestników tych działań.

Wielu specjalistów i badaczy zwraca jednak uwagę, że sam wzrost wiedzy nie przekłada się na pożądane zachowania, dlatego też należy go traktować jako jeden z czynników w łańcuchu ogniw pośrednich prowadzących do zmiany zachowania.



## VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych oraz przebudowanych obiektach, poprzez egzekwowanie rozwiązań technicznych gwarantujących zachowanie w nich odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych, a także poprzez zapobieganie pogorszeniu standardów jakości środowiska w zakresie warunków zdrowotnych dla osób zamieszkujących oraz przebywających w sąsiedztwie obiektów mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

Działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego są szczególnie ważne ze względu na fakt, iż dotyczą zamierzeń wywołujących długofalowe skutki, często o dużym zasięgu terytorialnym oraz szerokim spektrum oddziaływania na środowisko i warunki życia człowieka w miejscu zamieszkania, pracy, wypoczynku i innych aktywności, przez co mają istotny wpływ nie tylko na obecny, ale również na przyszły stan sanitarny powiatu.

W 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku sprawował zapobiegawczy nadzór sanitarny, którego działalność polegała m.in. na:

- uzgadnianiu zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- opiniowaniu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz planów ogólnych gmin,
- wydawaniu opinii, co do konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby ustaleniu zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- uzgadnianiu warunków realizacji przedsięwzięć, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- opiniowaniu dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- opiniowaniu projektów decyzji o warunkach zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego, w ramach dokonywanych uzgodnień, zwracano szczególną uwagę na zagadnienia związane z:

- odpowiednim przeznaczeniem terenów, w ramach planów zagospodarowania przestrzennego gmin, pod budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, usługowe, uwzględniając prognozowane zanieczyszczenia powietrza, hałas, warunki zaopatrzenia ludności w wodę, usuwania i unieszkodliwiania nieczystości płynnych i stałych.
- zastosowaniem rozwiązań w dokumentacji projektowej ograniczających uciążliwość planowanych obiektów dla środowiska, w sposób nie zagrażający zdrowiu i życiu ludzi, z zachowaniem właściwych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz warunków higieny użytkowania pomieszczeń (oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie, sposób wykończenia itp.), egzekwując na każdym etapie procesu inwestycyjnego rozwiązania spełniające wymagania higieniczne i zdrowotne.

## **1. Opiniowanie w zakresie planowania przestrzennego**

Na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko dokonano:

- 14 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 3 uzgodnień projektów dokumentów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 6 uzgodnień planów ogólnych gminy wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Opiniując projekty ww. dokumentów zwracano uwagę na zapisy dotyczące ustaleń w zakresie kształtowania ładu przestrzennego, a także zasad ochrony środowiska, gospodarki odpadami oraz minimalizację zagrożeń dla terenów zabudowy chronionej, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej oraz jakości powietrza atmosferycznego. Brano pod uwagę również zapisy dotyczące zasad uzbrojenia terenów w infrastrukturę techniczną, mając na względzie zapewnienie prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości.

Przy opiniowaniu planów ogólnych gmin zwracano uwagę na zachowanie strefy ochrony sanitarnej od cmentarzy, zgodnie z § 3 rozporządzenia Ministra Gospodarki Komunalnej z dnia 25 sierpnia 1959 r. w sprawie określenia, jakie tereny pod względem sanitarnym są odpowiednie na cmentarze (Dz. U. z 1959 r., Nr 52, poz. 315).

Głównym celem opiniowanych miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych było określenie sposobu zagospodarowania terenu w sposób umożliwiający: rozwój budownictwa mieszkalnego i usługowego oraz przemysłu.

W większości przypadków nowe plany nie zmieniły w sposób znaczący zagospodarowania terenów, a realizacja ich ustaleń przyczyniła się do zaspokojenia bezpośrednich potrzeb ludności oraz podniesienia warunków i jakości ich życia.

#### **Analiza porównawcza w stosunku do spraw załatwianych w roku 2024**

Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko	Rok 2024	Rok 2025
uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	9	14
uzgodnienie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	3	3
uzgodnienie planów ogólnych gminy wraz z prognozą oddziaływania na środowisko	-	6
odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	2	-

#### **2. Opiniowanie projektów decyzji o warunkach zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego**

W związku z nowelizacją przepisów dot. systemu planowania przestrzennego, w roku 2025 nastąpił wzrost zajmowanych stanowisk, w porównaniu z rokiem 2024. Co przyczyniło się do szerszego nadzoru zapobiegawczego poprzez weryfikację wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas uzgadniania wniosków.

Na podstawie art. 53 ust. 4 pkt 2a ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym dokonano:

- 2423 uzgodnień projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz projektów decyzji lokalizacji inwestycji celu publicznego, w tym 2356 stanowisk zajęto w formie milczącej zgody.

#### **Analiza porównawcza w stosunku do spraw załatwianych w roku 2024**

Warunki zabudowy i zagospodarowania terenu	Rok 2024	Rok 2025
uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz projektów decyzji lokalizacji inwestycji celu publicznego	1194 (w tym 1055 w formie milczącej zgody)	2423 (w tym 2356 w formie milczącej zgody)

### 3. Opiniowanie w zakresie przedsięwzięć wymagających przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko

Wydano:

- 40 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 11 opinii nakazujących przeprowadzenie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i sporządzenie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 8 opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- 1 opinia w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Składane wnioski w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko analizowano pod kątem wpływu realizacji przedsięwzięć na stan środowiska, a tym samym na warunki zdrowotne życia ludzi.

Zwracano uwagę na zabezpieczenia stosowane w celu zapobiegania przekroczeniom dopuszczalnego poziomu hałasu na terenach zabudowy chronionej akustycznie, zarówno na etapie realizacji jak i eksploatacji planowanych przedsięwzięć. Przedłożoną dokumentację analizowano również pod kątem zabezpieczeń przed zagrożeniami dla środowiska gruntowo-wodnego oraz zabezpieczeń chroniących jakość powietrza atmosferycznego.

Opinie o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, dotyczyły między innymi: budowy farm fotowoltaicznych, przebudowy dróg gminnych, budowy sieci kanalizacji sanitarnej oraz oczyszczalni ścieków.

#### Analiza porównawcza w stosunku do spraw załatwianych w roku 2024

Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	Rok 2024	Rok 2025
opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	46	51
opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	1	8
opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	1	1

### 4. Opiniowanie dokumentacji projektowej

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę dokonano pozytywnego uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 10 projektów budowlanych.

W opiniowanych projektach budowlanych, w tym dokumentacjach planowanej zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych lub ich części, nie stwierdzono naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych.

#### Analiza porównawcza w stosunku do spraw załatwianych w roku 2024

Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	Rok 2024	Rok 2025
Opinie uzgadniania dokumentacji	6	10

#### 5. Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania

W 2025 r. dopuszczono do użytkowania 114 obiektów budowlanych, w tym 99 stanowisk zajęto w formie milczącej zgody.

W ramach tych czynności kontrolnych dokonywano m.in. szczegółowego przeglądu zrealizowanych obiektów, pod kątem zgodności z projektem. W celu zagwarantowania odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, sprawdzano również zastosowanie właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych.

#### Analiza porównawcza w stosunku do spraw załatwianych w roku 2024

Dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego pod względem wymagań sanitarnych	Rok 2024	Rok 2025
Dopuszczenie do użytkowania	91 (w tym 75 w formie milczącej zgody)	114 (w tym 99 w formie milczącej zgody)

W 2025 r. uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania między innymi:

- budynek usługowo-handlowy w miejscowości Kobbiele Wielkie przy ul. Parkowej na dz. nr ewid. 30/10, obr. 0010,
- stacja paliw płynnych i gazowych z myjnią ręczną dwustanowiskową, wiatą nad stanowiskiem tankowania, wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną przy ul. Krzętowskiej w miejscowości Wielgomłyny na dz. nr ewid. 1042/20, 1042/6, obr. 0017 Wielgomłyny,
- restauracja McDonald's wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowaną na MOP Stobiecko Szlacheckie Wschód na dz. nr ewid. 110, obr. 008 Stobiecko Szlacheckie, gm. Ładzice,
- restauracja McDonald's wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowaną na MOP Stobiecko Szlacheckie Zachód na dz. nr ewid. 93/1, obr. 008 Stobiecko Szlacheckie, gm. Ładzice,
- rozbudowa i przebudowa budynku usługowego (przychodnia dentystyczna) przy ul. Piastowskiej w Radomsku na dz. nr ewid. 410, 411, 412, 34/11, 34/16, 34/29, 34/33, 34/35, 34/36, 34/37, 34/38, obr. 27 Radomsko,
- stacja paliw ORLEN wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowana na MOP Stobiecko Szlacheckie Wschód w odcinku drogi - autostrady A1 (kierunek Gdańsk w km 388+800),
- stacja paliw ORLEN wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowana na MOP Stobiecko Szlacheckie Zachód w odcinku drogi - autostrady A1 (kierunek Katowice w km 388+800),
- budynek usługowy (salon kosmetyczno-fryzjerski) wraz z pomieszczeniami gospodarczymi w miejscowości Wola Blakowa 151 G na dz. nr ewid. 929, obr. Wola Blakowa, gm. Lgota Wielka,
- rozbudowa i przebudowa Przedszkola w Kamieńsku przy ul. Mickiewicza 21,
- hal produkcyjno-montażowa wraz z niezbędną infrastrukturą w miejscowości Przerąb 15 na dz. nr ewid. 503/3, 503/4, obr. 0016 Przerąb, gm. Masłowice,
- budynek gastronomiczny wraz z infrastrukturą towarzyszącą zlokalizowany przy ul. Narutowicza 9 na dz. nr ewid. 242/1, obr. 0010 Radomsko,

- rozbudowa centrum logistyczno-magazynowego Frigo Logistics Sp. z o. o. etap III przy ul. Przedsiębiorców 3 w Radomsku na dz. nr ewid. 5/56, 5/61, obr. 0036,
- rozbudowa budynku Urzędu Gminy Masłowice wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, Masłowice 4, dz. nr ewid. 566, 556/1, obr. 0014 Masłowice,
- przebudowa i zmiana sposobu użytkowania przedszkola na żłobek gminny w części budynku Publicznej Szkoły Podstawowej w Kodrębie przy ul. Leśnej na dz. nr ewid. 404/1 obr. 0008 Kodrąb.

Celem nadzoru zapobiegawczego jest minimalizowanie lub eliminowanie środowiskowych zagrożeń zdrowia już na etapie planowania przestrzennego i planowania inwestycji mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz zapewnienie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych podczas eksploatacji nowo realizowanych obiektów.

Stanowiska w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie administracyjne. Liczba stanowisk zależy w dużej mierze od liczby przedsięwzięć planowanych i realizowanych na terenie powiatu w danym roku.