

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SŁUPCY**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU SŁUPECKIEGO
ZA ROK 2024**

SŁUPCA, 2025 rok

Spis treści

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	19
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	24
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	32
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	35
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	48
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	59
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	72
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	92
X. Zakończenie.....	95

WSTĘP

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

Celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym także na terenie powiatu słupeckiego) było w 2024 roku, podobnie jak w roku 2023 i 2022, doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych.

Realizacji tego celu służyły koordynowane przez Główny Inspektorat Sanitarny działania mające poprawić koordynację pracy PIS: rozwój systemu SEPIS w zakresie obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz nadzoru nad chemikaliami, zakończenie prac związanych z podłączeniem jednostek PIS do rządowej sieci GovNet, podnoszenie kompetencji cyfrowych pracowników PIS poprzez szkolenia z obszaru bezpieczeństwa użytkowania wdrożonych rozwiązań informatycznych, budowanie wizerunku PIS jako instytucji zaufania społecznego, skutecznie reagującej na wyzwania zdrowia publicznego, wykorzystującej nowoczesne technologie i potencjał pracowników.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ujęte w Planie Pracy na rok 2024, poprzez:

1. Nadzorowanie realizacji programu obowiązkowych szczepień ochronnych.
2. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, suplementów diety i żywności wzbogacanej oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą oraz przy świadczeniu usług branży „beauty” (usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu).
4. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
5. Ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.

6. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
7. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób, w tym dotyczącej działań przeciwepidemicznych ze szczególnym uwzględnieniem szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki chorób zakaźnych.
8. Prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii informacyjnych.
9. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
10. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
11. Dostosowanie organizacji pracy do bardziej wydajnych, skutecznych i oszczędnych działań.
12. Kształtowanie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym w mediach społecznościowych.
13. Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
14. Realizowanie zadań przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu słupeckiego w systemie SEPIS.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH*Dane epidemiologiczne dot. występowania wybranych chorób zakaźnych w powiecie słupeckim w latach 2020-2024*

Jednostka chorobowa	2020	2021	2022	2023	2024
1. Dur brzuszny	-	-	-	-	-
2. Dur rzekomy	-	-	-	-	-
3. Salmonelozy – ogółem:	4	11	9	12	8
w tym: zatrucia pokarmowe	4	11	9	11	6
zakażenia pozajelitowe				1	2
4. Bakteryjne zatrucia pokarmowe inne – ogółem:	-	-	-	-	-
w tym: zatrucia toksyną botulinową	-	-	-	-	-
5. Bakteryjne zakażenia jelitowe – ogółem	2	16	11	11	6
6. Wirusowe zakażenia jelitowe – ogółem	23	32	83	25	53
7. Biegunki u dzieci do lat 2	14	31	40	42	73
8. Wirusowe zapalenie wątroby typu A	-	-	-	-	-
9. Wirusowe zapalenie wątroby typu B	1	3	1	6	-
10. Wirusowe zapalenie wątroby typu C	-	3	3	4	5
11. Tęžec	-	-	-	-	-
12. Krztusiec	-	-	-	-	41
13. Odra	-	-	-	-	-
14. Różyczka	-	-	-	-	-
15. Ospa wietrzna	60	60	154	436	465
16. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	-	-	-	-	5
17. Płonica (szkarlatyna)	2	-	11	19	63
18. Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14	-	-	-	-	-
19. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu – ogółem	1	1	-	-	1
20. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	-	-	-	-	-
21. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	-	-	3
22. Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Neisseria meningitidis</i>	-	-	-	-	-

23. Grypa i infekcje grypopodobne, w tym potwierdzone szybki, testem antygenowym	1300	8	482	212	306
24. Zakażenia wirusem RSV potwierdzone szybkim testem antygenowym	-	-	-	6	184
25. Zakażenia SARS-CoV-2/COVID-19	2513	3684	3630	495	369
26. Pokąsania przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę – profilaktyka wścieklizny	5	3	6	7	16
27. Włośnica	-	-	-	-	-
28. Borelioza z Lyme	4	6	13	12	10
29. Kiła – ogółem	-	-	2	4	3
30. Rzeżączka	-	-	-		1
31. Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie	-	-	-	-	-
32. Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	-	-	1	2	3

I. 1. Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe

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

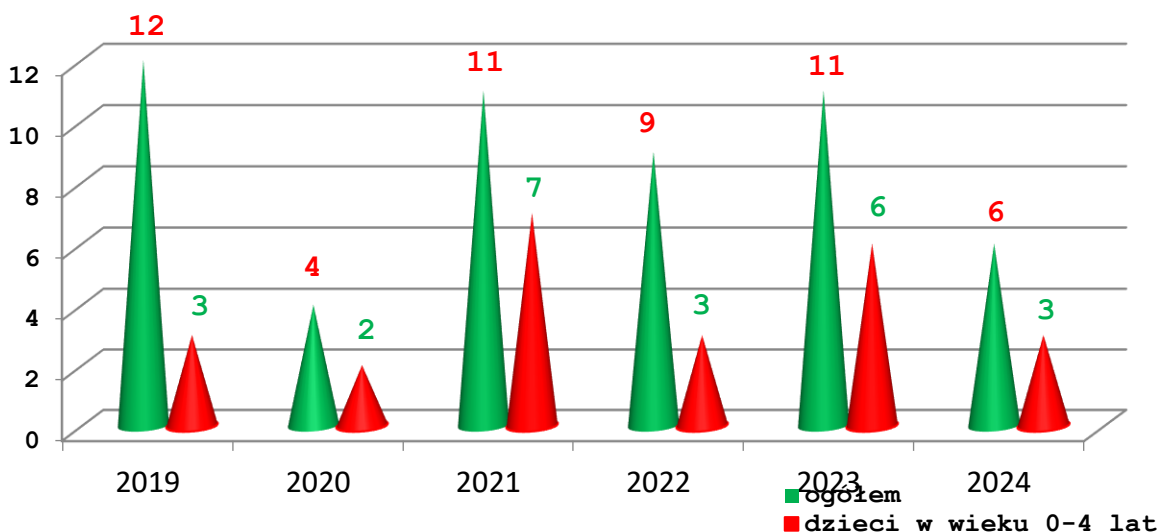
Nie zanotowano żadnego zachorowania na **dur brzuszny, dury rzekome oraz czerwone**.

Wskaźnik zapadalności na **zatrucia pokarmowe** w 2024 roku był niższy niż w roku 2023 (o 45%).

Ogółem zarejestrowano **6** niepowiązanych przypadków zatruc pokarmowych – podobnie jak w latach poprzednich czynnikiem etiologicznym wszystkich zachorowań były pałeczki z rodzaju *Salmonella* (współczynnik zapadalności – 10,5). Przypadki potwierdzone zostały laboratoryjnie.

Zachorowania na **salmonelozy jelitowe** w powiecie słupeckim w 2024 roku zdiagnozowano u trojga dzieci w wieku do 4 lat i trojga osób dorosłych, przy czym najmłodszy chory ukończył 9 miesięcy, a najstarszy 81 lata. Zapadalność była nieznacznie wyższa wśród mieszkańców wsi, natomiast według płci w 83 % dotyczyła mężczyzn; hospitalizacji poddano 4 osoby.

Rys. 1 Zapadalność na zatrucia pokarmowe/salmonelozy w powiecie słupeckim w latach 2019-2024



Na podstawie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych można stwierdzić, że często powodem zakażeń pałeczkami *Salmonelli* mogło być niezachowanie właściwej higieny, w tym rąk, podczas przygotowywania potraw, a co za tym idzie: wtórne skażenie potraw przy wykorzystaniu jaj od kur nie będących pod nadzorem weterynaryjnym.

W 4 przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella Enteritidis*, a w 2 przypadkach *Salmonella Kottbus* i *Enterica*.

W 2024 roku tak jak w latach ubiegłych nie zanotowano zatrucia pokarmowego wywołanego **enterotoksyną gronkowcową, grzybami, jersiniozą**, ani zatruc **toksyną botulinową**.

Zapadalność na **zakażenia jelitowe** w roku 2024 w stosunku do roku poprzedniego wzrosła o 40%.

Ogółem w 2024 roku zgłoszono 59 zachorowań (współczynnik zapadalności – 103,0), w tym 53 o etiologii wirusowej i 6 o etiologii bakteryjnej. Hospitalizacji wymagały 55 osoby.

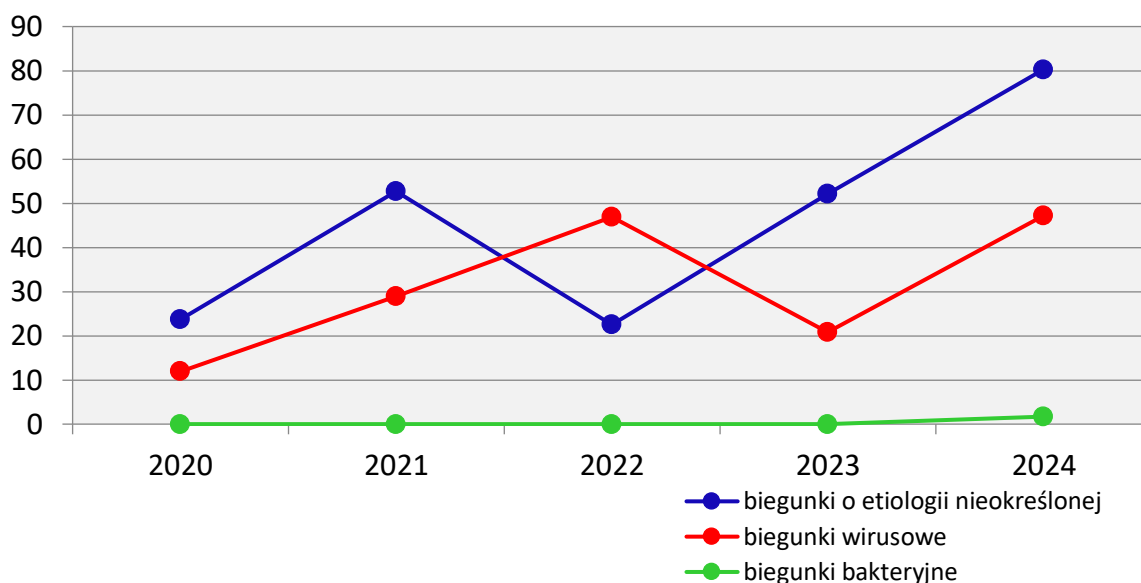
Ponad 90% zachorowań zakwalifikowanych przez lekarzy do grupy wirusowych zakażeń jelitowych zdiagnozowanych zostało na podstawie objawów klinicznych i badań laboratoryjnych.

Badania laboratoryjne w celu ustalenia czynnika etiologicznego zakażeń wykonano u 49 hospitalizowanych osób: w 11 przypadkach stwierdzono obecność adenowirusów, w 14 – obecność rotawirusów, natomiast w 23 – obecność norowirusów.

W grupie zachorowań o etiologii bakteryjnej, podobnie jak w latach ubiegłych, dominowały zakażenia jelitowe wywołane przez laseczki *Clostridium difficile*: 6 przypadków. W dwóch przypadkach stanowiły one zakażenia szpitalne; w jednym przypadku zdiagnozowano zachorowanie u 2-letniego dziecka, które chorowało na zespół Leigha; w trzech przypadkach dotyczyły pensjonariuszy Domów Pomocy Społecznej i osoby długotrwale przebywającej w placówkach opieki zdrowotnej; wśród nich dwoje chorych zmarło, z czego tylko u jednej przyczyną bezpośrednią zgonu były laseczki *Clostridium difficile*.

W 2024 roku w powiecie słupeckim zgłoszono 73 przypadki **biegunek u dzieci do lat 2** (współczynnik zapadalności – 8362,0). Zapadalność osiągnęła jedną z najwyższych wartości w ciągu ostatnich lat.

Rys. 2 Zapadalność na biegunki u dzieci do lat 2 w powiecie ślupeckim w latach 2020-2024

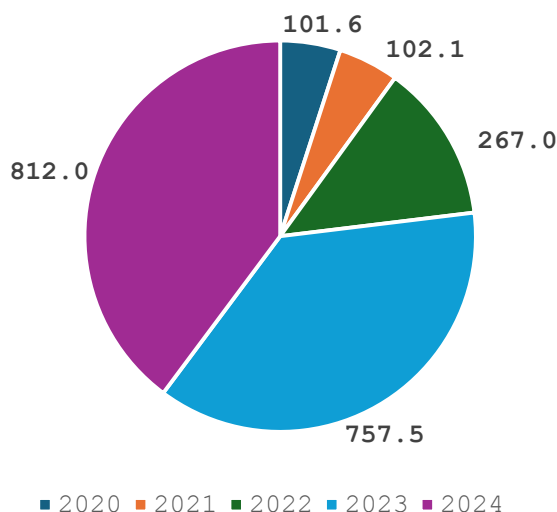


Badania diagnostyczne w celu ustalenia czynnika etiologicznego biegunki wykonano u 24 dzieci hospitalizowanych (ogółem hospitalizacji poddano 44 dzieci); stwierdzono, iż w 5 przypadkach czynnikiem etiologicznym biegunki były adenowirusy, w 3 – rotawirusy, w 10 – norowirusy, w 6 – adenowirusy. U pozostałych 5 pacjentów nie wykryto obecności drobnoustrojów chorobotwórczych (u 20 pacjentów hospitalizowanych nie wykonano badań diagnostycznych). Dzieci leczone ambulatoryjnie zdiagnozowano wyłącznie na podstawie objawów klinicznych. Zapadalność na biegunki u dzieci do lat 2 w 2024 roku była porównywalna u chłopców i dziewczynek ale wyższa wśród mieszkańców wsi.

I. 2. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

Niezmiennie od wielu lat najczęściej występującą chorobą zakaźną wieku dziecięcego w powiecie ślupeckim jest **ospa wietrzna**.

Rys. 3 Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie ślupeckim w latach 2020-2024



W roku 2024 zarejestrowano podobną liczę zachorowań na ospę wietrzną, jak w roku 2023.

Ogółem w roku sprawozdawczym zgłoszono 465 przypadków zachorowań na ospę wietrzną.

Wśród osób, u których najczęściej rozpoznawano ospę wietrzną, były dzieci w grupach wieku od 5 do 9 lat (289 zachorowań) oraz od 0 do 4 lat (161 zachorowań).

Zapadalność była wyższa wśród mężczyzn oraz mieszkańców wsi, 5 przypadków ospy wietrznej wystąpiło u osób, które były uprzednio szczepione przeciw tej chorobie pełnym cyklem. Najkrótszy czas od zaszczepienia do wystąpienia objawów choroby wyniósł 2 lata, natomiast najdłuższy – 6 lat.

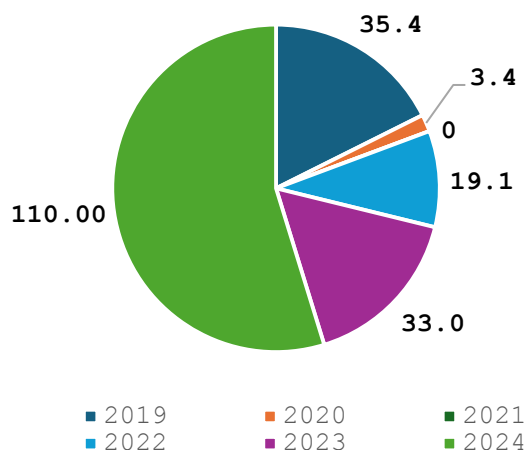
Odnotowano wzrost liczby zachorowań na **płonicę (szkarlatynę)**.

Wskaźnik zachorowalności wzrósł ponad 3-krotnie w porównaniu do roku poprzedniego.

Ogółem w 2024 roku zgłoszono 63 przypadki płonicy (współczynnik zapadalności – 110,0), w tym 2 zachorowania potwierdzone badaniami laboratoryjnymi, brak hospitalizacji.

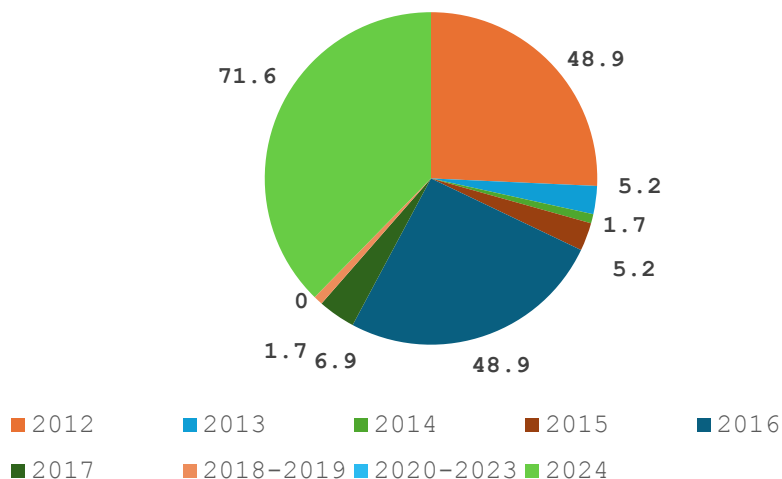
Zapadalność na szkarlatynę była wyższa wśród mężczyzn oraz wśród mieszkańców wsi, 86% zachorowań wystąpiło u dzieci w grupie wieku od 0 do 9 lat.

Rys. 4 Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2020-2024



W roku 2024 odnotowano znaczący wzrost zachorowań na **krztusiec**.

Rys. 5 Zapadalność na krztusiec w powiecie słupeckim w latach 2012-2024



Tak znaczący wzrost zapadalności na powyższą chorobę w powiecie odnotowano ostatnio w roku 2016 i 2012 (zapadalność na krztusiec w roku 2016 wynosiła 46,9; w 2012 – 46,9; a w 2024 - 71,6).

Na podstawie analizy definicji przypadku rozpoznano 16 przypadków możliwych, 3 przypadki prawdopodobne i 22 przypadki potwierdzone zachorowań na krztusca.

Zapadalność na powyższą chorobę była wyższa wśród kobiet i u osób zamieszkujących tereny wiejskie.

Tylko 7 osób było hospitalizowanych z powodu choroby, u 11 osób nie uzyskano informacji dotyczących szczepień p/krztuściowi, z czego 1 dziecko nie zostało zaszczepione z powodu uchyłania się od obowiązku zaszczepienia dziecka przez rodziców.

W przeciwieństwie do roku poprzedniego, w 2024 r. zgłoszono 5 zachorowań na **nagminne zapalenie przyusznic**, które lekarze rozpoznali na podstawie obrzęku ślinianek przyusznych, 4 zachorowania dotyczyły dzieci w wieku szkolnym.

W roku 2024 nie zanotowano żadnego zachorowania na **blonicę, tężec, nagminne porażenie dziecięce, odrę**.

I. 3. Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Podobnie jak w roku ubiegłym nie odnotowano na terenie powiatu słupeckiego zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku 2024 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B i przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i BNO**

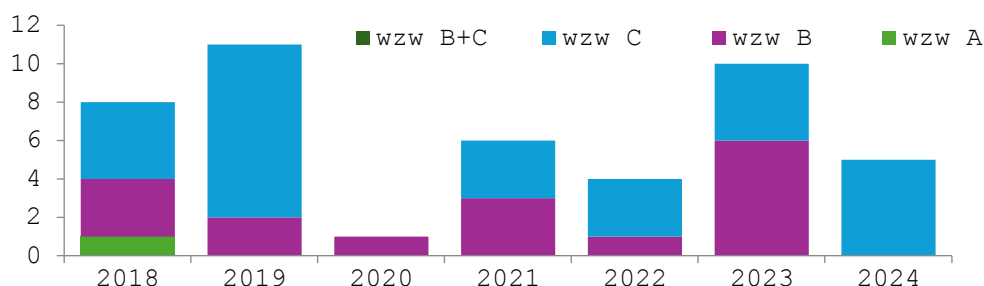
Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Zapadalność na **wirusowe zapalenie wątroby typu C** w roku 2024 nie uległa zmianie w porównaniu do roku 2023, tzn. podobnie jak w roku poprzednim zarejestrowano 5 zachorowań (współczynnik zapadalności – 8,7) wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłe i BNO.

Zakażenia HCV wykryto u 3 mężczyzn w wieku od 40 do 48 lat (współczynnik zapadalności dla mężczyzn – 10,6) i 2 kobiet w wieku 60 i 71 lat (współczynnik zapadalności dla kobiet – 6,9). Wszystkie osoby to renciści i emeryci. U jednego mężczyzny z powodu choroby współistniejącej – uzależnienie od alkoholu – stwierdzono marskość wątroby.

Na podstawie przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych ustalono, że u żadnej z osób do zakażenia nie doszło w związku z narażeniem zawodowym, u jednej osoby mogło dojść do zakażenia z powodu zakażenia matki.

Rys. 6 Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w powiecie słupeckim w latach 2018-2024

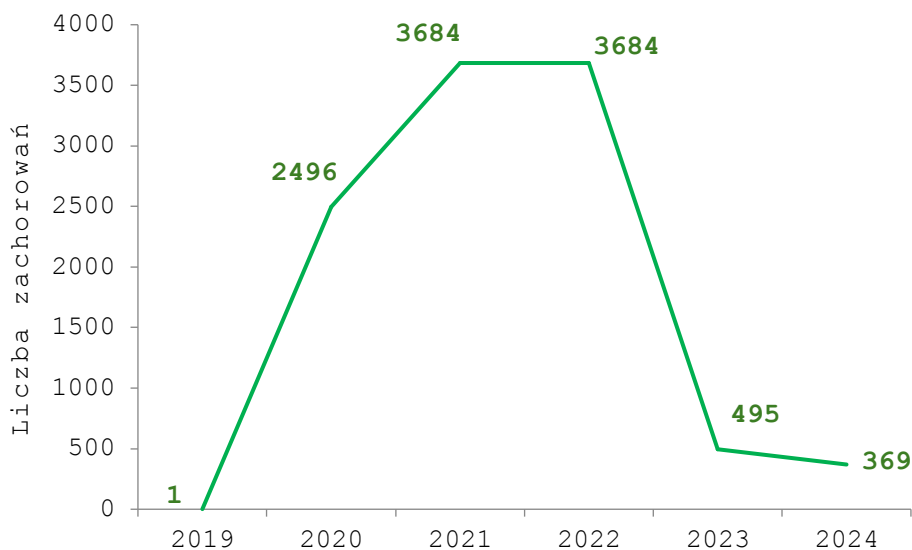


I. 4. Zakażenia SARS-CoV-2/COVID-19

W roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 369 przypadków zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 (wsp. zap. – 644,4), w tym 324 potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi oraz 45 możliwych, tj. zdiagnozowanych przez lekarzy wyłącznie na podstawie objawów klinicznych.

Roczna zapadalność na COVID-19 w powiecie słupeckim była najniższa od czasu wystąpienia pierwszych infekcji SARS-CoV-2 w 2020 roku.

Rys. 7 Liczba zachorowań na SARS-CoV-2/COVID-19 w powiecie słupeckim w latach 2019-2024



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

W 2024 roku zaobserwowano kolejny wzrost liczby zachorowań na **grypę** oraz **infekcje grypopodobne**. Wskaźnik zapadalności był wyższy względem roku poprzedniego o 45% i wynosił 534,4.

Ogółem w powiecie słupeckim zgłoszono **354** przypadków zachorowań/podejrzeń zachorowań na grypę, w tym: 306 potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego i 46 podejrzeń zachorowań rozpoznanych na podstawie objawów chorobowych lub przesłanek epidemiologicznych.

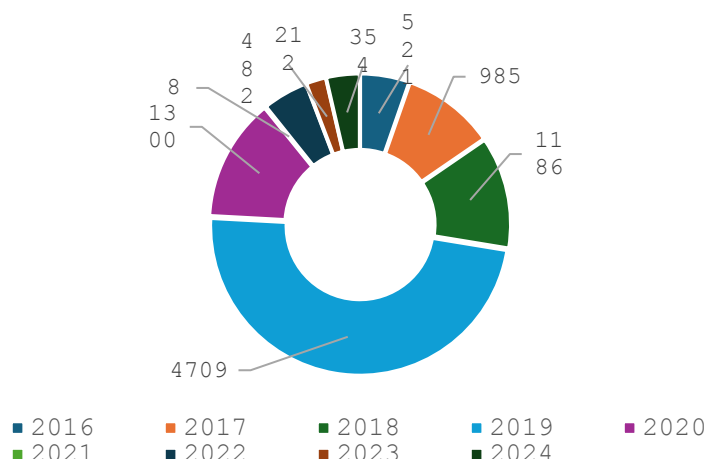
Najliczniejszą grupą osób, u których rozpoznano zachorowanie/podejrzenie grypy były dzieci w grupie wiekowej 0-14 lat (współczynnik zapadalności – 2406,4), co stanowiło 60% ogólnej liczby chorych.

Hospitalizacji wymagało 25 osób. Nie odnotowano zgonów z powodu grypy. Najwięcej zachorowań zgłoszono w I kwartale 2024 roku (63%).

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

Na podstawie danych przesłanych przez podmioty lecznicze stan zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie w roku 2023 był najwyższy od 2016 roku i wynosił 1777 osób.

Rys. 8 Liczba zachorowań/podejrzeń zachorowań na grype w powiecie słupeckim w latach 2016-2024



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

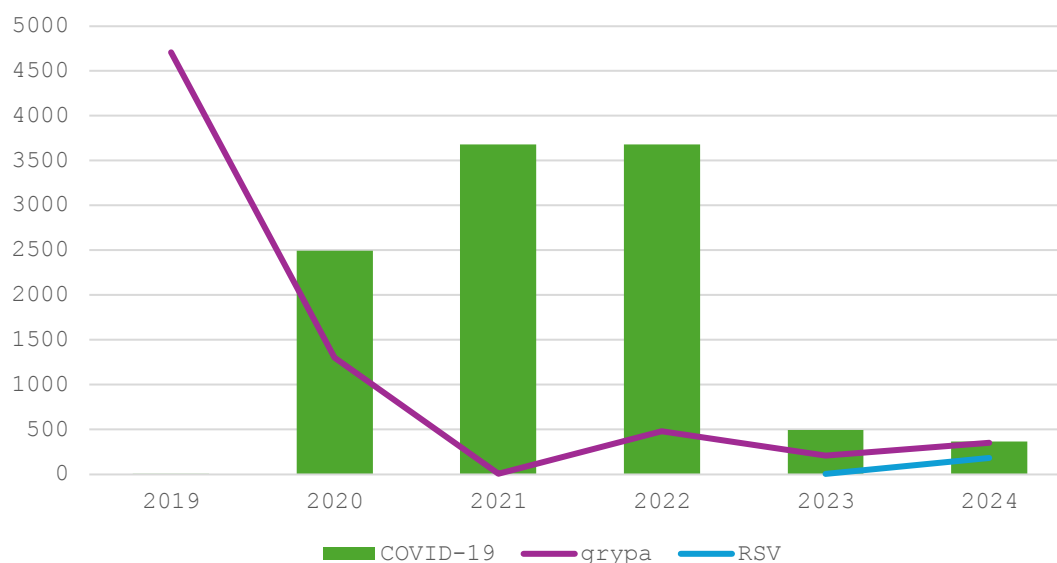
Zgodnie z danymi epidemiologicznymi, obok zakażeń wirusem grypy i SARS-CoV-2, zakażenia RSV stanowiły główną przyczynę infekcji górnych dróg oddechowych w roku 2024.

Dla porównania w 2023 roku, w okresie od wejścia w życie nowelizacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 lutego 2023 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie zgłaszania podejrzeń i rozpoznania zakażeń, chorób zakaźnych oraz zgonów z ich powodu (Dz. U. z 2023 r. poz 348), w powiecie słupeckim zarejestrowano **6** przypadków **zakażeń wirusem RSV** (współczynnik zapadalności – 10,4), w tym 3 zachorowania u dzieci do lat 2 (współczynnik zapadalności – 5,2), przypuszczać jednak można, iż faktyczna liczba zakażeń była znacznie wyższa.

W roku 2024 zanotowano **184** zachorowania czyli ponad **30-krotny wzrost** zgłoszonych przypadków zakażeń wirusem RSV (współczynnik zapadalności – 321,3). Dzieci w wieku do 2 lat stanowiły 31% wszystkich zgłoszonych zakażeń wirusem syncytialnym układu oddechowego, ponad połowa z nich wymagała hospitalizacji.

Wśród chorych zarejestrowanych w 2024 roku były tylko 2 osoby w wieku powyżej 60 lat.

Rys. 9 Liczba zachorowań/podejrzeń zachorowań na grype, RSV i SARS-CoV-2 w powiecie słupeckim w latach 2019-2024



I. 7. Choroby odzwierzęce

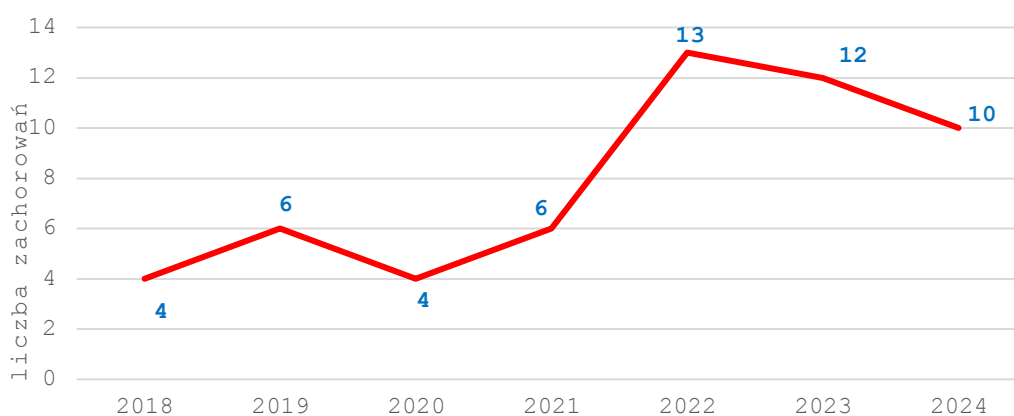
W 2024 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, nie zgłoszono zachorowań na choroby odzwierzęce u ludzi, takie jak **włośnica, leptospiroza, tasiemczyca, w tym bąblowica, toksoplazmoza wrodzona, listerioza**.

W ciągu ostatnich 3 lat w powiecie słupeckim rocznie odnotowuje się od 10 do 13 przypadków zachorowań na **boreliozę**. W roku sprawozdawczym zarejestrowano **10** zgłoszeń zachorowań na chorobę z Lyme.

Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, wszystkie spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich dziesięciu przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Leczeniu ambulatoryjnemu poddano wszystkie **10** przypadków, z czego 5 przypadków dotyczyło osób z populacji kluczowej – działkowców i myśliwych (zgodnie z elektronicznym EPI-BAZA).

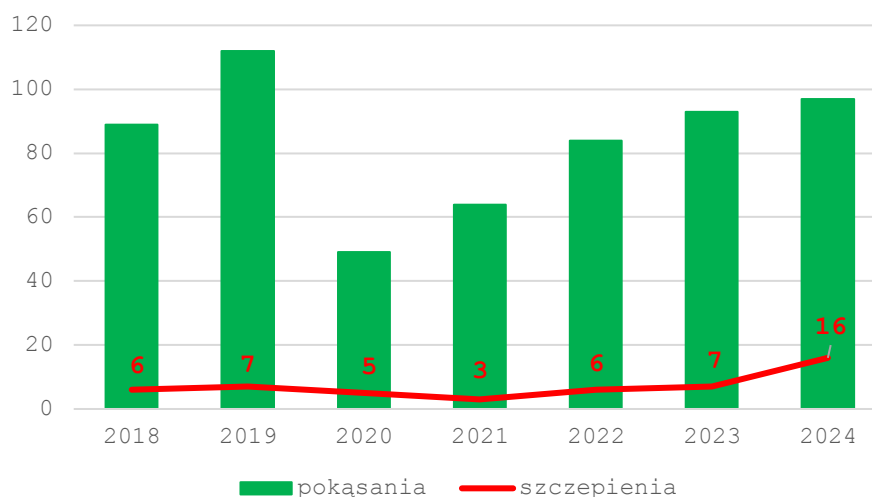
Rys. 10 Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie słupeckim w latach 2018-2024



W 2024 roku zgłoszono **97** przypadków **pokąsań, względnie innego kontaktu ludzi ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę**. Szczepienie przeciw wściekliznie podjęto u **16** osób; nie odnotowano przypadków wścieklizny wśród zwierząt.

Pełen cykl szczepień wykonano u 13 osób (3 osoby – cyklem 5 dawkowym; 10 osób – cyklem 4 dawkowym), u 2 osób cykl został przerwany po uzyskaniu wyników ujemnych badań diagnostycznych tkanki mózgowej zwierząt, 1 osoba zrezygnowała z powodu braku możliwości dojazdu do punktu szczepień.

Rys 11 Liczba osób zaszczepionych przeciw wściekliznie na tle osób pokąsanych w powiecie słupeckim w latach 2018-2024



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

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

W 2024 roku w powiecie słupeckim zarejestrowano **13** osób, u których w badaniach laboratoryjnych potwierdzono obecność pałeczek z rodziny *Enterobacteriaceae* produkujących karbapenemazy (CPE), przy czym u 12 wykryto wyłącznie nosicielstwo ww. patogenów w przewodzie pokarmowym (wymaz z odbytu).

W 11 przypadkach z materiału biologicznego pobranego od pacjentów wyizolowano szczepy wytwarzające karbapenemazy typu MBL-NDM, w 2 stwierdzono współwystępowanie szczepów wytwarzających karbapenemazy typu OXA-48 i MBL-NDM.

W 2024 r. sytuacja epidemiologiczna dotycząca zakażeń/kolonizacji CPE w powiecie słupeckim w 2024 roku była korzystniejsza w stosunku do roku poprzedniego, w którym zarejestrowano 23 przypadki *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy, stwierdzonych w badaniach przesiewowych pacjentów w ogniskach epidemicznych na Oddziale Chirurgicznym i Oddziale Chorób Płuc i Gruźlicy oraz w badaniach przesiewowych w ognisku epidemiologicznym na Oddziale Wewnętrznym (zarejestrowanym w roku 2024).

III. Występowanie ognisk epidemicznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w powiecie słupeckim w 2024 roku

W roku sprawozdawczym w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Słupcy odnotowano jedno ognisko epidemiczne – na Oddziale Wewnętrznym, w którym biologicznym czynnikiem chorobotwórczym był *Enterobacter cloacae* MBL typ NDM dodatni.

Liczba pacjentów, u których stwierdzono kolonizację przewodu pokarmowego biologicznymi czynnikami chorobotwórczymi – 3 osoby.

Ogółem pobrano do badań 162 próbek od pacjentów. Badanie u 2 pierwszych pacjentów wykonano, ponieważ przebywali na sali wspólnie z osobą przyjętą na oddział z powodu zakażenia układu moczowego, u którego w badaniu moczu wykryto *Klebsiella pneumoniae* OXA-48.

W celu ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń i wygaszenia ognisk powołano zespół, który podjął następujące działania:

- analiza sytuacji epidemiologicznej na oddziale,
- analiza dokumentacji medycznej oraz wykonywanych procedur medycznych,
- poddanie pacjentów z kontaktu z sali i z wynikiem dodatnim izolacji kontaktowej – kohortacji lub izolacji kontaktowej,
- pobranie wymazów z odbytu od pacjentów hospitalizowanych na oddziale > 48 godz., następne pobrania wymazów nie rzadziej niż 1x w tygodniu lub jeśli pacjent miał być wypisany wcześniej – to w dniu wypisu,
- przeprowadzono dodatkowe szkolenie dla personelu mające na celu przerwanie dróg transmisji w szczególności zasad izolacji kontaktowej i standardowej zgodnie z procedurą „Zapobieganie zakażeniom szpitalnym poprzez izolację”,
- przeprowadzono dezynfekcję powierzchni i wyposażenia sal, toalet na oddziale (do dezynfekcji stosowano środek na bazie chloru – Titan Chlor),

- poinformowanie osób odwiedzających o przestrzeganiu zasad higieny rąk oraz stosowaniu fartucha ochronnego,
- pacjentom wypisanym do domu wydano zalecenia o przestrzeganiu zasad higieny osobistej, częstym myciu rąk, częstym myciu toalety, rozdziale ręczników wśród domowników,
- w karcie informacyjnej o pobycie pacjenta w szpitalu odnotowano stwierdzenie CPE w badaniu przesiewowym.

IV. Realizacja szczepień ochronnych

IV. 1. Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Szczepienia ochronne na terenie powiatu słupeckiego w 2024 roku wykonywano w **18** placówkach w tym:

- oddział noworodkowy – **1**
- gabinety szczepień lekarzy rodzinnych – **14** (w tym 2 gabinety jako POZ przy SPZOZ w Słupcy i w Zagórowie)
- szkoły – **0**
- inne – **3** placówki pod nadzorem PPIS (1 Dział Pomocy Doraźnej w SPZOZ, 1 Oddział Chirurgiczny w SPZOZ, 1 Poradnia Pracownicza w SPZOZ).

IV. 2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w 2024 r., w odróżnieniu od roku 2023, otrzymano zgłoszenia 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych po szczepieniu innym niż BCG, natomiast brak zarejestrowanych przypadków niepożądanego odczynu poszczepiennego po szczepionce BCG.

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

- 1 dziecko szczepione szczepionką TETRAXIM i MMR
- 2 dziecko szczepione szczepionką ROTATEQ
- 3 dziecko szczepione szczepionką BEXERO
- 4 dziecko szczepione szczepionką BEXERO
- piąty przypadek to dziecko szczepione szczepionką MMR

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

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

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

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

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

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

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

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

W gabinetach szczepień szczepionki są przechowywane w lodówkach. W 16 z 18 nadzorowanych przez PPIS placówkach prowadzony jest elektroniczny monitoring temperatury, w 2 placówkach prowadzony jest ręczny monitoring temperatury.

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

Rok	Liczba dostaw z WSSE	Liczba sztuk otrzymanych preparatów szczepionkowych	Otrzymano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł	Liczba sztuk wydanych preparatów szczepionkowych	Wydano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł
2022	8	11446	470032,80	11410	467140,05
2023	10	9668	502284,47	9446	490648,80
2024	7	9840	684610,05	9577	632966,94

IV. 4. Osoby uchylające się od szczepień

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

Na koniec roku 2024 w powiecie słupeckim **259** zobowiązanych osób (rodziców/opiekunów prawnych) nie poddało szczepieniom **247** dzieci. Na terenie powiatu słupeckiego z roku na rok wzrasta liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień.

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

W ramach działań podejmowanych w 2024 roku w celu egzekwowania obowiązku wykonania szczepień ochronnych przez osoby uchylające się, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy podejmował działania informacyjno-edukacyjne mające na celu zachęcenie do szczepień ochronnych, między innymi poprzez

wysyłanie bezpośredniej korespondencji do rodziców czy opiekunów, spotkania w szkole z rodzicami/opiekunami prawnymi dzieci.

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

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

W powiecie słupeckim do programu przystąpiło **14** szkół, które prowadziły działania edukacyjne poprzez dziennik elektroniczny, jak również pracownicy PSSE podczas spotkań z rodzicami przekazywali informacje o programie. Ostatecznie w 11 szkołach zadeklarowano dzieci do szczepień z czego szczepienia wykonano na terenie 2 placówek a w pozostałych 9 placówkach podjęto decyzję o zorganizowaniu szczepień poza terenem szkoły (w punktach POZ).

W 2024 roku na terenie powiatu słupeckiego w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) zarówno w ramach szkoły jak i z własnej inicjatywy rodziców w rocznikach 2011 – 2015 zaszczepiono łącznie **346** dzieci szczepionkami Gardasil i Cervarix, szczegółowe dane przedstawia tabela poniżej.

Rok urodzenia dziecka	Liczba dzieci zaszczepionych preparatem GARDASIL	Liczba dzieci zaszczepionych preparatem CERVARIX
2011	155	2
2012	75	11
2013	44	1
2014	41	2
2015	12	3
RAZEM	327	19

IV. 6. Szczepienia przeciw krztuścowi kobiet w ciąży.

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

Na terenie powiatu w placówkach POZ do 31 grudnia 2024 r. zaszczepiono **21** kobiet ciężarnych szczepionkami pozyskanymi z PSSE Słupca.

Podsumowanie:

- 1) Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych można zauważyć, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie słupeckim w 2024 roku nie odbiegała znacząco od przeciętnej notowanej w latach poprzednich. Mimo, że w przypadku niektórych jednostek chorobowych obserwowano tendencje wzrostowe zapadalności, uznać można, iż miały one charakter sezonowy. Podobnie jak w latach poprzednich dominowały infekcje dróg oddechowych i dotyczyły głównie zakażeń wirusem RSV i grypy potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego. W roku 2024 odnotowano w Polsce znaczący wzrost zachorowań na krztusiec, co również było zauważalne na terenie powiatu słupeckiego. Tak znaczący wzrost zapadalności na powyższą chorobę w powiecie odnotowano ostatnio w roku 2016 i 2012. Zauważalny był również wzrost liczby neuroinfekcji oraz zachorowań na szkarlatynę, zakażenia jelitowe wirusowe i BNO.
- 2) Zarejestrowano 1 ognisko zatruc/zakażeń pokarmowych.
- 3) W 2024 r. zgłoszonych zostało 5 niepożądanych odczynów poszczepiennych. Wszystkie zarejestrowane odczyny poszczepienne były odczynami łagodnymi.
- 4) Możliwość realizacji szczepień przeciw HPV przez POZ w szkołach podstawowych, jak również obniżenie wieku osób uprawnionych do szczepienia w ramach programu czyli od 9 do ukończenia 14 roku życia zwiększyło liczbę zaszczepionych dzieci przeciwko HPV z 222 w roku 2023 na **346** w roku 2024;
- 5) Dzięki wprowadzeniu bezpłatnego szczepienia przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży w ramach podstawowej opieki zdrowotnej od dnia 15.10.2024 r. do 31.12.2024 r. na terenie powiatu słupeckiego zaszczepiono **21** kobiet ciężarnych.
- 6) Podobnie jak w latach ubiegłych duży problem stanowi zwiększająca się liczba osób zobowiązanych, uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

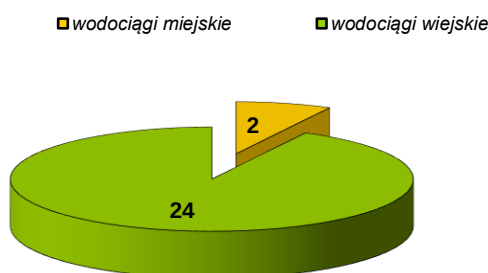
W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach badań monitoringowych: parametry grupy A i parametry grupy B.

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

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

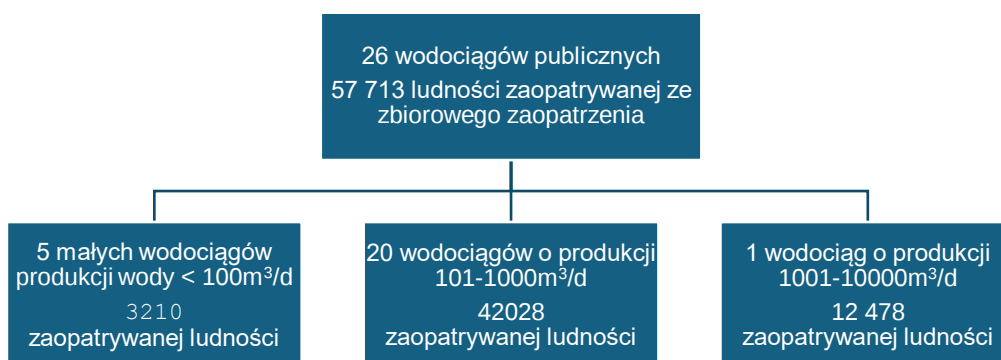
Na terenie powiatu słupeckiego 2 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (wodociąg publiczny Słupca i wodociąg publiczny Strzałkowo) podlegają raportowaniu do Komisji Europejskiej. Raportowaniem objęto wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ilości powyżej 1000 m³/dobę lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.

Rys. 12 Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę powiatu słupeckiego



W powiecie słupeckim najwięcej urządzeń zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę stanowią wodociągi o produkcji od 100-1000 m³/d – **20**, następnie wodociągi o produkcji mniejszej niż 100 m³/d – **5** i wodociągi o produkcji od 1000-10000 m³/d – **1**, co obrazuje schemat przedstawiony na rys. 13.

Rys. 13 Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia



W roku 2024 w powiecie skontrolowano 31 wodociągów, w tym 26 wodociągów publicznych i 5 lokalnych, należących do innych podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej.

W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 57 713 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **37** kontroli sanitarnych oraz pobrano **276** próbek wody do badań laboratoryjnych, w tym:

- **124** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A;
- **32** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B;
- **120** próbek z nadzoru sanitarnego (badania sprawdzające).

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

W porównaniu do roku 2023 na nadzorowanym terenie zaobserwowano poprawę jakości produkowanej wody pod względem bakteriologicznym.

Bakteriologiczne skażenie wody stwierdzono jedynie na wodociągu publicznym Wilczna. W przeprowadzonych badaniach jakości wody przekroczenia parametru bakteriologicznego - **ogólnej liczby bakterii w 22°C** stwierdzono w wodzie dostarczanej odbiorcom usług.

Producent wody doprowadził jakość wody pod względem bakteriologicznym z przedmiotowego wodociągu, co potwierdziły przeprowadzone kolejne badania wody przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku sprawozdawczym stwierdzono pogorszenie jakości wody pod względem fizyko-chemicznym. Przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych nastąpiły w zakresie mętności, barwy oraz zawartości związków manganu i żelaza.

Z uwagi na stwierdzone ww. przekroczenia do producentów wystosowano ogółem 9 pism z art.30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorstwa wodociągowe do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, przedstawienia opracowanego harmonogramu działań naprawczych mających na celu przywrócenie należytej jakości wody wraz z terminem ich realizacji i przedstawienia wyników badań jakości wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej.

Utrzymujące się przekroczenia związków manganu w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego skutkowały wydaniem decyzji administracyjnej orzekającej warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z wyznaczonym terminem (do dnia 30 listopada 2024 r.) doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Przedsiębiorca wodociągowy wywiązał się z obowiązków ww. nałożonych decyzją.

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

Należy zauważyć, że ww. przekroczenia zarówno parametru mikrobiologicznego - ogólnej liczby bakterii w 22°C jak i parametrów fizyko-chemicznych: mętności, barwy, żelaza oraz związków manganu na stwierdzonym poziomie nie miały negatywnego wpływu na zdrowie ludzi, jednak mogły budzić obawy konsumentów.

Na terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tzw. lokalnych (w liczbie 5), które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników. Ogółem w tej grupie wodociągów w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej łącznie pobrano 144 próbki wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizyko-chemicznych. Przeprowadzone badania jakości wody w roku sprawozdawczym nie wykazały przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, w związku z powyższym wszystkie wodociągi lokalne będące pod nadzorem PPIS w Słupcy produkowały wodę bezpieczną do spożycia przez ludzi.

Na koniec 2024 roku jakość wody produkowanej przez wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2024 r. – w związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody – do administratorów wodociągów wystosowano ogółem::

- 47 zawiadomień w trybie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- 4 decyzje płatnicze (w tym: 1 za kwestionowane wyniki badań pod względem bakteriologicznym, 2 za kwestionowane wyniki badań wody pod względem chemicznym, 1 decyzję za kwestionowane wyniki badań pod względem fizyko-chemicznym),
- 32 decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- 3 decyzje - oceny higieniczne na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.

II.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę

II.1.1 Wodociągi zaopatrujące w wodę w miastach

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

- wodociąg publiczny w Słupcy o wydajności 1000-10000 m³/dobę,
- wodociąg publiczny w Zagórowie o wydajności 100-1000 m³/dobę.

Wodociąg publiczny w Słupcy posiada 3 studnie, z czego w 2024 r. dwie (studnia nr 9 i studnia nr 7) zaopatrywały miasto, natomiast jedna studnia jest wyłączona z eksploatacji (studnia nr 5 - studnia rezerwa). Wodociąg publiczny nie posiada stacji uzdatniania wody, a jedyną stosowaną metodą uzdatniania wody jest dezynfekcja podchlorynem sodu oraz system bezpośredniego natleniania wody czystym tlenem.

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

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

II.1.2. Wodociągi zaopatrujące w wodę na wsiach

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 24 wodociągi:

- 19 wodociągów o wydajności 100-1000 m³/dobę,
- 5 wodociągów o wydajności < 100 m³/dobę.

Wodociągi o wydajności 100-1000 m³/dobę

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z **19** wodociągów publicznych. Okresowo jakość wody dostarczanej odbiorcom odbiegała od wymagań sanitarnych stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na stwierdzone przekroczenia parametrów:

- ogólnej liczby bakterii w 22°C oraz manganu
- mętność, żelazo.

Przeprowadzone przez przedsiębiorcę wodociągowego skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do eliminacji bakteriologicznego skażenia produkowanej wody, poprawy jakości wody pod względem chemicznym w zakresie manganu z wodociągu publicznego Wilczna oraz pod względem fizyko-chemicznym z wodociągu Koszuty.

Wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę

W powiecie słupeckim w 2024 r. skontrolowano i oceniono jakość wody z **5** wodociągów publicznych. Okresowo jakość wody dostarczanej odbiorcom usług odbiegała od wymagań sanitarnych stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na stwierdzone przekroczenia parametrów:

- mętności i barwy,
- manganu.

Przeprowadzone przez administratora wodociągów skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody pod względem chemicznym w zakresie manganu oraz fizyko-chemicznym w zakresie mętności i barwy.

Na koniec 2024 roku jakość wody produkowanej przez wodociągi w ww. grupach produkcji odpowiadała wymaganiom cytowanego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

II.2. STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH

W 2024 r. systematycznie poprawiał się stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych.

Przeprowadzono kompleksowe modernizacje następujących stacji uzdatniania wody:

- stacja uzdatniania wody w Kątach – modernizacja obejmowała wymianę układu filtracyjnego, zastawu pompowego, budowy nowych ziemnych zbiorników retencyjnych oraz montażu lamp UV wspomagających proces dezynfekcji wody;
- stacja uzdatniania wody w Ciężeniu – modernizacja obejmowała wymianę filtrów wraz z szafą sterowniczą, wymianę zestawu hydroforowego i orurowania, przebudowę systemu napowietrzania wody surowej wraz ze sprężarkami, przebudowę dwóch studni głębinowych - wymiany rur wznosnych z montażem nowych pomp głębinowych, wykonanie monitoringu pracy stacji uzdatniania wody;

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

- stacja uzdatniania wody w Brudzewie – zamontowano dodatkowy aerator;
- stacja uzdatniania wody gminy Strzałkowo (Słomczycach, Brudzewie, Strzałkowie, Krępkowie, Radłowie, Chwałkowicach, Skarboszewie) – zamontowano nowe elektroniczne przepływomierze wody surowej i uzdatnionej, zamontowano szafy sterownicze studni głębinowych oraz panele fotowoltaiczne;
- stacja uzdatniania wody w Strzałkowie – w hali SUW pomalowano wszystkie metalowe zbiorniki: filtry i aerator;
- stacja uzdatniania wody w Skarboszewie – w pomieszczeniu hali SUW pomalowano ściany i sufit, w pomieszczeniu chlorowni pomalowano ścianę pokrytą lamperią;
- stacja uzdatniania wody w Wilcznej – w pomieszczeniach budynku SUW: hali, sanitariatu, przedsionka chlorowni, chlorowni i biura pomalowano ściany i sufity.
- stacja uzdatniania wody w Kąpielu - dokonano przebudowy pomieszczeń budynku SUW, tj. wydzielono osobne pomieszczenie chlorowni, wybudowano bezodpywowy zbiornik (neutralizator) do odprowadzania ścieków z chlorowni, teren wokół budynku SUW utwardzono, wymieniono ogrodzenie- zamontowano metalowe panele oraz fotowoltaikę.

Podsumowanie:

- 1) Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
- 2) W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody pod względem bakteriologicznym produkowanej zarówno przez przedsiębiorstwa wodociągowe, jak i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej.
- 3) Przedsiębiorstwa wodociągowe sukcesywnie dokonują modernizacji stacji uzdatniania wody, tj.: wymieniają złoza filtracyjne, kompresory i aeratory, zestawy hydroforowe, chloratory, budują nowe zbiorniki retencyjne oraz oddają do użytku nowe studnie głębinowe.
- 4) W roku sprawozdawczym PSSE w Słupcy wydał 3 decyzje - pozytywne oceny higieniczne na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.
- 5) W roku 2024 nie odnotowano awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody odbiorcom usług.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2024	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2024
Zakłady fryzjerskie	54	11	16
Zakłady kosmetyczne	44	9	10
Zakłady tatuażu	4	2	3
Zakłady odnowy biologicznej	13	3	3
Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna usługa	4	0	0
Pływalnie kryte i odkryte	4	4	4
Domy Pomocy Społecznej	3	2	2
Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej	1	1	1
Hotele	2	2	2
Inne obiekty hotelarskie	43	9	11
Dworce autobusowe	1	0	0
Ustępy	4	0	0
Treny rekreacyjne	3	0	0
Cmentarze	19	1	1
Inne obiekty użyteczności publicznej	53	20	20
RAZEM	269	67	73

III.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 4 ustępy publiczne: 2 stałe skanalizowane i 2 stałe nieskanalizowane.

W roku 2024 nie kontrolowano tych obiektów.

III.2. Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2023 – bez zmian).

W roku 2024 skontrolowano 2 obiekty.

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

III.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się 1 obiekt.

Kontrola wykonana w roku 2024 nie wykazała żadnych nieprawidłowości.

III.4. Obiekty hotelarskie

III.4.1. Hotele

W ewidencji PPIS w Słupcy znajdują się 2 obiekty (w porównaniu z rokiem 2023 – bez zmian). Kontrole tych obiektów wykonane w roku sprawozdawczym nie wykazały nieprawidłowości.

III.4.2. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe

W ewidencji PPIS w Słupcy znajduje się 10 obiektów typu: pola biwakowe (w porównaniu do roku 2023 – zwiększenie liczby obiektów o 2).

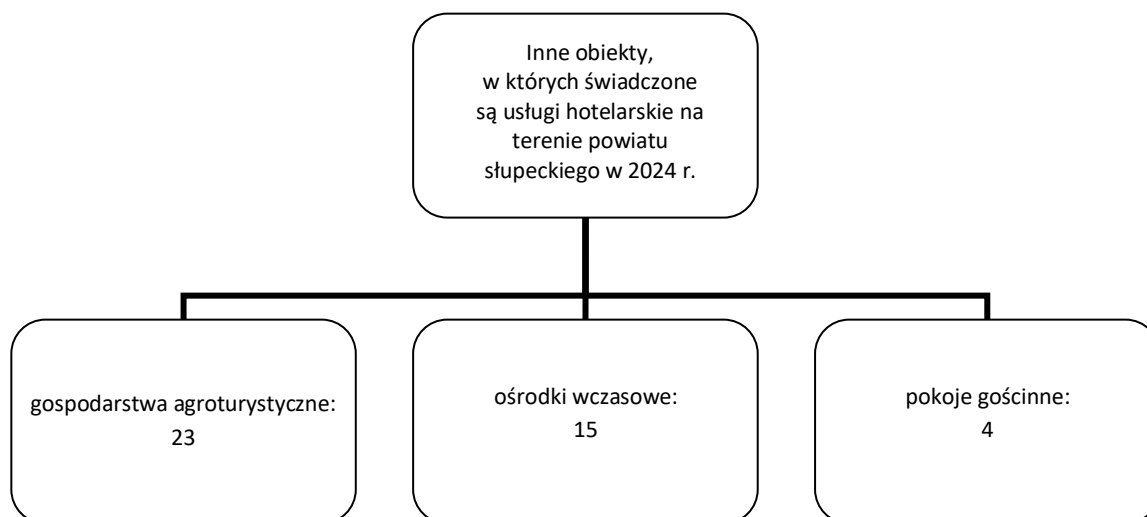
W 2024 roku skontrolowano 2 obiekty. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym PPIS w Słupcy wydał decyzję płatniczą jako następstwo nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli wykonanej w roku 2023.

III.5. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Ogółem na terenie powiatu słupeckiego znajdują się obecnie 43 obiekty.

Rys. 14 Wykaz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego w 2024 r.



Skontrolowano 7 obiektów z tej grupy – zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Gospodarstwa agroturystyczne	23	2	7
Ośrodki wczasowe	15	5	33
Pokoje gościnne	4	0	0
RAZEM	42	7	16,7

Stwierdzone nieprawidłowości w 2 obiektach dotyczyły nieodpowiedniego stanu higieniczno-technicznego toalet oraz bieżącego stanu sanitarno-porządkowego (widoczne ślady insektów martwych i żywych w pokojach gościnnych).

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał decyzję administracyjną z nałożeniem obowiązku usunięcia nieprawidłowości oraz 2 decyzje płatnicze.

NADZÓR NAD LEGIONELLĄ W OBIEKTACH UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

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

Ocenę instalacji wody ciepłej przeprowadzono w 1 Domu Pomocy Społecznej.

Ogółem pobrano 4 próbki wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej, które nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej w skontrolowanym obiekcie.

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych wystosowano 9 pism do władz samorządu terytorialnego informując o zagrożeniach zdrowotnych z obecności bakterii *Legionella* sp. instalacji wody ciepłej w budynkach użyteczności publicznej.

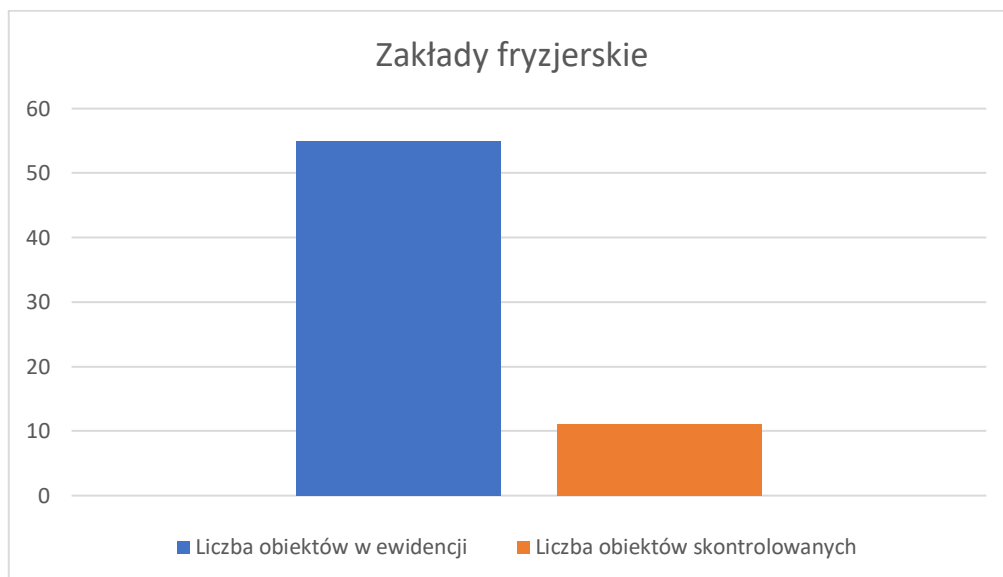
III.6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

III.6.1. Zakłady fryzjerskie

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 54 obiekty.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 obiektów.

Rys. 15 Ilość skontrolowanych zakładów fryzjerskich w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy



W zakładach fryzjerskich podlegających kontroli w 2024 r. na terenie powiatu słupeckiego nie sterylizuje się narzędzi i przyborów fryzjerskich.

Spośród skontrolowanych obiektów w 2 wytwarzane są odpady traktowane jako odpady niebezpieczne (o kodzie 180103) podczas usług świadczonych dla mężczyzn (golenie brody i włosów przy użyciu jednorazowych żyletek).

W pozostałych skontrolowanych obiektach nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek podczas wykonywanych usług.

We wszystkich tych obiektach przedstawiono stosowane tam procedury higieniczne.

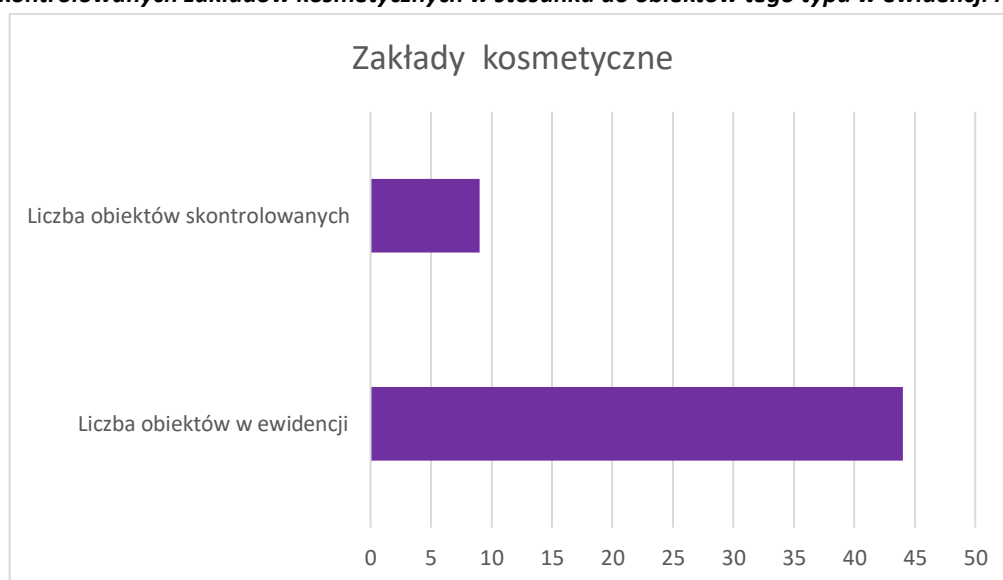
W roku sprawozdawczym w 3 obiektach stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny wyposażenia. Właścicielom tych obiektów wydano 3 decyzje administracyjne z nałożonym obowiązkiem usunięcia ww. nieprawidłowości w określonym terminie oraz 5 decyzji płatniczych.

III.6.2. Zakłady kosmetyczne

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 44 zakłady kosmetyczne (w porównaniu do roku 2023 – zmniejszenie o 1 obiekt).

W 2024 r. skontrolowano 9 obiektów.

Rys. 16 Ilość skontrolowanych zakładów kosmetycznych w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy



We wszystkich skontrolowanych obiektach były opracowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta, środki te przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Rodzaj prowadzonej sterylizacji w skontrolowanych zakładach kosmetycznych przedstawia poniższa tabela:

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
zakłady kosmetyczne	0	9	0	0

W 2024 r. w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące odpadów niebezpiecznych w zakresie ich segregacji, sposobu magazynowania i oznakowania pojemników na odpady niebezpieczne o ostrych końcach.

Na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał tylko decyzję płatniczą, bowiem właściciel obiektu usunął ww. nieprawidłowości w ciągu 7 dni od daty podpisania protokołu.

III.6.3. Zakłady tatuażu

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 4 zakłady tatuażu. Skontrolowano 2 obiekty.

W skontrolowanych obiektach:

- używane są głównie sterylne narzędzia jednorazowego użycia, które nie podlegają dezynfekcji ani sterylizacji;
- opracowane są procedury/instrukcje zapewniające ochronę przez zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi zgodnie z zakresem wykonywanych świadczeń;
- pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

Podczas kontroli w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie magazynowania odpadów niebezpiecznych oraz oznakowania pojemników na odpady niebezpieczne o ostrych końcach.

Na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał tylko decyzję płatniczą, bowiem właściciel obiektu usunął ww. nieprawidłowości w ciągu 7 dni od daty podpisania protokołu.

III.6.4. Zakłady odnowy biologicznej

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 12 zakładów odnowy biologicznej.

Łącznie skontrolowano w 2024 r. 3 obiekty z tej grupy zakładów.

Rodzaje obiektów w grupie zakładów odnowy biologicznej oraz ilość kontroli zestawiono poniżej w tabeli:

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
Solarium	2	0	0
Siłownia	3	3	100
Fitness club	2	0	0
Gabinet masażu	4	0	0
RAZEM	11	3	27,3

III.6.5. Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 2 tego typu obiekty.

W roku sprawozdawczym nie skontrolowano obiektów z tej grupy.

III.7. Tereny rekreacyjne

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdują się 3 obiekty.

W roku sprawozdawczym nie skontrolowano obiektów z tej grupy.

III.8. Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2024 roku w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 52 obiekty.

Zestawienie grup obiektów w poniższej tabeli.

Lp.	Grupy obiektów	Ogółem	Liczba skontrolowanych obiektów w 2024 r.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych w 2024 r.	Liczba wydanych decyzji płatniczych w 2024 r.
1.	Targowiska	1	0	0	0
2.	Stadiony, boiska	4	1	0	0
3.	Stacje paliw	14	7	2	2
4.	Kino – Miejski Dom kultury	1	0	0	0
5.	Miejsko gminny ośrodek kultury	1	1	0	0
6.	Firmy przewozowe	3	1	0	0
7.	Pralnia	2	0	0	0
8.	Przystanki PKS	16	3	0	0
9.	Hala widowiskowo-sportowa	1	1	1	0
10.	Przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe	5	5	2	2
11.	Zakłady pogrzebowe	4	1	0	0
	Razem	52	20	5	4

Podczas kontroli ww. obiektów użyteczności publicznej stwierdzano nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- stanu sanitarno-technicznego w toaletach ogólnodostępnych, pomieszczeniu socjalnym, pomieszczeniu biurowym;
- stanu sanitarno-technicznego tunelu przejścia podziemnego dla pasażerów oraz wiaty przystankowej.

III.9. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

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

- **3** na terenie gminy Powidz zorganizowane w okresie od 1 lipca do 31 sierpnia 2024 r.
- **1** na terenie gminy Ostrowite zorganizowane w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia 2024 r.

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

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

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

W bieżącym roku na kąpieliskach zaobserwowano:

- okresowy zakwit sinic;
- zapadające się dno, w związku z czym WOPR rekomendował zamknięcie kąpieliska z uwagi na zagrożenie dla kąpiących się osób; ostatecznie kąpielisko było otwarte w sezonie i strzeżone przez ratowników podczas weekendów a miejsca zagrożenia zostały oznakowane;

Dla nadzorowanych kąpielisk w roku sprawozdawczym wydano łącznie 21 ocen stwierdzających przydatność wody do kąpieli oraz 2 oceny o braku przydatności wody do kąpieli z uwagi na zakwit sinic (brak przydatności stwierdzany był tylko okresowo, ostatecznie kąpielisko nie było zamknięte).

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

III.10. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem **4 baseny kąpielowe**:

- Basen całoroczny w Hotelu MORAN w Ostrowie;
- Basen odkryty (sezonowy) w Obiekcie Świadczącym Usługi Hotelarskie w Siennie;
- Pływalnię krytą w Słupcy,
- Basen odkryty przy Promenadzie w Słupcy – ogólnodostępny czynny w okresie letnim od 1 lipca do 8 września 2024 r.

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano **336 próbek wody** do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizykochemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego.

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

- chloroformu i THM-ów,
- ogólnej liczby bakterii w 36°C,
- azotanów,
- mętności.

Wartości przekroczonych ww. parametrów nie stanowiły istotnego zagrożenia dla kąpiących się osób, wskazywały jedynie na potrzebę wyregulowania procesów uzdatniania wody.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał zarządców pływalni do przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz.1230).

Po podjętych działaniach naprawczych uzyskano poprawę jakości wody pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym na pływalniach, co potwierdziły przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej badania jakości wody oraz przedstawione przez zarządców obiektów wyniki badań wody w zakresie kwestionowanych parametrów.

Dodatkowo przeprowadzono **badania jakości wody z instalacji wody ciepłej, które nie wykazały obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. w wodzie wodociągowej pobranej z natrysków w szatniach.**

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody na ww. obiektach wydano łącznie **24 pozytywne oceny o przydatności wody do kąpieli w basenach.**

Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem fizykochemicznym na pływalniach ogółem wydano **2 decyzje o pobraniu opłaty.**

W ramach nadzoru skontrolowano również stan sanitarno-techniczny ww. pływalni.

Nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny utrzymuje się w 1 obiekcie (korytarz przy pomieszczeniu socjalnym, pomieszczenie szatni pracowniczej oraz szatni damskiej dla klientów indywidualnych) – termin wykonania nałożonej decyzji administracyjnej zobowiązującej zarządcę obiektu do usunięcia nieprawidłowości: do 31 marca 2025 r.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

IV.1. Zakłady leczenia zamkniętego

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** placówka publiczna leczenia zamkniętego (w porównaniu do roku 2023 - bez zmian).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli w placówce:

- **1 kontrolę kompleksową** (wspólnie z pionem: epidemiologii, higieny żywności i żywienia, higieny pracy), która objęła oddział ginekologiczno-położniczy, oddział noworodkowy, izba przyjęć oraz laboratorium, pomieszczenia magazyn czystej i brudnej bielizny, magazyn przechowywania odpadów medycznych oraz centralną sterylizatornię.
- **4 kontrole sprawdzające** w tym 2 kontrole pionu higieny komunalnej oraz 2 kontrole pionu higieny pracy.

W 2024 r. pomieszczenia laboratorium diagnostycznego zostały przeniesione do nowych pomieszczeń.

Podczas kontroli kompleksowej w 2024 r. stwierdzono nieprawidłowości na oddziale ginekologiczno-położniczym (brak wentylacji w dwóch salach chorych) oraz brak wentylacji w toalecie znajdującej się przy laboratorium diagnostycznym. Dyrektor kontrolowanego podmiotu zadeklarował usunięcie ww. nieprawidłowości do 30 grudnia 2024 r., o czym pisemnie zawiadomił Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.

Kontrole sprawdzające wykazały:

- poprawę stanu sanitarno-technicznego na oddziale ginekologiczno-położniczym (w salach chorych odnowiono i odmalowano stolarkę drzwiową i ściany, w 2 salach chorych wymieniono uszkodzone rolety w oknach; na korytarzu tego oddziału wymieniono odbojniki na ścianach)
- wyposażono w wentylację mechaniczną wyciągową brudowniki na wszystkich oddziałach szpitala
- wyposażono w płuczko-dezynfektor brudownik na oddziale dziecięcym
- poprawę stanu higieniczno-technicznego laboratorium diagnostycznego w części dot. mikrobiologii (wydzielono pomieszczenie szatni przepustowej z podziałem na część szatni czystą i część brudną z węzłem sanitarnym, zapewniono wentylację grawitacyjną w pomieszczeniach pracowni mikrobiologii)

Podsumowując:

- w roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzjami z lat poprzednich;
- stwierdzono poprawę stanu sanitarnego, higienicznego i technicznego na oddziale ginekologiczno-położniczym i na wszystkich oddziałach szpitala w zakresie wyposażenia brudowników;
- stwierdzono poprawę w zakresie warunków bhp dla pracowników laboratorium diagnostycznego – pracownia mikrobiologii (w wyniku przeniesienia do nowych pomieszczeń).

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

NADZÓR NAD LEGIONELLĄ

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

Ogółem pobrano **12** próbek wody (w tym 8 próbek w ramach kontroli wewnętrznej oraz 4 próbki w ramach kontroli urzędowej).

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej zawyżoną liczbę bakterii z rodzaju *Legionella sp.* (160 jtk/100ml) w wodzie stwierdzono w 1 punkcie poboru – Zakład Opiekuńczo-Leczniczy: WC dla pacjentów.

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

- dokonanie przeglądu technicznego sieci;

oraz do:

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

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

IV.2. Zakłady leczenia otwartego

W 2024 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **136** zakładów leczenia otwartego: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria, laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, pracownie protetyki, stomatologii i ortodoncji, praktyki zawodowe, gabinety profilaktyki szkolnej (w stosunku do roku 2023 – wykreślono z ewidencji 5 placówek, w tym 4 z grupy: działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową oraz 1 obiekt z grupy: ambulatoryjne świadczenia zdrowotne).

W 2024 r. powstało 8 placówek z grupy: działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

W porównaniu z rokiem 2023 stwierdzono poprawę stanu sanitarno-higieniczno-technicznego obiektu przychodni lekarskiej, tzn. w obiekcie wykonano generalny remont pomieszczeń (dot. pomieszczenia poczekalni dla dzieci zdrowych, poczekalni dla dzieci chorych i dorosłych, pomieszczenia socjalnego, pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dla personelu oraz gabinetu lekarskiego).

Ogółem w roku 2024 skontrolowano **27 obiektów**, przeprowadzono **38 kontroli** (w tym 11 kontroli sprawdzających).

Zestawienie grup obiektów przedstawiono w poniższej tabeli:

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	48	8	17
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	39	7	18
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentystów	19	7	37
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	19	5	26
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	11	0	0
RAZEM	136	27	19,9

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 7 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku odpowiedniego wyposażenia w pomieszczeniu diagnostyczno-zabiegowym (dot. zlewozmywaka do wstępnej dezynfekcji)
- nieodpowiedniego stanu sanitarno-technicznego sufitu i wyposażenia (szaf, biurek, autoklawu)
- nieprawidłowego postępowania z wytworzonymi odpadami niebezpiecznymi (dot. nieprawidłowego oznakowania worków i sztywnych pojemników przechowywanych w urządzeniach chłodniczym, braku danych wytwórcy odpadów medycznych, braku odpowiedniego wyposażenia urządzenia chłodniczego, nieodpowiedniego przechowywania pojemników z odpadami medycznymi o ostrych końcach, nieodpowiedniego postępowania z odpadami medycznymi o ostrych końcach)
- częstotliwości przeprowadzania kontroli wewnętrznej,
- braku opracowanych procedur szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych,
- nieodpowiedniego postępowania z wiertłami używanymi w gabinecie stomatologicznym,
- braku stosowania wieloparametrowych wskaźników chemicznych oraz niestosowania się do zaleceń producenta dotyczących sterylizacji końcówek stomatologicznych.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami **Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał łącznie 16 decyzji**, w tym: 3 decyzje administracyjne z nałożeniem obowiązków i ustaleniem terminów ich wykonania, 1 decyzję o wygaśnięciu, 1 decyzję przedłużającą termin wykonania nałożonych wcześniej obowiązków, 11 decyzji płatniczych).

Podsumowując:

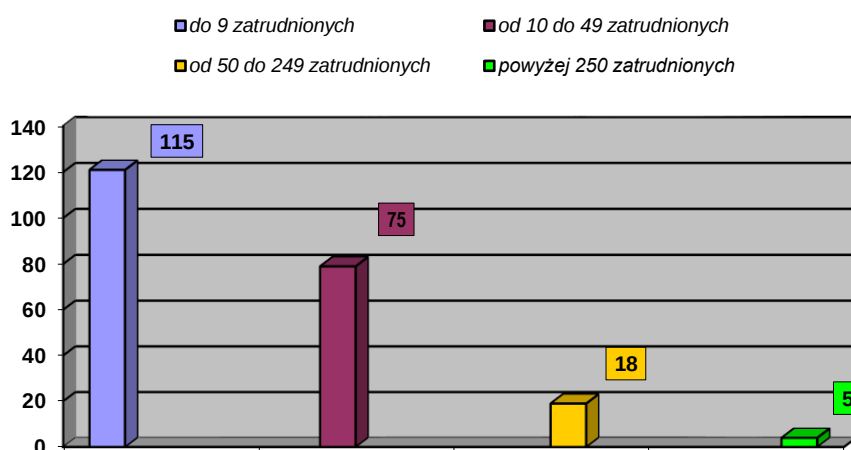
- Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy wydanych w roku poprzedzającym;
- Na koniec roku 2024 we wszystkich skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny oceniono jako odpowiedni.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2024 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **213** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **5963** pracowników. Wśród nich zdecydowanie przeważają małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

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



W porównaniu z rokiem 2023 spadła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy, jednak wzrosła liczba zatrudnionych pracowników.

W minionym roku można było zaobserwować łączenie odrębnych podmiotów funkcjonujących pod tym samym adresem w jeden podmiot (co było przyczyną zmniejszenia liczby obiektów przy jednoczesnym braku zmniejszenia liczby zatrudnionych osób a nawet wzrostem liczby zatrudnionych w stosunku do roku 2023).

V.2. Działalność kontrolna

W 2024 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **63 obiekty**, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne oraz podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych.

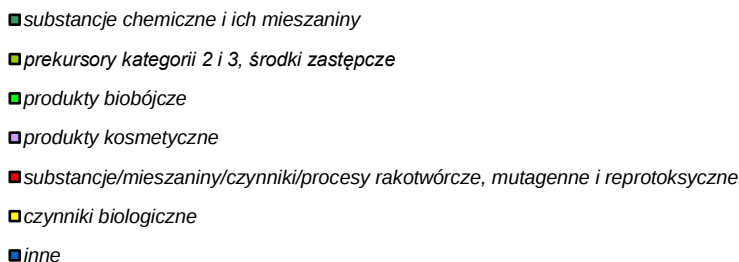
Wykonano **98 kontrole** sanitarnych i akcyjnych w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu i warunków stosowania środków ochrony roślin,
- nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz w zakresie środków zastępczych (kontrole obecności na rynku produktów zawierających kwas ibotenowy i muscimol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*) – kontrole wykazały brak tego rodzaju produktów),

- nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów biobójczych niespełniających wymogów przepisów prawa oraz kontrole sposobu udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych (z naciskiem na produkty przeznaczone do fumigacji)
- nadzoru nad produktami kosmetycznymi, przy czym 2 kontrole w związku ze zgłoszeniem produktów kosmetycznych notyfikowanych w systemie RAPEX (kontrole nie wykazały obecności notyfikowanych produktów w sprzedaży),
- substancji, mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy
- nadzoru nad stanowiskami pracy, na których występują przekroczenia normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy)
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy

oraz 4 kontrole w związku z podejrzeniem obecności na rynku produktów chemicznych (produktu biobójczego, detergentu i produktu kosmetycznego) wymagających wycofania ze sprzedaży i ze stosowania (kontrole nie wykazały obecności produktów w obrocie i stosowaniu).

Rys. 18 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych



Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie ww zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontroli w roku 2024 dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi oraz prekursorami kategorii 2 i 3 oraz środkami zastępczymi).

W wyniku prowadzonych ww działań:

- na terenie powiatu nie stwierdzono obecności podmiotów zajmujących się obrotem i produkcją środków zastępczych /tzw. dopalaczy/ oraz nowych substancji psychoaktywnych;
- nakazano wstrzymać udostępnianie na rynku produktów biobójczych bez ważnego pozwolenia/zezwoleń na handel równoległy albo pozwolenia na obrót oraz produktów biobójczych udostępnianych po terminie ważności;
- podmiotowi odpowiedzialnemu za wprowadzenie produktów chemicznych do obrotu nakazano zapewnić spójne językowo karty charakterystyki oraz aktualne etykiety (tzn. prawidłowe i zgodne z aktualnymi kartami charakterystyki);
- nie stwierdzono w sprzedaży i w stosowaniu produktów kosmetycznych zgłoszonych w systemie RAPPEX lub nie spełniających wymogów przepisów prawa w zakresie oznakowania opakowania;

- w podmiotach stosujących niebezpieczne chemikalia w działalności zawodowej stwierdzono obecność substancji chemicznych i mieszanin substancji chemicznych (w tym produktów biobójczych), dla których karty charakterystyki i/lub etykiety opakowań tych produktów chemicznych były nie tylko niezgodne z prawem ale wprowadzały w błąd użytkownika z uwagi na brak spójnych i czytelnych informacji na temat zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa stosowania (np. brak spójności sekcji 2.2. karty charakterystyki z etykietą, etykieta niezgodna z kartą charakterystyki, etykieta w języku obcym, etykieta nie spełniająca wymagań dla produktu biobójczego, nieoznakowane opakowania zastępcze/podręczne zawierające niebezpieczne chemikalia);
- wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędną kartą charakterystyki i/lub nieprawidłową etykietą oraz powiadomienia pisemne do inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na siedzibę podmiotu odpowiedzialnego.

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

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie otrzymał zgłoszeń o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest, były jedynie zgłoszenia dotyczące zbierania opakowanych i zabezpieczonych odpadów zawierających azbest. Zgłoszenia dotyczyły firm nie mających siedziby na terenie powiatu słupeckiego.

Firmy mające siedzibę na terenie powiatu, podobnie jak w latach ubiegłych nie wykonują prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest, natomiast jedna z tych firm zajmuje się odbiorem z posesji zabezpieczonych odpadów zawierających azbest, ich prawidłowym oznakowaniem i transportem do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie.

V.4. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał ogółem **33** decyzje administracyjne, w tym:

- **31** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy;
- **1** decyzję dotyczącą zaprzestania udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych;
- **1** decyzję dotyczącą zapewnienia spójnych językowo kart charakterystyki i aktualnych etykiet dla wprowadzanych do obrotu produktów chemicznych.

oraz **31** decyzji o pobraniu opłaty.

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były:

- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, pomieszczeń pracy, ciągów komunikacyjnych oraz pomieszczenia pomocniczego,
- brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (w tym brak lub nieaktualność wyników badań dotyczących substancji chemicznych oraz czynników rakotwórczych w środowisku pracy),
- brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych (w tym narażenia/kontaktu z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy), hałasu powyżej progu działania i czynników biologicznych,
- brak instrukcji bhp dotyczących prac związanych ze stosowaniem chemikaliów,

- nieprawidłowe karty i etykiety dla produktów chemicznych (w tym produktów biobójczych),
- niepełnowartościowe produkty chemiczne w obrocie i sprzedaży (w tym produkty biobójcze przeterminowane, nieprawidłowo oznakowane),
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak procedur postępowania w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia.

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

- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak instrukcji bhp dotyczących przechowywania chemikaliów,
- brak odpowiednich środków ochrony indywidualnej dla pracowników w kontakcie z chemikaliami,
- brak lub nieodpowiednie pomieszczenie przeznaczone do przechowywania chemikaliów, tzn. niedostosowane do właściwości przechowywanych chemikaliów, brak wentylacji w pomieszczeniu,
- brak przeszkolenia pracowników w zakresie potencjalnego narażenia pracowników na kontakt z czynnikami biologicznymi,
- brak znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia,
- brak zapewnienia pracownikom odpowiedniej odzieży i obuwia roboczego,
- brak przeszkolenia pracowników z bhp,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich o zdolności do pracy,
- brak instrukcji bhp obsługi maszyn i urządzeń,
- brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dla ekspozycji na promieniowanie optyczne,
- brak opracowanego dokumentu dotyczącego wyznaczenia poziomu ekspozycji pracowników przy pracach na promieniowanie optyczne w postaci promieniowania laserowego.

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

- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu i drgań mechanicznych o działaniu miejscowym, przekroczeń wartości NDS i przekroczeń wartości NDSch dla niektórych substancji chemicznych: zapewnienia pracownikom ochrony indywidualnych oraz zastosowania w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych (np. wyposażenie pracowników w odpowiednie ochrony indywidualne, oznakowanie stref przekroczeń, zmniejszenie czasu ekspozycji na czynnik szkodliwy, zapewnienie wzmożonej opieki lekarskiej, dostęp do informacji o wynikach pomiarów i o ryzyku zawodowym), sprawdzenia wydajności wentylacji w miejscu przekroczenia i zapewnienia jej ciągłego i sprawnego działania oraz wykonania ponownych pomiarów środowiska pracy w zakresie czynników szkodliwych o przekroczonych wartościach dopuszczalnych norm higienicznych,
- weryfikacji lub uzupełnienia braków w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i biologiczne oraz na hałas powyżej progu działania) oraz procedur/instrukcji przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne i instrukcji stosowania niebezpiecznych chemikaliów,

- aktualizowania na bieżąco rejestrów pracowników i prac dotyczących czynników biologicznych i czynników rakotwórczych,
- aktualizowania na bieżąco kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienia odpowiednich zweryfikowanych przez producentów kart charakterystyki i etykiet opakowań chemikaliów (klasyfikujących chemikalia wg rozporządzenia CLP),
- zastosowania środków profilaktycznych przy pracy z chemikaliami niebezpiecznymi oraz przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne;
- zastosowania odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

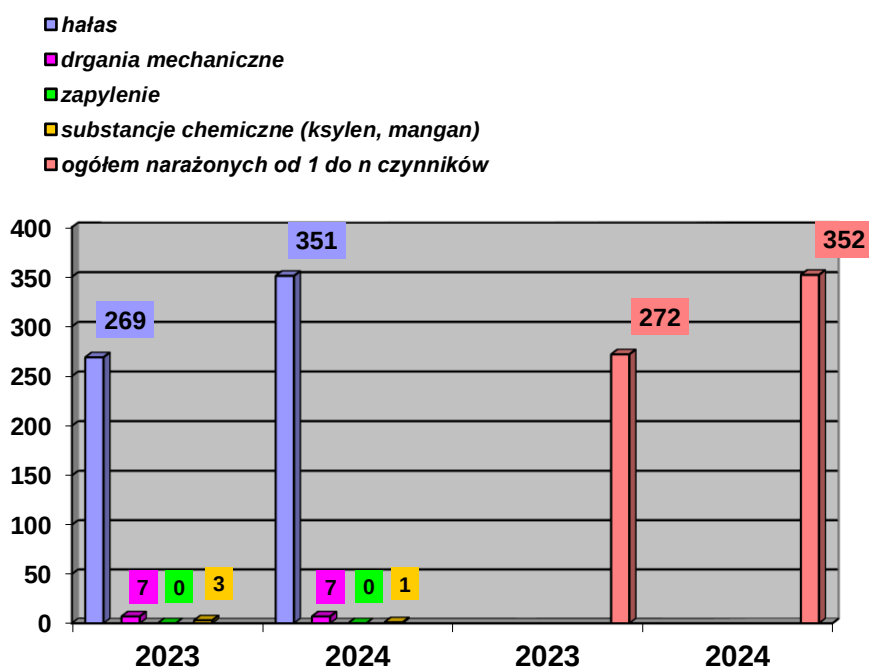
Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia pism i obowiązki nałożone decyzją oraz wpisane do protokołu kontroli zalecenia, wskazówki i uwagi dotyczące ulepszenia warunków pracy. Świadczyć o tym może fakt, iż w roku sprawozdawczym nie wystawiono grzywnien w celu przymuszenia do wykonania nałożonych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

V.5. Narażenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

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

Są to **przekroczenia** NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) **poziomu hałasu i drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym** oraz **przekroczenie** NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia) **czynnika chemicznego – ksylenu.**

Rys. 19 *Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2024 w porównaniu do roku 2023*



Jak widać z wykresu (rys. 19) nastąpiło zwiększenie liczby osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu, natomiast liczba osób pracujących w przekroczeniu normy higienicznej dla drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym w dwóch kolejnych latach sprawozdawczych jest taka sama.

W roku sprawozdawczym obniżono wartość stężenia dla czynnika chemicznego (mangan i jego związki nieorganiczne – frakcja respirabilna) do wartości dopuszczalnych w środowisku pracy, natomiast odnotowano przekroczenie dopuszczalnych wartości stężeń dla czynnika chemicznego – ksyłenu w środowisku pracy.

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

Przekroczenie obowiązujących normatywów dla drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym i czynnika chemicznego – ksyłenu występuje na stanowiskach pracy przy produkcji wyrobów metalowych.

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

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

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2024 roku i porównując z rokiem 2023, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano pogorszenie warunków pracy w zakresie przekroczeń poziomu dźwięku, co wiąże się ze zwiększeniem zatrudnienia i stanowisk pracy w istniejących zakładach pracy, gdzie hałas utrzymuje się na poziomie przekraczającym normę higieniczną.

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

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

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

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej,
- 2) prace związane z narażeniem/ekspozycją na spaliny emitowane z silników Diesla podczas naprawy i remontów dróg oraz pojazdów z silnikiem Diesla w warsztatach mechanicznych, podczas obsługi pojazdów, wózków widłowych, ładowarek, koparko-ładowarek z silnikiem Diesla w zakładach pracy,
- 3) promieniowanie jonizujące (X i gamma) – zakład produkcyjny: stanowiska pracy w komórce kontroli jakości przy sprawdzaniu szczelności spawów oraz zakład opieki zdrowotnej,
- 4) prace związane z narażeniem/ekspozycją na pył drewna – stolarstwo, tartaki,
- 5) prace związane z ekspozycją na pył azbestu – kontakt w momencie uszkodzenia zabezpieczonych odpadów/wyrobów zawierających azbest podczas załadunku i transportu,
- 6) prace związane z narażeniem/ekspozycją na krzemionkę krystaliczną (frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy) – produkcja materiałów betonowych, obróbka kamienia (obsługa łupiarci),

- 7) związki chromu (VI), siarczan(VI) kobaltu, fenoloftaleina, czteroboran sodu, kwas borowy – kontakt na stanowisku laboranta,
- 8) formaldehyd 10% – kontakt na stanowisku pielęgniarki podczas przygotowywania roztworu formaliny do konserwacji wycinków do badań,
- 9) mieszaniny chemiczne (podkłady i gruntoemalie) zawierające powyżej 0,1% oksymu butan-2-onu – kontakt na stanowisku malarza w malarni,
- 10) benzyna zawierająca powyżej 0,1% benzenu – kontakt na stanowisku obsługi dystrybutora benzyny w stacjach paliw.

Na podstawie **34** kontroli wykonanych w **31** obiektach stwierdzono, że w narażeniu na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne pracowały łącznie **183** osoby, natomiast w ekspozycji/kontakcie pracowało łącznie **89** osób (przy czym w ewidencji znajdują się **72** zakłady, gdzie kontakt z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym jest możliwy).

W roku sprawozdawczym wydano **2** decyzje administracyjne zawierające 2 nakazy w zakresie wykonania lub uaktualnienia pomiarów czynników rakotwórczych w środowisku pracy.

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

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

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

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

V.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi PPIS w Słupcy znajdują się obecnie **84** obiekty, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne.

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

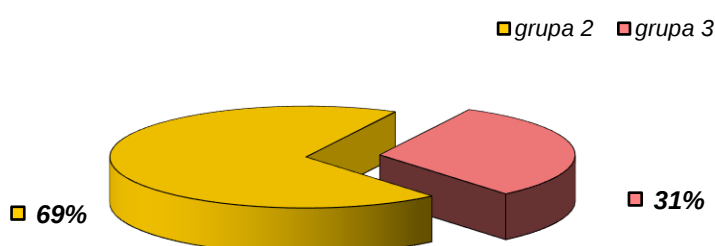
W żadnym z tych zakładów pracy nie stwierdzono dotąd zagrożenia czynnikami biologicznymi grupy 4 (najbardziej niebezpiecznej). Pracodawcy określili potencjalne zagrożenie grupą 2 i 3.

W 2024 r. wykonano łącznie **18** kontroli w **16** obiektów, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **1078** pracowników.

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

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

Rys. 20 *Występowanie czynników biologicznych w 2024 r. według grup zagrożenia*



W roku sprawozdawczym wydano **5** decyzji administracyjnych zawierających **15** nakazów dotyczących:

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

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

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

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się obecnie **5 podmiotów** będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producent etanolu: gorzelnia (obecnie działalność zawieszona), producenci betonu, producent mieszanki bitumicznej, importer chemikaliów) oraz **26 dystrybutorów chemikaliów**.

W 2024 r. skontrolowano **14 podmiotów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych oraz 38 podmiotów stosujących w działalności zawodowej produkty chemiczne.**

Obecnie na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1 podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych** i uzyskanie pozwolenia Ministra Zdrowia oraz **14 dystrybutorów**, którzy jako drudzy lub trzeci z kolei wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz wyroby poddane działaniu produktów biobójczych.

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

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **64 kontrole.**

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **11 decyzji** administracyjnych (w tym **1** decyzję nakazującą zaprzestania udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych po terminie ważności), które zawierały **24 nakazy** w tym zakresie.

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

Produkty kosmetyczne

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

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano **3 kontrole**, w tym jedną kontrolę w zakładzie konfekcjonującym produkty kosmetyczne (sklep z perfumami) i 2 kontrole interwencyjne u dystrybutorów (sklepy).

Podczas kontroli w zakładzie konfekcjonującym produkty kosmetyczne (perfumy) oceniono oznakowanie opakowań pod kątem informacji zawartych na etykietach oraz pod kątem zawartości substancji niedozwolonych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas dwóch kontroli interwencyjnych nie stwierdzono w sprzedaży produktu kosmetycznego zgłoszonego w systemie RAPPEX.

RAPPEX – Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych

W 2024 r. z systemu RAPPEX wpłynęło jedno powiadomienie dotyczące obecności w obrocie produktów kosmetycznych, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

Zgłoszenie to było zweryfikowane i sprawdzone (wykonano 2 kontrole).

Nie stwierdzono obecności produktu kosmetycznego z powiadomienia na terenie powiatu słupeckiego.

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

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

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

Pod patronatem Forum przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach w 2024 r. realizowano kolejny wspólnotowy projekt: REACH-EN-FORCE-12 (REF-12). Zakres ww. projektu obejmował sprawdzenie zgodności wymogów REACH w zakresie rejestracji, stosowania ograniczeń i udzielania zezwoleń dla importowanych substancji, mieszanin i wyrobów.

W wyniku kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości ww. zakresie.

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

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

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

W ramach kontroli akcyjnych skontrolowano 2 obiekty (sklepy) w zakresie obecności w sprzedaży produktów zawierających kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*)). Podczas kontroli w obiektach nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktów.

W skontrolowanym obiekcie (sklep Trafika) stwierdzono, że znajdujące się w sprzedaży produkty konopne zawierają substancję THC poniżej 0,2% i nie zawierają substancji HHC-O.

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

Działalność profilaktyczna w zakresie środków zastępczych

W roku 2024, podobnie jak w roku 2023 i 2022, SP ZOZ Słupca nie zgłosił przypadków podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi.

W związku z brakiem zgłoszeń podejrzeń zatruć i zatruć nieznanymi substancjami psychoaktywnymi podczas kontroli SP ZOZ Słupca wskazano osobie odpowiedzialnej za monitorowanie zatruć substancjami psychoaktywnymi o obowiązku zgłaszania tego typu zdarzeń do inspekcji sanitarnej zgodnie z trybem określonym w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii.

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

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy w 2024 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków odurzających.

Ich koordynatorem był pion Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia.

W ramach działań profilaktycznych organizowane były pogadanki, prelekcje, dystrybuowano ulotki na temat szkodliwego działania tzw. „dopalaczy”.

W zakresie dotyczącym zagrożeń substancjami odurzającymi i psychoaktywnymi, w tym środkami zastępczymi, w 2024 r. przeprowadzono:

- 1 szkolenie na temat: „Substancje psychoaktywne w kontekście zakażeń HIV” (młodzieżowi liderzy zdrowia – kontra HIV: 21 osób),
- 7 pogadań w ramach akcji „bezpieczne wakacje” na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na zdrowie /papierosy i e-papierosy, narkotyki i dopalacze, alkohol, energetyki/” (dzieci i młodzież oraz kadra obozu i półkolonii: 391 osób),
- 2 prelekcje na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na zdrowie /papierosy i e-papierosy, narkotyki i dopalacze, alkohol, energetyki/” (młodzież szkoły podstawowej – klasa VI i VII: 15 osób, młodzież szkoły ponadpodstawowej: 21 osób),
- 1 prelekcję na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na organizm człowieka /snusy, e-papierosy, woreczki nikotynowe i saszetki z nikotyną oraz środki zastępcze tzw. Dopapalacze/” (młodzież szkoły podstawowej: 36 osób).

V.11. Choroby zawodowe

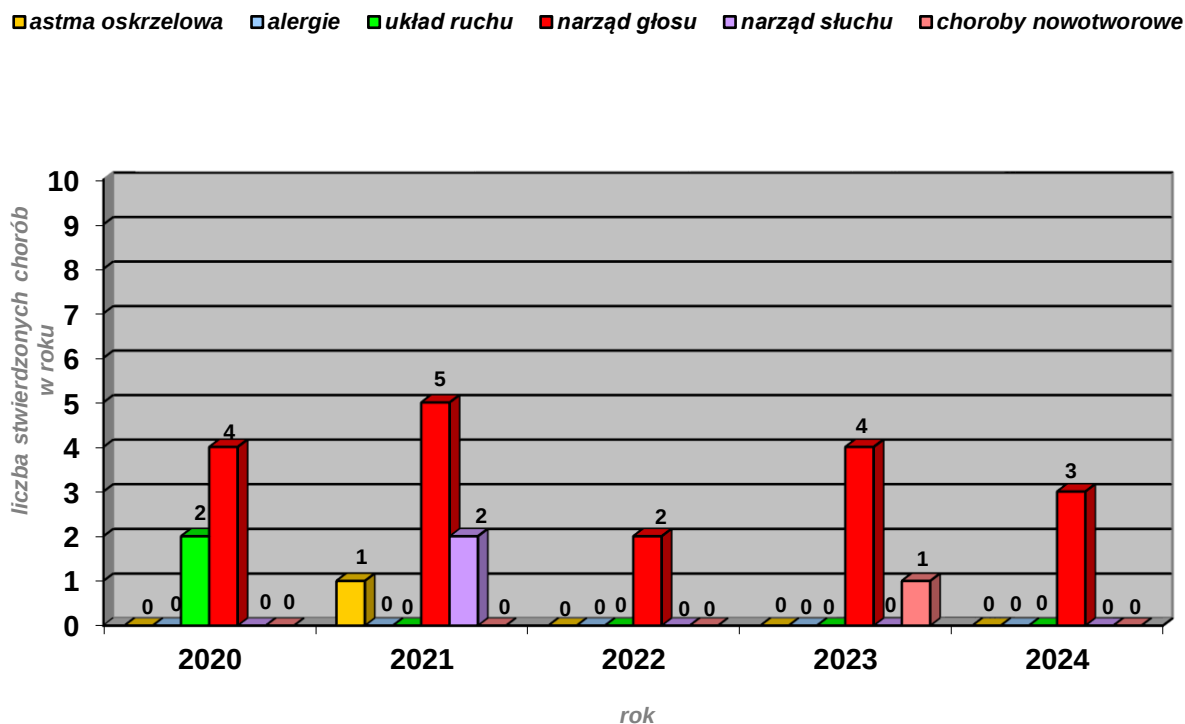
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził w 2024 r. **3 postępowania wyjaśniające, wydał 4 decyzje** (3 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) oraz **6 postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych**.

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

Ponadto, w trakcie jest kolejne postępowanie w sprawie podejrzenia choroby zawodowej w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (osoba zmarła w wyniku nowotworów umiejscowionych w różnych organach organizmu).

Porównując lata 2020-2024 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, spadek stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest w 2022 i 2024 roku.

Rys. 25 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2020-2024



Podsumowanie

- Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników
- W porównaniu z rokiem 2023, w 2024 r. spadła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy, jednak wzrosła liczba zatrudnionych pracowników;
- Liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych wzrosła. Wzorem lat poprzednich, najwięcej pracowników zatrudnionych jest w narażeniu na ponadnormatywny poziom dźwięku. Hałas jest czynnikiem szkodliwym, który jest najtrudniejszy do wyeliminowania. Często pracodawcy dysponują jedynie środkami doraźnymi minimalizującymi w pewnym stopniu zagrożenie nadmiernym hałasem. Są to itp.: odpowiednie indywidualne ochrony słuchu dla pracowników i system informacyjny na temat narażenia (dokumentacja oceny ryzyka zawodowego, szkolenia bhp) celem zapobiegania – w miarę możliwości – uszkodzeniom słuchu i innym pozasłuchowym skutkom zdrowotnym dla organizmu;
- Liczba obiektów, w których pracownicy zatrudnieni są w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym, mutagennym i/lub reprotoksycznym a tym samym liczba pracowników w kontakcie z czynnikami tego rodzaju znacząco wzrosła, czego przyczyną jest wejście w życie przepisów rozszerzających wykaz procesów technologicznych, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Na terenie powiatu słupeckiego powyższe dotyczy przede wszystkim branż o działalności związanej z obróbką drewna (stolarstwo, usługi tartaczne) oraz pracami powodującymi narażenie na spaliny emitowane z silników Diesla (mechanika pojazdowa, diagnostyka, obsługa pojazdów, ładowarek, ciągników itp.);

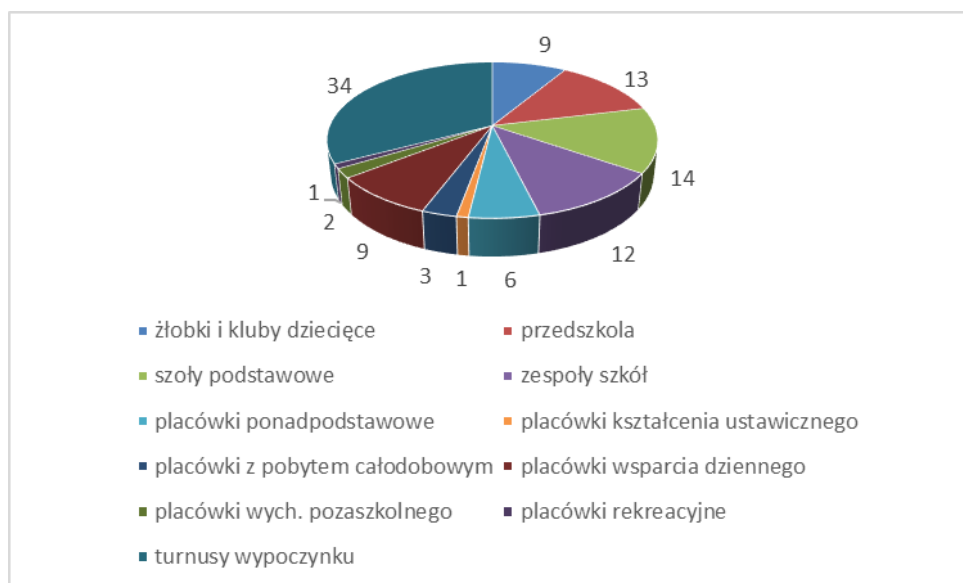
- Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze, mutagenne i/lub reprotoksyczne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych;
- Pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na minimalizowanie zagrożeń szkodliwymi i uciążliwymi warunkami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

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

VI.1. Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2024 objęto **70 obiektów stałych**, w tym żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, placówki ponadpodstawowe, placówki z pobytem całodobowym, placówki wsparcia dziennego (świetlice, warsztaty terapii zajęciowej, środowiskowe domy samopomocy), placówki wychowania pozaszkolnego, placówki rekreacyjne oraz **17 placówek zimowego oraz letniego wypoczynku dzieci i młodzieży** (Rys. 26).

Rys. 26 Placówki pod nadzorem pionu higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu słupeckiego w 2024 r.



Pion higieny dzieci i młodzieży, realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach oświatowych i wypoczynku skontrolował **53 placówki stałe** (co stanowi 75,71% placówek będących w ewidencji) oraz **17 turnusów** w czasie trwania wypoczynku (co stanowi 50% turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej).

Łącznie w 2024 r. przeprowadzono **91 kontroli**, w tym **74 kontroli obiektów stałych** (w tym również kontrole tematyczne – 28, sprawdzające – 4, opiniujące – 2 (w tym 1 decyzja merytoryczna), interwencyjne – 2) oraz **19 kontroli obiektów sezonowych**.

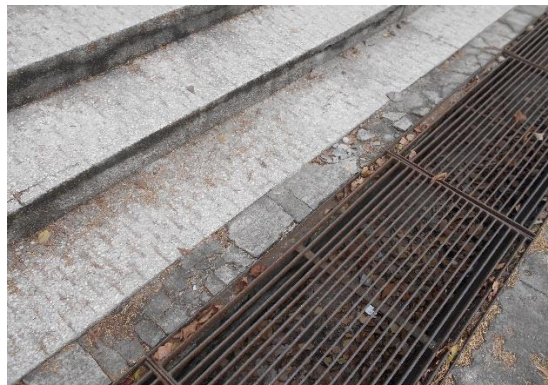
VI.2. Placówki, w których stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

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

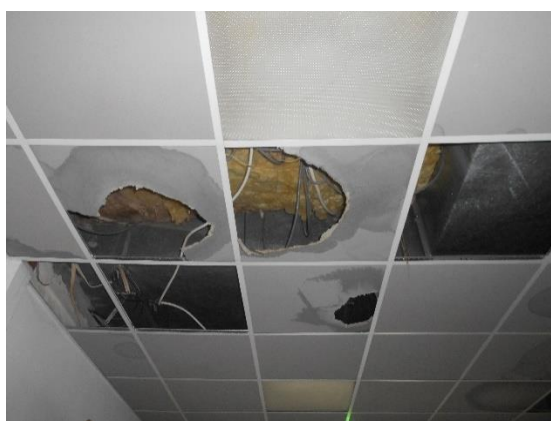
Nieprawidłowości skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych i płatniczych dotyczyły następującego zakresu:

- niewłaściwy stan techniczny schodów zewnętrznych do wejścia głównego do budynku szkoły – Rys. 27,
- niewłaściwy stan techniczny schodów na korytarzach poziomu piwnicznego – Rys. 28.

Rys. 27 Niewłaściwy stan techniczny schodów zewnętrznych do wejścia głównego do budynku szkoły



Rys. 28 Niewłaściwy stan techniczny schodów na korytarzach poziomu piwnicznego



Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- zapewnienia odpowiedniego metrażu sal przedszkolnych,
- przeprowadzania przeglądów placu zabaw,
- wymiany piasku w piaskownicy,
- wprowadzenia okresowych kontroli higienicznych czystości głów i skóry dzieci w celu przeciwdziałania rozszerzaniu się wszawicy,
- zapewnienia natężenia oświetlenia sztucznego o parametrach zgodnych z obowiązującą Polską Normą,
- zapewnienia wyłącznie ręczników jednorazowych oraz uchwytów na ręczniki papierowe w sanitariatach dla dzieci,
- zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami,
- potrzeby opracowania planu zajęć dydaktyczno-wychowawczego, który zapewnia równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia,
- poinformowania rodziców o możliwości pozostawienia części przyborów szkolnych i podręczników w szkole przez dzieci,
- wskazówek, aby nauczyciele zwracali uwagę na to, co dzieci przynoszą do szkoły celem wyeliminowania zbędnych przedmiotów z tornistra/plecaka szkolnego,
- prowadzenia zapisów codziennych prac porządkowych z uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych,
- zapewnienia środka do dezynfekcji powierzchni,
- przeprowadzenia pomiarów wzrostu wszystkich dzieci celem doboru właściwego zestawu mebli,

- zapewnienia sprzętu rekreacyjnego i zabawek posiadających certyfikaty lub oznakowanie CE,
- bieżącego stanu zużycia nawierzchni ścian, progów, podłóg, schodów, chodników, które przy dalszym zaniedbywaniu mogą nie zapewnić bezpieczeństwa użytkowania.

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

W 2024 r. 97,5% placówek zapewniło właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dot. dostępu środków higieny osobistej, takich jak mydło w płynie, ręczniki papierowe i papier toaletowy (Rys. 29). Wszystkie placówki posiadały podłączenie do wodociągu publicznego miejskiego/gminnego.

Podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej posiadały 32 skontrolowane placówki (co stanowi 80%). W 1 placówce wykazano niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, w związku z czym wydano decyzje administracyjną w 2023 r.

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zapewnienie:

- procedur i zapisów utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszających ryzyko zakażenia młodzieży i personelu w placówkach z uwzględnieniem powierzchni dotykowych,
- środków do dezynfekcji powierzchni z zachowanym terminem ważności oraz przestrzeganie zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji,
- prawidłowej czystości pomieszczeń porządkowych,
- podziału pracy w zakresie prac porządkowych i opieki nad dziećmi w przypadku przedszkoli i placówek opieki nad dziećmi do lat 3,
- dostępu do bieżącej ciepłej i zimnej wody w sanitariatach,
- ręczników jednorazowych w sanitariatach, mydła w płynie,
- właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej (wydano 6 zaleceń pokontrolnych – 5 zaleceń dot. niewłaściwego stanu technicznego oraz 1 zalecenie dot. brak wyposażenia w środki higieny osobistej),
- prawidłowego sposobu szczotkowania zębów przez dzieci (tj. przed i po myciu zębów dzieci myją ręce w celu uniknięcia innych infekcji, przy jednej umywalce jednocześnie czyszczą zęby maksymalnie 3 osoby, po użyciu szczoteczki są wypłukane, osuszone i odstawione do kubeczków główką do góry lub włożone do opakowania jednostkowego),
- w salach zajęć, w miarę możliwości, tylko przedmiotów, które można skutecznie zdezynfekować,
- zdrowego odżywiania i nawodnienia organizmu (zalecano zapewnienie asortymentu sklepików szkolnych oraz automatów do sprzedaży żywności zgodnego z wymogami Ministra Zdrowia),
- aktywności fizycznej u dzieci poprzez m.in. korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu.

Rys. 29 Zdjęcia obrazujące właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej



VI.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

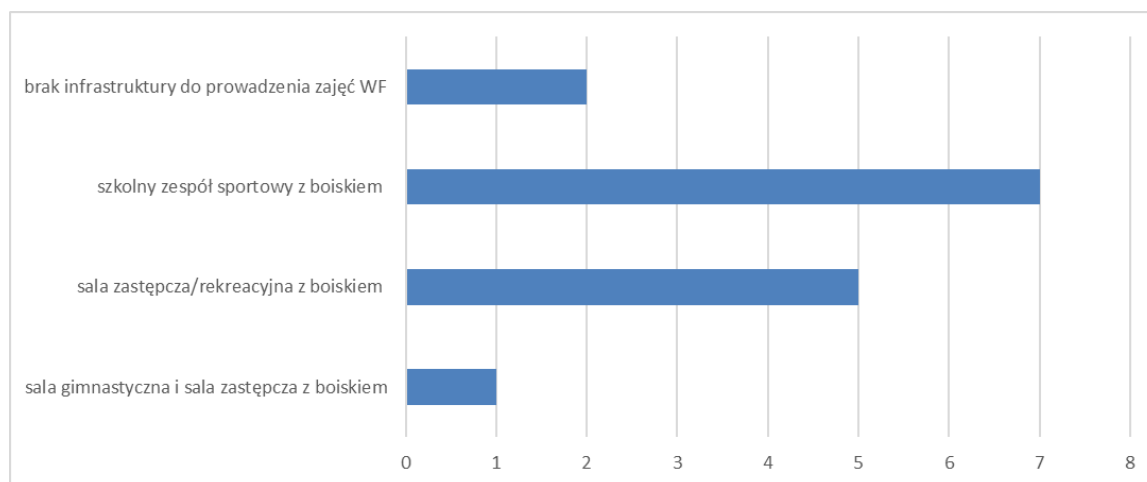
W 2024 r. skontrolowano **15** placówek znajdujących się w ewidencji.

Zapewnione są szkolne zespoły sportowe – w **7** placówkach (co stanowi 46,66% placówek) oraz sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem – w 5 placówkach, (co stanowi 33,33% placówek).

Z przeprowadzonych kontroli wynika, że:

- 1 placówka posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą z boiskiem (co stanowi 6,66% placówek),
- 2 placówki nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (co stanowi 13,33% placówek),
- 2 placówki korzystają z infrastruktury poza placówką (sali gimnastycznej, hal sportowych, basenu, boisk/stadionów sportowych),
- w 11 przypadkach (85,71%) kontrolowane pomieszczenia natryskowni były czynne, używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego.

Rys. 30 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2024 r.



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

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych

Skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą w 100% certyfikowane.

Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiar przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć.

Uczniowie znali numery rozmiarów krzeseł / stolików, w których powinni siedzieć. Stoliki i krzesła oznaczone były kolorystycznie (często stelaże w odpowiednich kolorach lub oznakowanie ręczne przez nalepianie kodów kolorystycznych). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym).

W roku 2024 w 6 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące łącznie 157 stanowisk pracy ucznia (porównując z rokiem 2023 nieprawidłowości w tym zakresie dotyczyły łącznie 6 stanowisk pracy ucznia).

Celem poprawy istniejącego stanu wydawano stosowne zalecenia.

Rys. 31 Czynności kontrolne dot. oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii i warunków antropometrycznych uczniów i dzieci



Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych: plan zajęć dydaktyczno-wychowawczy uwzględniał potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia w 93,33% oddziałach skontrolowanych w roku 2024.

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

W placówkach, gdzie pojawiły się sporadyczne (uzasadnione przez dyrektorów placówki) przypadki przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia (maksymalnie do 2 godzin) wydawano stosowne zalecenia (dotyczyły 4 placówek - łącznie 14 oddziałów na 203 skontrolowane oddziały).

Odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych

Odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych: liczba szkół, które zapewniają wszystkie przerwy 10 min i przynajmniej jedną przerwę dłuższą plasuje się na takim samym poziomie w stosunku do liczby szkół, które zapewniają przerwy krótsze niż 10 min, ale zapewniają co najmniej jedną przerwę 15-20 min.

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

Wszystkie skontrolowane placówki umożliwiają uczniom spędzanie przerw na świeżym powietrzu.

Zapewnienie dostępu do wody pitnej (źródółka/poidółka/woda w dzbankach) w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych

W 11 skontrolowanych placówkach (co stanowi 73,33%) zapewnia się dostęp do wody.

W pozostałych placówkach woda zapewniona wyłącznie w automatach do sprzedaży żywności lub w sklepikach szkolnych (Rys. 32).

Rys. 32 Zapewnienie dostępu do wody pitnej w szkołach



Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych: ważenie tornistrów przeprowadzono w 38,46% szkół podstawowych będących w ewidencji. Łącznie badaniom poddano 840 uczniów.

Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia wykazano w 56,07% badaniach, waga tornistra szkolnego w zakresie 10%-15% masy ciała ucznia plasowała się na poziomie 34,17%, natomiast waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia została wykazana w 9,76% badaniach.

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

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

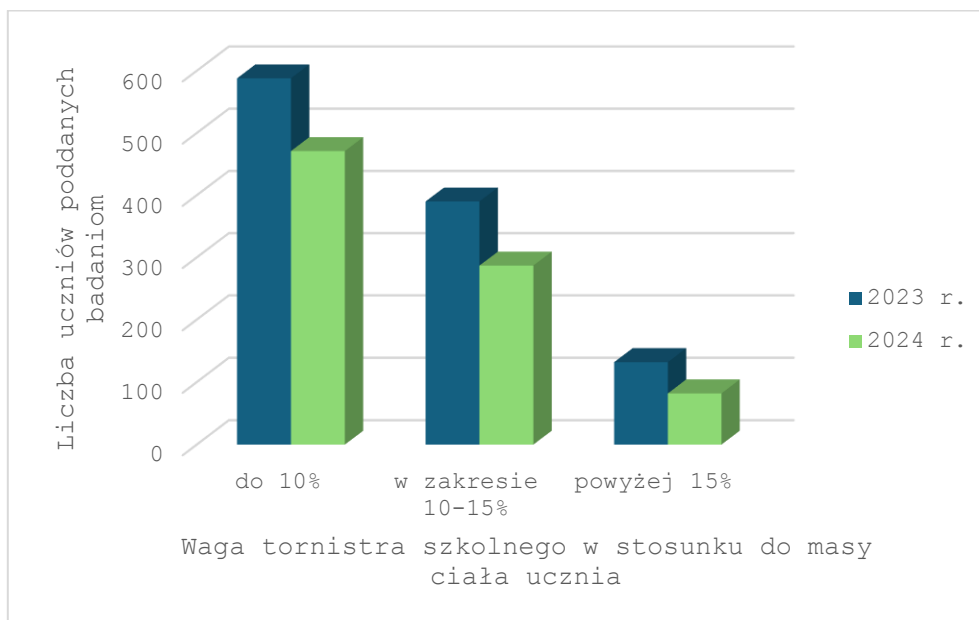
Po zakończeniu mierzenia tornistrów, przeprowadzono rozmowy z dyrektorami placówek celem przypomnienia o wytycznych dotyczących tornistrów szkolnych.

Wydano zalecenia pokontrolne w 7 badanych placówkach.

Ponadto przeprowadzono:

- 1 lekcję instruktażową dotyczącą pakowania i noszenia tornistra w zespole szkolno-przedszkolnym,
- spotkanie z rodzicami, podczas którego przekazano informacje na temat zasad prawidłowej konstrukcji tornistra, sposobu jego noszenia i właściwego rozmieszczenia ciężaru, a także informacje dotyczące wszawicy i owsicy.

Rys. 33 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 2023 r. i 2024 r



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

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

Rys. 34 Zapewnienie miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych



VI.6. Posiadanie przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego

Informacje zbierano przez cały rok podczas prowadzonych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Skontrolowano 22 placówki będące w ewidencji (co stanowi 48,88%) pod względem posiadania certyfikatów na meble oraz pod względem posiadania certyfikatów na sprzęt sportowy.

Wszystkie meble oraz urządzenia i sprzęt sportowy zakupione po 1997 r. posiadają certyfikaty.

Tabela: Certyfikaty na meble, urządzenia i sprzęt sportowy w placówkach szkolnych powiatu słupeckiego w 2024 r.

Wypozażenie	Liczba placówek		Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r.				Liczba placówek posiadająca 100% certyfikatów na wyposażenie zakupione po 1997 r.
	w ewidencji	skontrolowanych	do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%	
Meble	45	22	0	1	6	15	22
Sprzęt sportowy	45	22	0	1	2	19	22

VI.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Wśród szkół skontrolowanych w 2024 r. **11** placówek posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny (co stanowi 34,38% placówek w ewidencji).

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

VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2024 r. w 12 szkołach zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku, głównie jednodaniowego (co stanowi 80% placówek skontrolowanych, przy czym należy zaznaczyć, iż oceną nie objęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) - posiłek dla 1297 dzieci.

Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (6 szkół, co stanowi: 50,00%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (6 szkół, co stanowi: 50,00%).

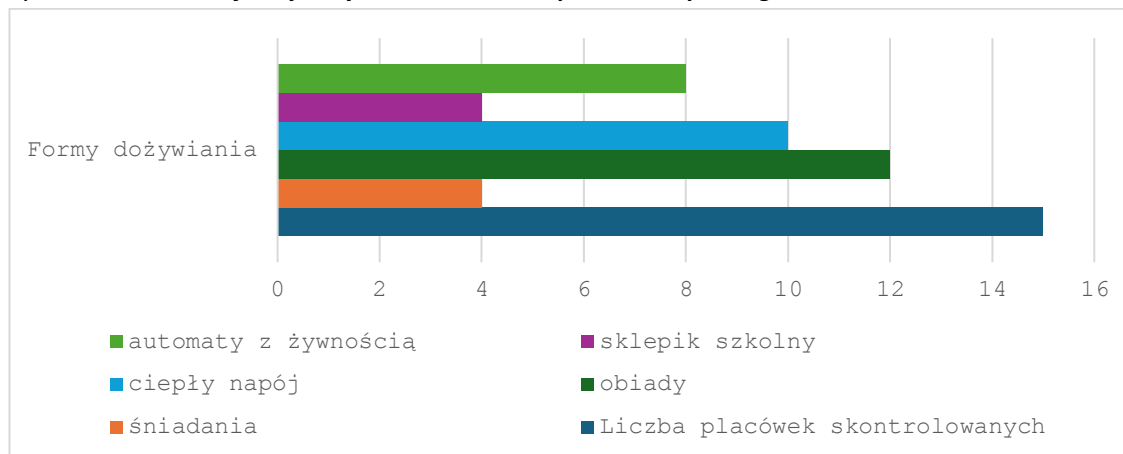
Śniadania organizowano w 4 szkołach dla 287 dzieci, natomiast podawanie napojów w 10 szkołach dla 1017 dzieci (Rys. 35).

W placówkach, gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu, sporządzane były jedynie gorące napoje.

Łącznie w 4 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, a w 8 szkołach – automaty z żywnością, które zapewniały asortyment spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 122.

Rys. 35 *Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2024 r.*



VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

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

Skontrolowano **17** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach wynosiła **814** osoby. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, sezonowych, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania.

Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (Rys. 36).

Rys. 36 Warunki sanitarno-higieniczne zapewnione dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku



W trakcie trwania wypoczynku nie zgłoszono interwencji, zatruc pokarmowych oraz wypadków i urazów. Odnotowano 2 przypadki choroby (przeziębienie, uczestnicy zostali odebrani przez rodziców z wypoczynku).

Zapewniono prawidłowy dostęp do opieki medycznej.

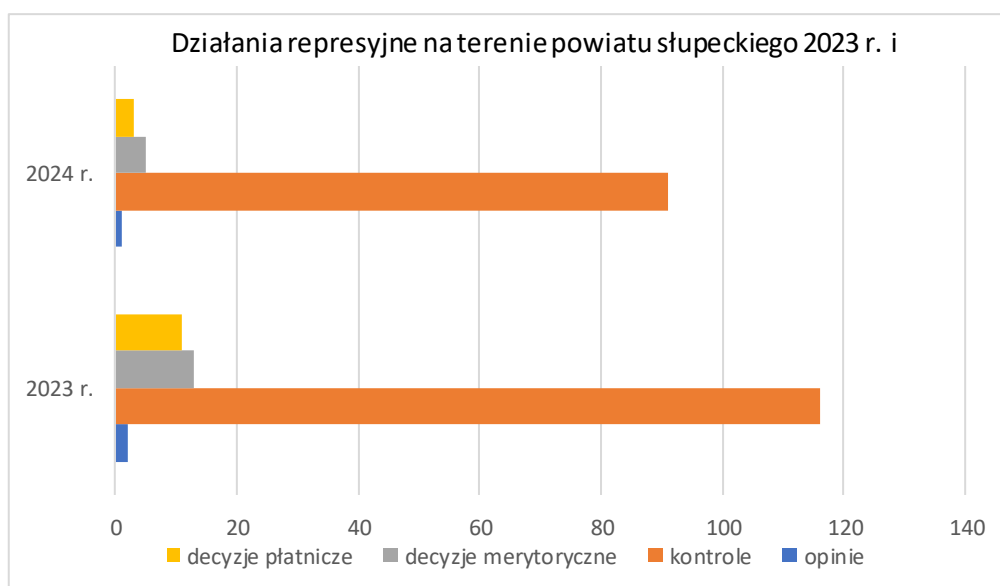
Jakość wody w kąpieliskach odpowiadała wymaganiom.

VI.10. Postępowanie administracyjne

W roku sprawozdawczym wydano **5 decyzji merytorycznych** (w tym 3 zmieniające termin realizacji zaleceń oraz 1 decyzję opiniującą), 3 decyzje płatnicze, 1 opinię (dotyczącą przejęcia niepublicznej placówki przez innego przedsiębiorcę).

Dokonano **1527** badań ogółem oraz **4776** oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, temperatury wody przy umywalkach, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi.

Rys. 37 **Działania represyjne na terenie powiatu słupeckiego w latach: 2023 i 2024**



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

Podsumowanie:

1. Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny.
2. Żłobki prowadzone są wyłącznie przez placówki niepubliczne.
3. Opieka nad dziećmi do lat 3 realizowana jest głównie w klubach dziecięcych.
4. Zmniejszyła się liczba placówek zobowiązanych decyzją administracyjną.
5. Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
6. Placówki oświatowe posiadają procedury utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszające ryzyko zakażenia młodzieży i personelu.
7. Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku w bazie MEN w roku 2024 wzrosła o 17% w porównaniu do roku 2023.
8. Organizatorzy wypoczynku turnusów letnich i zimowych zapewniają prawidłowe warunki pobytu dzieci i młodzieży.
9. Nadal występuje problem nadmiernego obciążenia tornistrów szkolnych: w 2023 r. 11,89% uczniów a w 2024 r. 9,76% uczniów posiadało tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała.
10. Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnianiem opieki stomatologicznej nad uczniami wynikające z braku chęci współpracy praktyk stomatologicznych.
11. Dyrektorzy placówek zalecają przeglądy czystości głów dzieci przez pielęgniarkę szkolną lub rodziców, głównie w przypadku zgłoszenia wszawicy w grupie dzieci (80%). W porównaniu do roku 2023, wzrosła liczba placówek, które wprowadziły okresowe przeglądy głów dzieci (20% skontrolowanych placówek).
12. Wszystkie placówki będące pod nadzorem PPIS przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2024 r. było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu. Zadanie to realizowano poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań sanitarno-zdrowotnych oraz pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące podstawy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz analizę zagrożeń w powiecie.

Prowadzone działania dotyczyły oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, sprzedaży i transportu środków spożywczych, oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością krajowych poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, monitorowania wycofanej z obrotu żywności, przedmiotów użytku w ramach systemu wczesnego ostrzegania o pojawiających się produktach niebezpiecznych na rynku (RASFF), realizacji zamierzeń zaplanowanych w przedsięwzięciach w oparciu o wytyczne GIS.

W 2024 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się ogółem **1454** zakładów żywnościowo-żywieniowych, zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

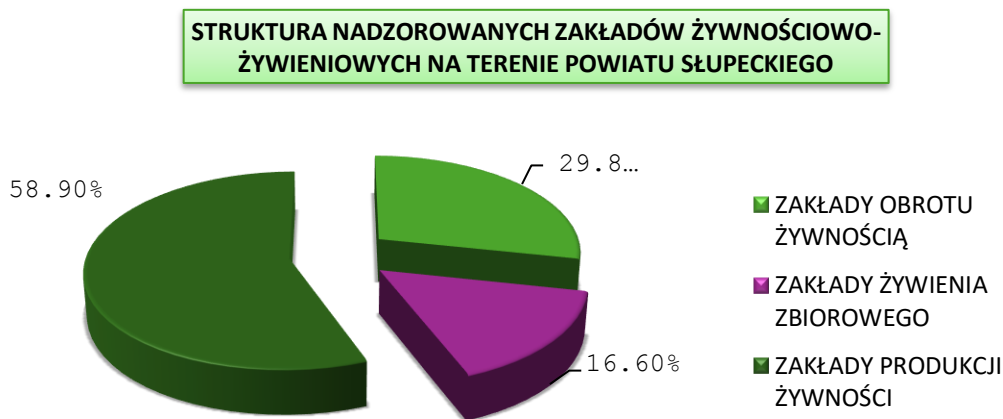
Rodzaje zakładów żywnościowo-żywieniowych:

Rodzaje zakładów	Rok		
	2022	2023	2024
Zakłady produkcji żywności	706	735	769
Zakłady obrotu żywnością	410	434	434
Zakłady żywienia zbiorowego	232	243	241
Ogólna liczba zakładów	1348	1412	1454

W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywieniowych na terenie powiatu słupeckiego przeważają zakłady produkcji żywności, tj. około **58,9 %** wszystkich obiektów, pozostałe stanowią odpowiedni: zakłady obrotu żywnością - **29,8 %**, zakłady żywienia zbiorowego - **16,6 %**.

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

Rys. 38 Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego



Rys. 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45 Zakłady żywnościowo-żywnościowe – kontrole sanitarne



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

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich rolniczego handlu detalicznego dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Obecnie w rejestrze znajduje się **718 producentów pierwotnych, prowadzących rolniczy handel detaliczny oraz dostawców bezpośrednich**.

Rolniczy Handel Detaliczny prowadzony jest w **7** gospodarstwach rolnych. Zakres zarejestrowanej działalności to: warzywa kiszone, wytwarzanie win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych, syrop lawendowy, olej lniany, olej rydzowy.

W wyznaczonych dwóch gospodarstwach rolnych prowadzone były działania kontrolne równolegle przez Inspekcję Ochrony Środowiska oraz Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa, które zostały wyznaczone na podstawie „Planu działania na 2024 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. W ramach planu pobrano 1 próbkę wytwarzanej żywności: cebula w kierunku oznaczania zawartości metali. Ponadto w gospodarstwie uprawiającym warzywa przedstawiciel IOŚ pobrał 1 próbkę gleby do badań laboratoryjnych. Wyniki badań laboratoryjnych nie wykazały niezgodności.

Łącznie w 2024 r. przeprowadzono **362** kontrole, sporządzono 362 protokoły z kontroli sanitarnej a na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 86 zakładów

Poniżej zestawiono w tabeli działania kontrolno-represyjne w 2024 r. w porównaniu do lat 2022-2023:

Rodzaj danych	2022	2023	2024
Liczba obiektów wg ewidencji	1360	1422	1454
Liczba obiektów skontrolowanych	384	263	240
Liczba obiektów ocenionych	145	102	86
Liczba przeprowadzonych kontroli	445	386	362
Liczba decyzji administracyjnych/ merytorycznych	92	49	61
Liczba decyzji zatwierdzających zakład /unieruchomienia zakład	82/0	64/0	80/3
Liczba decyzji płatniczych / kwota	40/3045,00	99/12156,00	125/15414,00
Liczba mandatów karnych/ kwota	21/6000,00	30/7800,00	35/10500,00
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	0	1	0
Liczba rozpatrzonych interwencji	10	14	8
Liczba pobranych prób	92	146	166
Liczba próbek zakwestionowanych	0	1	5

Liczba skontrolowanych zakładów z terenu powiatu słupeckiego w roku 2024

Grupy zakładów żywności i żywienia	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych
Automaty do lodów	10	7
Piekarnie	5	2
Ciastkarnie	2	1
Przetwórnice owocowo-warzywne	3	1 (kontrola graniczna)
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych, wód źródłanych i stołowych	1	1
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	1	1
Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych	1	1 (kontrola graniczna)
Producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni, rolniczy handel detaliczny	718	8
Inne wytwórnice żywności	7	2
Sklep spożywcze	160	85
Kioski	3	2
Apteki	16	1
Obiekty ruchome i tymczasowe	13	2
Środki transportu	187	17
Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością	49	14
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	165	64
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	74	30

Na **240** skontrolowanych obiektów w 2024 r. uchybienia sanitarne stwierdzono w **49**.

W związku z prowadzonym postępowaniem wydano **144** decyzje merytoryczne w tym: 58 decyzji zatwierdzających zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, 8 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, 40 decyzji wykreślających zakład z rejestru, 22 decyzje, w których zatwierdzono dodatkową działalność, 7 decyzji stwierdzających wygaśnięcie decyzji administracyjnej, 5 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne, 3 decyzje unieruchamiające działalność zakładu, 1 decyzję przedłużającą termin wykonania decyzji administracyjnej.

Wydano **125 decyzji płatniczych** w tym: 52 decyzje o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, 52 decyzje o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, 20 decyzji o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne, 1 decyzję o pobraniu opłaty za badanie laboratoryjne kwestionowanej próby.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **35 mandatów** karnych na kwotę **10500,00 zł**.

W 2024 r. zarejestrowano **8 interwencji konsumenckich** (w większości to interwencje anonimowe).

Interwencje dotyczyły:

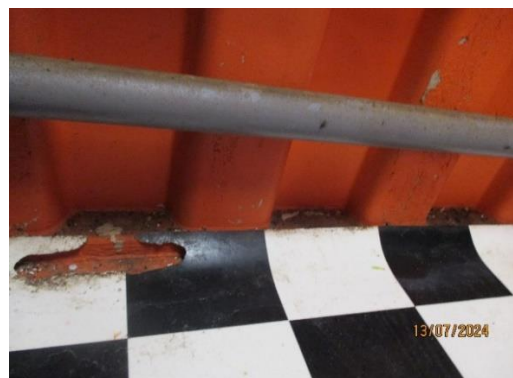
- oferowania do konsumpcji nieświeżych posiłków, w szczególności dań gastronomicznych wyprodukowanych w małej gastronomii;
- oferowania do sprzedaży żywności zanieczyszczonej molami spożywczymi (cukierki czekoladowe);

- jakości surowców do produkcji wyrobów gotowych na wagę – mięso mielone z papryką, kotlet wieprzowy oferowanych do sprzedaży w sklepie spożywczym;
- nieprawidłowego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń sali sprzedaży, zaplecza sanitarnego pracowników mających kontakt z żywnością;
- niewłaściwej higieny i warunków sprzedaży artykułów spożywczych;
- niewłaściwej higieny osobistej pracowników oraz zdrowia osób mających kontakt z żywnością;
- nieprawidłowej gospodarki odpadami – usuwanie odpadów;
- nieprawidłowej jakości dania obiadowego przygotowywanego dla dzieci uczęszczających do przedszkola;
- obecności szkodnika w zakupionym przez konsumenta chlebie na maślanec;
- uciążliwości zapachowej i hałasu w nowo otwartej restauracji.

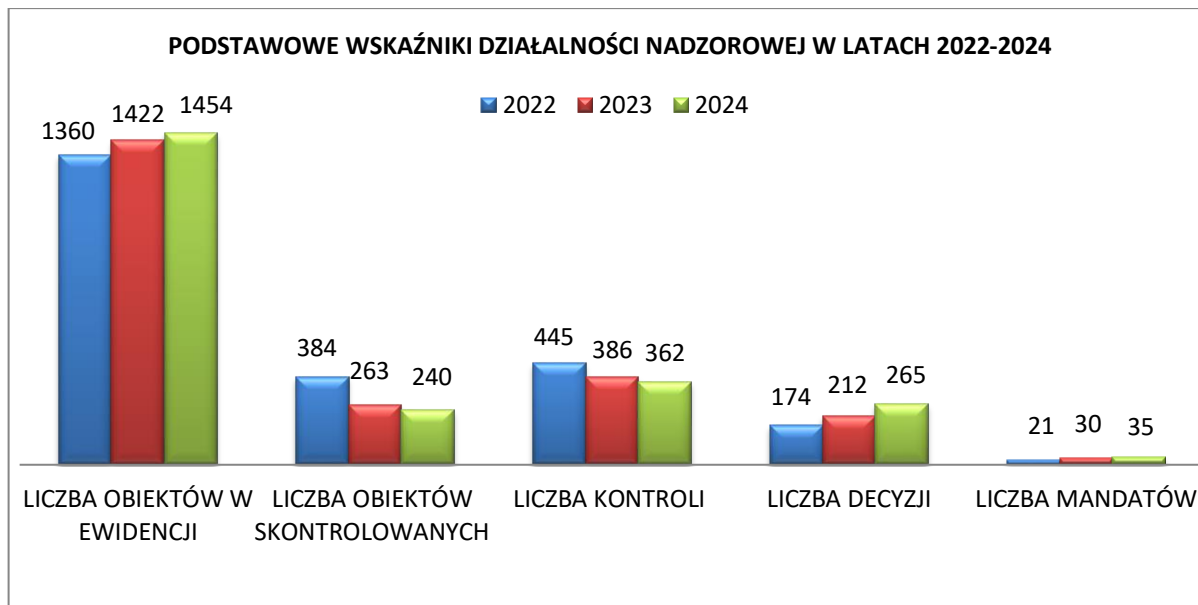
W związku ze zgłaszanymi interwencjami przeprowadzono czynności kontrolne, które potwierdziły zasadność złożonej interwencji tylko w jednym przypadku. Skutkiem przeprowadzonych czynności kontrolnych było stwierdzenie nieprawidłowego stanu techniczno-sanitarnego powierzchni podłogi w pomieszczeniu sali sprzedaży sklepu spożywczego. Przedsiębiorca nieprawidłowość usunął.

Sprawę dotyczącą uciążliwości zapachowej i hałasu powodowanych przez nowo otwartą restaurację przekazano do odpowiednich organów.

Rys. 46 Przykłady nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli sanitarnych



Rys. 47 Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2022-2024



Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy polegała również na sprawowaniu nadzoru nad importem i eksportem środków spożywczych.

W 2024 r. przeprowadzono **18 kontroli granicznych**, w wyniku których wydano 1 świadectwo spełnienia wymagań i dopuszczenia do obrotu środek spożywczy (import: suszone płatki ziemniaczane) oraz 19 świadectw dla środków spożywczych przeznaczonych do krajów trzecich (skrobia ziemniaczana). Łącznie oceniono 18 partii żywności.

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

ZAKŁADY OBROTU ŻYWNOSCIĄ

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

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości);
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji potwierdzającej przestrzeganie zasad systemu HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej;
- brak czystości i porządku na terenie sklepu;
- zły stan techniczny wyposażenia i pomieszczeń sklepu;
- brak odzieży ochronnej personelu obecnego podczas kontroli;
- brak prawidłowej segregacji asortymentowej pomiędzy artykułami spożywczymi a artykułami przemysłowymi w pomieszczeniach magazynowych;
- artykuły spożywcze przechowywane w niesprawnym urządzeniu chłodniczym (szafa);
- ślady obecności szkodników (odchody myszy) w pomieszczeniach zakładu (odchody znajdowały się w szczególności na regałach, półkach i w szafkach).

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

W stosunku do zakładu, w którym stwierdzono obecność szkodników (myszy) wydano decyzję administracyjną nakazującą zamknięcie działalności zakładu obrotu żywnością w trybie rygoru natychmiastowej wykonalności. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami osobę odpowiedzialną za przestrzeganie wymagań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.

Wznowienie prowadzenia działalności zakładu nastąpiło po przeprowadzeniu czynności kontrolnych, w trakcie których potwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Spośród skontrolowanych zakładów produkcyjnych nieprawidłowości stwierdzono w:

1. Automaty do lodów

- w części gastronomicznej brudne urządzenia chłodnicze w szczególności kratki wentylacyjne urządzeń chłodniczych;
- gromadzenie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach (pędzle, farby, drabina, puste opakowania);
- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości.

W jednym z zakładów pobrano próbkę lodów z automatu do badań laboratoryjnych (zakres badań – mikrobiologia). Przeprowadzone badania wykazały, iż zbadane 5 próbek lodów śmietankowych z automatu nie spełniają wymagań pkt 2.2.8 rozdziału 2 załącznika 1 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, str. 1) ze względu na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae w trzech z pięciu pobranych próbek tj.: $1,5 \times 10^2$; $1,8 \times 10^2$; $2,0 \times 10^2$ jtk/1 g, w pozostałych dwóch próbkach drobnoustroje są obecne, ale w liczbie mniejszej niż $4,0 \times 10^1$ jtk/1 g.

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

2. Piekarnie

- na hali produkcyjnej belki sufitowe z uszkodzoną powierzchnią (odpryski oraz uszkodzenia powierzchni);
- w magazynie wyrobu gotowego przy drzwiach wejściowych uszkodzona płytki w podłodze (ubytki);
- w pomieszczeniu do przechowywania środków czystości stwierdzono brak płytki na ścianie, bezpośrednio przy suficie;
- w pomieszczeniu stołówki stwierdzono na suficie odpryski farby;
- w pomieszczeniu komunikacji stwierdzono na suficie odpryski farby.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję administracyjną nakazującą w określonym terminie usunięcie ww. nieprawidłowości. Ponowne czynności kontrolne wykazały wykonanie nałożonej decyzji.

W roku 2024 zgłoszono 1 interwencję konsumencką dotyczącą obecności szkodnika w zakupionym przez konsumenta chlebie na maślanec.

Czynności kontrolne przeprowadzone w piekarni nie wykazały nieprawidłowości.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO

W ewidencji znajduje się **165** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, z czego największą grupę stanowią zakłady małej gastronomii. Duża liczba zakładów małej gastronomii prowadzi działalność w sezonie letnim.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- przedsiębiorca nie stosuje opracowanych zasad systemu HACCP i procedur wynikających GHP – nie prowadzi zapisów zgodnie z harmonogramem obowiązującym w zakładzie w kartach monitorowania: zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami; mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych oraz zlewów, umywalek, podłóg, urządzeń, drobnego sprzętu i wyposażenia, frytkownicy oraz sanitariatów; mycia i dezynfekcji jaj; zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami; monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych (CCP1);
- nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny pomieszczenia sali konsumpcyjnej, pomieszczenia kuchni, pomieszczenia magazynu, pomieszczenia obieralni warzyw z wydzielonym miejscem do dezynfekcji jaj, miejsca do mycia i wyparzania naczyń stołowych i szkła bufetowego (sufit z ubytkami tynku, uszkodzona podłoga w magazynie, brak zmywalności drzwi wejściowych od strony zaplecza, zabrudzenia ścian powstałe po nieprawidłowym myciu powierzchni, zacieki, żółte smugi – nie stanowiące zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, brak gładkiej powierzchni zmywalnej półki nad blatem roboczym w kuchni, zniszczona osłona ochronna przeciw szkodnikom znajdująca się w oknie)
- nieodpowiedni stan sanitarnohigieniczny i/lub techniczny wyposażenia pomieszczeń (blaty kuchenne w pomieszczeniu komunikacji (dostawa towaru) uszkodzone, brak zmywalności, brudne grzejniki na sali konsumpcyjnej, zanieczyszczone urządzenia stanowiące wyposażenie kuchni m.in. kuchenka mikrofalowa i urządzenia grzewcze (widoczne pozostałości tłuszczu i resztek jedzenia));
- brak czystości na sali konsumpcyjnej oraz w pomieszczeniu przechowywania sprzętu porządkowego – na ścianach pajęczyny;
- brak czystości i porządku w pomieszczeniu, w którym składowany jest olej (butelki porozrzucane, brak możliwości prawidłowego mycia i dezynfekcji powierzchni podłogi);
- brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych (w obiekcie na stole znajdowały się pojemniki z surowym mięsem);
- brak odzieży ochronnej personelu obecnego przy kontroli;
- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości;
- produkty spożywcze przechowywane w miejscu do tego nieprzeznaczonym (w obieralni warzyw z miejscem do dezynfekcji jaj).

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

Przedsiębiorcy zostali również ukarani grzywną w drodze mandatu karnego.

Czynności kontrolne przeprowadzone w jednym zakładów małej gastronomii wykazały nieprawidłowości, które skutkowały wydaniem w formie decyzji administracyjnej nakazu zamknięcia działalności zakładu żywienia zbiorowego otwartego – małej gastronomii w trybie rygoru natychmiastowej wykonalności. Stwierdzono m.in.:

- ślady obecności szkodników (odchody) we wszystkich pomieszczeniach poddanych kontroli (na podłodze, w szczególności za urządzeniami zlokalizowanymi na terenie kuchni oraz na wszystkich regałach, półkach i w szafkach),
- brak czystości pomieszczeń a w szczególności podłóg i powierzchni regałów oraz szafek zanieczyszczone,
- stan sanitarny i techniczny w różnych miejscach (podłogi, ściany) nie daje możliwości prawidłowego mycia i dezynfekcji.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzane nieprawidłowości nakładano mandaty karne (**16** mandatów na kwotę 5200,00 zł).

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych w placówkach oświatowych dokonywano oceny jadłospisów dekadowych (poddano ocenie 17 jadłospisów dekadowych).

W roku 2024 pobrano 2 posiłki obiadowe w przedszkolach do badań laboratoryjnych w zakresie określenia wartości energetycznej posiłków.

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

Do najczęstszych zaleceń w ocenianych jadłospisach należały:

Przedszkola

- unikać podawania dzieciom, szczególnie w wieku przedszkolnym, produktów tłustych, z dużą zawartością cukru oraz ciężkostrawnych, do których należą m.in. pieczeń z kaczki, ciasto drożdżowe, bułeczki z kruszonką (ograniczyć słodczyce z uwagi na to, iż za wyjątkiem „pustych” kalorii, nie wnoszą do żywienia nic korzystnego dla organizmu);
- przy planowaniu jadłospisu zwrócić uwagę na urozmaicenie jadłospisu, szczególnie dodatków w obiedzie (różnorodność produktów, np. kasze, ryż itp.);
- uwzględniać w jadłospisie nasiona roślin strączkowych (z uwagi na to, że nasiona roślin strączkowych mają wiele właściwości, które korzystnie wpływają na zdrowie, m.in. są źródłem białka, węglowodanów, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, zawierają błonnik, składniki mineralne oraz witaminy z grupy B);
- uwzględniać w jadłospisach porcję ryby co najmniej raz w tygodniu (z uwagi na to, że ryby dostarczają wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 oraz jod).

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

Szkoły

- unikać podawania potraw smażonych w ilości większej niż dwie porcje potrawy smażonej w okresie od poniedziałku do piątku,
- przy planowaniu jadłospisu zwrócić uwagę na urozmaicenie jadłospisu, szczególnie dodatków w obiedzie (różnorodność produktów, np. kasze, ryż itp.).

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się jeden szpital. Zakres prowadzonej działalności obejmuje żywienie pacjentów szpitala w oparciu o posiłki (śniadanie i kolacje podawane na naczyniach wielokrotnego użytku dostarczanych i odbieranych przez firmę cateringową lub na naczyniach jednorazowego użytku, obiady podawane na naczyniach wielokrotnego użytku) dostarczane przez firmę cateringową.

W 2024 r. poddano kontroli Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy, podczas której oceniono jadłospis i zwrócono uwagę na realizację zaleceń wydanych w roku 2023:

- zalecana liczba posiłków w diecie podstawowej to 5, w ocenianym jadłospisie 4 — pozostaje bez zmian;
- przerwy między posiłkami w ocenianym jadłospisie są wydłużone, w szczególności przerwa pomiędzy kolacją a śniadaniem (przerwa nocna) — zmniejszono przerwy między posiłkami maksymalnie do 5 godz., nie uwzględniono w analizie przerwy nocnej;
- zwiększenie udziału ryb i/lub przetworów rybnych w dekadzie — stwierdzono 2 razy w dekadzie, zaleca się min 3 razy w dekadzie;

- oznaczenie alergenów we wszystkich posiłkach w jadłospisie, uwzględniając składniki poszczególnych potraw znajdujących się w analizowanej dekadzie, brak oznaczenia alergenów w produktach podawanych na podwieczorek – w ocenianym jadłospisie stwierdzono oznaczenie alergenów już we wszystkich posiłkach;
- zwiększenie gramatury podawanych porcji świeżych warzyw/owoców, bowiem zgodnie z zaleceniami porcja surowych warzyw/owoców to 100 g, porcja warzyw liściastych to ok. 35 g.; natomiast w analizowanym jadłospisie porcja warzyw to 50 g, choć znajdują się dni w ocenianej dekadzie, gdzie porcja warzyw wynosi 100 g.

POZOSTAŁE OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

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

W ewidencji znajdują się 23 zakłady.

Kontrole przeprowadzono w 9 zakładach.

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

ŚRODKI TRANSPORTU

W 2024 r. skontrolowano 17 środków transportu żywności, w trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnohigienicznego.

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

VII. 2 Kontrole weekendowe

W okresie letnim (od 22 czerwca 2024 r. do 30 września 2024 r.) przeprowadzono **36 kontroli sanitarnych**.

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

Kontrole wykonywane były w dni wolne od pracy.

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

W 16 skontrolowanych zakładach stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku na terenie zakładu (pomieszczenia i urządzenia), brudne urządzenia i sprzęt używany do produkcji dań gastronomicznych, brudne urządzenia chłodnicze, w których przechowywano produkty spożywcze;
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń i urządzeń (na blacie roboczym popękane płytki i listwy narożne; brak bocznej okleiny na blacie kuchennym, poniszczone fronty mebli kuchennych, łuszcząca się farba na suficie, na ścianach, ubytki w płytkach naściennych przy wnęcie drzwiowej, odchodzące od ściany panele ściennie, wnęka od drzwi prowadzących do części zewnętrznej lokalu utrzymana w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym, niewykończona - brak powierzchni zmywalnej, gładkiej, nienasiąkliwej; dziury w płytkach podłogowych wokół futryny, brak kratki wentylacyjnej);
- brak ciepłej wody w ubikacji dla klientów i w punkcie wodnym w barze;

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości;
- brak monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie, nie przedstawiano dokumentacji wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, brak bieżących zapisów.

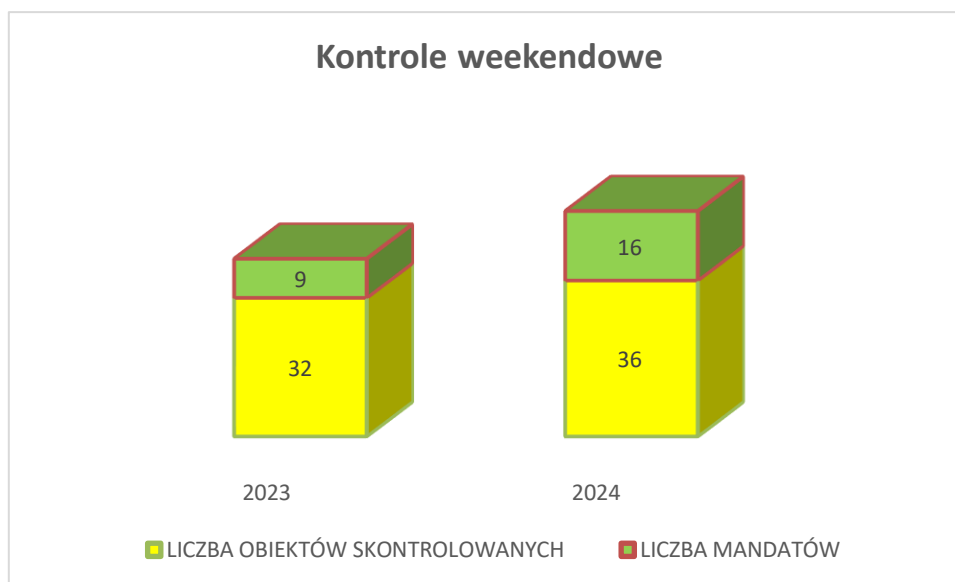
Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych PPIS w Słupcy wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas czynności kontrolnych oraz decyzje płatnicze w stosunku do zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne.

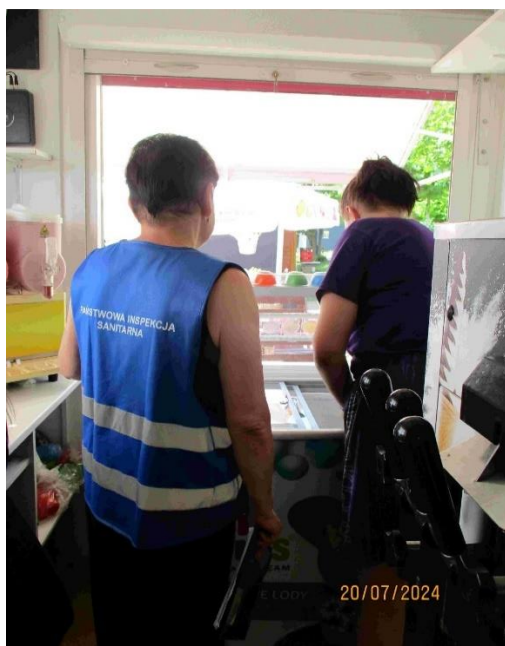
Nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 3700,00 zł.

Nadzorem sanitarnym w okresie letnim 2024 r. objęto 2 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (obozy, wczasy). Przeprowadzone kontrole sanitarne w tych obiektach nie wykazały nieprawidłowości.

Rys. 48 Porównanie ilości kontroli weekendowych w latach 2023-2024



Rys. 49 Kontrole weekendowe



VII.3 Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2024 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **166 próbek środków spożywczych i przedmiotów do kontaktu z żywnością**, które przekazano do badań laboratoryjnych z następującym podziałem:

- do badań mikrobiologicznych pobrano 102 próbki;
- do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych 61 próbek;
- 3 próbki żywności poddano ocenie znakowania, badanie wykonane przez PSSE w Słupcy.

Pobieranie próbek i dostarczanie ich do laboratorium odbywało się w sposób, który był zgodny z zaplanowanym harmonogramem pobierania próbek na rok 2024.

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań laboratoryjnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy **kwestionował 5 próbek środków spożywczych**, które pobrano w jednym zakładów (zakres badań – mikrobiologia). Przeprowadzone badania wykazały, iż zbadane 5 próbek lodów śmietankowych z automatu nie spełniają wymagań pkt 2.2.8 rozdziału 2 załącznika 1 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, str. 1) ze względu na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae w trzech z pięciu pobranych próbek tj.: $1,5 \times 10^2$; $1,8 \times 10^2$; $2,0 \times 10^2$ jtk/1 g, w pozostałych dwóch próbkach drobnoustroje są obecne, ale w liczbie mniejszej niż $4,0 \times 10^1$ jtk/1 g.

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

Działania przeprowadzano w związku z otrzymywaniem powiadomień informacyjnych i alarmowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF – w roku 2024 otrzymano **12 informacji dotyczących środków spożywczych umieszczonych w systemie RASFF**.

W wyniku tych powiadomień przeprowadzono **15 kontroli sanitarnych** oraz wykonano inne działania mające na celu eliminację z obrotu produktów wskazanych w powiadomieniach (przekazanie do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, informowanie listowne osób prywatnych wskazanych w listach dystrybucyjnych).

Działania prowadzone były zgodnie z obowiązującymi procedurami RASFF.

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

VII.5 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W trakcie trwającego sezonu grzybowego oraz nadzoru prowadzonego nad grzybami wprowadzonymi do obrotu wystawiono **51 atestów na grzyby świeże** i udzielono **23 porady grzybowe** dla osób, które zgłosiły się celem uzyskania informacji dot. gatunku zebranego grzyba.

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

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

Podsumowanie

1. W 2024 roku realizowano zadania w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami produkcji i obrotu żywnością, nad warunkami żywienia zbiorowego oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, wyznaczone w Planie Zadań Priorytetowych i Statutowych na 2024 r.
2. W 2024 r. kontrole przeprowadzane były w zakładach, które zostały umieszczone w opracowanym i zatwierdzonym harmonogramie nadzoru nad obiektami.
3. Dodatkowo, poza rocznym harmonogramem kontroli planowanych, przeprowadzono 238 kontroli. Znaczny udział w dodatkowych czynnościach kontrolnych mają kontrole wszczynane na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem zakładów, jak również poszerzaniem zakresu działalności.
4. 44,4 % kontroli prowadzonych w sezonie letnim w dni wolne od pracy wykazało niezgodności, co dowodzi, iż jest to istotny element nadzoru nad działalnością przedsiębiorstw spożywczych, który ma eliminować przekonanie przedsiębiorców o bezkarności w okresach, poza godzinami funkcjonowania urzędu.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2024 r. wynikały z realizacji Narodowego Programu Zdrowia, potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizowano różnorodne przedsięwzięcia, m.in. programy edukacyjne o zasięgu krajowym i wojewódzkim, projekty oraz akcje i konkursy. Zakres tematyczny to: m.in.: profilaktyka HIV/AIDS, profilaktyka antytytoniowa, profilaktyka chorób nowotworowych, a także promocja zdrowego stylu życia.

W 2024 r. przeprowadzono łącznie **30** wizytacji, na których dokonano **75** ocen realizowanych interwencji programowych.

VIII.2. Realizacja działań profilaktyczno-edukacyjnych

VIII.2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

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

W ramach programu prowadzono działania:



1. Ogólnopolska Kampania społeczna pod hasłem „Mój pierwszy raz” we współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS. Kampania skierowana do młodych dorosłych w wieku 18-24 lata. Kampania miała na celu popularyzację wczesnej diagnostyki w kierunku HIV, przełamanie stereotypu, że HIV zakażają się

tylko osoby z wybranych populacji, popularyzowanie faktów, że nie ma grup ryzyka, są natomiast ryzykowne zachowania i sytuacje mogące prowadzić do zakażenia HIV. Kampania była realizowana od 4 listopada 2024 r. do 1 grudnia 2024 r., ze szczególnym uwzględnieniem: *Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV 18–25 listopada 2024 r. oraz Światowego Dnia AIDS*. Informacje na temat kampanii rozpowszechniano poprzez udostępnienie za pośrednictwem strony www, mediów społecznościowych.



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

3. XXII edycja wojewódzka Konkursu „Nie daj szansy AIDS”- skierowana do młodzieży szkół ponadpodstawowych na plakat pt. „Nie daj szansy AIDS”. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu który miał informować, a przede wszystkim przekonywać o konieczności wykonania testu w kierunku HIV po każdym ryzykownym zachowaniu. Na etap powiatowy konkursu wpłynęło 37 prac z 4 szkół ponadpodstawowych – 7 prac zostało nagrodzonych, a praca ucznia z ZSE w Słupcy reprezentująca powiat słupecki zajęła III miejsce w woj. wielkopolskim.

Rys. 50 Prace (plakaty) I, II, III miejsce na etapie powiatowym konkursu



4. XXII Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS, której celem było sprawdzenie wiedzy na temat zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS, uświadomienie zagrożeń, promowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i zdrowie innych oraz ukształtowanie właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych. W etapach szkolnych udział wzięło 222 uczniów, a do etapu powiatowego Olimpiady przystąpiło 34 uczniów (24 z 14 szkół podstawowych–kl. VIII i 10 z 5 szkół ponadpodstawowych – kl. I).



Rys. 51 Uczestnicy XXII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS z opiekunami



5. Akcja „Bezpieczne Walentynki 2024” przeprowadzona wśród uczniów Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy: prelekcja, projekcje filmów „HIV i człowiek”, „Zakażenie HIV-co dzieje się w twoim organizmie”, „Test na HIV-anonimowy, bezpłatny i bez skierowania”, quiz wiedzy o HIV/AIDS z nagrodami, punkt informacyjno-edukacyjny.

Materiały dotyczące akcji (aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową) zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE oraz przesłano do 6 szkół ponadpodstawowych.



Rys. 52 Akcja Bezpieczne Walentynki w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy



SZKOLENIE Z ZAKRESU PROFILAKTYKI HIV I AIDS

6. Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV przeprowadzono w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzałkowie. Celem projektu Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra HIV było m.in. przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, zapoznanie z sytuacjami, w których może dojść do zakażenia oraz kształtowanie umiejętności w zakresie szacowania ryzyka zakażenia. Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymali materiały informacyjno-edukacyjne nt. HIV/AIDS oraz dyplom Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra HIV.



Rys. 53 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy



7. Obchody Światowego Dnia AIDS zorganizowano w Starostwie Powiatowym w Słupcy, które miały na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV/AIDS. W programie obchodów: wystąpienie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy, podsumowanie rocznej działalności PSSE w Słupcy w zakresie zapobiegania HIV/AIDS; wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom XXII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS i laureatom konkursu na plakat „Nie daj szansy AIDS”; podziękowanie szkolnym koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS; stoisko informacyjne. Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.



Rys. 54 Obchody Światowego Dnia AIDS w Starostwie Powiatowym w Słupcy



Rys. 55 Laureaci i uczestnicy XXII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS oraz laureaci konkursu na plakat „Nie daj szansy AIDS” na Obchodach Światowego Dnia AIDS w Starostwie Powiatowym w Słupcy



8. Europejski Tydzień Testowania w Kierunku HIV i HCV (18-25 listopada 2024r.)

Hasło kampanii „Testuj. Lecz. Zapobiegaj”, a celem promowanie świadomości na temat korzyści płynących z wczesnego wykrywania HIV i HCV. Włączenie się w działania kampanijne poprzez udostępnienie informacji na temat kampanii ETT na stronie internetowej i w mediach społecznościowych oraz przekazanie informacji do szkół ponadpodstawowych.

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



W roku szkolnym 2023/2024 zrealizowano XI edycję programu, którego celem była edukacja młodzieży szkół ponadpodstawowych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętności dokonywania ważnych wyborów życiowych. W XI edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 251 uczniów z klas I, II i III oraz 126 rodziców z 6 szkół ponadpodstawowych w 6 typach szkół. Zorganizowano szkolenie dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu;

opracowano kwestionariusz zbiorczy ankiety ewaluacyjnej (badaniami ankietowymi objęto 216 uczniów z 4 typów szkół ponadpodstawowych); dokonano 2 ocen realizacji programu.

VIII.2.3. PROGRAM EDUKACYJNY „SKĄD SIĘ BIORĄ PRODUKTY EKOLOGICZNE”



Celem ogólnopolskiego programu edukacyjnego dla przedszkoli było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W powiecie słupckim w roku szkolnym 2023/2024 program realizowany był w 22 placówkach (10 przedszkolach samodzielnych i 12 przedszkolach w zespołach szkolno-

przedszkolach. Programem objęto 516 dzieci 5,6-letnich i 328 rodziców. Dla 22 przedszkolnych realizatorów/ koordynatorów programu zorganizowano 2 szkolenia. Przeprowadzono 10 ocen realizacji programu, 3 pogadanki dla 51 dzieci w 3 przedszkolach, opracowano i zamieszczono 4 posty z działań w ramach programu na FB.



Rys. 56 Pogadanki w przedszkolach w Słowikowie, Zagórowie i Słupcy

Rozpropagowano wojewódzki konkurs „EKO jest lepsze!” skierowany do dzieci przedszkolnych realizujących program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” w województwie wielkopolskim. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu przez: dzieci w wieku 3 - 4 lata pracy plastycznej przedstawiającej ekologiczną hodowlę zwierząt (np. zagrodę dla zwierząt, pasiekę lub staw rybny i inne) oraz dzieci w wieku 5 - 6 lat pracy plastycznej przedstawiającej ekologiczne gospodarstwo (np. domostwo i budynki gospodarcze, zagrody, sady i inne). Rozpropagowano i przeprowadzono etap powiatowy wojewódzkiego konkursu "EKO jest lepsze" (w etapie powiatowym 2 przedszkola - nagrody dla dzieci pozyskano od lokalnych samorządów). Do konkursu zgłosiły się dwie placówki: Niepubliczne Przedszkole „Bajka” w Słupcy i Niepubliczne Przedszkole „Ekoludki” w Zagórowie.



Rys. 57 Wręczenie nagród dla dzieci z Niepublicznego Przedszkole „Ekoludki” w Zagórowie i Niepubliczne Przedszkole „Bajka” w Słupcy za udział w konkursie „EKO jest lepsze”

VIII.2.4. PROGRAM EDUKACYJNY „MAMO, TATO – CO WY NA TO?”



Realizacja VI edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego „Mamo, Tato-co Wy na to?”, którego celem było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5,6-letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Programem objęto 461 dzieci oraz 511 rodziców z 24 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W ramach realizacji VI edycji programu zorganizowano 3 szkolenia dla 28 koordynatorów/realizatorów programu w PSSE, na których rozdano materiały do realizacji programu. Przeprowadzono 11 pogadek dla 145 dzieci 5-6letnich w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych, dokonano 21 ocen realizacji programu.



Rys. 58 Realizacja programu w Przedszkolu w Orchowie i Ciężeniu



Rys. 59 Pogadanki w ZSP Ratyń, Przedszkole w Bielsku i Przedszkole nr 2 MIŚ w Słupcy



VIII.2.5. PROGRAM EDUKACYJNY „TRZYMAJ FORMĘ!” - XVII EDYCJA

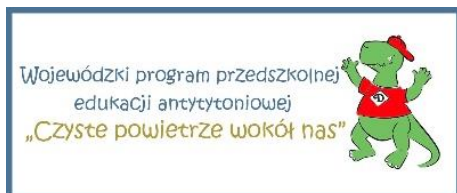
Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia o dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. W roku szkolnym 2023/2024 działaniami programowymi zostało objętych 1528 uczniów z kl. V-VIII z 27 szkół podstawowych. W ramach realizacji programu przeprowadzono: 2 szkolenia dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu (27 osób), 15 ocen realizacji programu w szkołach oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych. Dodatkową inicjatywą realizowaną w ramach programu była **XII edycja Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”**, która adresowana była do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębianiem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. W powiecie słupckim do konkursu zgłosiło się 43 uczniów z 8 szkół podstawowych. Do etapu powiatowego, który został przeprowadzony w siedzibie PSSE w Słupcy (26.04.2024r.) zakwalifikowały się 2 uczennice ze Szkoły Podstawowej w Trąbczynie i Szkoły Podstawowej w Koszutach.



Rys. 60 Etap powiatowy XII edycji Konkursu Wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę” w PSSE w Słupcy

VIII.2.6. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

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



1. „CZyste POWIETRZE WOKÓŁ NAS” (XVI edycja), wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej, którego celem było kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych wśród dzieci. W programie uczestniczyło 677 dzieci i 452 rodziców z 29 placówek w tym: 11 przedszkoli samodzielnych i 18 oddz. przedszkolnych w zes[ołach szkół. Przeprowadzono 3 szkolenia dla 29 szkolnych i przedszkolnych koordynatorów/realizatorów programu, 15 ocen realizacji programu, 11 pogadanek w przedszkolach i oddz. przedszkolnych dla 224 dzieci 5,6-letnich nt. zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego, przekazano 150 odbłasków Dinuś dzieciom, które uczestniczyły w pogadankach, 11 relacji z przeprowadzonych pogadanek na FB stacji.



Rys. 61 Realizacja programu w Przedszkolu w Piotrowicach, Przedszkolu BAJKA w Słupcy, SP w Ciężeniu



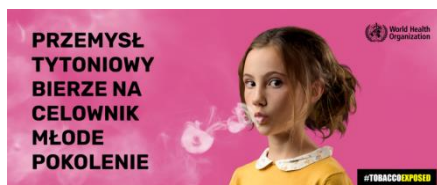
Rys. 62 Pogadanki dla dzieci 5,6-letnich w Przedszkolu w Dolanach i „Kreskówce” w Słupcy, w SP Łukom



2. „BIEG PO ZDROWIE” - ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej (VIII edycja w powiecie). Głównym celem programu było opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej było zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W VIII edycji programu uczestniczyło 456 uczniów i 380 rodziców w 24 szkołach podstawowych (w 30 klasach IV). Zorganizowano 2 szkolenia i dla 19 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, 5 realizatorów przeszkolono indywidualnie, przeprowadzono pogadankę dla 21 uczniów ZSP w Łądku nt. szkodliwości palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych, dokonano 15 ocen realizacji programu.



Rys. 63 Realizacja programu w SP Kowalewo Opactwo i ZSP Cienin Kościelny



3. ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. Główne przesłanie kampanii koncentrowało się na ochronie młodzieży przed wpływem marketingu i manipulacjami przemysłu tytoniowego i przebiegało pod hasłem „Młodzi wkraczają

i mówią #TobaccoExposed”. W ramach Światowego Dnia Bez Tytoniu podjęto działania: akcja informacyjno-edukacyjna w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE, przeprowadzenie prelekcji nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów dla uczniów kl. V w ZSP w Cieninie Kościelnym i 2 pogadanek na Festynach w SP Giewartów i ZSP Orchowo, 3 stoiska informacyjno-edukacyjne na Festynach (rozpowszechniano ulotki/porady jak zerwać z nałogiem, badanie zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz nikotynowy quiz wiedzy), opracowanie i przesłanie materiałów informacyjno-edukacyjnych do 46 placówek szkolno-wychowawczych.

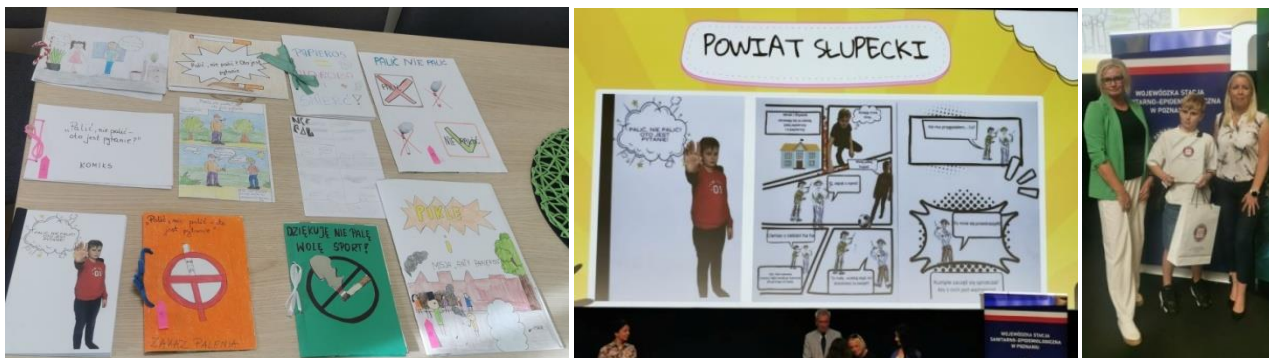


Rys. 64 Stoiska informacyjno-edukacyjne na Festynach



Rys. 65 Prelekcja w ZSP w Cieninie Kościelnym, pogadanki nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów ZSP Orchowo, SP Giewartów

4. WOJEWÓDZKI KONKURS „PALIĆ NIE PALIĆ – OTO JEST PYTANIE?” (23 edycja) Konkurs skierowany do uczniów klas V szkół podstawowych na wykonanie komiksu przedstawiającego historię dotyczącą przyczyn sięgania przez młodzież po papierosy, e-papierosy lub inne wyroby tytoniowe oraz wskazującą na powody, dla których nie warto z nich korzystać. Praca miała zachęcać do życia wolnego od palenia papierosów i inhalowania e-papierosów, pokazywać wartość życia wolnego od nałogów, mogła uwzględniać zachowania asertywne. W etapach szkolnych udział wzięło 62 uczniów z 11 szkół podstawowych, a na etap powiatowy wpłynęło 11 prac.



Rys. 66 Prace na etapie powiatowym i finał konkursu w Poznaniu



5. ŚWIATOWY DZIEŃ RZUCANIA PALENIA

Ma na celu zwrócenie uwagi całego społeczeństwa na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim zdrowotne. Działania skierowane były do dorosłej części społeczeństwa (osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy) poprzez działania informacyjno-educacyjne w mediach społecznościowych, przeprowadzono prelekcję dla

uczniów Zespołu Szkół Ekonomicznych w Słupcy na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z palenia papierosów i inhalowania e-papierosów, pomiary zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu i stoiskiem informacyjno-educacyjnym.



Rys. 67 Prelekcja dla młodzieży Zespołu Szkół Ekonomicznych w Słupcy

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



Rys. 68 Punkt informacyjno-educacyjny w SP ZOZ w Słupcy



6. PROJEKT „MŁODIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA - KONTRA TYTOŃ”

Zorganizowano i przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kotuni dla 24 uczniów z klas VII i VIII. Przeprowadzono badania ankietowe przed i po szkoleniu oraz analizę aniet, informację ze szkolenia zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE. Zgodnie z założeniami projektu, uczestnicy szkolenia zdobytą wiedzę z zakresu zagrożeń związanych z paleniem tytoniu i inhalowaniem e-papierosami będą przekazywać swoim rówieśnikom poprzez edukację rówieśniczą. Wszyscy otrzymali dyplomy Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra tytoń oraz materiały edukacyjne.



Rys. 69 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w ZSP w Kotuni

7. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegania zapisów cytowanej ustawy dokonano w 286 obiektach podczas kontroli bieżących przez komórki Oddziału Nadzoru PSSE Słupca – przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

VIII 2.7. PROFILAKTYKA CHOROÓB NOWOTWOROWYCH



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

Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadpodstawowych, który dotyczył profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy. W roku szkolnym 2023/2024 w programie uczestniczyło 882 uczniów z 6 szkół ponadpodstawowych i 457 rodziców. Program „Wybierz życie – pierwszy krok” realizowany był we wszystkich szkołach ponadpodstawowych przez pielęgniarkę szkolną, pedagogów i nauczycieli przedmiotowych. Zorganizowano szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, przekazano materiały (ulotki dla rodziców, zakładki dla uczniów) oraz dokonano 3 ocen realizacji programu. Dodatkowo powiatowy i szkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowanym we współpracy z Fundacją „Gwiazda Nadziei”.

2. Programu profilaktyki czerniaka „ZNAMIĘ! ZNAM JE?”.



Celem programu było zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W powiecie słupeckim program realizowany był w 6 szkołach ponadpodstawowych wśród 857 uczniów kl. I-IV (badania ankietowe w 4 placówkach wśród 603 uczniów).

Przeprowadzono szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów oraz dokonano 3 ocen realizacji programu. Dodatkowo powiatowy i szkolni koordynatorzy programu uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowanym we współpracy z Fundacją „Gwiazda Nadziei”.



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

Cel projektu to szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi, informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania profilaktyczne, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie, uświadomienia zagrożenia zachorowania na raka piersi. W ramach realizacji projektu zorganizowano i przeprowadzono 1 szkolenie z nauką samobadania piersi dla młodzieży w ZSO i Z w Zagórowie (48 osób) i 7 szkoleń z nauką samobadania piersi dla 153 osób w tym dla: kadry pedagogicznej i rodziców SP nr 1 w Słupcy i SP w Ostrowitem, rodziców uczniów ZSZ w Słupcy, KGW Augustynów, KGW Słowikowo, KGW Młodziejewice, Słupeckiej Strefy Kobiet.



Rys. 70 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla uczennic ZSO i Z w Zagórowie



Rys. 71 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla rodziców uczniów ZSZ w Słupcy



Rys. 72 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla kadry pedagogicznej i rodziców uczniów SP nr 1 w Słupcy i SP w Ostrowitem



Rys. 73 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla KGW Augustynów, KGW Słowikowo



Rys. 74 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla KGW Młodziejewice



Rys. 75 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” z nauką samobadania piersi dla Słupckiej Strefy Kobiet

Dodatkowo, na zorganizowanych 7 stoiskach informacyjno-edukacyjnych na Festynach prowadzono edukację z nauką samobadania piersi na fantomach (180 osób), przeprowadzono 3 prelekcje w 3 szkołach podstawowych dla 41 uczennic kl. VIII na zaproszenie szkół.



Rys. 76 Stoiska informacyjno-edukacyjne z nauką samobadania piersi na fantomach



Rys. 77 Prelekcje nt raka piersi dla uczennic kl. VIII szkół podstawowych



4. Europejski Tydzień Profilaktyki Raka Szyjki Macicy

Inicjatywa miała na celu podkreślanie szczególnej roli badań profilaktycznych, które mogą uchronić przed diagnozą nowotworową, a nawet uratować życie wielu kobiet. Prowadzono promocję szczepień przeciw HPV (informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych); spotkania edukacyjne w placówkach oświatowych dla 26 rodziców ZSZ w Słupcy i młodzieży LO Słupca, ZSZ Słupca i SP Młodziejewo (61 osób).



Rys. 78 Prelekcje nt profilaktyki raka szyjki macicy i szczepień przeciw HPV dla rodziców i młodzieży



VIII.2.8. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „MAM ZDROWE ZĘBY”.

Cel projektu to budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym poprzez zwiększenie świadomości dzieci w zakresie konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na

temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy, kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej. W ramach realizacji Projektu prowadzone były pogadanki z instruktorem(12) prawidłowego mycia zębów wśród uczniów klas I-III szkół podstawowych i w przedszkolach(6) pogadanki bez instruktora w SP kl. I-III (8) i Przedszkolach(7) dla 5,6-cio latków. Łącznie przeprowadzono 20 pogadań dla 199 dzieci w szkołach podstawowych i 13 pogadań dla 164 dzieci w przedszkolach. Pogadanki prowadzono również na zorganizowanych 8 stoiskach informacyjno-edukacyjnych, podczas akcji lato i akcji zima(13). Na FB stacji zamieszczono 21 postów z ww. działań.



Rys. 79 Pogadanki z instruktorem mycia zębów w szkołach podstawowych

W ramach realizacji projektu został ogłoszony **konkurs plastyczny pt. „Myję zęby-moje odbicie w lustrze”**. Forma konkursu miała na celu rozwijanie umiejętności plastycznych, kreatywności i wrażliwości estetycznej u dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Przeprowadzono etap powiatowy konkursu, w którym udział wzięło 17 szkół podstawowych, w etapach szkolnych 234 uczniów z kl. I-III, a w etapie powiatowym 41 uczniów. Trzy prace zostały wysłane na etap wojewódzki konkursu



Rys. 80 Etap powiatowy konkursu, trzy prace na etapie wojewódzkim



VIII.2.9. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „TALERZ ZDROWEGO ŻYWIENIA”.

W październiku 2024 r. rozpoczęła się realizacja wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt.: „Talerz zdrowego żywienia”. Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków poprzez: umiejętność odczytywania schematu „Talerz zdrowego żywienia”; utrwalenie wiedzy na temat grup produktów żywnościowych i ich znaczenia dla prawidłowego funkcjonowania organizmu; dostarczenie wiedzy jakie produkty i w jakich proporcjach powinny być spożywane ciągu dnia; umiejętność odróżnienia produktów zdrowych dla organizmu od niekorzystnych. Adresatami są dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (klasy I-III szkół podstawowych). W ramach realizacji projektu przeprowadzono 4 pogadanki dla 77 dzieci w tym: 2 pogadanki w przedszkolach dla 44 dzieci i 2 pogadanki w kl. I-III dla 33 dzieci oraz opublikowano na stronie internetowej i FB stacji 4 posty.



Rys. 81 Pogadanki w ramach realizacji projektu w szkołach podstawowych i przedszkolach



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

Projekt informacyjno-edukacyjny mający na celu przekazanie wiedzy nt. kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez informacje i edukację społeczeństwa. Realizowane działania to: 2 szkolenia dla 53 osób (pracownicy Zakładu

HellermannTyton w Kotuni i Koło Gospodyń Wiejskich w Słowikowie z quizem wiedzy o kleszczach), quizy wiedzy o kleszczach na festynach, 11 pogadań dla uczestników i kadry letniego wypoczynku dla 366 osób z rozpowszechnianiem materiałów informacyjno-edukacyjnych; 9 pogadań dla dzieci w przedszkolach i szkołach podstawowych, edukacja z pokazem prawidłowego usuwania kleszcza na 11 stoiskach informacyjno-edukacyjnych; 6 postów nt. kleszczy i chorób odkleszczowych na FB.



Rys. 82 Szkolenia dla pracowników HellermannTyton w Kotuni i dla KGW w Słownikowie



Rys. 83 Pogadanki na obozach, koloniach, na stoisku informacyjno-edukacyjnym, w przedszkolach

VIII. 2.10. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE



VIII.2.10.1. IV edycja Kampanii informacyjnej EFSA Safe2EatEU 2024 –

Jedz bezpiecznie. Kampanii na temat świadomych wyborów żywieniowych skupiała się na tematach związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety poprzez publikację 13 postów i informacji na FB i na stronie internetowej (1118 odbiorców), promocji założeń kampanii na 2 stoiskach informacyjno-edukacyjnych, wystawach, przesłanie informacji nt. kampanii do lokalnych mediów.



VIII.2.10.2. Kampanii EFSA #PlantHealth4Life - Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie.

Celem kampanii było zwiększenie świadomości dotyczącej zdrowia roślin wśród mieszkańców Europy i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Skierowana była do osób podróżujących poza granice Unii Europejskiej i entuzjastów roślin. W ramach kampanii opublikowano 5 postów na FB i informację na stronie internetowej (415 odbiorców), promocja założeń kampanii na 5 zorganizowanych stoiskach informacyjno-edukacyjnych (304 odbiorców), pismo o kampanii do lokalnych mediów



VIII.2.10.3. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA pod hasłem „Moje zdrowie, moje prawo”.

Temat został wybrany, aby bronić prawa wszystkich i wszędzie do dostępu do usług zdrowotnych, edukacji i informacji, a także do bezpiecznej wody pitnej, czystego powietrza, dobrego odżywiania, wysokiej jakości mieszkań, godnych warunków pracy i środowiska oraz wolności od dyskryminacji. Opracowano i przesłano wytyczne oraz materiały do placówek szkolno-oświatowych. Przeprowadzono prelekcję dla uczniów Szkoły Podstawowej w Ostrowitem na Obchodach Światowego Dnia Zdrowia oraz 8 pogadek w przedszkolach, szkołach podstawowych, zorganizowano

1 wystawę, 2 punkty informacyjno-edukacyjne(160 odbiorców), opublikowano 14 postów na FB (2058 odbiorców), przesłano informację nt. Światowego Dnia Zdrowia do lokalnych mediów.



Rys. 84 Obchody Światowego dnia Zdrowia w SP Ostrowite



Rys. 85 Pogadanki w Przedszkolach i Szkołach Podstawowych, stoisko informacyjno-edukacyjne przy MDK Słupca



VIII. 2.10.4. EUROPEJSKI TYDZIEŃ SZCZEPIEŃ

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień, ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych oraz potrzebą uświadomienia, że profilaktyka chorób zakaźnych nie kończy się na dzieciństwie, i że szczepienia dorosłych to inwestycja w długie i zdrowe życie. Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej(11 odbiorców) i w mediach społecznościowych – 14 postów na FB i Twitterze (3838 odbiorców), organizacja punktu informacyjno-edukacyjnego przy PSSE (4/54 odbiorców), ekspozycja (6/440 odbiorców), wysłanie informacji na ww. temat do 77 placówek (oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych, JST), przeprowadzono wykład dla rodziców i kadry pedagogicznej w SP Ostrowitem.



Rys. 86 Punkt informacyjno-edukacyjny przy PSSE, wykład dla rodziców i kadry pedagogicznej w SP Ostrowite



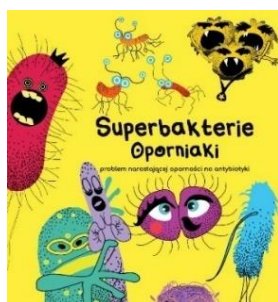
VIII.2.10.5 AKCJA SZCZEPIENIA PRZECIW HPV W SZKOŁACH.

Dzięki wspólnej inicjatywie Ministerstwa Zdrowia i Ministerstwa Edukacji Narodowej, we współpracy z dyrektorami szkół, lokalnymi poradniami podstawowej opieki zdrowotnej i powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi, od 1 września 2024 r. rozpoczęto akcję Szczepienia przeciw HPV w szkołach w ramach Programu szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV).

Kluczowym celem Programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywoływanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego. W powiecie słupeckim do programu przystąpiło 14 szkół/27, które prowadziły działania edukacyjne przekazując informacje rodzicom poprzez dziennik elektroniczny. W niektórych placówkach w promocję zaangażowali się wychowawcy klas, poruszając temat podczas zebrań lub publikując ogłoszenia na profilach szkół w mediach społecznościowych. Pracownicy PSSE przekazywali informacje o szczepieniach na spotkaniach dla rodziców, szkoleniach dla kadry pedagogicznej, w których uczestniczyło ogółem 167 osób. Przeprowadzono 4 pogadanki dla dzieci i młodzieży (84 osoby), 12 spotkań dla 50 dyrektorów/koordynatorów szkolnych. Zadeklarowanych dzieci do szczepień w powiecie słupeckim 135 w 11 szkołach.



Rys. 87 Edukacja w zakresie szczepień przeciw HPV dla kadry pedagogicznej, pracowników/rodziców HellermanTyton, wystawa w SP Kowalewo



VIII.2.10.6. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach

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



VIII.2.10.7. BEZPIECZEŃSTWO DZIECI PODCZAS WYPOCZYNKU LETNIEGO I ZIMOWEGO

Prowadzono działania edukacyjno-informacyjne wśród dzieci i młodzieży oraz kadry pedagogicznej m.in. z zakresu zdrowego stylu życia wolnego od używek, zasad bezpiecznego przebywania na słońcu, aktywności fizycznej i racjonalnego odżywiania, higieny osobistej oraz przestrzegano przed kleszczami. Rozdawano ulotki „Patent na bezpieczne wakacje”, „Mały kleszcz – duży problem”. Zamieszczano posty z akcji zima i akcji lato na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.



Rys. 88 Pogadanki podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży



Rys. 89 Pogadanki podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży

VIII. 2.10.8. Profilaktyka zatruć grzybami

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE oraz w mediach lokalnych: infografiki, komunikat o udzielaniu porad grzybowych przez grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów świeżych. Przeprowadzono spotkanie edukacyjne nt. bezpiecznego grzybobrania dla pracowników Zakładu Hellermann Tyton w Kotuni.



Rys. 90 Szkolenie „Bezpieczne grzybobranie” w Zakładzie HellermannTyton w Kotuni

VIII.2.10.9. Substancje psychoaktywne

W ramach działań związanych z wpływem substancji psychoaktywnych na organizm człowieka, szczególnie w zakresie napojów energetyzujących, nikotyny, alkoholu, środków zastępczych (tzw. dopalaczy), prowadzono pogadanki podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, uczestniczono w Gminnym Dniu Profilaktyki w Kowalewie Opactwie organizując stoisko informacyjno-edukacyjne. Działania informacyjno-edukacyjne w wyżej wymienionym zakresie prowadzono również w placówkach oświatowych i poprzez media społecznościowe PSSE.



Rys. 91 Stoisko informacyjno-edukacyjne na Gminnych Dniach Profilaktyki w Kowalewie Opactwie



Rys. 92 Edukacja dzieci i młodzieży w szkołach i podczas letniego wypoczynku



VIII.2.10.10. Akcja „Ratujmy życie 1” Akcja „Ratujmy życie” miała na celu zwiększenie świadomości społecznej na temat możliwości ratowania życia poprzez rejestrację jako potencjalny dawca szpiku kostnego, a także zachęcenie mieszkańców powiatu słupeckiego do aktywnego uczestnictwa w badaniach profilaktycznych i edukacji zdrowotnej. Akcja „Ratujmy życie” miała również na celu poprawę świadomości zdrowotnej mieszkańców powiatu słupeckiego oraz promocję działań profilaktycznych, aby zapobiegać chorobom lub wykrywać je na wczesnym etapie. Akcja była szeroko promowana w lokalnych mediach, takich jak prasa i radio, a także za pomocą materiałów w mediach społecznościowych, stron internetowych instytucji publicznych i plakatów. Grupą docelową akcji byli **wszyscy mieszkańcy powiatu słupeckiego**, w szczególności osoby dorosłe, które mogły skorzystać z różnorodnych badań profilaktycznych, edukacji zdrowotnej, jak również osób chcących zarejestrować się jako potencjalni dawcy szpiku. Dodatkowo, działania skierowane były również do dzieci i młodzieży, którzy uczestniczyli w warsztatach z zakresu pierwszej pomocy oraz edukacji zdrowotnej. W ramach przeprowadzonej akcji zarejestrowano 54 nowych dawców szpiku, 54 kobiety skorzystały z badania mammograficznego, 140 osób wykonało badania na zawartość cukru we krwi, 72 osoby wykonały badania dermatoskopowe. Wydano 250 bonów na darmowe badania markerów raka jajnika CA125 (zrealizowanych 114, z których 5 wyników podwyższonych) i 250 bonów na markery przerostu prostaty PSA (zrealizowanych 74, z których 14 wyników podwyższonych).



Rys. 93 Akcja „Ratujmy Życie”

W ramach akcji ogłoszono konkurs na FB PSSE na rozwiązanie krzyżówki z hasłem – udział wzięły 34 osoby, z których 16 osób nagrodzono bonami na badania.



Rys. 94 Losowanie zwycięzców krzyżówki

Podsumowanie

1) W roku 2024 realizowano:

- **2 programy krajowe:** „Trzymaj Formę!” i Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV,
- **ogólnopolska akcja „Szczepienia przeciw HPV w szkołach”,**
- **7 programów wojewódzkich:** „Bieg po zdrowie”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”, „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, „Znamie! Znam je?” „ARS, czyli jak dbać o miłość”,
- **4 projekty wojewódzkie:** „Mały kleszcz- duży problem!”, „Co kryją Twoje piersi”, „Mam zdrowe zęby”, „Talerz zdrowego żywienia”,
- **interwencje nieprogramowe m.in.:** Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, 2 Kampanie EFSA „Jedz bezpiecznie” i „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”
- **akcje:** „Europejski Tydzień Szczepień”, „Europejski Dzień i Światowy Tydzień Wiedzy o antybiotykach”, „Europejski Tydzień Profilaktyki Raka Szyjki Macicy”,
- **lokalna akcja „Ratujmy życie! 1”**

oraz

prowadzono edukację w zakresie substancji psychoaktywnych, profilaktyki spożywania napojów energetyzujących, palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych, realizowano różnorodne działania: programy edukacyjne, akcje, kampanie informacyjne we współpracy z partnerami.

2) Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat pożądanych zachowań prozdrowotnych i umiejętnego jej wykorzystania w codziennym życiu.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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

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

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

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

W wyniku analizy wniosków o wyrażenie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko w roku 2024 dla dwóch planowanych przedsięwzięć na terenie powiatu słupeckiego stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

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

W roku 2024 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy wpłynęły **152 sprawy**, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Przeprowadzono **25 kontroli w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych**.

W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano obiekty pod kątem właściwych warunków sanitarno-higienicznych, które są niezbędne do prowadzenia działalności w danym zakresie.

Podczas oględzin w dopuszczeniu do użytkowania obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno-sanitarnym z dokumentacją projektową oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

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

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

L.P.	ZAKRES TEMATYCZNY	ILOŚĆ SPRAW	ILOŚĆ SPRAW
		2024	2023
1.	Wydawanie opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.	12	6
2.	Opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.	9	17
3.	Wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.	41	35
4.	Wydawanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.	5	6
5.	Uzgodnienia warunków zabudowy i zagospodarowania terenu oraz uzgodnienia lokalizacji celu publicznego.	12	1
6.	Uzgodnienia dokumentacji projektowej w zakresie warunków higienicznych i zdrowotnych.	1	2
7.	Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - podjęte czynności kontrolne.	25	22
8.	Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - rozpatrzenie poprzez milczącą zgodę.	30	40
9.	Decyzje merytoryczne.	1	2
10.	Inne sprawy.	16	5

Ponadto w ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostało wydanych **27 decyzji płatniczych**. Decyzje zostały wydane za czynności kontrolne w związku ze sprawdzaniem zgodności wykonania zgłoszonych obiektów z projektem budowanym oraz za uzgodnienie dokumentacji projektowej.

Podsumowanie

- 1) W roku 2024 w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia i inne poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. W stosunku do lat ubiegłych można zauważyć porównywalną ilość składanych wniosków przez inwestorów w zakresie kontrolowania obiektów budowlanych w ramach uczestniczenia w uzyskaniu zgody na użytkowanie.
- 2) W zakresie współpracy z jednostkami samorządowymi można zauważyć porównywalną ilość analizowanych spraw w stosunku do lat ubiegłych. Zainteresowanie powstaniem nowych inwestycji, ilość opiniowanych projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz ilość wydawanych opinii przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko utrzymuje się na stałym poziomie.
- 3) Wszelkie podejmowane czynności miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje (w szczególności te znacząco oddziałujące na środowisko), nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

X. ZAKOŃCZENIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował w roku 2024 zadania, wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

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

W ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w 2024 roku przeprowadzono **2852** kontroli/wizytacji/dochodzeń epidemiologicznych.

Do badań laboratoryjnych pobrano **2048** prób.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem:

- 274 decyzje merytoryczne
- 236 decyzji płatniczych
- 152 opinie sanitarne i postanowienia
- 1 tytuł wykonawczy
- 35 mandatów karnych na kwotę 10 500 złotych.

Podsumowując rok 2024

1. Czynniki pozytywnie wpływające na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną w powiecie słupeckim:
 - analiza liczby zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych i porównując z latami wcześniejszymi można zauważyć stabilność w chorobach zakaźnych;
 - w wyniku prowadzonego nadzoru bieżącego i wydawanych w wyniku kontroli wskazówek, zaleceń i decyzji administracyjnych następuje sukcesywna poprawa warunków sanitarno-technicznych podmiotów prowadzących działalność na terenie powiatu i podlegających nadzorowi PPIS. Dzięki temu wizerunek obiektów użyteczności publicznej, w tym obiektów handlujących żywnością jest na wyższym standardzie a pracownicy mają zapewnione bezpieczniejsze warunki pracy i pomieszczenia socjalne i sanitarne w odpowiednim stanie technicznym i higienicznym;
 - prowadzona jest szeroka profilaktyka zdrowotna wśród dzieci i młodzieży, w tym szczególnie w temacie bezpiecznych zachowań jeśli chodzi o środki i czynniki uzależniające;
 - systematycznie zmniejsza się ilość placówek oświatowych, w których wydawane są zalecenia dotyczące zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, uwzględniającego potrzebę równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.
2. Najważniejsze zadania wymagające dalszych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej:
 - Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczym;
 - Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu;

- Bieżące przypominanie podmiotom leczniczym o zgłaszaniu każdego zatrucia/podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz każdego zgonu spowodowanego tymi środkami i substancjami;
 - Profilaktyka chorób zawodowych jako działanie w bieżącym nadzorze sanitarnym polegającym na monitorowaniu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz na analizie i ocenie zabezpieczeń przed działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym rakotwórczych i mutagennych;
 - Kontynuowanie nadzoru nad szeroko rozumianym bezpieczeństwem chemicznym konsumentów, czyli: bezpieczne, zgodne z prawem, produkty kosmetyczne w obrocie i stosowaniu, bezpieczne stosowanie i przechowywanie chemikaliów w działalności zawodowej, odpowiednie, tzn. zgodne z zamierzonym przez producenta przeznaczeniem (profesjonalne/powszechne) stosowanie produktów biobójczych poprzez kontrolę obrotu i sprzedaży produktów biobójczych, itp.;
 - Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad zakładami użyteczności publicznej (m.in.: zakłady kosmetyczne, zakłady fryzjerskie);
 - Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób;
 - Sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucją szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS);
 - Prowadzenie działań informacyjno – edukacyjnych dotyczących realizacji szczepień przeciwko HPV;
 - Wzmożenie działań w stosunku do osób uchylających się od szczepień;
 - Prowadzenie działań w ramach światowego programu eradykacji poliomyelitis;
 - Prowadzenie działań w ramach światowego programu eliminacji odry i różyczki;
 - Bieżący monitoring jakości zdrowotnej żywności, wody do spożycia, wody w pływalniach i w kąpieliskach (w sezonie) oraz produktów kosmetycznych poprzez pobór prób żywności, wody z wodociągów publicznych, z basenów i z kąpielisk oraz prób produktów kosmetycznych;
 - Ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez dalsze działania eradykacyjne i eliminacyjne;
 - Przestrzeganie zasad wynikających z przepisów o ochronie danych osobowych RODO oraz o ochronie informacji niejawnych;
 - Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
3. Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnieniem opieki stomatologicznej uczniom, co wynika z braku chęci współpracy podmiotów prowadzących praktykę stomatologiczną.
4. Współpraca z władzami samorządowymi w roku sprawozdawczym polegała na:
- zakupie fantomu do badania jąder oraz narkogogli i alkogogli dla celów edukacyjnych przez Starostwo Powiatowe,
 - opiniowaniu uchwał Rady Gmin w sprawie sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk na terenie gminy, na której znajdują się kąpieliska oraz uchwał w sprawie utworzenia miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli,
 - informowaniu starosty i wójtów/burmistrzów o jakości wody w kąpieliskach oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli każdorazowo po otrzymaniu wyników badań wody w trakcie trwania sezonu kąpielowego oraz o ocenie posezonowej,
 - działaniach edukacyjno-promocyjnych mających na celu podniesienie świadomości podmiotów zaangażowanych w organizację kąpielisk oraz władz samorządowych o randze organizowania kąpielisk na podległym terenie (informowanie władz samorządowych, że organizowanie kąpielisk na

- nadzorowanym terenie to pozytywny aspekt dla rozwoju turystyki regionu oraz zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego osób przebywających na obszarach wodnych),
- organizacji XXII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS oraz obchodów Światowego dnia AIDS w Starostwie Powiatowym,
 - organizacji akcji „Ratujmy Życie 1” we współpracy ze Starostwem Powiatowym i lokalnymi instytucjami (Urząd Miasta, Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Straży Pożarnej, Stowarzyszenie „Ratujmy Życie”),
 - przeprowadzeniu wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Słupcy prelekcji dla młodzieży na temat substancji psychoaktywnych (w tym środki psychoaktywne i odurzające, nowatorskie wyroby tytoniowe, napoje energetyzujące),
 - organizacji stoisk edukacyjno-informacyjnych na festynach.