

POWIATOWA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA W TURKU



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



STAN SANITARNY I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU TURECKIEGO W ROKU 2025

Spis treści

WSTĘP	5
I. INFORMACJE OGÓLNE	6
II. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH	7
1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
1.1 Zatrucia i zakażenia pokarmowe	9
1.2 Wirusowe zapalenia wątroby	10
1.3 Ostre infekcje układu oddechowego (COVID-19, RSV, grypa)	11
1.4 Nadzór nad osobami narażonymi na wirusy zjadliwej grypy ptaków w ogniskach tej choroby u ptactwa w powiecie tureckim	13
1.5 Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi	13
1.6 Nadzór nad szczepami pałeczek Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy (CPE)	13
1.7 Nadzór nad ogniskami zakażeń szpitalnych	14
2. Podsumowanie	17
IV. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA	19
1. Ocena jakości wody	20
1.1 Wodociągi o produkcji 1000-10000 m ³ /d	21
1.2 Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m ³ /d	21
1.3 Wodociągi o produkcji wody < 100 m ³ /d	21
1.4 Inne podmioty zaopatrujące w wodę	21
1.5 Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju <i>Legionella sp.</i>	21
2. Podsumowanie	22
V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	23
1. Grupy nadzorowanych obiektów	24
1.1 Zakłady kosmetyczne (z naruszeniem ciągłości tkanki)	24
1.2 Zakłady kosmetyczne (bez naruszenia ciągłości tkanki)	24
1.3 Zakłady fryzjerskie i barberskie	24
1.4 Odnowa biologiczna (bez naruszenia ciągłości tkanki)	25
1.5 Mobilne usługi z branży beauty	25
1.6 Inne obiekty użyteczności publicznej	25
1.7 Baseny kąpielowe	25
1.8 Miejsce wykorzystywane do kąpieli	25
2. Bezpieczeństwo imprez masowych	25
3. Podsumowanie	25
VI. NADZÓR NAD SPEŁNIENIEM WYMOGÓW POSTĘPOWANIA ZE ZWŁOKAMI I SZCZĄTKAMI LUDZKIMI	26
VII. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	27
1. Zakład Opiekuńczo – Leczniczy, Turek, ul. Poduchowne 1	28
2. Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej, Turek, ul. Poduchowne 1	28
3. Program dostosowawczy SP ZOZ w Turku	30
4. Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego	30
5. Podsumowanie	30
VIII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	31
1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego	31
2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi	32

3. Nadzór nad czynnikami biologicznymi	33
4. Radon.....	33
5. Nadzór nad warunkami środowiska pracy i zagrożeniami spowodowanymi przez substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty kosmetyczne.....	33
5.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny	33
5.2 Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3.....	34
5.3 Produkty biobójcze	34
5.4 Produkty kosmetyczne	35
5.5 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	35
6. Choroby zawodowe	36
7. Podsumowanie.....	36
IX. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH	37
1. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania	39
1.1 Ergonomia mebli szkolnych.....	39
1.2 Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych.....	39
1.3 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.....	40
1.4 Dożywianie dzieci i młodzieży	41
1.5 Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.	41
2. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach	41
3. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	42
4. Postępowanie administracyjne	42
5. Program szczepień przeciw HPV w szkołach.....	42
6. Podsumowanie	43
X. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	44
1. Kontrole weekendowe	46
2. Kontrole tematyczne i akcyjne.....	47
3. Znakowanie środków spożywczych.....	47
4. Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach.....	47
4.1 Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów	48
4.1.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	48
4.1.2 Sklepy spożywcze.....	48
4.1.3 Piekarnie.....	48
5. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD	49
6. Nadzór nad jakością środków spożywczych	49
7. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF	50
8. Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty	51
9. Jakość żywienia w domach pomocy społecznej i szpitalach.....	51
10. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe	52
11. Nadzór nad obrotem grzybami.....	52
12. Współpraca z innymi instytucjami.....	52
13. Podsumowanie	53
XI. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	54
1. Dopuszczanie obiektów budowlanych do użytkowania.....	55
2. Ocena oddziaływania na środowisko	56
3. Uzgadnianie dokumentacji projektowej.....	57

4. Podsumowanie	57
XII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	59
2. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”	59
2. Ogólnopolski program #MłodziŚwiadomi	61
3. Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”	61
4. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie - pierwszy krok”	61
5. Program profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”	62
6. Program profilaktyki zakażeń HAV, HBV, HCV pt.: „Podstępne WZW”	62
7. Wojewódzki program edukacyjny „Mamo, Tato - co Wy na to?”	62
8. Wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół Nas”	63
9. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”	64
10. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”	64
11. Profilaktyka HIV/AIDS	64
12. Profilaktyka palenia tytoniu	66
13. Wojewódzki projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”	67
14. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”	68
15. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby!”	68
16. Wojewódzki projekt edukacyjny „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy”	69
17. Wojewódzki projekt profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”	69
18. Profilaktyka chorób nowotworowych.....	70
19. Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.....	71
20. Profilaktyka chorób zakaźnych.....	72
21. Światowy Dzień Zdrowia.....	72
22. Dni Otwarte	72
23. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego i letniego	73
24. Podsumowanie	76
XIII. PODSUMOWANIE REZULTATÓW DZIAŁALNOŚCI	77
XIV. OCENA KOŃCOWA.....	80

WSTĘP

Szanowni Państwo,

przekazuję opracowanie dotyczące oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego za rok 2025. Dokument ten stanowi efekt kompleksowej analizy działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku i dostarcza rzetelnej wiedzy na temat warunków sanitarnych na terenie powiatu tureckiego, wdrożonych regulacji oraz skuteczności podjętych działań kontrolnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni kluczową rolę w ochronie zdrowia publicznego, czuwając nad bezpieczeństwem sanitarnym mieszkańców oraz osób przebywających na danym terenie. Nasza działalność koncentruje się na przeciwdziałaniu zagrożeniom epidemiologicznym, eliminowaniu szkodliwych czynników środowiskowych oraz zapewnianiu wysokich standardów higienicznych we wszystkich obszarach życia codziennego. Podejmowane działania nadzorcze i prewencyjne obejmują m.in.: kontrolę warunków higieny środowiska pracy, nauki i wypoczynku, bezpieczeństwa żywności i żywienia, wody, a także standardów sanitarno-epidemiologicznych w placówkach ochrony zdrowia. Przedstawiona ocena stanowi nie tylko podsumowanie minionego roku, ale także punkt wyjścia do dalszych działań na rzecz poprawy warunków sanitarnych i zdrowotnych na terenie naszego powiatu. Zapewnienie mieszkańcom bezpiecznego i zdrowego otoczenia pozostaje naszym priorytetem, a podjęte w 2025 roku inicjatywy i działania dowodzą naszego zaangażowania w skuteczne reagowanie na współczesne wyzwania sanitarne i epidemiologiczne.

W tym miejscu pragnę również podziękować wszystkim instytucjom, podmiotom oraz osobom, które współpracowały z Powiatową Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną w Turku, przyczyniając się do poprawy warunków sanitarnych i ochrony zdrowia publicznego. Szczególne wyrazy uznania kieruję do pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku za ich zaangażowanie i codzienny wysiłek w realizacji misji Inspekcji. To dzięki Państwu – Pracownikom Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku - możemy skutecznie działać na rzecz bezpieczeństwa i zdrowia naszego powiatu.

Realizując zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdzam, że bezpieczeństwo sanitarne powiatu tureckiego w 2025 roku zostało zachowane.

Artur Przyszło

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku

I. INFORMACJE OGÓLNE

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest organem administracji publicznej powołanym do realizacji zadań w zakresie zdrowia publicznego, którego nadrzędnym celem jest ochrona zdrowia ludzi. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku wykonuje ustawowe zadania w zakresie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego na obszarze powiatu tureckiego.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku obejmuje nadzorem sanitarnym obszar powiatu tureckiego tj.: 3 miasta (Dobra, Tuliszków, Turek) oraz 8 gmin (Brudzew, Dobra, Kawęczyn, Małanów, Przykona, Tuliszków, Turek, Władysławów). Powierzchnia powiatu wynosi: 929,4 km², liczba mieszkańców – 80 191 (dane GUS: stan na 30.06.2025 r.).

Tak jak w ubiegłych latach, nasz cel – ochrona zdrowia publicznego – pozostał niezmienny. Realizujemy go również poprzez bardzo aktywne promowanie zdrowego stylu życia oraz nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody. Żeby zadania te mogły być realizowane efektywnie, nieustannie pracujemy nad rozwojem infrastruktury, wykorzystywanego sprzętu, a także poszerzaniem wiedzy i umiejętności pracowników.

Aby skutecznie realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w 2025 r. doskonalono proces cyfryzacji. Dzięki korzystaniu z nowoczesnych rozwiązań możemy szybciej i bardziej efektywnie prowadzić sprawy zarówno przedsiębiorstw, jak i obywateli.

W 2025 roku doskonaliliśmy pracę w systemie EZD RP, którego wdrażanie rozpoczęliśmy w roku 2024. Jest to system teleinformatyczny do elektronicznego zarządzania dokumentacją umożliwiający wykonywanie w nim czynności kancelaryjnych, dokumentowania przebiegu załatwiania spraw oraz gromadzenia i tworzenia dokumentów elektronicznych.

Trwający w dalszym ciągu konflikt zbrojny w Ukrainie powoduje dalsze wzmożone działania w zakresie obrony cywilnej oraz działań doskonalących umiejętności pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku w sytuacjach kryzysowych, tj.: udział w treningach systemu SOA dla województwa wielkopolskiego; szkolenia teoretyczne i praktyczne z zasad użytkowania środków ochrony indywidualnej; szkolenie teoretyczne i praktyczne z ochrony przeciwlotniczej; szkolenie z zasad zachowania po ogłoszeniu sygnałów alarmowych oraz udział w treningach Stałego Dyżuru, mających na celu sprawdzenie łączności, współpracy z innymi służbami i inspekcjami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku współpracował z przedstawicielami władz rządowych i samorządowych, mediami lokalnymi w zakresie promocji zdrowia i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bazy sił i środków „Arcus 2005” oraz treningów SWO i SWA województwa wielkopolskiego. W ramach nadzoru bieżącego współdziałano z Inspekcją Weterynaryjną, Komendantem Powiatowym Policji, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego.

Działania PPIS w Turku w roku 2025 były zgodne z głównymi kierunkami działań Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Turku oraz zapewniły realizację głównego celu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu tureckiego, którym jest doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną z wykorzystaniem usług cyfrowych. Zapewniono bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne powiatu tureckiego.

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego za 2025 rok” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Turku.

Powyższa ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego dostępna jest również na Biuletynie Informacji Publicznej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku: bip.psse-turek.pl



II. ZAPOBIEGANIE ORAZ ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu tureckiego oraz podejmuje działania przeciwepidemiczne i zapobiegawcze w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych. Działalność ta jest realizowana w Oddziale Nadzoru Stanowisku Pracy ds. Epidemiologii.

Do zadań Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii należy również dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych, przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych, monitorowanie stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży do ukończenia 19. roku życia, nadzór nad dystrybucją, przechowywaniem i wykorzystaniem szczepionek zakupionych przez ministra właściwego do spraw zdrowia oraz wykonywanie czynności kontrolnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

W 2025 r. podejmowane działania wynikały z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i dotyczyły nadzoru:

- osób z kontaktu z chorymi na wirusowe zapalenie wątroby i gruźlicę prątkującą,
- nad zgłaszalnością chorób zakaźnych,
- nad osobami z ogniska grypy ptaków,
- nad osobami z ogniska wirusowego zapalenia wątroby typu A,
- nad osobami z zatruciem pokarmowym wywołanym przez pałeczki Salmonella i kierowaniem osób z bliskiego kontaktu na badania w kierunku nosicielstwa,
- nad gripą w ramach programu SENTINEL.

Nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na dur brzuszny i dury rzekome oraz na wściekliznę.

Kontynuowano współpracę w zakresie nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami z Inspekcją Weterynaryjną oraz z Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego.

Dane epidemiologiczne występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2024-2025

Poz.	JEDNOSTKA CHOROBOWA	2024		2025	
		LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ	LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ
1.	Salmonellozy - zatrucia pokarmowe	10	12,38	19	23,69
2.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe ogółem	723	894,86	758	945,24
3.	Ospa wietrzna	307	379,97	232	289,31
4.	Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka)	2	2,48	1	1,25
5.	Wirusowe zapalenia wątroby - ogółem:	26	32,18	35	43,65

6.	Wzw typu A	0	0	4	4,99
7.	wzw typu B	10	12,38	11	13,72
8.	wzw typu C	16	19,80	20	24,94
9.	Róża	22	27,23	6	7,48
10.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	14	17,33	12	14,96
11.	Krztusiec	122	151,00	20	24,94
12.	Borelioza z Lyme	9	11,14	21	26,19
13.	Płonica	230	284,67	48	59,86
14.	Kiła -ogółem	4	4,95	1	1,25
15.	Nowo wykryte zakażenia HIV	5	6,19	2	2,49
16.	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1,24	0	0
17.	COVID-19	685	847,82	486	606,05
18.	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	506	35,89	1 578	1967,80
18.	Zakażenia RSV	234	11,14	272	339,19

Zarejestrowano 232 przypadki zachorowań na ospę wietrzną, o 75 mniej niż w 2024 r. Zapadalność spadła z 379,97/100 tysięcy mieszkańców w 2024 r. na 289,31/100 tysięcy mieszkańców w 2025 r. Spośród ogólnej liczby zachorowań 85,34% przypadków zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat. W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano wzrost zachorowań na boreliozę, z 9 przypadków w 2024 r. na 21 przypadków w 2025 r. Zapadalność wyniosła 26,19 na 100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania dotyczyły 12 kobiet i 9 mężczyzn zamieszkujących obszary wiejskie: gminę Turek – 2 osoby, gminę Władysławów - 3 osoby, gminę Brudzew -2 osoby, gminę Dobra - 4 osoby, gminę Tuliszków - 4 osoby i obszary miejskie: Turek - 4 osoby, Dobra - 1 osoba, Tuliszków -1 osoba. Zachorowania zostały zgłoszone jako przypadki potwierdzone zgodnie z definicją przypadku dla potrzeb nadzoru epidemiologicznego. Zmiany skórne wystąpiły pod postacią rumienia wędrującego.

Spośród 96 osób zgłoszonych z powodu kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę do szczepień zakwalifikowano 12 osób, tj. o 2 mniej niż w 2024 r. Od wielu lat nie stwierdza się zachorowań na wściekliznę u ludzi. Zanotowano 6 przypadków zachorowań na posocznicę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Zachorowania miały miejsce na obszarach miejskich (3 przypadki) i wiejskich (3 przypadki). Zachorowania dotyczyły 5 kobiet i 1 mężczyzny. Wszystkie przypadki zachorowań były hospitalizowane.

W 2025 roku zanotowano spadek zachorowań na krztusca. Zanotowano ogółem 20 przypadków zachorowań na krztusca, a zapadalność wyniosła 24,94 przypadków/100 tys. mieszkańców (a w roku 2024 wynosiła 151/100 tys. mieszkańców).

Wszystkie przypadki zostały zakwalifikowane w oparciu o obowiązujące definicje przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako:

- przypadki potwierdzone to osoby spełniające kryteria kliniczne, tj. kaszel utrzymujący się co najmniej przez dwa tygodnie) i laboratoryjne: badanie diagnostyczne krztusca – testy Elisa i testy immunoenzymatyczne) – 9 przypadków zachorowań,
- przypadki możliwe to osoby spełniające kryteria kliniczne - 4 przypadków zachorowań.

Zachorowania dotyczyły w 50% kobiet i 50 % mężczyzn. Najwyższa zapadalność wystąpiła w grupie wiekowej: 0-4 lat (7,48 na 100 tys. mieszkańców). Najwyższą zapadalność na krztusca zanotowano na obszarach miejskich i wyniosła 13,72 na 100 tys. mieszkańców.

Wśród osób, które zachorowały na krztusca - 12 osób były zaszczepione p/krztuścowi zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, u 6 osób stwierdzono brak danych o statusie zaszczepienia, a dwie osoby nie były nigdy zaszczepione. Spośród ogółu zachorowań 4 osoby były hospitalizowane. Pozostałe przypadki były leczone ambulatoryjnie.

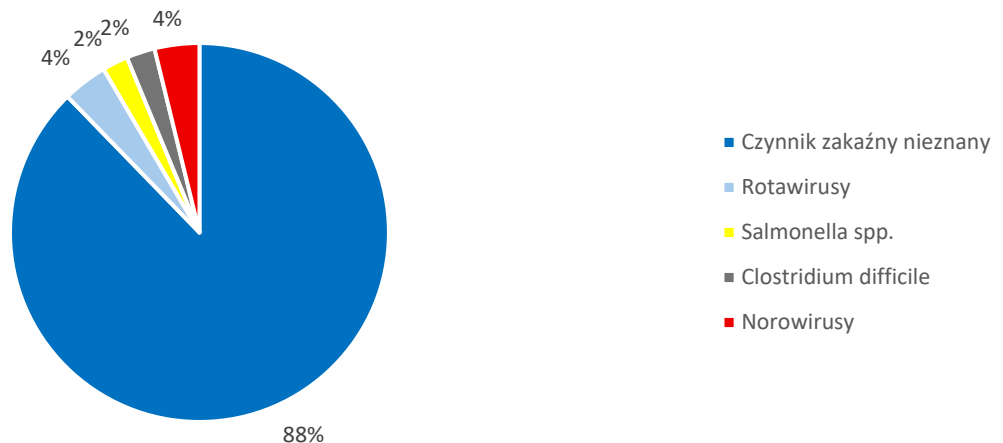
1.1 Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2025 r. zarejestrowano 19 przypadków zachorowań (zapadalność 23,69/100 tysięcy mieszkańców) zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella spp.*

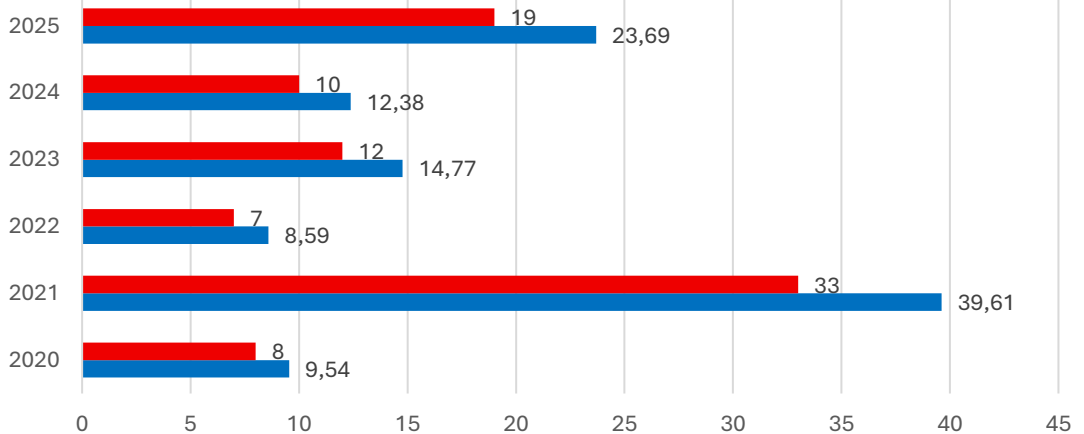
W 2025 roku zarejestrowano 4 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową: 3 ogniska wywołane przez *Salmonellę* i 1 wywołane przez wirusowe zapalenie wątroby typu A. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku zgłosiła 3 ogniska wywołane przez pałeczki *Salmonella*. Łączna liczba narażonych na zakażenie w ogniskach wynosiła: 16 osób, chorych - 6 osób, nosiciele-2 osoby. Objawy kliniczne występujące u chorych to: biegunka (100%), gorączka (50%), wymioty (33,33%) i bóle brzucha (16,66%). Przebieg zachorowania we wszystkich przypadkach był średni i zakończył się wyzdrowieniem (badania wykonano u wszystkich osób narażonych w ramach nadzoru epidemiologicznego). Spośród ogółu zachorowań 3 osoby były hospitalizowane. W ramach współpracy każdorazowo przekazano informację o ognisku do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku.

W ramach nadzoru epidemiologicznego w jednym z przypadku domowego zatrucia pokarmowego pobrano do badania mikrobiologicznego jaja w kierunku *Salmonelli spp.* W wyniku przeprowadzonych badań uzyskano informację, że na powierzchni skorupki i wewnątrz jaja stwierdzono obecność pałeczek *Salmonella spp.* Prawdopodobną przyczyną wystąpienia tego zatrucia były zaniedbania higieniczne (nie mycie rąk po kontakcie z surowymi jajami, po wyjściu z toalety i przed przygotowywaniem posiłków) oraz nieprawidłowe przygotowywanie i przechowywanie produktów spożywczych.

Struktura zakażeń pokarmowych według czynnika zakaźnego w 2025 roku



Zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella spp.* w latach 2020-2025



	2020	2021	2022	2023	2024	2025
■ Liczba zachorowań	8	33	7	12	10	19
■ Współczynnik zapadalności	9,54	39,61	8,59	14,77	12,38	23,69

1.2 Wirusowe zapalenia wątroby

W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 34 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby. Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby wyniosła 42,40 na 100 tys. mieszkańców i była wyższa niż w 2024 roku (32,18 na 100 tys. mieszkańców).

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

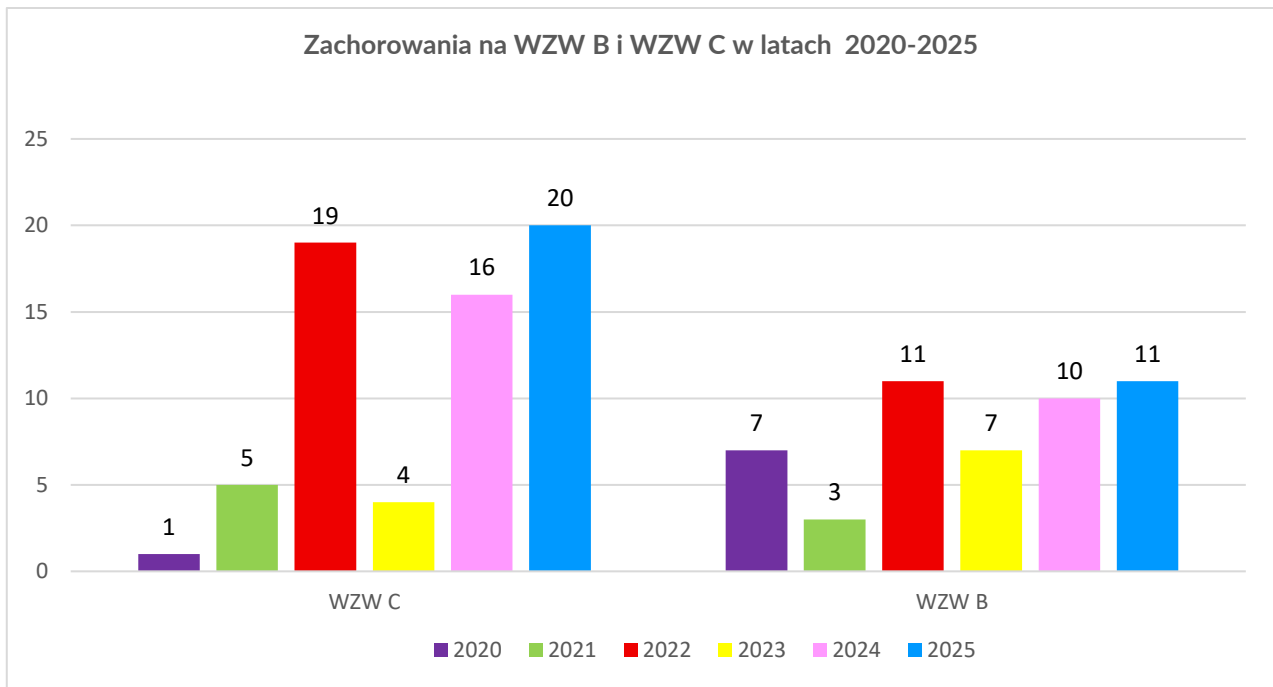
Zarejestrowano 4 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Zachorowania dotyczyły dwóch mężczyzn w wieku 36 i 46 lat oraz dwóch kobiet w wieku: 15 i 46 lat, zamieszkujących miasto Turek. Dwa przypadki były hospitalizowane. Osoby ze styczności z chorymi na WZW typu A zostały objęte nadzorem epidemiologicznym.

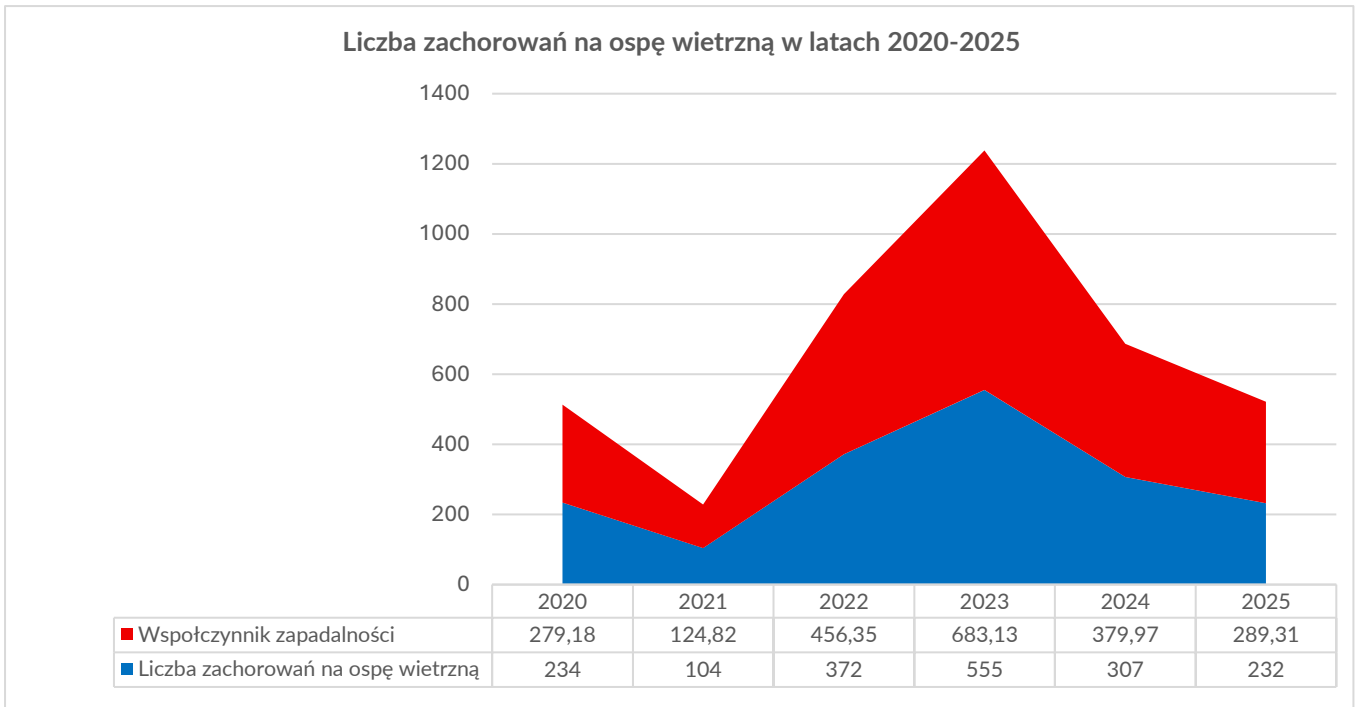
Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 11 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby. Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby wyniosła 13,72 na 100 tysięcy mieszkańców i była niższa niż w 2024 r. (32,18 na 100 tysięcy mieszkańców). Zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B dotyczyło 9 mężczyzn i 1 kobiety, zamieszkujących w 70% obszary wiejskie i w 30% obszary miejskie.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W analizowanym okresie zanotowano 20 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zachorowania dotyczyły w 60% mężczyzn i 40% kobiet. Zachorowania miały miejsce w 55% na obszarach wiejskich (gminy: Kawęczyn, Malanów, Turek, Władysławów, Dobra i Tuliszków) i w 45% na obszarach miejskich (Turek i Tuliszków). Spośród ogółu zachorowań – 35% zachorowań odnotowano w grupie wiekowej: 50-59 lat. We wszystkich przypadkach, osoby nie będące wcześniej zaszczepione p/wzw typu B zostały skierowane na bezpłatne szczepienia w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Działania te podejmowane są w celu zapobiegnięcia koinfekcji.



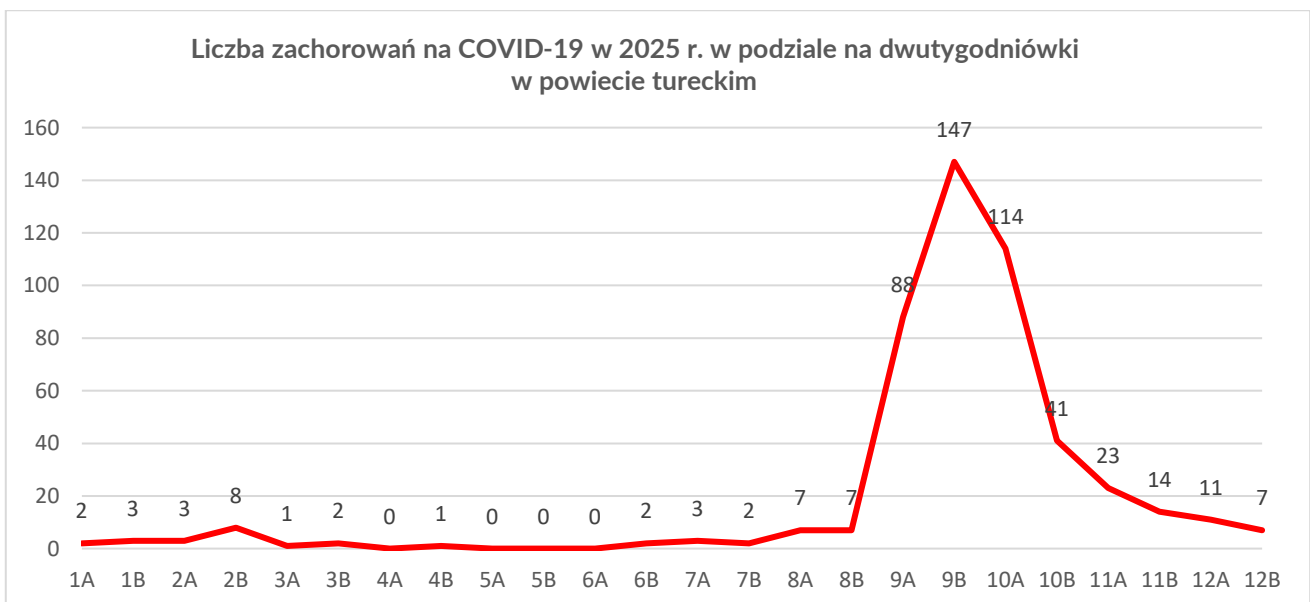


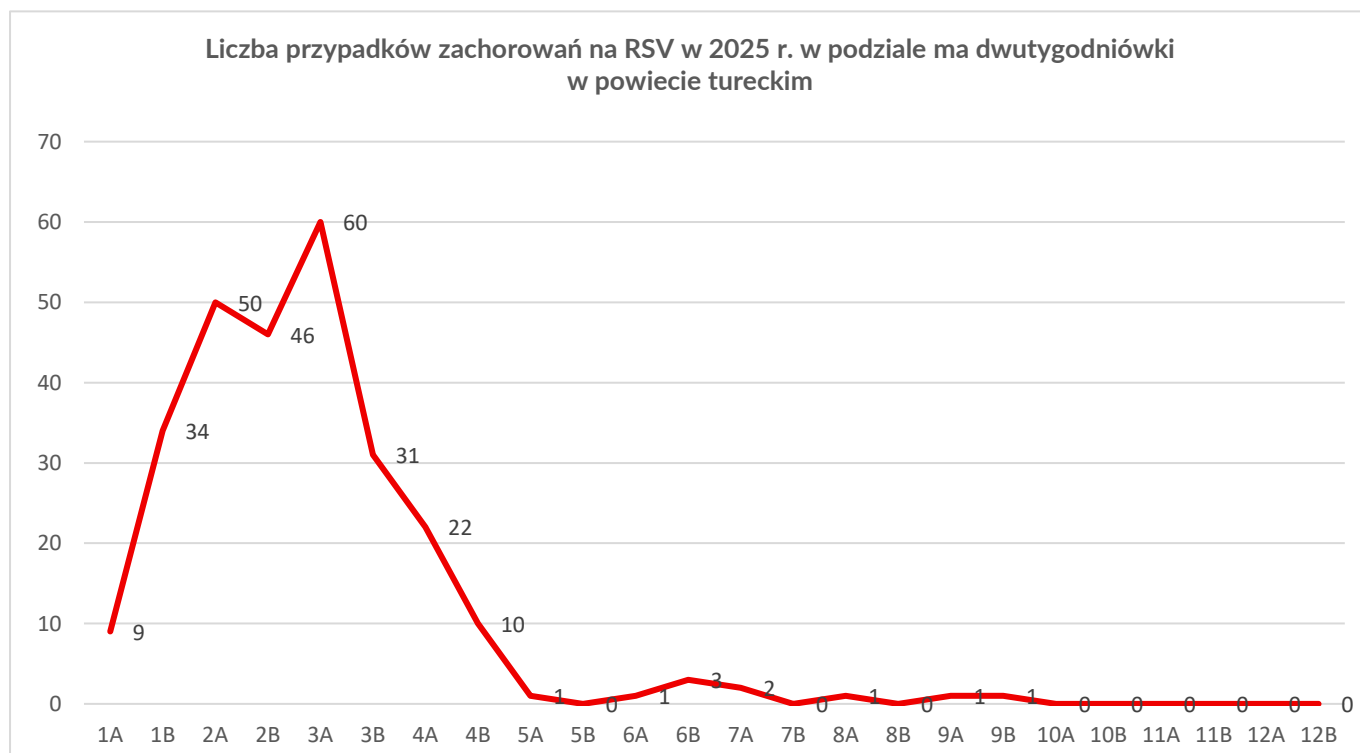
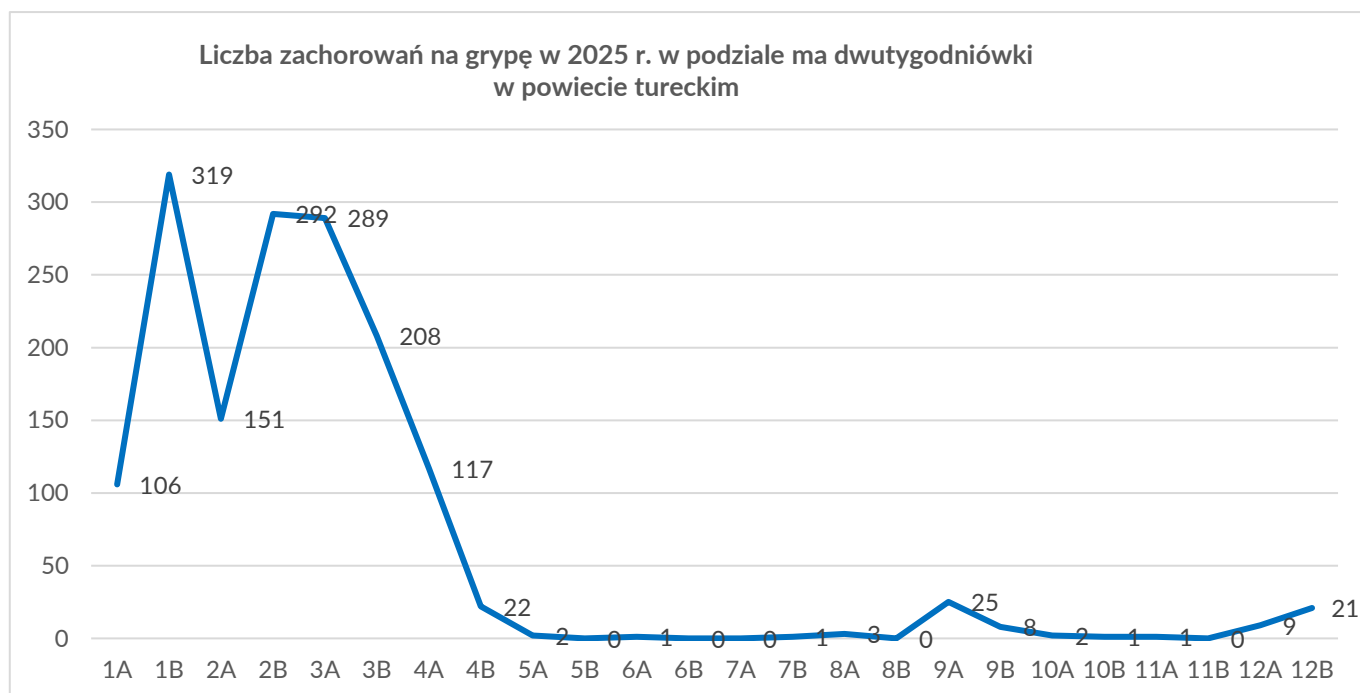
1.3 Ostre infekcje układu oddechowego (COVID-19, RSV, grypa)

W analizowanym okresie zarejestrowano 486 przypadków zachorowań na COVID-19 (zapadalność wyniosła 606,05 na 100 tysięcy mieszkańców), 272 przypadków zachorowań na RSV (zapadalność wyniosła 339,19 na 100 tysięcy mieszkańców) oraz 1 578 przypadków zachorowań na grypę (zapadalność wyniosła 1 697,80 na 100 tysięcy mieszkańców).

Najwięcej zachorowań na COVID-19 zanotowano od początku września, stan taki utrzymywał się do listopada. Z kolei wzrost zachorowań na grypę i RSV wystąpił na początku stycznia i utrzymywał się do kwietnia 2025 r. Analogiczne wzrosty zachorowań zanotowano w tym samym okresie ubiegłego roku.

Dane te są dostępne dzięki zastosowaniu badań (testami COMBO 3w 1 lub 4 w 1) do szybkiej diagnostyki infekcji dróg oddechowych, które pozwalają za pomocą jednej próbki (wymazu z nosa) wykryć, czy pacjent jest zakażony wirusem grypy (typ A lub typ B), COVID-19 (SARS-CoV-2) czy RSV.





W ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą typu SENTINEL w sezonie epidemicznym 2024/2025 Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Turku przekazała do Pracowni Wirusologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu **8 wymazów** (z gardła i nosa) od osób chorych. Z pobranego materiału został wyizolowany: **wirus grypy AH1N1**(1 przypadek), **wirus grypy AH3N2** (8 przypadków), **wirus grypy typ B** (1 przypadek).

1.4 Nadzór nad osobami narażonymi na wirusy zjadliwej grypy ptaków w ogniskach tej choroby u ptactwa w powiecie tureckim

Grypa ptaków jest chorobą wirusową, która jest wywołana przez wirusy grypy typu A, która dotyka zazwyczaj ptaki (drób i ptaki dzikie). Wysoce zjadliwa grypa ptaków (HPAI) jest to niezwykle zakaźna choroba wirusowa drobiu i ptaków dzikich (głównie podtypy H5 i H7), a niektóre wirusy HPAI, np. A/H5N1 mogą powodować ciężką chorobę u ludzi.

Dlatego też niezwykle ważna jest współpraca między organami oraz niezwłoczne przekazywanie informacji między sobą. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku po otrzymaniu informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku o wystąpieniu ogniska HPAI u ptaków niezwłocznie podejmował działania dot. zbierania danych na temat osób narażonych. W ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego ustalano liczbę osób narażonych w danym ognisku, rodzaj narażenia, rodzaj wykonywanych czynności w ognisku choroby, stosowaniu środków ochrony osobistej oraz zbierano informacje na temat statusu zaszczepienia przeciwko grypie sezonowej.

Taki nadzór epidemiologiczny ustalany jest na 10 dni od ostatniego dnia narażenia i zbierane są w tym czasie informacje czy wystąpiły u tych osób objawy chorobowe mogące sugerować zakażenie wirusami grypy ptaków.

W 2025 roku nadzorowi poddano razem 99 osób w 3 ogniskach. Byli to: pracownicy, właściciele i hodowcy ferm drobiu, pracownicy PLW w Turku, pracownicy firm utylizacyjnych, dezynfekcyjnych, sprzętających i transportowych zaangażowanych w oczyszczanie ognisk choroby. W 2025 roku wykonano 1 badanie (wymaz z nosa i RT-PSC) u pracownika IW w 1 ognisku. Uzyskano wyniki ujemne.

1.5 Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi

Sytuację epidemiologiczną nadzorowanych szpitali w zakresie występowania zakażeń wywołanych przez drobnoustroje alarmowe opracowano w oparciu o raporty przekazywane przez placówki na podstawie § 5 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie list czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala (Dz.U. z 2021 r. poz. 240).

Dane epidemiologiczne uzyskano łącznie z 2 jednostek organizacyjnych o różnym profilu, o łącznej liczbie łóżek 153 (w 2024 - 177, w 2023 - 186 łóżek). W porównaniu do 2024 r. łączna liczba hospitalizacji pacjentów w tych placówkach zmniejszyła się o 1,48% (z 8163 do 8042), liczba badań mikrobiologicznych zwiększyła się o 24,3% (z 2654 do 3506).

1.6 Nadzór nad szczepami pałeczek Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy (CPE)

Wg Światowej Organizacji Zdrowia lekooporność drobnoustrojów jest jednym z głównych obciążeń i jednocześnie globalnych zagrożeń dla zdrowia publicznego. Ochrona antybiotyków stała się jednym z priorytetów w obszarze zdrowia publicznego, w tym celu utworzono Narodowy Program Ochrony Antybiotyków. Głównym celem jest poprawa bezpieczeństwa pacjentów narażonych w coraz większym stopniu na zakażenia bakteryjne. Pojawienie się, selekcja i rozprzestrzenianie się opornych na antybiotyki szczepów kluczowych bakterii chorobotwórczych człowieka, skutkuje brakiem możliwości skutecznej terapii zakażeń przez nie wywołujących.

W ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad szczepami bakterii wielolekoopornymi, w roku 2025 zarejestrowano ogółem 22 nowe przypadki Enterobacteriales wytwarzających karbapenemazy (w 2024 - 23, 2023 - 19, 2022 - 8, w 2021 - 2, w 2020 - nie rejestrowano tego typu zakażeń).

Liczba przypadków *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy w 2025 r.

Nazwa drobnoustroju chorobotwórczego np. <i>E.coli</i> , <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> ,	Mechanizm oporności np. KPC, MBL, MBL-NDM, OXA-48	Liczba przypadków	Postać kliniczna	
			Zakażenie	Kolonizacja
<i>Enterobacter cloacae</i>	MBL	1	0	1
<i>Acinetobacter baumannii</i>	OXA-40/58	7	4	3
<i>E. coli</i>	MBL	2	2	0
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	OXA-48	2	1	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	MBL	3	2	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	KPC	2	1	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	NDM	5	2	3

1.7 Nadzór nad ogniskami zakażeń szpitalnych

W 2025 roku nie zarejestrowano ogniska zakażenia szpitalnego w podmiotach leczniczych na terenie powiatu tureckiego (w 2024 r. zarejestrowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową wywołane przez Norowirusy).

1. Realizacja szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Realizacja PSO prowadzona była w 15 gabinetach lekarzy rodzinnych, w Oddziale Noworodkowym (do 5 lipca 2025 r.) oraz w Dziale Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć SP ZOZ w Turku.

Kontrole zaplanowane na rok 2025 w zakresie oceny warunków sanitarno - higienicznych, przechowywania, transportu szczepionek, oceny realizacji szczepień ochronnych i funkcjonowania systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych nie zostały przeprowadzone w związku z prowadzoną ogólnopolską kontrolą kart uodpornienia. Powyższe kontrole były następstwem raportu Najwyższej Izby Kontroli z przeprowadzonej kontroli dot. "Wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dla dzieci i młodzieży" oraz w związku z zagrożeniami związanymi z powracającymi chorobami zakaźnymi. Opublikowane dane stały się podstawą do konieczności oceny poszczepiennej odporności populacyjnej osób objętych Programem Szczepień Ochronnych w Polsce.

Główny Inspektor Sanitarny ogłosił ogólnopolską kontrolę kart uodpornienia, której przedmiotem była ocena realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia (z wyłączeniem rocznika 2025) na podstawie weryfikacji kart uodpornienia i elektronicznych kart szczepień, o ile były prowadzone. Powyższe kontrole odbyły się w dwóch etapach - I etap w oparciu o deklaracje wyboru świadczeniodawcy udzielającego świadczeń z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej oraz będące na stanie POZ karty uodpornienia.

II etap kontroli to weryfikacja osób z I etapu, u których stwierdzono częściowy lub całkowity brak realizacji szczepień ochronnych nie będący wynikiem przeciwwskazań medycznych, oraz ocena realizacji podjętych przez POZ działań polegających między innymi na ustaleniu miejsca przebywania karty uodpornienia w przypadku posiadania deklaracji wyboru świadczeniodawcy przez POZ przy jednoczesnym braku karty szczepień dziecka. Etap ten nie obejmował kontroli kart, cudzoziemców" oraz rocznika 2006 i pierwszej połowy 2007, obejmującego osoby powyżej 18 r. życia. W I etapie sprawdzono 16984 kart uodpornienia, w II etapie 765 kart uodpornienia. Podmiotem medycznym

o największej liczbie kart uodporniania na dzień zakończenia I etapu kontroli była przychodnia RODAMED sp. z o.o. – 4649 kart uodpornienia, natomiast podmiot medyczny o najmniejszej liczbie kart to przychodnia NZOZ „CYRULIK” Maria Walczak – 194 karty uodpornienia.

Ponadto na polecenie Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego pracownicy upoważnienie przez PPIS w Turku przeprowadzili w ramach wzajemnej współpracy kontrolę kart uodpornienia w Poz Dar Medicum Zespół Poradni Specjalistycznych Poradnia Lekarza Rodzinnego spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, ul. Tysiąclecia 11, 62-020 Swarzędz, podczas której sprawdzono 3796 kart.

Liczba populacji w wieku 0-19 objęta obowiązkiem szczepień ochronnych w roku 2025 zgodnie z przesłanymi sprawozdaniami MZ - 54 – Roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych na terenie powiatu tureckiego wynosiła 17315 osób.

W placówkach POZ realizowane są szczepienia ochronne zarówno w zakresie szczepień obowiązkowych PSO jak i szczepień zalecanych.

Z WSSE w Poznaniu łącznie przyjęto 23 dostawy preparatów szczepionkowych, co stanowiło 194 wydań do przychodni lekarskich, oddziałów SPZOZ w Turku - Oddział Noworodkowy, Dział Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć, oraz aptek w związku z dystrybucją preparatów COVID 19. Łącznie w roku sprawozdawczym do punktów szczepień rozdystrybuowano 14 193 preparatów szczepionkowych zakupionych przez Ministra właściwego do spraw zdrowia w tym 1140 stanowiły szczepionki Spikevax przeciw COVID -19.

W roku 2025 r. kontynuowano rozpoczęty od 1 czerwca 2023 r. Powszechny program szczepień przeciw HPV (ludzki wirus brodawczaka odpowiedzialny za zachorowania na raka szyjki macicy, a także inne choroby nowotworowe) realizujący założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. PSSE w Turku uczestniczy w dystrybucji dwóch preparatów szczepionkowych do realizacji powyższego programu tj.: szczepionki 2-walentnej – CERVARIX, oraz szczepionki 9-walentnej – GARDASIL 9. W roku sprawozdawczym na realizację programu rozdysponowano 753 szczepionki Gardasil, oraz 12 Cervarix.

Rok	Liczba rozdysponowanych szczepionek GARDASIL	Liczba rozdysponowanych szczepionek CERVARIX
2025	753	12
2024	837	15
2024/2025 łącznie	1590	27

Z powyższych danych jednoznacznie wynika, iż w większości wybieranym przez rodziców preparatem jest szczepionka GARDASIL -9. Ponadto z przedstawionych danych wynika, że w roku 2025 wydano do POZ mniejszą ilość preparatu Gardasil aniżeli w roku 2024.

Z PSSE odbywa się także dystrybucja bezpłatnych preparatów szczepionkowych przeciwko krztuścowi dla kobiet w ciąży. Preparaty szczepionkowe są rozdysponowywane z PSSE na podstawie zamówień z POZ. Szczepienia wykonywane są w przychodniach POZ po kwalifikacji lekarskiej lekarza POZ. Łącznie w 2025 roku wydano 84 preparaty BOOSTRIX warunkujące ochronę przeciwko krztuścowi nie tylko kobiecie ciężarnej, ale także narodzonemu dziecku zapobiegając jego zachorowaniu we wczesnym okresie życia.

Od 22 września 2025 r. w przygotowaniu na kolejny sezon chorobowy w ramach profilaktyki rozpoczęły się szczepienia przeciwko COVID 19. W tym roku sprawozdawczym po raz pierwszy w dystrybucji preparatów szczepionkowych

uczestniczyły stacje sanitarno-epidemiologiczne. Szczepienia mogły odbywać się nie tylko w POZ, ale także w aptekach. Do przeprowadzania powyższych szczepień na terenie powiatu tureckiego przystąpiły 4 apteki oraz 2 placówki POZ:

- Apteka Stylowa w Tuliszkowie, ul. Plac Powstańców Styczniowych 1 A (pobrano z PSSE 380 szczepionek COVID -19)
- DOZ Apteka Dbam o Zdrowie w Turku, ul. Nowa 22 (pobrano z PSSE 230 szczepionek COVID -19)
- Apteka Prima w Turku, ul. Kolska Szosa 3 (pobrano z PSSE 230 szczepionek COVID - 19)
- Apteka Kwiaty Polskie w Turku, ul. Kączkowskiego 12 (pobrano z PSSE 200 szczepionek COVID - 19)
- Rodamed CDOiLS ,ul. Korytkowska 2, 62-700 Turek. (pobrano z PSSE 60 szczepionek COVID -19)
- MEDICUS Spółka Partnerska Lekarzy, ul. Dąbrowskiego 7, 62-700 Turek (pobrano z PSSE 40 szczepionek COVID -19)

Łącznie wydano 1140 sztuk preparatów szczepionkowych przeciw COVID -19, a powyższe dane jednoznacznie wskazują, iż szczepienia te w większości odbywały się w aptekach.

Z agencji rezerw strategicznych uwolnione zostały następujące preparaty szczepionkowe: Menveo (meningokoki z grup serologicznych A, C, W135, Y), Bexero (Neisseria meningitidis grupy B), Prevenar 13 (S. pneumoniae), PSSE w Turku łącznie pozyskało: Menveo – 10 preparatów, Bexero - 60 preparatów, Prevenar 13 – 26 preparatów szczepionkowych. Powyższe preparaty były skierowane dla zastosowania w populacji ogólnej.

Ponadto dodatkowo szczepionkę Prevenar 13 uwolniono dla osób z grup ryzyka obejmując:

- osoby w wieku 65 lat i powyżej przebywające w podmiotach zapewniających całodobową opiekę (DPS, ZOL, ZPO itp.);
- osób, które ukończyły 19 r.ż. z przewlekłą chorobą serca, przewlekłą chorobą płuc, przewlekłą chorobą wątroby, w tym z marskością wątroby, przewlekłą chorobą nerek i zespołem nerczycowym, cukrzycą, z wyciekami płynu mózgowo-rdzeniowego, implantem ślimakowym, sferocytozą i innymi hemoglobinopatiami, zaburzeniami odporności: wrodzonymi i nabytymi niedoborami odporności, zakażeniem HIV, białaczką, chorobą Hodgkina, z szpiczakiem mnogim, uogólnioną chorobą nowotworową, leczeniem immunosupresyjnym.

Łącznie pobrano 110 sztuk szczepionki Prevenar 13, z tego 78 preparatów zostało przeznaczonych do zaszczepienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej w Skęczniewie.

Z agencji rezerw strategicznych pozyskano także szczepionki przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A umożliwiające zastosowanie profilaktyki przed zachorowaniem w wyniku narażenia po kontakcie z osobą, u której zdiagnozowano wirusowe zapalenie wątroby typu A (2 szczepionki Havrix Adult, 1 szczepionka Havrix Junior).

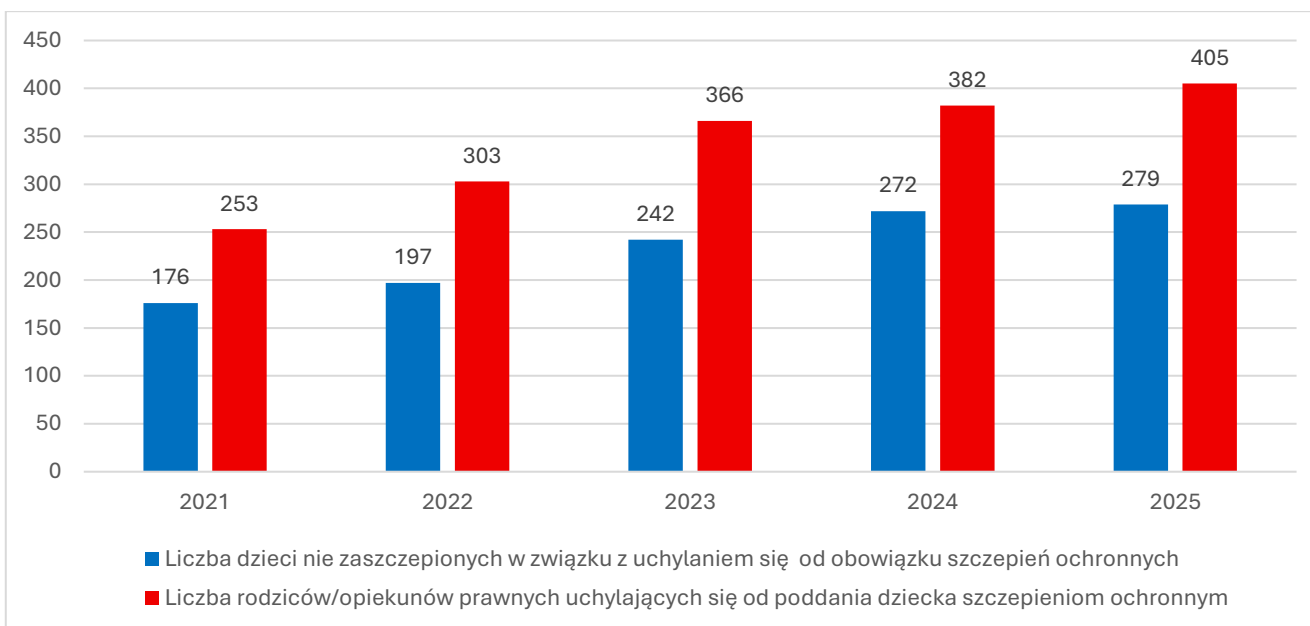
Od 6 lipca 2025 r. nastąpiło zawieszenie działalności Oddziału Noworodkowego w SP ZOZ Turek, a kobiety rodzące zgodnie z informacją przekazaną pismem z 7 lipca 2025 r. przez Z-ce Dyrektora ds. Lecznictwa Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Turku dr n. med. Cezarego Chmieleckiego kierowane są do szpitali w Koninie, Kole, Kaliszu.

W roku 2025 zarejestrowano 2 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych zakwalifikowanych jako łagodne.

Tak jak w latach ubiegłych wobec rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci podejmowane były działania informacyjno-edukacyjne, wyjaśniające, zachęcające a w przypadku nie wykonania obowiązku szczepień działania administracyjne. W roku 2025 wystawiono 18 upomnień oraz skierowano 14 tytułów wykonawczych o charakterze niepieniężnym do Wojewody Wielkopolskiego.

W roku 2025 liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym wyniosła 405 osoby, a liczba dzieci, u których obowiązek PSO zgodnie z wiekiem nie został zrealizowany – 279 osoby.

Rok	Liczba dzieci nie zaszczepionych w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień ochronnych	Liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od poddania dziecka szczepieniom ochronnym
2021	176	253
2022	197	303
2023	242	366
2024	272	382
2025	279	405



2. Podsumowanie

- Wyniki uzyskane po zakończeniu ogólnopolskiej kontroli kart uodpornienia, pozwolą na oszacowanie odporności populacyjnej wśród osób objętych Programem Szczepień Ochronnych.
- Aktywna działalność ruchów antyszczepionkowych, internet i przypadkowo odwiedzane strony internetowe, stawiające często szczepienia ochronne w złym świetle, wzbudzając wśród rodziców lęk przed szczepieniami oraz ich następstwem powodują, iż mimo wprowadzenia bezpłatnej profilaktyki przeciwnowotworowej w postaci szczepień HPV, na podstawie liczby wydań preparatów (Gardasil 9, Cervarix) nie obserwuje się znaczącego wzrostu zainteresowań dla powyższych szczepień.
- Uwolnienie z agencji rezerw strategicznych bezpłatnie preparatów szczepionkowych, które są szczepionkami płatnymi (zalecanymi) pozwoliło na uodpornienie części lokalnej populacji przeciw wybranym chorobom zakaźnym bez konieczności ponoszenia kosztów przez mieszkańców powiatu tureckiego, co miało ogromne znaczenie w przypadku mieszkańców DPS w Skępczniewie i zwiększenia bezpieczeństwa epidemicznego na terenie tej placówki.

- Obserwowana z roku na rok malejąca liczba urodzeń na terenie szpitala SP ZOZ w Turku była jedną z przyczyn zawieszenia Oddziału Noworodkowego.



IV. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie:

- Ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz.U. z 2024 r. poz. 757),
- Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416),
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, które jest zgodne z przepisami europejskimi.

Podstawę zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody przeznaczonej do spożycia stanowią zarówno badania jakości wody wykonywane przez producentów, dostawców wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badania realizowane w ramach nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz prowadzona przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej ocena zgodności parametrów z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia.

Producenci wody prowadzili badania jakości wody na podstawie uzgodnionych z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej harmonogramów pobierania próbek wody, zgodnie z częstotliwością i zakresem określonymi w prawie krajowym, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku zgodnie z ustalonym planem działania na dany rok, zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Badania jakości wody do spożycia w ramach kontroli urzędowej wykonywane były w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Laboratorium Powiatowej stacji sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz Laboratorium Wojewódzkiej Stacji sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne badania wykonywane były w innych laboratoriach o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres badań obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne w wodzie. Sprawozdania

z badań realizowanych przez dostawców wody były na bieżąco przekazywane celem analizy wyników badań jakości oraz wydania oceny jakości wody.

W sytuacji, gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia, Państwowy Inspektor Sanitarny w Turku monitorował wywiązywanie się dostawców wody z realizacji harmonogramów działań naprawczych. Każdorazowo po stwierdzeniu, że jakość wody uległa zmianie i odbiega od norm krajowych, opracowywany był komunikat o jakości wody i zasadach jej użytkowania. Komunikaty rozpowszechniane były natomiast przez właściwego wójta (burmistrza, prezydenta miasta) w sposób umożliwiający zapoznanie się z nimi konsumentów z obszaru, dla którego wydano komunikat. Komunikaty umieszczane były również na stronach internetowych stacji oraz na facebook. Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów przyczyniały się do zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego wody.

Głównym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia przez ludzi na terenie powiatu tureckiego są wody podziemne, ujmowane z ujęć trzecio - i czwartorzędowych. Ujęcia wody są zlokalizowane w większości na terenach oddalonych od zabudowań i terenów rolniczych.

Prowadzono systematyczny monitoring jakości wody do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, zakładowych i lokalnych. W ramach nadzoru nad jakością wody kontrolowane były ujęcia wody, obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji.

W zakresie zabezpieczenia stref ochrony sanitarnej ujęć wodnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Studnie na ujęciach były właściwie zabezpieczone przed dostępem osób trzecich, stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki kontrolne utrzymane czysto, włązy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym (wyposażone w kominki wentylacyjne zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom).

W 2025 r. PPIS w Turku zatwierdził system jakości badań wody w zakładowym Laboratorium Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej sp. z o. o. w Turku oraz VET-LAB w Brudzewie w określonym zakresie na czas 1 roku.

Nadzorem sanitarnym objęto 39 wodociągów (6 w miastach, 34 na wsiach), skontrolowano 40 ujęć wody, jakość wody zbadano we wszystkich wodociągach – odpowiadała wymaganiom.

Liczba urządzeń dostarczających wodę

Rodzaj urządzenia		Liczba urządzeń dostarczających wodę	
		wg ewidencji/ skontrolowane	skontrolowana jakość wody
produkcja wody m ³ /d	<100	5/5	5
	100-1000	28/28	28
	1000-10000	1/1	1
Inne podmioty		5/5	5

1. Ocena jakości wody

Ocenię podlegały wodociągi publiczne, zakładowe i lokalne produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz do celów komercyjnych. Badania jakości wody w zakresie monitoringu kontrolnego oraz przeglądowego były prowadzone w laboratoriach PSSE w Koninie i WSSE w Poznaniu.

W ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 249 próbek wody (152 – monitoringu kontrolnego, 37 – monitoringu przeglądowego, 60 – nadzoru sanitarnego).

Jakość produkowanej wody odpowiadała wymaganiom.

Właściciele wodociągów wykonywali badania w ramach kontroli wewnętrznej. Łącznie pobrano 329 próbek wody do badań (179 – monitoringu kontrolnego, 38 – monitoringu przeglądowego, 112 – nadzoru sanitarnego). Badania w zakresie kontroli wewnętrznej jakości wody były prowadzone w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy PIS.

Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)

Rodzaj urządzenia		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		Odpowiadającej wymaganiom	Nie odpowiadającej
produkcja wody m ³ /d	<100	2312	0
	100-1000	53.962	0
	1000-10000	24.470	0
Inne podmioty		0.210	0

1.1 Wodociągi o produkcji 1000-10000 m³/d

W rejestrze jest 1 wodociąg.

Jest to wodociąg publiczny w Turku, który jest wodociągiem największym, jego właścicielem jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Sp. z o.o. w Turku. Wodociąg obsługuje około 24.470 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z dwóch ujęć – 7 studni, produkcja wody wynosi średnio 4.200 m³/dobę. Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadały wymaganiom.

1.2 Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m³/d

W rejestrze jest 28 wodociągów w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadały wymaganiom.

1.3 Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

W tej grupie jest 5 wodociągów w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadały wymaganiom.

1.4 Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie jest 5 wodociągów (2 w mieście i 3 w gminach). Są to 3 wodociągi zakładowe, 1 wodociąg lokalny SP ZOZ Turek, 1 wodociąg lokalny DPS Skęczniew. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadały wymaganiom.

1.5 Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Jednym z czynników wpływających na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na etapie jej dostarczenia jest instalacja wewnętrzna budynków – tzw. wewnętrzny system wodociągowy. Niewłaściwe projektowanie, montaż i eksploatacja wewnętrznych instalacji wodociągowych oraz niedostosowanie starych instalacji do aktualnych potrzeb i wymagań, niewłaściwy lub niewystarczający nadzór sanitarnohigieniczny nad urządzeniami i wewnętrznymi instalacjami wodociągowymi, może być przyczyną powstawania sprzyjających warunków do namnażania się niepożądanych w środowisku mikroorganizmów w tym bakterii Legionella.

Ze względu na ryzyko zakażeń drogą wziewną (poprzez wdychanie aerozolu wodnego), od 2007 roku polskie przepisy regulują badania obecności Legionella sp. w ciepłej wodzie użytkowej. Badania ciepłej wody w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella sp. powinny być wykonywane w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne i w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-

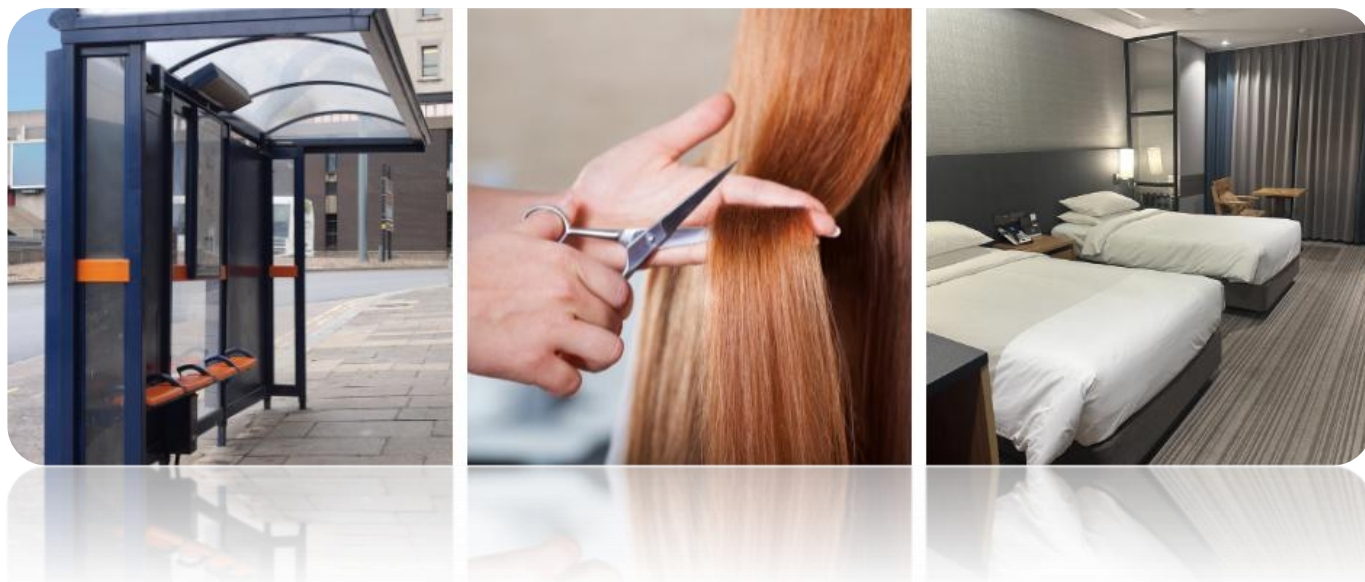
powietrzny. Szczególne zagrożenie szczepami Legionella dotyczy m.in. instalacji ciepłej wody w budynkach, natomiast jej namnażaniu sprzyjają: gromadzenie się osadów, kamienia, rdzy, glonów i mułu w instalacjach wodociągowych.

W 2025 r. wykonano 67 badań ciepłej wody w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella sp., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku wykonał 23 badania pałeczek Legionella w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, natomiast właściciele i zarządcy podmiotów i obiektów wskazanych w przepisach krajowych do kontroli jakości wody ciepłej w zakresie tej bakterii zleciły wykonanie 44 badań.

W wyniku stwierdzonych przekroczeń pałeczek Legionella sp. w obiektach wystosowano 9 wystąpień pokontrolnych z art. 30. ustawy o PIS (5 – Zakład Opiekuńczo Lecznicy w Turku; 4 – SP ZOZ Turek) - nakazujących podjęcie stosownych działań w celu doprowadzenia jakości wody ciepłej użytkowej w tego typu obiektach do wartości zgodnych z rozporządzeniem. Ponadto do SP ZOZ w Turku wystosowano 1 wystąpienie pokontrolne dotyczące przekroczonych parametrów fizykochemicznych tj.: mętności, stężenia jonu amonowego i żelaza.

2. Podsumowanie

- W 2025 r. w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 249 próbek wody, w 2024 r. pobrano do badań 229 próbek wody. W 2025 r. stwierdzono dwa przypadki braku przydatności wody do spożycia oraz jeden przypadek warunkowego spożycia wody:
 - brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi - wodociąg publiczny Słodków - czas trwania przekroczenia parametru od 19 sierpnia 2025 r. do 27 sierpnia 2025 r. - 8 dni - przekroczony parametr - bakterie grupy coli, Escherichia coli oraz enterokok kałowy,
 - warunkowa przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi - wodociąg publiczny Władysławów - czas trwania przekroczenia parametru od 8 września 2025 r. do 2 października 2025 r. - 24 dni - przekroczony parametr - bakterie grupy coli,
 - brak przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi - wodociąg lokalny DPS Skęczniew - czas trwania przekroczenia od 19 listopada 2025 r. do 24 listopada 2025 r. - 5 dni - przekroczony parametr bakterie grupy coli.
- W celu poprawy jakości wody przeznaczonej do spożycia, przedsiębiorstwa prowadziły działania naprawcze, wdrożono prace mające na celu przywrócenie prawidłowych parametrów wody do spożycia - wzmożona dezynfekcja oraz płukanie sieci wodociągowej, dokonano poboru prób wody w ramach kontroli wewnętrznej oraz nadzoru sanitarnego. Po uzyskaniu pozytywnych wyników badań wydano oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody.
- W 2025 r. stan sanitarno-techniczny wszystkich wodociągów oceniono jako dobry, jakość zbadanej wody do spożycia przez ludzi we wszystkich wodociągach odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Na bieżąco wydawano okresowe oceny jakości wody i przekazywano do właściwych terenowo wójtów i burmistrzów.



V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku nadzoruje przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej:

- bieżący nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obiektach użyteczności publicznej oraz w środkach zbiorowego transportu publicznego,
- działania edukacyjno-informacyjne w zależności od specyfiki obiektów i zakresu świadczonych usług,
- działania kontrolno-nadzorcze,
- egzekwowanie odpowiednich procedur postępowania w różnych obszarach, będących elementem zapobiegania i profilaktyki zakażeń.

W roku sprawozdawczym Sekcja Higieny Komunalnej sprawowała nadzór nad ujętymi w ewidencji 550 obiektami użyteczności publicznej, spośród których skontrolowano łącznie 119 (21,7%). Kontrolą objęto m.in.: pływalnie, ustępy publiczne, placówki zapewniające całodobową opiekę, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej, inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, zakłady kosmetyczne, zakłady fryzjerskie i barberskie, zakłady odnowy biologicznej, mobilne usługi z branży beauty, pralnie, miejsca obsługi podróżnych (MOP), parkingi bez dostępu do ustępu publicznego, tereny rekreacyjne, cmentarze, domy przedpogrzebowe, inne podmioty nie będące zakładami pogrzebowymi realizujące wyłącznie usługi tj. przewóz zwłok, kremacja, ekshumacja, inne obiekty użyteczności publicznej (w tym obiekty policji, obiekty straży pożarnej, apteki i inne). Wskazane obiekty użyteczności publicznej świadczą szeroki zakres usług służących zaspokajaniu potrzeb społecznych.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2025	% obiektów skontrolowanych ujętych w ewidencji
Pływalnie i parki wodne	1	1	100 %
Domy pomocy społecznej	1	0	0 %
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1	1	100 %
Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	5	4	80 %
Hotele	3	0	0 %

Kempingi i pola biwakowe	2	0	0 %
Agroturystyka	9	0	0 %
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	14	3	21,4 %
Zakłady kosmetyczne (z naruszeniem ciągłości tkanki)	89	21	23,6 %
Zakłady kosmetyczne (bez naruszenia ciągłości tkanki)	30	5	16,7 %
Zakłady fryzjerskie i barberskie	90	23	25,6 %
Odnowa biologiczna (bez naruszenia ciągłości tkanki)	13	6	46,2 %
Mobilne usługi z branży beauty	5	1	20 %
Pralnie	4	2	50 %
Dworce autobusowe	0	0	0 %
Miejsca Obsługi Podróżnych (MOP)	2	0	0 %
Parkingi bez dostęp do ustępu publicznego	5	5	0 %
Tereny rekreacyjne (tereny zieleni, obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, plaże bez kąpieliska)	21	8	38,1 %
Cmentarze	22	11	50 %
Domy przedpogrzebowe/ Zakłady	7	3	42,9 %
Inne podmioty, nie będące zakładami pogrzebowymi, realizujące wyłącznie usługi tj. przewóz zwłok, kremacja, ekshumacja	2	1	50 %
Ustępy	4	1	25 %
Inne obiekty użyteczności publicznej (w tym obiekty policji, obiekty straży pożarnej, obiekty straży granicznej, apteki i inne)	219	23	10,5 %
Razem	550	119	21,6 %

1. Grupy nadzorowanych obiektów

1.1 Zakłady kosmetyczne (z naruszeniem ciągłości tkanki)

Skontrolowano 21 spośród 89 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 23,6%. Zakwestionowano stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny w 4 obiektach. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: preparatów kosmetycznych przechowywanych wraz ze środkami spożywczymi w jednej lodówce, przeterminowanych środków do dezynfekcji narzędzi, brak oznakowania pojemnika z odpadami niebezpiecznymi, brak aktualnego przeglądu technicznego autoklawu, braku procesu dezynfekcji narzędzi, ogólnego bałaganu i nieporządku, braku opracowanych i wdrożonych procedur higienicznych.

W roku 2025 nie wydawano decyzji merytorycznych, za kwestionowany stan sanitarno - higieniczny w 1 obiekcie nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł., zalecenia wykonano. Wydano 3 decyzje opłatowe.

1.2 Zakłady kosmetyczne (bez naruszenia ciągłości tkanki)

Skontrolowano 5 spośród 30 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 16,7%. W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nałożono mandatów karnych, nie wydawano decyzji merytorycznych ani opłatowych.

1.3 Zakłady fryzjerskie i barberskie

Skontrolowano 23 spośród 91 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 25,6%. Zakwestionowano stan higieniczno-sanitarny w 3 obiektach. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: przeterminowanych preparatów do dezynfekcji, braku sterylnych narzędzi. W roku 2025 nie wydawano decyzji merytorycznych, nie nałożono mandatu karnego, zalecenia wykonano. Wydano 1 decyzję opłatową.

1.4 Odnowa biologiczna (bez naruszenia ciągłości tkanki)

Skontrolowano 6 spośród 13 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 46,2%. Zakwestionowano stan higieniczno-sanitarny i techniczny w 1 obiekcie. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: uszkodzonej tapicerki do ćwiczeń, zacieków na ścianach i sufitach, braku łatwozmywalności, brudnej armatury, kratki wentylacyjnych, lustra. W roku 2025 nie wydawano decyzji merytorycznych, nie nałożono mandatu karnego, zalecenia wykonano. Wydano 1 decyzję opłatową.

1.5 Mobilne usługi z branży beauty

Skontrolowano 5 spośród 1 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 20%. W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nałożono mandatów karnych, nie wydawano decyzji merytorycznych ani opłatowych.

1.6 Inne obiekty użyteczności publicznej

Skontrolowano 23 spośród 219 ujętych w ewidencji obiektów, co stanowiło 10,5%. W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nałożono mandatów karnych, nie wydawano decyzji merytorycznych ani opłatowych.

1.7 Baseny kąpielowe

W rejestrze jest pływalnia kryta - czynna cały rok. Przeprowadzono 5 kontroli jakości wody - odpowiadała wymaganiom. W ramach kontroli urzędowej pobrano 15 próbek wody. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 71 próbek wody.

W wyniku awarii pompy obiegowej doprowadzającej wodę do jacuzzi; jacuzzi zostało wyłączone na czas napraw.

W wyniku przeprowadzonych analiz w jednej z prób stwierdzono przekroczenie parametru - bakterie z rodzaju Legionella w natrysku. Zarządca w ramach działań naprawczych dokonał przeglądu technicznego sieci, wykonano intensywne i długotrwałe płukanie instalacji, w okresie nocnym podwyższono temperaturę wody w obiegu, dokonano ponownego poboru próbek wody. W pięciu punktach poboru, wyniki niekwestionowane. Pozostałe próbki niekwestionowane.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.8 Miejsce wykorzystywane do kąpieli

W roku 2025 nie zorganizowano miejsca wykorzystywanego do kąpieli.

2. Bezpieczeństwo imprez masowych

W roku 2025 w ramach nadzoru nad bezpiecznymi warunkami higieniczno-sanitarnymi organizacji imprez masowych, działając na podstawie ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku wydał 4 opinie (Dni Turku i Gminy Turek, Dni Tuliszkowa, Dni Malanowa, Gala Walk MMA) imprez masowych odbywających się w powiecie tureckim na terenie miast i gmin oraz w Hali Widowiskowo-Sportowej.

3. Podsumowanie

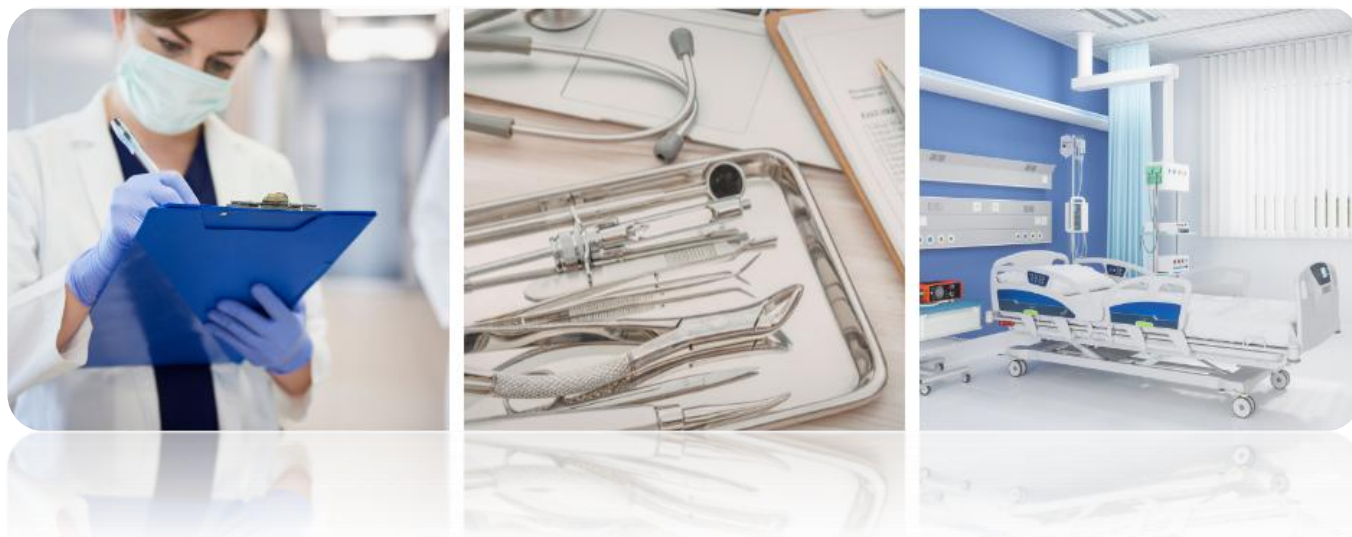
- W roku 2025 w grupie obiekty użyteczności publicznej skontrolowano 23 obiekty (w 2024 r. - 18), przeprowadzono 23 kontrole (w 2024 r. - 21). Stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń. Wystosowano 1 wystąpienie w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella w 1 obiekcie. Wydano 1 decyzję opłatową.
- W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego klientów korzystających z usług zakładów kosmetyczno-fryzjerskich w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie: funkcjonalności obiektów, stosowania procedur w ramach systemów kontroli wewnętrznej, reżimu sanitarnego przy wykonywaniu zabiegów kosmetyczno-fryzjerskich.



VI. NADZÓR NAD SPEŁNIENIEM WYMOGÓW POSTĘPOWANIA ZE ZWŁOKAMI I SZCZĄTKAMI LUDZKIMI

Sprawując nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w roku 2025, w oparciu o wymogi prawne (ustawa o cmentarzach i chowaniu zmarłych, rozporządzenie w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, rozporządzenie w sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich) wydanych zostało:

- 12 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich (w roku 2024 – 17);
- 13 postanowień opiniujących wnioski na sprowadzenie zwłok lub szczątków z zagranicy (w roku 2024 – 15);



VII. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku w 2025 r. sprawował nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, stosowanie procedur higienicznych zapobiegających zakażeniom (sprzątanie, dezynfekcja, sterylizacja), postępowanie z wytwarzanymi odpadami medycznymi oraz stosowanie środków ochrony indywidualnej. Prowadzony nadzór i działania kontrolne miały na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w szczególności chorób zakaźnych, związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w placówkach medycznych.

W 2025 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku znajdowało się 208 podmiotów wykonujących działalność leczniczą: zakład opiekuńczo-leczniczy, szpital publiczny, zakłady lecznictwa ambulatoryjnego świadczące usługi profilaktyczno-lecznicze oraz praktyki zawodowe lekarzy i pielęgniarek.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	83	24	29,6
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	54	12	22,2
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentyków	38	6	15,8
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	25	14	56,0
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	8	3	37,5
Ogółem	208	59	32,2

W 2025 r. skontrolowano 61 obiektów (w 2024 r. – 63), przeprowadzono 66 kontroli (w 2024 r. – 74). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 4 zakładach (w 2024 r. - 6).

Wydano 8 decyzji, w tym: 1 decyzję merytoryczną, 1 decyzję prolongującą, 6 decyzji opłatowych.
Za stwierdzone nieprawidłowości nie nałożono mandatów karnych.

1. Zakład Opiekuńczo – Lecznicy, Turek, ul. Poduchowne 1

Zakład sprawuje całodobową opiekę medyczno-pielęgniacyjną dla 36 pensjonariuszy. Prowadzona jest w nim terapia zajęciowa manualna, kinezyterapia, fizykoterapia. Budynek jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych. Obiekt zaopatrzonej w instalację: grzewczą, wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną. Podłączony do sieci wodociągu publicznego. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Zakład nie posiada własnej pralni, korzysta z usług zakładu pralniczego.

W 2025 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, wspólną z działem epidemiologii oraz 1 kontrolę sprawdzającą. Wystosowano 5 wystąpień w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella. Wydano 1 decyzję merytoryczną z terminem wykonania. Wydano 1 decyzję opłatową za kwestionowany stan sanitarno techniczny stwierdzony podczas czynności kontrolnych.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości:

- zacieki na ścianach i suficie, odpadający tynk, łuszczącą się farbę na klatce schodowej oraz nad drzwiami wejściowymi do obiektu, w pokoju kierownika/izbie przyjęć, w brudowniku,
- w pomieszczeniu basenowni zacieki na płytkach pod zlewem, ubytki w płytkach podłogowych (rdza, płytki pokryte kamieniem), ponadto wózek, na którym znajdowały się preparaty myjące, posiadał skorodowane kółka i ramę.

Na powyższe nieprawidłowości została wydana decyzję merytoryczną zarządzająca doprowadzenie zakładu do właściwego stanu technicznego.

2. Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej, Turek, ul. Poduchowne 1

SP ZOZ w Turku jest szpitalem publicznym, który w swej strukturze posiada 7 oddziałów szpitalnych tj.: Ortopedii i Traumatologii Narządów Ruchu z Pododdziałem Ortopedii Rekonstrukcyjnej, Ginekologiczno – Położniczy z Salą Porodową z Pododdziałem Ginekologii Małoinwazyjnej, Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Endokrynologicznej, Chorób Wewnętrznych, Dziecięcy, Dział Pomocy Doraźnej i Izba Przyjęć, Blok Operacyjny. Na koniec 2025 r. łączna liczba łóżek wynosiła 112.

Ponadto w struktury szpitala wchodzi: poradnie, laboratorium, diagnostyka obrazowa, prosektorium, magazyn odpadów medycznych, magazyn brudnej bielizny, magazyn czystej bielizny, apteka szpitalna, pomieszczenie rzeczy chorych pacjentów, centralna sterylizatornia, pracownia endoskopii, pomieszczenia sanitarno-higieniczne pracowników, szatnie.

Źródłem zaopatrzenia w wodę od 20 marca 2025 r. jest wodociąg publiczny Turek. Wodociąg lokalny SP ZOZ w Turku został wyłączony z uwagi na awarię pompy głębinowej, jak i przekroczonych parametrów fizykochemicznych tj. mętności, stężenia jonu amonowego, żelaza w wodzie w wodociągu lokalnego SP ZOZ w Turku.

W 2025 r. przeprowadzono kontrolę kompleksową wspólną z działami higieny komunalnej, higieny żywienia i żywności, epidemiologii oraz higieny pracy. Przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające.

Wydano 1 decyzję prolongującą termin wykonania zarządzeń decyzji.

Wystosowano 4 wystąpienia w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella oraz 1 dotyczące przekroczonych parametrów fizykochemicznych tj.: mętności, stężenia jonu amonowego i żelaza.

Wydano jeden komunikat o pogorszeniu jakości wody pod względem fizykochemicznym.

Wydano 1 decyzję opłatową za kwestionowany wynik w zakresie przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella sp. w SP ZOZ Turek.

Zakres kontroli higieny komunalnej i epidemiologii:

Ocena stanu sanitarno - higieniczno - technicznego obiektu, obowiązujących zasad i trybu zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, postępowania z odpadami, występowania ryzyka zakażenia związanego z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, dokumentacji wewnętrznej oraz realizacji obowiązujących procedur higienicznych na podstawie ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r., poz. 924 z późn. zm.), ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Podczas kontroli kompleksowej stwierdzono liczne nieprawidłowości, które dotyczyły:

- braku określenia daty następnego przeglądu w przedstawionych paszportach technicznych myjni dezynfektora na oddziale ginekologiczno - położniczym, chirurgii oraz braku aktualnego przeglądu technicznego autoklawu w prosektorium;
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oświetlenia tzn. kloszy lamp w pomieszczeniach laboratorium (brudne, zakurzone);
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sufitów i ścian w: pomieszczeniach diagnostyki obrazowej (zacieki na kasetonach sufitowych), prosektorium (duże zacieki, widoczne zagrzybienie sufitu, łuszcząca się farba, w pomieszczeniu socjalnym pracownika prosektorium kapiąca woda z sufitu), apteki szpitalnej (zacieki, łuszcząca się farba), sali na Oddziale Ginekologiczno - Położniczym z Salą Porodową z Pododdziałem Ginekologii Małoinwazyjnej (widoczny zacieki na suficie), sal pacjentów na Oddziale Wewnętrznym (brudne, poobijane ściany oraz narożniki, łuszcząca się farba), w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym aseptyczny oraz w łazience personelu (zacieki na kasetonie sufitowym) na Oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Endokrynologicznej, szatni dla pielęgniarek;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny posadzki w pomieszczeniach socjalnych ratowników medycznych, szatni dla pielęgniarek (ubytki posadzki);
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego kratki wentylacyjnych w pomieszczeniach diagnostyki obrazowej (zakurzone, brudne kratki) oraz brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu toalety w szatni damskiej;
- niewłaściwego stanu sanitarno-techniczny obicia kozetki w gabinecie diagnostyczno - zabiegowym (uszkodzona tapicerka kozetki) na Oddział Ortopedii i Traumatologii Narządów Ruchu z Pododdziałem Ortopedii Rekonstrukcyjnej;
- braku szaf lub regałów w magazynie sprzętu jednorazowego użytku służących do rozpakowania materiałów z opakowań transportowych na Oddziale Ginekologiczno - Położniczym z Salą Porodową z Pododdziałem Ginekologii Małoinwazyjnej;
- braku łatwo zmywalności wykładziny podłogowej na Oddziale Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Endokrynologicznej, w pomieszczeniu socjalnym pielęgniarek (popękana wykładzina podłogowa przy wejściu do pomieszczenia, w gabinecie pielęgniarki oddziałowej zwisająca z sufitu, na kablach, czujka przeciwpożarowa);
- braku łatwo zmywalności wieszaków w toalecie dla pacjentów w Izbie Przyjęć (skorodowane powierzchnie).

Na powyższe nieprawidłowości została wydana decyzję merytoryczna zarządzająca doprowadzenie zakładu do właściwego stanu technicznego.

3. Program dostosowawczy SP ZOZ w Turku

W związku z niezrealizowaniem części punktów programu dostosowawczego zaopiniowanego pozytywnie decyzją WPWIS znak DN-NS.9012.2.164.2012 z 15 czerwca 2012 r. placówka wystąpiła z wnioskiem o wydanie postanowienia o wpływie niespełnionych wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012 r. (Dz.U. z 2012, poz. 739) na bezpieczeństwo pacjentów.

WPWIS wydał postanowienie znak DN-HK.9012.86.2018 z 4 lipca 2018 r. o znacznym wpływie braku spełnienia wymagań na bezpieczeństwo pacjentów z terminem realizacji 31 grudnia 2022 r. Zadania ujęte w programie dostosowawczym nie zostały wykonane w terminie, w związku z powyższym wydano decyzję z 22 lutego 2023 r., dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarno-higieniczno-technicznego oddziału dziecięcego, pomieszczeń centralnej sterylizatorni, izolatki, termin wykonania zarządzeń ww. decyzji – do 31 grudnia 2026 r.

Ponadto, w szpitalu obowiązuje decyzja merytoryczna z 11 sierpnia 2023 r., dotycząca poradni działających w strukturach SP ZOZ w Turku, zarządzenia dotyczą zapewnienia właściwego stanu sanitarno – technicznego wykładziny podłogowej w poczekalni dla pacjentów poradni na: I piętrze, korytarzu prowadzącym z poradni do pracowni USG, termin wykonania zarządzeń ww. decyzji – do 31 grudnia 2026 r.

W szpitalu w Turku udzielającym stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych przeprowadza się na bieżąco prace remontowo – budowlane, których zakres wynika z konieczności realizacji obowiązków nałożonych w decyzjach administracyjnych, aktualnych potrzeb oraz możliwości finansowych podmiotu, jak również podniesienia standardów higienicznych dla pacjentów oraz personelu medycznego.

4. Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego

W tej grupie obiektów znajdują się: przychodnie, poradnie, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, indywidualne, specjalistyczne, grupowe praktyki lekarskie, pielęgniarskie i inne.

Pod nadzorem jest 206 obiektów (w 2024 r. – 189) lecznictwa otwartego, w tym: w roku sprawozdawczym skontrolowano 59 obiektów (w 2024 r. – 61) przeprowadzono 61 kontroli (w 2024 r. – 68). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 2 zakładach. Wydano 4 decyzje opłatowe. Nie nałożono mandatów karnych. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- aktualizacji procedur higienicznych w zakresie podstaw prawnych oraz dostosowania procedur do trybu postępowania w obiekcie,
- opracowania raportu z kontroli wewnętrznej,
- opracowania procedury mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego,
- prowadzenia raportu z kontroli wewnętrznej zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy,
- opracowania oceny ryzyka wystąpienia zakażenia przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych,
- uzupełnienia podpisów personelu medycznego świadczących o zapoznaniu się z procedurami higienicznymi.

5. Podsumowanie

- Stan higieniczno – sanitarny i techniczny obiektów, w których są udzielane ambulatoryjne świadczenia zdrowotne jest dobry, choć pod względem standardu i wyposażenia pozostaje zróżnicowany. W obiektach starszych stwierdzanych jest więcej nieprawidłowości podczas kontroli niż w obiektach nowopowstałych, w których do wykończenia wewnątrz używane są nowoczesne materiały i wyposażenie.
- Właściciele wszystkich obiektów w miarę możliwości finansowych starają się podwyższać standard świadczonych usług, a nade wszystko dbać o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów oraz personelu.



VIII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

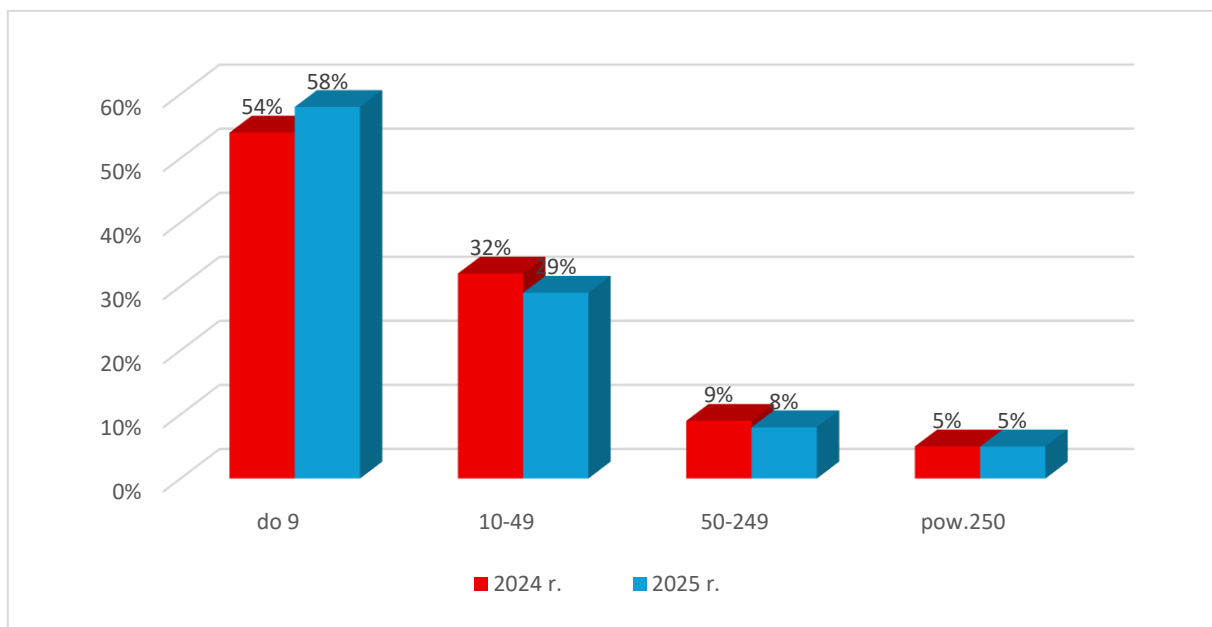
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku w 2025 r. sprawował nadzór sanitarny nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy (ochrona zdrowia zatrudnionych przed czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi), prowadził działania edukacyjno-informacyjne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego pracowników oraz postępowanie administracyjne w sprawie chorób zawodowych.

1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Liczba zakładów pod nadzorem – 266 (w 2024 r. – 235), zatrudniających ogółem 10 377 pracowników (w 2024 r. – 10 278).

W większości to zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników - 155 zakładów (58 %). Zakładów zatrudniających 10 - 49 pracowników było 78 (29 %), a 50 - 249 pracowników - 21 (8 %). Najmniejszą liczbę stanowiły zakłady zatrudniające 250 i więcej pracowników - 12 (5 %).

Struktura zatrudnienia w zakładach pracy



W 2025 r. przeprowadzono 84 kontrole (w 2024 r. – 84) w 84 obiektach zatrudniających łącznie 4466 pracowników (w 2024 r. – 6302 pracowników) w tym: 35 dotyczących warunków pracy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy oraz 49 kontroli w zakresie nadzoru nad chemikaliami, kosmetykami, produktami biobójczymi oraz detergentami. Nadzorem objętych zostało 31% zewidencjonowanych podmiotów.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 18 zakładach pracy. W warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2025 r. zatrudnionych było 572 pracowników.

Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy – 174.

Wydano ogółem 21 decyzji, w tym 3 dotyczące poprawy warunków pracy, 3 przedłużające termin wykonania zarządzeń decyzji oraz 15 decyzji dot. chorób zawodowych (10 – o stwierdzeniu choroby zawodowych, 5 – o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej).

Nie wydano decyzji unieruchamiających stanowiska lub zakłady pracy.

Nakazy w decyzji w liczbie 24 dotyczyły głównie niewłaściwego stanu higieniczno – sanitarnego i sanitarno-technicznego w pomieszczeniach pracy oraz w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych:

- ubytki, zacieki na ścianach, sufitach i podłogach, łuszcząca się farba,
- zakurzone i uszkodzone szafki w szatniach,
- brak wentylacji,
- uszkodzonych brudnych natrysków, umywalek, misek ustępowych, podajników na mydło oraz brudnych kratek wentylacyjnych.

Pracodawcy sukcesywnie poprawiają warunki pracy w wyniku działań takich jak: modernizacja bądź wymiana parku maszynowego na nowy, instalowanie dodatkowych odciągów służących do odsysania zanieczyszczeń u źródeł ich powstawania (pyłów), modernizacja wentylacji mechanicznej, zmian organizacyjno-administracyjnych.

W 2025 r. wydano 6 decyzji płatniczych na kwotę 3 674 zł. W drodze mandatu karnego nałożono 3 grzywny na łączną kwotę: 900 zł.

2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi

Zmiana przepisów prawa rozszerzyła zakres nadzoru nad czynnikami oraz procesami o działaniu rakotwórczym, mutagennym w środowisku pracy o:

- czynniki o działaniu reprotoksycznym (od lipca 2024 r.);
- prace związane z narażeniem na pyły drewna (od 2020 r.);
- prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną – frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy (od 2020 r.);
- prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika (od 2021 r.);
- prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla (od 2021 r.).

Podczas działań kontrolnych sprawdzano przestrzeganie przez pracodawców obowiązków wynikających z zatrudniania pracowników w warunkach narażenia na procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wymienionych w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy. Podczas kontroli prowadzono również działania edukacyjno-informacyjne w przedmiotowym zakresie.

W ewidencji znajduje się 86 zakładów pracy, w których występuje narażenie na ww. czynniki. Przeprowadzono 19 kontroli, skontrolowano 19 zakładów pracy.

Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze to ogółem 566, w tym 113 kobiet.

3. Nadzór nad czynnikami biologicznymi

Podstawą klasyfikacji czynników biologicznych jest ich wpływ na zdrowie pracowników.

W zależności od właściwości zakaźnych czynniki biologiczne zostały zaklasyfikowane do 4 grup zagrożeń.

Kryteriami klasyfikacji czynników do poszczególnych grup są:

- zdolność wywoływania choroby u człowieka i ciężkość jej przebiegu,
- możliwość rozprzestrzeniania się choroby w populacji,
- możliwość zastosowania skutecznej profilaktyki i leczenia.

W ewidencji znajdują się 63 zakłady pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2 i 3 grupy zagrożenia. Przeprowadzono 9 kontroli. Skontrolowano 9 zakładów pracy.

Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 ogółem – 124, grupy 2 i 3 ogółem – 52.

4. Radon

Wysoki poziom radonu może występować we wszystkich rodzajach miejsc pracy. Jednak miejscami pracy, w których pracownicy mogą być najbardziej narażeni na kontakt z radonem o podwyższonym stężeniu, są placówki zlokalizowane pod ziemią, słabo wentylowane przestrzenie usługowe dla przemysłu i użyteczności publicznej, miejsca podziemnych tras turystycznych i kopalnie (rud uranowych i metali, ale również węgla kamiennego). Zdecydowaną większość miejsc pracy narażonych na radon stanowią miejsca pracy na poziomie parteru/piwnicy.

Powiat turecki aktualnie nie jest na terenach powiatów wskazanych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 18 czerwca 2020 r., w sprawie terenów, na których średnioroczne stężenie promieniotwórcze radonu w powietrzu wewnątrz pomieszczeń w znacznej liczbie budynków może przekraczać poziom odniesienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 1139).

W związku z tym, że sytuacja może ulec zmianie podczas 75 kontroli zostały podjęte działania informacyjno – edukacyjne w zakresie: narażenia na radon w pomieszczeniach oraz związanych z narażeniem na radon zagrożeń dla zdrowia.

Przeprowadzono 2 kontrole w obiektach, w których narażenie na radon stanowi potencjalne zagrożenie.

5. Nadzór nad warunkami środowiska pracy i zagrożeniami spowodowanymi przez substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty kosmetyczne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku sprawuje nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, prekursorów narkotykowych kategorii 2 i 3 oraz detergentów. Prowadzi także nadzór nad produktami kosmetycznymi, który jest sprawowany poprzez weryfikowanie przestrzegania przepisów dotyczących produktów kosmetycznych w zakresie warunków produkcji, oznakowania oraz posiadanej dokumentacji.

5.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku sprawuje nadzór nad wykonaniem obowiązków wynikających z przepisów:

- rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, poprzez kontrolę przepisów dotyczących rejestracji substancji, oceny informacji dotyczących substancji lub dokumentacji rejestracyjnej oraz wprowadzania ograniczeń produkcji, obrotu i stosowania niektórych substancji chemicznych,
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania przed wprowadzeniem do obrotu przez producentów, importerów i dalszych użytkowników substancji oraz mieszanin stwarzających zagrożenie.

W ewidencji znajdują się ogółem 54 obiekty, w tym: 2 producentów, 1 formulator, 7 dystrybutorów oraz 45 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W roku sprawozdawczym skontrolowano:

- 5 obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- 18 obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny,
- 11 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze,
- 19 obiektów w zakresie substancji, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy,
- 9 obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy,
- 1 obiekt w zakresie nadzoru nad detergentami.

5.2 Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3

Prekursory narkotyków zostały ujęte w rozporządzeniu (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 lutego 2004 r., którego celem jest ustanowienie zharmonizowanych środków służących wewnętrznemu kontrolowaniu i monitorowaniu niektórych substancji często wykorzystywanych do nielegalnego wytwarzania środków odurzających lub substancji psychotropowych w celu zapobiegania nielegalnemu wykorzystywaniu takich substancji.

Prekursory narkotyków zostały podzielone na kategorie w zależności od wielkości ryzyka związanego z wytworzeniem z nich substancji psychoaktywnej. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad obrotem prekursorami kategorii 2 i 3. Do kategorii 2 należą: bezwodnik octowy, czerwony fosfor, kwas fenylooctowy, kwas antranilowy, piperydyna i nadmanganian potasu, przy czym bezwodnik octowy oraz czerwony fosfor należą do podkategorii 2A, a pozostałe do podkategorii 2B. Do kategorii 3 należą: kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy (VI), toluen, eter etylu, aceton i keton metyloowo-etylowy.

W ewidencji znajduje się 6 zakładów pracy stosujących prekursory kategorii 2 i 3.

Zgodnie z pozyskanymi informacjami w zakresie legalnego obrotu prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 do opracowania rocznego raportu INCB na terenie objętym nadzorem zużywany jest:

- kwas siarkowy (VI),
- kwas chlorowodorowy,
- aceton.

Zużywane są one w procesach produkcyjnych (mycie, czyszczenie), do analiz chemicznych/laboratoryjnych oraz do uzdatniania wody.

5.3 Produkty biobójcze

Produkt biobójczy oznacza każdą substancję lub mieszaninę w postaci, w jakiej jest dostarczana użytkownikowi, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych lub zawierającą lub wytwarzającą jedną lub więcej substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne, a także każdą substancję lub mieszaninę, wytwarzaną z substancji lub mieszanin, które same nie są objęte ww. zakresem, przeznaczoną do niszczenia, odstraszania, unieszkodliwiania organizmów szkodliwych, zapobiegania ich działaniu lub zwalczaniu ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne.

W ewidencji znajduje się 26 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

Przeprowadzono 13 kontroli u dystrybutorów oraz 1 kontrolę interwencyjną u stosującego w działalności zawodowej, skontrolowano 69 produktów.

Kontrole dotyczyły produktów biobójczych z kategorii I m.in. produktów dezynfekujących, chemii basenowej oraz kategorii III m.in. produktów do zwalczania szkodników.

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- posiadania ważności stosowanego pozwolenia na wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego,

- dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu REACH32, poprzez kontrolę przepisów dotyczących rejestracji substancji, oceny informacji dotyczących substancji lub dokumentacji rejestrowanej oraz wprowadzania ograniczeń produkcji, obrotu i stosowania niektórych substancji chemicznych,
- obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- zawartości substancji niebędących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

5.4 Produkty kosmetyczne

Produkt kosmetyczny oznacza każdą substancję lub mieszaninę przeznaczoną do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami, wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, którego wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie produktów kosmetycznych sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi, tj.:

- ustawą z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 30 listopada 2009 r. nr 1223/2009 dotyczącym produktów kosmetycznych.

Przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie wprowadzającym do obrotu produkty kosmetyczne, w trakcie której pobrano 2 próby kosmetyków przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci do badań laboratoryjnych jakości mikrobiologicznej. Wyniki spełniały kryteria akceptacji wynikających z normy PN-EN ISO 17516:2014-11 (bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych).

5.5 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego obejmują kontrole przestrzegania przepisów o zakazie wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (SZ) lub nowych substancji psychoaktywnych (NSP) w rozumieniu ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii. Ponadto do zadań inspekcji należy również ograniczanie zagrożeń oraz przeciwdziałanie zagrożeniom, jakie powodują środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne, w tym podejmowanie działań w zakresie wczesnego ostrzeżenia o zagrożeniach.

Nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych.

Środek zastępczy (SZ) to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

W związku z nadzorem sanitarnym nad środkami zastępczymi w 2025 r. prowadzone były 3 postępowania dot. przypadku produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że jest on środkiem zastępczym.

Produkty zostały przekazane przez Prokuraturę jako wyłączenie materiałów dotyczących wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środka zastępczego (czyn z art. 52a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii).

Nie otrzymano zgłoszeń dotyczących zatruc środkami zastępczymi z podmiotów leczniczych.

Prowadzony jest bieżący monitoring w zakresie środków zastępczych w bazie SMIOD1 oraz SMIOD2 (System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych).

W ramach profilaktyki związanej z dopalaczami podczas obchodzenia dożynek oraz festynów organizowano stoiska informacyjno-edukacyjne dot. szkodliwości zażywania środków zastępczych oraz zwracano uwagę na internetowy dostęp młodzieży do nielegalnych środków psychoaktywnych.

Współpracowano również z KPP w Turku w zakresie wymiany informacji na temat obiektów, które sprzedają asortyment opierający się na produktach konopnych na terenie powiatu tureckiego.

6. Choroby zawodowe

Pomimo poprawiających się warunków pracy i świadomości pracowników poprzez informowanie ich o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami, nie zmniejsza się liczba rozpoznanych chorób zawodowych. Oddział Nadzoru Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku prowadzi postępowania w zakresie występowania chorób zawodowych.

Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, będącym załącznikiem do rozporządzenia z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy.

W 2025 roku postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 22 postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych (w 2024 r. - 14). Na podstawie materiału dowodowego, danych zawartych w orzeczeniach lekarskich o stwierdzeniu lub braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego wydano:

- 10 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2024 r. - 4),
- 5 decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia (w 2024 r. - 4),
- 8 kart stwierdzających chorobę zawodową (w 2024 r. - 7).

W roku 2025 nie wydano postanowień oraz nie wniesiono odwołań od decyzji dot. chorób zawodowych, natomiast wszystkie choroby zawodowe stwierdzono w jednostce chorobowej - schorzenie spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym (poz. nr 15 z wykazu chorób zawodowych).

7. Podsumowanie.

- W ewidencji znajdowało się 266 zakładów (o 31 więcej niż w 2024 r.) zatrudniających 10377 pracowników (o 99 więcej niż w 2024 r.). Większość stanowiły mikroprzedsiębiorstwa zatrudniające do 9 pracowników. Poprawiono warunki pracy dla 174 pracowników.
- W porównaniu z 2024 r. stwierdzono wzrost liczby stwierdzonych chorób zawodowych (2024 r. - 4, 2025 r. - 10). Liczba wydanych orzeczeń o braku podstaw do jej stwierdzenia również uległa zwiększeniu (2024 r. - 4, 2025 r. - 5).
- Wraz z rozwojem przemysłu, nowych technologii, zmianą przepisów prawa wprowadzających do systemu prawnego nowe zagrożenia w środowisku pracy, obserwuje się znaczny wzrost liczby zakładów pracy będących pod nadzorem pionu higieny pracy. Kluczowym aspektem pozostaje zatem podnoszenie świadomości wśród pracodawców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego zatrudnionych, w szczególności w kontekście nowych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

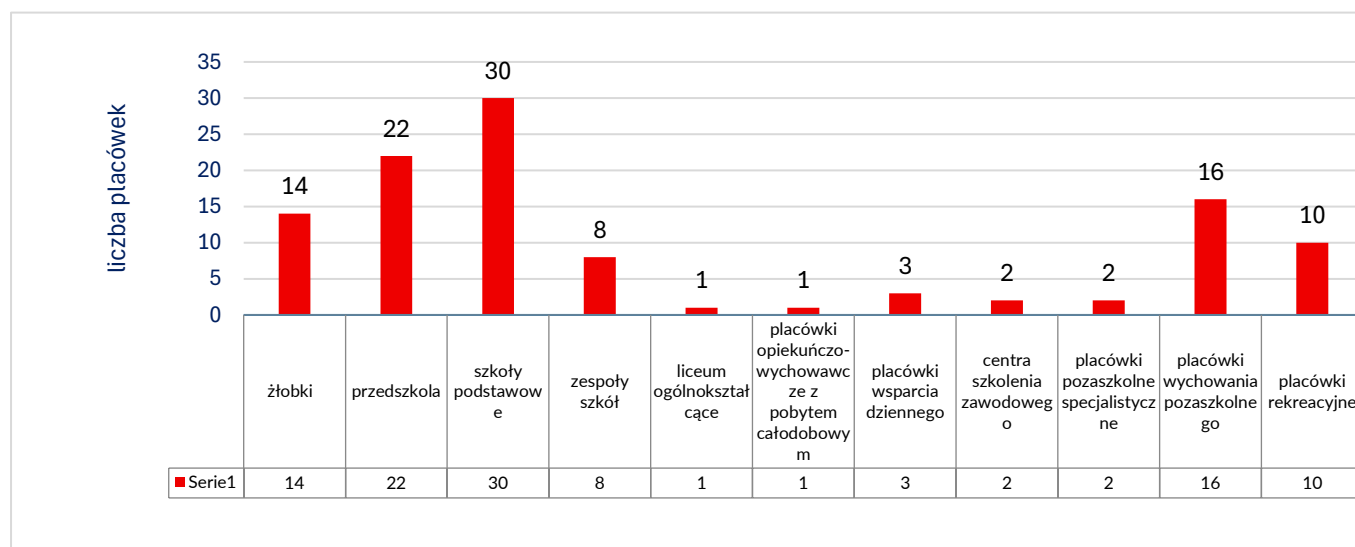


IX. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Do zakresu działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku należy m.in. nadzór nad przestrzeganiem warunków sanitarno-higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w miejscach wypoczynku dzieci i młodzieży. Oddział Nadzoru Sekcja Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia ocenia higienę procesu nauczania poprzez m.in. ocenę higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych, ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii oraz obciążenie uczniów ciężarem tornistrów. Również sprawuje nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkolnych pracowniach chemicznych. Wydaje opinie sanitarne dotyczące spełnienia wymogów pod względem sanitarno-higienicznym dla pomieszczeń podmiotów wykonujących działalność dydaktyczną, wychowawczą i opiekuńczą oraz decyzje stwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych dla pomieszczeń, w których ma być prowadzony żłobek.

W 2025 r. objęto nadzorem 109 placówek oświatowo-wychowawczych: żłobki - 14, przedszkola - 22, szkoły podstawowe - 30, zespoły szkół - 8, liceum ogólnokształcące - 1, placówki opiekuńczo-wychowawcze z pobytem całodobowym - 1, placówki wsparcia dziennego - 3, centra szkolenia zawodowego - 2, placówki pozaszkolne specjalistyczne - 2, placówki wychowania pozaszkolnego - 16, placówki rekreacyjne - 10.

Rodzaje placówek oświatowo-wychowawczych powiatu tureckiego



W 2025 r. przeprowadzono ogółem 86 kontroli sanitarnych w placówkach, z których korzystało łącznie 13 917 dzieci i młodzieży.

Przedmiotem czynności kontrolnych w placówkach nauczania i wychowania między innymi była ocena:

- warunków do utrzymania higieny osobistej użytkowników obiektów,
- bieżącej czystości placówek, stanu technicznego budynków,
- warunków do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego,
- warunków higieny procesów nauczania i planu zajęć lekcyjnych,
- dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

W roku sprawozdawczym 2025 oddano do użytku 24 obiekty - nowo otwarte placówki w obiektach istniejących tj.:

- Centrum Szkoleniowe „Wiedza - przy Szkole Podstawowej nr 1 ul. Parkowa 3 w Turku,
- placówki wychowania pozaszkolnego (inne - 15) tj.: Szkoła Muzyczna YAMAHA -1, szkoły języków obcych - 13, Stowarzyszenie Przyszań - 1,
- placówki rekreacyjne (inne - 8): Kluby sportowe, karate podlegające pod stowarzyszenia - 5, Szkoła Tańca i Akrobatyki - 1, Sala Zabaw „Magiczna Chatka” - 1, Rainbow.

Funkcjonalność i stan techniczny budynków

Budynki są dostosowane do metod pedagogicznych stosowanych w szkołach i przedszkolach. Dzieci i młodzież mają zapewnione warunki lokalowe do tego, by uczestniczyć w wybranych zajęciach i formach aktywności. Izby lekcyjne są estetyczne.

W szkołach nie ma nadmiaru bodźców wzrokowych i słuchowych. Klasy i pracownie przedmiotowe posiadają niezbędne pomoce naukowe, fizyczne i cyfrowe (np. mapy, modele obiektów, tablice interaktywne).

W sezonie grzewczym dokonano 97 odczytów temperatury w 15 pomieszczeniach w placówkach - stwierdzono właściwą temperaturę. Nie prowadzono pomiarów oświetlenia sztucznego. W 6 sanitariatach w 1 placówce przeprowadzono pomiary temperatury ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych. Stwierdzono właściwą temperaturę ciepłej wody od 35°C do 40°C.

Warunki do utrzymania higieny

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych. Skontrolowano 63 placówki, w tym 44 posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, natomiast 19 placówek nie posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, spośród nich 10 posiada własne zbiorniki bezodpływowe na nieczystości płynne (szambo) opróżniane przez firmy posiadające stosowne pozwolenia, 9 posiada własne miejscowe ekologiczne oczyszczalnie ścieków. Wszystkie placówki są skanalizowane.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Skontrolowano 38 szkół pod kątem warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W 19 szkołach posiadających podstawową infrastrukturę sportową, dzieci i młodzież miały dodatkową możliwość korzystania z innych form rekreacji w ramach zajęć, tj.: basen, stadion, hala sportowa. W 19 szkołach stwierdzono niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego z uwagi na brak pełnej infrastruktury sportowej tj. brak sali zastępczej, brak zaplecza sanitarnego przy sali zastępczej, brak boiska.

Place zabaw

Na placach zabaw urządzenia są dostosowane do wieku użytkowników, posiadają atesty i certyfikaty. Tereny placów zabaw są ogrodzone, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem odpadami zwierzęcymi, umieszczone są tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń. Zadbane i bezpieczne place zabaw, tereny rekreacyjne, sale gimnastyczne czy szkolne boiska sportowe stają się cennym narzędziem w realizacji i propagowaniu zdrowego stylu życia.

W wyniku przeprowadzonych kontroli dotyczących oceny stanu sanitarno-higieniczno-technicznego placów zabaw znajdujących się na terenie szkół w jednej szkole podstawowej stwierdzono: nierówności i ubytki nawierzchni przy 2

urządzeniach (karuzela typu tweest) na placu zabaw; Dyrektor szkoły zabezpieczyła taśmą teren przy 2 urządzeniach (karuzela typu tweest) na placu zabaw z uwagi na nierówności i ubytki nawierzchni placu zabaw – do czasu doprowadzenia do właściwego stanu technicznego. Wystosowano wystąpienie do organu prowadzącego dotyczące zaistniałych uchybień, z prośbą o poinformowanie o podjętych działaniach. W odpowiedzi organ prowadzący poinformował, że do czasu usunięcia nieprawidłowości urządzenie zostało wyłączone z użytkowania. Stan urządzeń i sprzętu na placach zabaw przy placówkach oświatowo-wychowawczych sukcesywnie ulega poprawie, prowadzona jest dokumentacja przeglądów bezpieczeństwa sprzętu oraz certyfikatów bezpieczeństwa urządzeń. Regulaminy są kompletne, widoczne i czytelne, oceniano pozytywnie stan nawierzchni i otoczenia placów zabaw. Ponadto organy prowadzące oraz dyrektorzy placówek zapewniają odpowiednie i bezpieczne warunki nauki, wypoczynku, rekreacji i zabawy dla dzieci najmłodszych na placach zabaw.

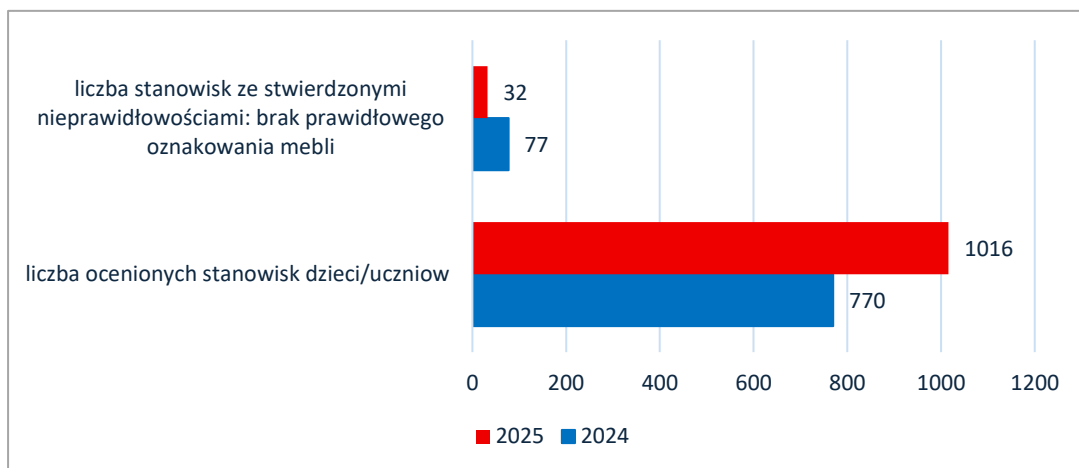
1. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

1.1 Ergonomia mebli szkolnych

W roku 2025 skontrolowano 12 placówek w zakresie oceny dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów. Oceniono 1016 stanowisk dzieci/uczniów w 85 oddziałach w tym stwierdzono dostosowanie mebli do wzrostu dzieci/uczniów w 80 oddziałach w 9 placówkach, natomiast w pozostałych 3 placówkach w 5 oddziałach na 32 stanowiskach stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie, Dla porównania w roku 2024 oceniono 770 stanowisk dzieci/uczniów w 52 oddziałach w 9 placówkach, w tym stwierdzono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów na 693 stanowiskach w 47 oddziałach w 5 placówkach, natomiast w pozostałych 5 oddziałach w 4 placówkach na 77 stanowiskach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku prawidłowego oznakowania mebli uczniów.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie ergonomii stanowisk pracy uczniów na bieżąco podejmowano działania informacyjno-edukacyjne: udzielano instruktaży dotyczących właściwego przygotowania ergonomicznego stanowiska pracy ucznia oraz wydawano stosowne zalecenia. Nieprawidłowości, podobnie jak w poprzednim roku, najczęściej wynikały z nieegzekwowania przez nauczycieli właściwego stanowiska pracy ucznia, niewłaściwego zestawienia krzesła i stolika pod kątem rozmiaru, przesadzania uczniów m.in. do bliższych ławek ze względu na wadę wzroku, samodzielnego dobierania się dzieci z kim chcą siedzieć w ławce oraz przypadkowego doboru klas w przypadku zastępstw.

Ocena dostosowania mebli do wzrostu uczniów



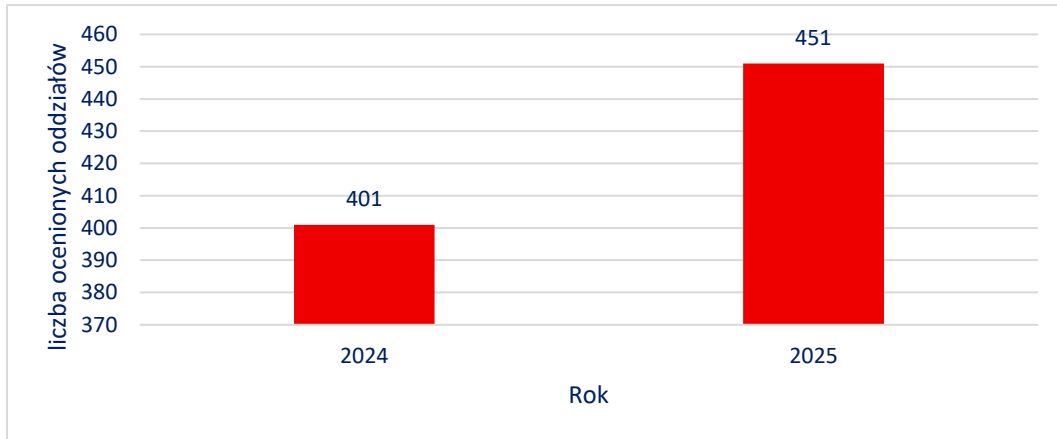
1.2 Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Organizacja procesu nauczania, wychowania i pobytu w szkole bezpośrednio wpływa na rozwój młodych ludzi. Odpowiednio zaplanowany rozkład zajęć lekcyjnych sprzyja ich zdrowiu oraz uwzględnia możliwości psychofizyczne, co przekłada się na efektywność nauki i osiągnięte wyniki. Podczas kontroli placówek oświatowych w ramach oceny warunków higieny procesów nauczania i wychowania dokonano weryfikacji rozkładów zajęć lekcyjnych.

Oceniono 38 rozkładów zajęć lekcyjnych w 451 oddziałach, zwracając uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. W 37 szkołach stwierdzono - rozkłady zajęć zgodne z zasadami higieny, natomiast w 1 szkole w 1 oddziale zalecono dostosowanie rozkładu zajęć do kryteriów oceny planu lekcji.

W porównaniu w roku 2024 oceniono 401 oddziałów w 39 placówkach, w których stwierdzono zgodność rozkładów zajęć lekcyjnych z kryteriami oceny planów tj. równomiernym obciążeniem uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.

Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

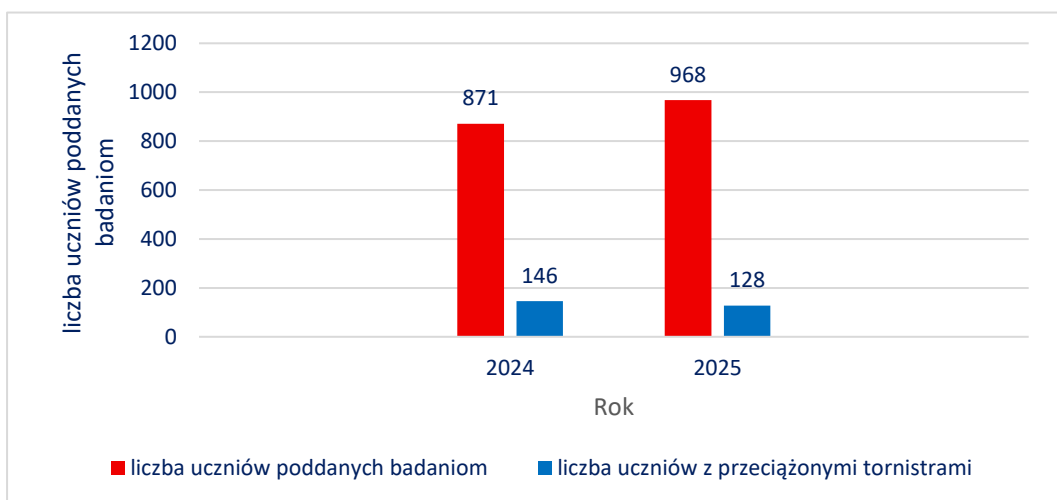


1.3 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W ramach kontroli akcyjnych przeprowadzono ważenie tornistrów szkolnych w 80 oddziałach w 10 placówkach. Poddano badaniom 968 uczniów, w tym 128 uczniów posiadało przeciążone tornistry tj. powyżej 15% masy ciała ucznia. W porównaniu z rokiem 2024 oceniono obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 76 oddziałach w 10 placówkach, w których poddano badaniom 871 uczniów, w tym 146 uczniów posiadało przeciążone tornistry tj. powyżej 15% masy ciała ucznia. Przekazano uczniom materiały informacyjne dotyczące tornistrów (ulotka).

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, waga tornistra nie powinna przekraczać od 10 do 15% masy ciała ucznia. Dodatkowo ciężar powinien być rozłożony równomiernie, a tornister uczeń powinien nosić na obu ramionach.

Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów



Akcja ważenia tornistrów



1.4 Dożywianie dzieci i młodzieży

Skontrolowano 38 szkół w zakresie prowadzenia dożywiania dzieci. Spośród nich 20 wydawało ciepłe posiłki obiadowe, z których korzystało 4957 uczniów. Napój w formie herbaty podawano w 21 skontrolowanych szkołach dla 2729 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez MOPS/GOPS korzystało 708 uczniów. W 18 skontrolowanych placówkach wydawano posiłki dostarczane w ramach usług cateringowych przez firmy będące pod nadzorem właściwych PPIS.

1.5 Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

W szkolnych pracowniach chemicznych nie stwierdzono uchybień w postępowaniu z niebezpiecznymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

W trakcie kontroli sprawdzano m.in. posiadanie aktualnego spisu niebezpiecznych substancji chemicznych oraz aktualnych kart charakterystyki, zgodność oznakowania i przechowywania niebezpiecznych substancji chemicznych z wymaganiami, terminy przydatności, zapewnienie środków ochrony osobistej uczniów i nauczycieli, posiadanie prawidłowo wyposażonej apteczki pierwszej pomocy oraz regulaminu określającego zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w pracowniach chemicznych.

Wśród 38 skontrolowanych szkół 6 posiada substancje i preparaty chemiczne w ramach pracowni chemicznych. Obecnie szkoły często przeprowadzają wirtualne doświadczenia, które są całkowicie bezpieczne. Nie ma ryzyka, podrażnień, oparzeń, skaleczeń czy reakcji alergicznych. Podczas przeprowadzania eksperymentu nic się nie wyleje, nie stłucze, nie wybuchnie, nie zniszczy.

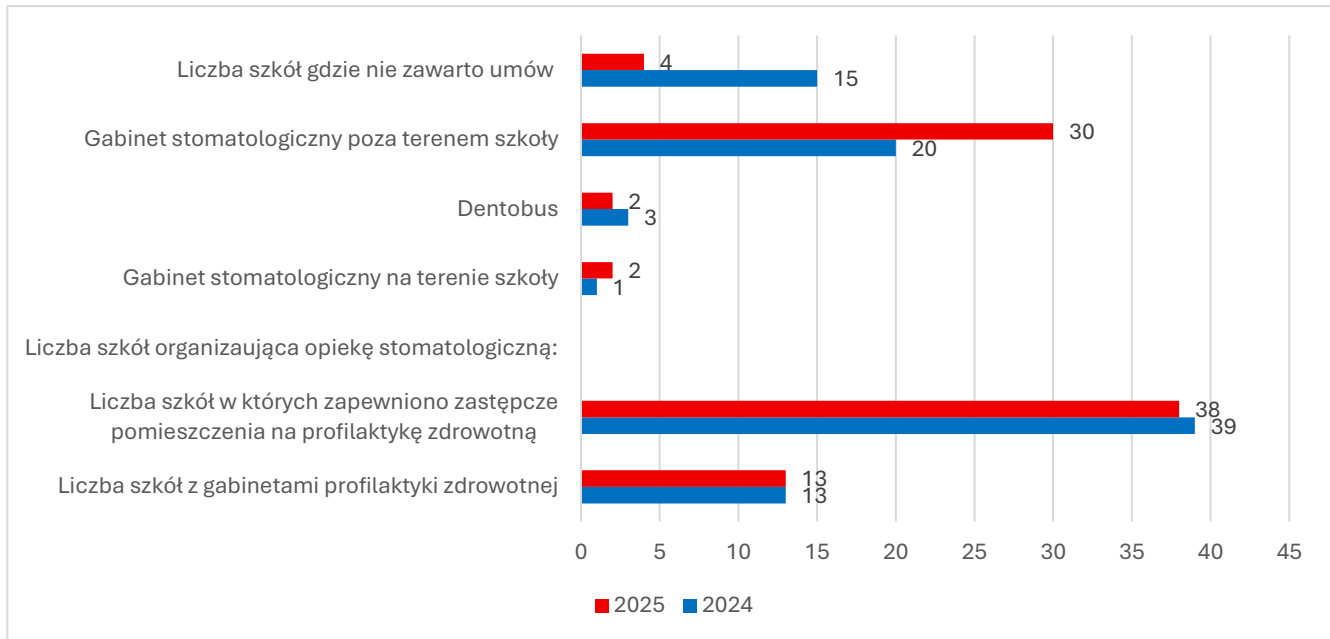
2. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach

Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami, mająca na celu zapobieganie zaburzeniom we wszystkich sferach zdrowia i rozwoju, powinna być realizowana w szkolnym gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe.

Skontrolowano 38 szkół pod względem prowadzenia opieki medycznej. Wszystkie zapewniły opiekę pielęgniarki szkolnej lub higienistki w gabinetach profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej na terenie placówki (13) lub w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki (25). Ponadto w szkołach zapewniono opiekę stomatologiczną tj.: 2 szkoły zorganizowały gabinety stomatologiczne na terenie placówki, 2 szkoły zorganizowały dentobus, 30 placówek

zapewniło opiekę stomatologiczną poza terenem szkoły, natomiast 4 szkoły nie podpisały umów z gabinetami stomatologicznymi.

Opieka medyczna nad uczniami w szkołach



3. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

Podobnie jak w ubiegłych latach kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości. Organizatorzy zapewнили uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

Skontrolowano 5 turnusów w trakcie akcji wypoczynku w tym 3 turnusy w miejscu zamieszkania prowadzące dożywianie oraz 2 turnusy w obiektach sezonowych w formie wyjazdowej.

Z wypoczynku skorzystało 128 uczestników (dzieci i młodzież). Podczas trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Postępowanie administracyjne

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku wydał 2 opinie sanitarne w tym:

- 1 opinia dotycząca odbioru pomieszczeń spełniających warunki higieniczno-sanitarne mieszczących się w budynku E Zespołu Szkół Technicznych w Turku.
- 1 opinia sanitarna dotyczyła odbioru pomieszczeń spełniających warunki higieniczno-sanitarne, w których ma być prowadzony niepubliczny punkt przedszkolny „Spektrum”, mieszczący się w budynku w Turku przy ul. Korytkowskiej 16.

Ponadto wydano decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych na maksymalną liczbę miejsc dla dzieci w Niepublicznym Żłobku „Tuptuś” w Malanowie w związku ze zmianą ilości miejsc dla dzieci w żłobku po adaptacji kolejnych pomieszczeń po byłym przedszkolu.

Ponadto wydano 2 decyzje płatnicze.

5. Program szczepień przeciw HPV w szkołach

Od 2 września 2024 r. wprowadzony został program szczepień zalecanych przeciw HPV w szkołach dla uczniów w wieku od ukończenia 9 lat do ukończenia 14 roku życia. Celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami wywołanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego.

W powiecie tureckim liczba zadeklarowanych szczepień przeciw HPV wyniosła: 81 uczniów szkół podstawowych. Odbłyto się 7 spotkań dot. promowania szczepień przeciw HPV w szkołach.

Zbierano informacje od szkół w zakresie powszechnego programu szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) i możliwości zaszczepienia uczniów przeciw HPV w szkole tj.:

- liczba zadeklarowanych szczepień przeciw HPV;
- liczba uczniów zadeklarowanych do podania szczepionki Cervarix;
- liczba uczniów zadeklarowanych do podania szczepionki Gardasil9;
- liczba uczniów szczepionych na terenie szkoły;
- liczba uczniów szczepionych poza szkołą (np. w POZ w ramach grupowego wyjścia ze szkoły).

W dniu 4 września 2025 r. zorganizowano naradę „Profilaktyka zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego HPV. Szczepienia przeciw HPV”, dla dyrektorów szkół, organów prowadzących, POZ.

Przesłano szkołom i organom prowadzącym materiały edukacyjne oraz SPOTY dot. promowania szczepień przeciw HPV do wykorzystania na wywiadówkach/spotkaniach z rodzicami i zamieszczenia na stronach internetowych.

W 7 placówkach uczestniczo w wywiadówkach/spotkaniach z rodzicami, podczas których wyświetlano SPOT promujący szczepienia przeciw HPV i zachęcano do szczepień.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku uczestniczył w spotkaniach z młodzieżą szkolną w celu podniesienia wiedzy i zachęcenia do szczepień przeciw HPV.

Napotkane trudności w zakresie realizacji programu szczepień przeciw HPV w szkołach podstawowych tj.:

- trudności z ustaleniem terminu z POZ,
- nieuzasadniona niechęć rodziców, skutkująca brakiem zgody rodziców/opiekunów prawnych na szczepienia.

Podczas kontroli placówek prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie wszawicy, oświetlenia w salach lekcyjnych, informowano o zmianie normy oświetleniowej, szczepieniach przeciw HPV, przekazywano opracowane materiały w ww. zakresie dyrektorom placówek, które pozostawiono na terenie placówki.

6. Podsumowanie

- Warunki sanitarno-techniczne pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania ulegają systematycznej poprawie i modernizacji.
- Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych i są skanalizowane, uczniowie mają zapewniony dostęp do bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w sanitariatach.
- Podczas kontroli placówek prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie wszawicy, oświetlenia w salach lekcyjnych, promowania szczepień przeciw HPV w szkołach, przekazano opracowane materiały ww. zakresie dyrektorom placówek, które pozostawiono na terenie placówki.
- W kontrolowanych placówkach na bieżąco informowano o konieczności podejmowania działań zmierzających do poprawy stanu higieny procesu nauczania - uczenia się.



X. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku prowadzi nadzór sanitarno-higieniczny żywności i żywienia, który obejmuje kontrolę urzędową przestrzegania przepisów prawa żywnościowego przez podmioty działające na rynku spożywczym, w tym zakłady produkcji oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Podczas kontroli sprawdzane są warunki produkcji, transportu, przechowywania, sprzedaży żywności, warunki żywienia zbiorowego oraz warunki zdrowotne produkcji i obrotu materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ramach działań oceniany jest również sposób żywienia w oparciu o analizę jadłospisów w zakładach w zakładach żywienia zbiorowego.

W 2025 roku objęto nadzorem 826 obiektów i przeprowadzono łącznie 461 kontroli.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj obiektu	Ilość obiektów
zakłady produkcji żywności	220
obiekty obrotu żywnością	380
zakładów żywienia zbiorowego otwartego	140
zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego	79
wytwórnie i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;	7

Liczną grupę nadzorowanych obiektów na rynku wytwórców żywności stanowią producenci rolni. Ogólna liczba nadzorowanych podmiotów związanych z produkcją rolniczą, obejmująca producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny i dostawców bezpośrednich, wyniosła 164, co stanowiło ok. 75% wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrze w roku 2025.

Liczba kontroli zaplanowanych w harmonogramie nadzoru nad obiektami 311, liczba kontroli wykonanych z harmonogramu 287. Realizacja planu to 92,3%.

Według arkusza oceny oceniono 210 zakładów, w których stwierdzono:

- 13 zakładów wysokiego ryzyka,
- 176 obiektów średniego ryzyka,
- 21 niskiego ryzyka.

Do zakładów wysokiego ryzyka zaliczono:

- 2 wytwórnie lodów;
- 3 piekarnie, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 6 ciastkarni prowadzących produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 1 masarnia;
- 1 wytwórnia wód źródlanych.

Stan sanitarny obiektów wyrażony w % w latach 2023-2025.

Lata	Liczba obiektów ocenionych	Liczba obiektów wysokiego ryzyka	Odsetek obiektów wysokiego ryzyka	Liczba obiektów średniego ryzyka	Odsetek obiektów średniego ryzyka	Liczba obiektów niskiego ryzyka	Odsetek obiektów niskiego ryzyka
2023	227	10	4,4	187	82,4	30	13,2
2024	166	15	9	138	83,1	13	7,9
2025	210	13	6,2	176	83,8	21	10

Na ogółem 826 zakładów w rejestrze: 343 ma niską kategorię ryzyka, 439 należy do średniej kategorii ryzyka, 44 należy do wysokiej kategorii ryzyka.

W 638 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 294 wdrożono system HACCP.

W 2025 r. wydano 267 decyzji administracyjnych, w tym 172 decyzje płatnicze na kwotę 16.187 zł;

Złożono do WPWIS 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych:

- w 3 przypadkach dotyczyły prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakład,
- w 1 przypadku wniosek dotyczył niewłaściwego oznakowania suplementu diety na stronie internetowej.

Nałożono 56 mandatów karnych na łączną sumę 16.200 zł. Mandaty nałożono w obiektach:

- piekarnie - 1 mandat na kwotę 500 zł.;
- ciastkarnie - 1 mandat na kwotę 500 zł.;
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego 23 mandaty na kwotę 6.300 zł., w tym w punktach małej gastronomii 10 na kwotę 2300 zł., w ruchomych punktach gastronomicznych 3 na kwotę 700 zł.;
- sklepy spożywcze 26 mandatów na kwotę 7.350 zł w tym w supermarketach 7 mandatów na kwotę 1.900 zł.;
- kioski spożywcze 3 mandaty na kwotę 1.050 zł.;
- hurtownie spożywcze - 1 mandat na kwotę 300 zł.;
- zakłady ruchome i tymczasowe - 1 mandat na kwotę 200 zł.

Mandaty nakładane były za:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- brak bieżącej czystości i porządku w obiektach;
- brak badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak prowadzenia na bieżąco dokumentacji kontroli wewnętrznej w ramach systemu HACPP, GHP i GMP.

Wpłynęło 21 interwencji, które dotyczyły:

10 - niewłaściwej jakości środków spożywczych zakupionych przez konsumentów w miejscach obrotu żywnością tj. biały, ropny wyciek z mięsa wieprzowego pochodzącego z Niemiec w sieci Kaufland oraz sieci Dino oraz środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

1 - sera Camembert niewłaściwej jakości zdrowotnej - sprawę otrzymano od PPIS W Płocku i przekazano wg właściwości terenowej do PLW w Turku;

4 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach żywienia zbiorowego, przeprowadzono 4 kontrole, 3 były bezzasadne;

1 - obecności szkodników oraz braku czystości i porządku w punkcie małej gastronomii, interwencja była zasadna. W wyniku kontroli nałożono mandat na kwotę 500 zł;

2 - dotyczyły obecności szkodników, w obiektach obrotu żywnością, obie były bezzasadne;

1 - nieoczyszczonego ziarna gryki po prażeniu w woreczkach kaszy jęczmiennej, którą przekazano wg właściwości terenowej do PSSE m.st. Warszawie;

1 - menu dla vegan na imprezie zorganizowanej, przeprowadzono rozmowę wyjaśniającą z menadżerem zakładu;

1 - sprzedaży ciast na targowisku w niewłaściwych warunkach, przeprowadzono kontrolę, interwencja bezzasadna.

Na 21 zgłoszonych interwencji 8 było zasadnych, co stanowi 38% w stosunku do wszystkich interwencji. Przeprowadzono ogółem 13 kontroli w obiektach żywnościowo-żywieniowych. Nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1.900 zł.

Działania informacyjno - edukacyjne

Podczas 277 kontroli sanitarnych i tematycznych prowadzono działania informacyjno - edukacyjne. Przeszkolono ogółem 899 pracowników zakładów produkcji, żywienia zbiorowego oraz obrotu żywnością w zakresie praktycznych zasad, które koncentrują się na utrzymywaniu stanowisk i sprzętu we właściwym stanie sanitarno - higienicznym, odpowiednim przechowywaniu środków spożywczych (zgodnie z zaleceniem producentów) oraz wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych o właściwej jakości zdrowotnej, w terminach przydatności do spożycia. Pozostawiano ulotki edukacyjne.

1. Kontrole weekendowe

W miesiącach letnich w dni wolne od pracy i w godzinach popołudniowych przeprowadzono ogółem 48 kontroli, w tym:

- 34 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - 26 restauracjach, 8 w punktach małej gastronomii,
- 9 w ruchomych przyczepach gastronomicznych oraz 1 ruchomym punkcie sprzedaży;
- 1 w ruchomym punkcie lodów z automatu,
- 3 w kioskach na targowisku (wszystkie mięsno-wędliniarskie).

W wyniku kontroli w 27 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, stanowi to 56% kontroli kwestionowanych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak stosowania preparatu do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością;
- ogólny nieporządek w pomieszczeniach zaplecza kuchennego, brak porządku i czystości w obiekcie, brudne podłogi, niewłaściwy stan sanitarny urządzeń chłodniczych i zamrażających;
- brak do wglądu aktualnych badań do celów sanitarno- epidemiologicznych pracownika;
- brak do wglądu dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnej z wytycznymi GHP i GMP wraz z rejestrami;
- brak dopływu bieżącej ciepłej wody przy wszystkich punktach wodnych w obiekcie;
- brak segregacji w urządzeniu zamrażającym;

Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 5.950 zł.

Podczas kontroli sanitarnych w punktach gastronomicznych dokonano kontroli jakości oleju stosowanego w zakładzie przy pomocy Oleo Testu w frytkownicach przeznaczonych do smażenia frytek. Wykonano 7 oznaczeń, w wyniku badań uzyskano właściwe poziomy zawartości związków polarnych.

Podsumowując, stan sanitarny zwłaszcza obiektów działających sezonowo, podczas kontroli w dniach wolnych od pracy utrzymywał się na średnim poziomie. Powyższe dane wskazują, iż prowadzenie tego typu kontroli jest potrzebne i zasadne, aby zapewnić konsumentom spożywanie żywności oraz jej zakup w obiektach spełniających obowiązujące wymagania sanitarno-higieniczne.

2. Kontrole tematyczne i akcyjne

W okresie przedświątecznym razem w przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w Turku przeprowadzono 2 kontrole dotyczące postępowania z żywymi rybami. Skontrolowano 2 tymczasowe stoiska sprzedaży detalicznej żywych ryb na targowisku w Turku. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas 6 kontroli sanitarnych w sklepach wielkopowierzchniowych oraz magazynach hurtowych dokonano oceny znakowania 9 opakowań wód butelkowanych mineralnych i źródłanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu wód, w jednym przypadku wydano zalecenia w protokole kontroli w związku niewłaściwym przechowywaniem wód butelkowanych.

3. Znakowanie środków spożywczych

W roku 2025 oceniono znakowanie ogółem 29 środków spożywczych w tym;

- 26 suplementów diety (w tym 9 suplementów oferowanych za pośrednictwem stron internetowych),
- 2 preparaty specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- 1 środek spożywczy wzbogacony.

Oceny oznakowania suplementów diety dokonano w 19 przypadkach w miejscach obrotu żywnością i w 1 przypadku w wytwórni suplementów diety. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na bieżąco prowadzono kontrole oraz analizę stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety. Skontrolowano 7 stron internetowych, w trakcie których dokonano oceny oznakowania 9 suplementów diety. Stwierdzono nieprawidłowości.

W wyniku prowadzonych analiz informacji umieszczonych na stronach internetowych, stwierdzono:

- w 3 przypadkach obecność substancji niedozwolonych w preparatach - suplementach diety, (3 powiadomienia w ramach systemu RASFF na stronie iRASFF);
- obecność substancji nie zgłoszonej jako nowa żywność - zgłoszono w systemie iRASFF,
- obecność substancji niedozwolonych oraz niewłaściwe oznakowanie - zgłoszono jako powiadomienie uzupełniające w systemie iRASFF,
- nieprawidłowe oznakowanie - przekazano pismem do właściwego terenowo PPIS;
- nieprawidłowe oznakowanie - przeprowadzono kontrole w Centrum Dystrybucji apteki internetowej podczas której wydano zalecenia, nieprawidłowości zostały usunięte i naniesiono poprawki na stronie internetowej.

4. Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach

Rodzaj danych	2023	2024	2025
Liczba obiektów wg ewidencji	896	872	826
Liczba obiektów skontrolowanych	402	343	352
Liczba obiektów ocenionych	227	166	210
Liczba przeprowadzonych kontroli	557	454	461
Liczba decyzji administracyjnych/merytorycznych	349/22	266/10	267/9
Liczba decyzji wstrzymania działalności/ zakazu wprowadzania	0/1	0/0	1/0
Liczba decyzji płacniczych/ kwota	234/19597 zł	161/14485 zł	172/16.187 zł
Liczba mandatów karnych / kwota	52/ 13.350	53/13.950	56/16.200
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	0	1	4
Liczba rozpatrzonych interwencji	28	27	21
Liczba pobranych próbek	158	173	172
Liczba próbek zakwestionowanych	2	1	6

4.1 Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

4.1.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Zgodnie z ewidencją jest 140 obiektów (2-niskie, 121-średnie, 2-wysokie ryzyko), w tym 68 restauracji, 27 punktów małej gastronomii, 21 punktów gastronomicznych w obiektach ruchomych i tymczasowych oraz 9 gospodarstw agroturystycznych.

Zatwierdzono 15 nowych zakładów, w tym 6 nowych restauracji, 5 punktów małej gastronomii oraz 4 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych.

Skontrolowano 84 zakładów, sklasyfikowano 30 - 29 uzyskało średnią kategorię ryzyka, 1 niskie ryzyko. Przeprowadzono 110 kontroli, w tym 4 interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków sanitarnych w punktach gastronomicznych.

Ogółem wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym 3 merytoryczne. Nałożono 23 mandaty karne na kwotę 6.300 zł.

W 140 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, w 99 obiektach system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażających,
- używanie do produkcji zniszczonego sprzętu produkcyjnego i urządzeń,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłóg i ścian w pomieszczeniach produkcyjnych,
- brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej,
- brak specjalistycznego preparatu do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością.

4.1.2 Sklepy spożywcze

Zgodnie z ewidencją jest 218 obiektów (65-niskie, 153-średnie), skontrolowano 117. Sklasyfikowano 96 sklepów według arkusza oceny zakładu; 88 uzyskało średnie ryzyko, 8 ryzyko niskie. Zatwierdzono 6 nowych sklepów, w tym 1 supermarket. Przeprowadzono 175 kontroli, w tym 9 interwencyjnych - 2 w ramach systemu RASFF oraz 7 w związku z interwencjami konsumentów.

Wydano 20 decyzji administracyjnych, w tym 4 merytoryczne.

Nałożono 26 mandatów karnych na kwotę 7.350 zł.

Pobrano do badań ogółem 123 próbki środków spożywczych, nie zakwestionowano żadnej próbki.

W 218 sklepach wdrożono zasady GHP, w tym w 98 został wdrożony system HACCP.

Wśród 218 sklepów 33 to supermarkety, co stanowi 15 % sklepów. Wszystkie markety wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności.

Podczas 3 kontroli sanitarnych dokonano oceny znakowania 4 opakowań wód butelkowanych mineralnych i źródłanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu wód.

W sklepach prowadzono kontrole sanitarne związane z czystością wózków i koszyków dla klientów, ogółem przeprowadzono 26 kontroli, nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości:

- brak bieżącej czystości i porządku na zapleczu sklepu,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniach magazynowych
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych,
- skorodowane urządzenia chłodnicze.

4.1.3 Piekarnie

Zgodnie z ewidencją jest 11 zakładów (7-niskie, 1-średnie, 3-wysokie), 7 skontrolowano i sklasyfikowano. Jedna piekarnia uległa likwidacji, w jednej zawieszona jest działalność. Przeprowadzono 10 kontroli, w tym 3 sprawdzające.

Na 7 sklasyfikowanych zakładów: 3 są wysokiego ryzyka, 1 uzyskał ryzyko średnie, natomiast 3 uzyskały niskie ryzyko.

Zakłady wysokiego ryzyka są to zakłady, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Niskie ryzyko uzyskały zakłady produkujące głównie pieczywo.

We wszystkich obiektach wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

Na poprawę stanu sanitarno-higienicznego wpływa prawidłowo wdrożony i przestrzegany system HACCP. Sukcesywnie ulega wymianie park maszynowy, dokonuje się modernizacji urządzeń i sprzętu służącego do produkcji wyrobów piekarniczych

Ogółem wydano 1 decyzję administracyjną.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł za brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych piekarni.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości:

- zawilgocenia na sufitach oraz zniszczona powierzchnia posadzki podłogowej w pomieszczeniach produkcyjnych,
- ubytki płytek ściennych w pomieszczeniach produkcyjnych – brak łatwo zmywalności powierzchni.

5. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD

Według ewidencji jest 5 zakładów (5-ryzyko średnie) zajmujące się produkcją pierwotną i rolniczym handlem detalicznym. Wszystkie zakłady są średniego ryzyka. Skontrolowano 3 zakłady RHD, tj. produkcję pieczywa, produkcję wina z winogron z własnej winnicy oraz producenta przetworów owocowo-warzywnych, przeprowadzono 3 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Według ewidencji jest 159 zakładów (136-niskie, 23-wysokie ryzyko) zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli w 4 gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich. W rejestr zakładów wpisano 48 rolników prowadzących dostawy bezpośrednie. W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Pobrano do badań laboratoryjnych próbkę owoców miękkich na zawartość metali, otrzymano wynik niekwestionowany.

6. Nadzór nad jakością środków spożywczych

Pobrane próbki badane były w laboratorium PSSE w Koninie oraz PSSE w Kaliszu w zakresie badań mikrobiologicznych oraz w WSSE w Poznaniu, WSSE Łodzi, WSSE we Wrocławiu oraz NIL w Warszawie w zakresie badań fizykochemicznych.

Ogółem pobrano 172 próbki, w tym: 171 żywnościowych, 1 przedmiotów użytku (Cedzak- przybory kuchenne z poliamidu (nylonu)).

Do badań mikrobiologicznych pobrano 144 próbki, z planu pobrano 143 próbki oraz 1 próbkę w związku z wystąpieniem ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym. W ramach urzędowej kontroli pobrano 136 próbek, w ramach monitoringu żywności 8 próbek.

Ogółem pod względem mikrobiologicznym zakwestionowano 6 próbek, tj.:

- 5 próbek lodów z automatu na bazie mleka, z uwagi na znacząco przekraczając liczbę Enterobacteriaceae w 37°C,
- 1 próbkę jaj konsumpcyjnych pobraną w związku z wystąpieniem ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym, z uwagi na obecność Salmonella ssp na skorupce jaja.

Do badań fizykochemicznych pobrano ogółem 28 próbek, w tym:

- 27 próbek środków spożywczych, w tym 2 próbki na antybiotykoodporność,
- 1 próbkę przedmiotów użytku.

W ramach urzędowej kontroli pobrano 21 próbek, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 1 próbkę, w ramach monitoringu żywności 6 próbek.

Ponadto wykonano 10 oznaczeń dotyczących zawartości związków polarnych (oleotest) – wszystkie testy zawierały właściwą liczbę ww. związków.

Dokonano oceny znakowania 116 opakowań jednostkowych środków spożywczych pobranych do badań;
 - w 7 przypadkach ocena znakowania była prowadzona w pełnym zakresie, dotyczyła 5 suplementów diety i 1 środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego, 1 żywności dla niemowląt;
 - w pozostałych 109 przypadkach była to skrócona ocena znakowania.
 Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2023-2025

Rok	Próbki zbadane	Próbki kwestionowane	Powód kwestionowania
2023	158	2	1 - przekroczona zawartość pozostałości pestycydów w próbce malin świeżych, 1 - przekroczona zawartość pozostałości furanu w próbce kawy w kapsułkach.
2024	173	1	przekroczona zawartość mykotoksyn w próbce lnu mielonego
2025	172	6	- 5 przekroczona liczba Enterobacteriaceae w 37°C, - 1 obecność Salmonella ssp na skorupce jaja

7. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W roku 2025 r. w ramach systemu RASFF otrzymano 9 powiadomień, w tym 5 informacyjnych, 1 alarmowe, 2 w celu zwrócenia uwagi oraz 1 uzupełniające, tj.:

- powiadomienia informacyjne dotyczące:
 - migracji kadmu i ołowiu w kubkach szklanych pochodzących z Chin, w ilości 6 sztuk sprzedane klientowi indywidualnemu bez możliwości wycofania z rynku;
 - obecności bakterii Salmonella spp. w produkcie pt. Błonnik firmy Oleofarm, w ilości 4 sztuki, które zostały sprzedane klientowi indywidualnemu bez możliwości wycofania z rynku;
 - obecności ditlenku tytanu w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski, nie prowadzono postępowania wyjaśniającego z powodu braku podmiotu pod nadzorem;
 - obecność bakterii Salmonella spp. w świeżym mięsie drobiowym, zidentyfikowane w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego w powiecie tureckim, bez możliwości wycofania towaru,
 - przekroczenia NDP kadmu w orzechach piniowych pod marką Radix Bis,
- powiadomienie alarmowe dot. wykrycia histaminy w filetach z anchois z Włoch, zidentyfikowane w sklepie spożywczym w ilości 8 sztuk (6 sztuk wycofano z obrotu, 2 sztuki sprzedane klientowi indywidualnemu);
- powiadomienia w celu zwrócenia uwagi dotyczące:
 - zawartości kadmu w kolbie kukurydzy, wycofano 7 sztuk ze sklepu spożywczego i skierowano do utylizacji,
 - nieautoryzowanej nowej żywności w suplementach diety oferowanych przez podmiot z powiatu tureckiego będący na liści dystrybucyjnej – podmiot nie prowadził sprzedaży;
- powiadomienie uzupełniające dot. wycofania partii produktu pt. Ostropest plamisty - wycofano 5 sztuk z obrotu.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami i według otrzymanych list dystrybucyjnych, prowadzono postępowanie wyjaśniające, zbierano informacje podczas 2 kontroli sanitarnych oraz drogą telefoniczną.

W wyniku prowadzonego postępowania w 3 przypadkach nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych opisanych w powiadomieniach, zostały sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji, a w 4 przypadkach wycofano kwestionowane produkty z obrotu przez dystrybutorów/ producentów w ilości 18 sztuk.

W ramach działalności nadzorowanej PPIS w Turku utworzył 4 zgłoszenia w ramach systemu RASFF dot.

- zgłoszenia uzupełniającego dot. suplementu diety DARK LABS CRACK 340 g proszek, sprzedawany na stronie internetowej, który nie posiadał wykazu składników w języku polskim i zawierał w składzie zakazaną substancję;
- mięsa wieprzowego pochodzącego z Niemiec wprowadzanego do obrotu w markecie Kaufland, posiadającego niewłaściwą jakość zdrowotną – obecność ropnia wewnątrz mięsa;
- suplementu diety wprowadzanego do obrotu za pośrednictwem strony internetowej, który zawierał substancję niedozwoloną;
- zgłoszenia uzupełniającego dot. suplementu diety Now Foods Kava Kava Extract, zawierającego substancję niedozwoloną pn. pieprz metystynowy.

8. Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty

Ogółem oceniono 33 jadłospisy w 33 obiektach, wszystkie uzyskano jako prawidłowe.

W stołówce w żłobku oceniono teoretycznie sposób żywienia i uzyskano jadłospis prawidłowy. W 25 stołówkach szkolnych oceniono 16 jadłospisów, 16 oceniono jako prawidłowe.

W placówkach szkolnych podawane są obiady jednodaniowe w ramach dożywiania, bardzo często tylko w formie zupy lub II dania.

W 21 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny 16 jadłospisów, wszystkie oceniono jako prawidłowe.

We wszystkich zakładach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte dostosowano się do wymogów rozporządzenia w zakresie udostępniania informacji w jadłospisach dekadowych na temat alergenów wchodzących w skład oferowanych potraw i posiłków.

Spośród 69 placówek nauczania i wychowania - 31 zakładów prowadziło żywienie dzieci w ramach cateringu. Posiłki dostarczane są przez firmy posiadające zgodę na prowadzenie tego typu działalności. - 18 stołówek szkolnych, 4 stołówki przedszkolne, 9 żłobków, co stanowi ogółem 44,8%.

Ogółem w 35 zakładach sprawdzono stosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie gr. środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. w 1 sklepiku szkolnym, w 17 stołówkach szkolnych, 17 stołówkach przedszkolnych - prowadzących żywienie dzieci i młodzieży i przygotowujących posiłki na miejscu. Żywienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów zakładu opiekuńczo-leczniczego, dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym).

9. Jakość żywienia w domach pomocy społecznej i szpitalach

SPZOZ w Turku korzysta z usług firmy cateringowej, która wynajmuje pomieszczenia na terenie szpitala. W stołówce prowadzona jest działalność w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego wraz z konsumpcją na naczyniach wielokrotnego użytku, obejmująca porcjowanie posiłków obiadowych, napojów gorących oraz wydawanie śniadań z porcjowaniem zup mlecznych i kolacji. Posiłki dostarczane są przez zatwierdzoną firmę cateringową. Dokonano oceny jadłospisu dekadowego wg arkusza oceny dekadowej jadłospisu diety podstawowej, ocena jakościowa - uzyskano wynik zadowolający.

W Domu Pomocy Społecznej jadłospis oceniono uwzględniając produkty będące podstawowym źródłem białka zwierzęcego, mleko i przetwory, pieczywo i produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz technikę sporządzania dań. Po przeprowadzonej analizie jadłospisu zwrócono uwagę na zwiększenie udziału białek zarówno zwierzęcego jak i roślinnego przy posiłkach obiadowych oraz zwiększony udział owoców i świeżych warzyw przy śniadaniach i kolacjach w całej dekadówce. Uzyskano jadłospis z błędami.

10. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe

W roku 2025 zanotowano 3 ogniska zatrucia pokarmowego wywołane przez pałeczki Salmonella w środowisku domowym:

- w 1 przypadku objętych nadzorem były 3 osoby, w tym 1 osoba chora (hospitalizowana), 1 osoba nosicielem, 1 zdrowa, nie wykryto nośnika zakażenia;
- w 1 przypadku objętych nadzorem było 8 osób, w tym 2 osoby chore (1 hospitalizowana), 1 osoba była nosicielem, 5 osób zdrowych; pobrano do badań jaja kurze z gospodarstwa domowego – wykryto obecności Salmonella Enteritidis;
- w 1 przypadku objętych nadzorem było 5 osób, w tym 2 osoby chore (1 osoba hospitalizowana), 2 zdrowe - nie wykryto nośnika zakażenia.

Zachorowanie na terenie powiatu tureckiego, osoby na stałe mieszkają w Holandii.

Ponadto zgłoszono 41 przypadków pojedynczych zatruc pokarmowych, które miały związek z żywieniem indywidualnym w środowiskach domowych, w tym:

- 19 wywołanych przez pałeczki Salmonella, w tym 12 hospitalizowanych;
- 21 wywołanych przez Clostridium difficile, w tym 21 hospitalizowanych;
- 1 wywołane przez E. Coli biegunko twórczą, w tym 1 hospitalizowano.

Hospitalizacją objęto łącznie 34 osoby.

W roku 2025 nie zgłoszono żadnego zatrucia grzybami.

11. Nadzór nad obrotem grzybami

W siedzibie Stacji udzielono 9 porad w zakresie odmian i gatunków grzybów oraz ich jadalności.

Ponadto w okresie zbiorów grzybów leśnych (wrzesień - listopad 2025) 2 grzyboznawców i 2 klasyfikatorów przeprowadzało kontrole grzybów świeżych na targowisku w Turku.

Prowadzono działania edukacyjne na Targowisku w Turku, wydano 34 atesty na świeże grzyby jadalne.

12. Współpraca z innymi instytucjami

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną:

- otrzymano pismo od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu w sprawie wykrycia w badaniach laboratoryjnych bakterii Salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym filet z piersi kurczaka wyprodukowany przez zakłady drobiarskie Koziegłowy Sp. z o. o,
- podjęto współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Turku w związku z przedsięwziętym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych ryb w punktach sprzedaży detalicznej na targowisku w Turku (przeprowadzono 2 kontrole sanitarne),
- przekazano pismo do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Turku o podjęcie współpracy w związku z obrotem miodem w punktach sprzedaży detalicznej na targowisku miejskim,
- przesłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku w sprawie interwencji konsumenta dotyczącej niewłaściwej jakości sera pleśniowego Camembert wyprodukowanego przez Mleczarnię Turek,
- przesłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku w sprawie otrzymania kwestionowanego wyniku badań jaj konsumpcyjnych - obecność bakterii Salmonella enteritidis na skorupce jaj pobranych w związku z wystąpieniem ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym;
- otrzymania od PWL w Turku informacji w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy Ptaków HPAI na terenie powiatu tureckiego, w związku ze stwierdzonym ogniskiem w powiecie poddębickim.

W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono dwie wspólne kontrole w gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

W ramach współpracy z Komendą Powiatową Policji w Turku przystano pismo w sprawie przedsiębiorcy, celem ustalenia adresu prowadzenia działalności oraz otrzymano pismo w sprawie ustalenia producenta preparatów z podejrzeniem sprzedaży substancji zakazanej.

Wystosowano pismo do portalu aukcyjnego OLX z prośbą o ustalenie adresu zamieszkania i prowadzenia działalności użytkownika portalu wprowadzającego do obrotu produkty za pośrednictwem strony internetowej, posiadającej w swoim składzie substancje niedozwolone – w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

W kwietniu podczas „Dni Otwartych” przeprowadzono szkolenia dla szkół średnich, specjalnych z zakresu wdrażania zasad systemu HACCP oraz GHP, GMP, przedstawiano działalność Sekcji HŻiŻ.

W ramach współpracy z Gminą Przykona przekazano pismo dotyczące zgłoszenia obecności gryzoni w przedsiębiorstwach będących pod nadzorem PPIS w Turku.

13. Podsumowanie

- Na przeprowadzonych ogółem 287 kontroli z harmonogramu nadzoru nad obiektami – 95 kontroli było kwestionowanych, co stanowi 33% w stosunku do wszystkich kontroli. Wskaźnik obiektów żywności i żywienia złych utrzymuje się na niskim poziomie między innymi dzięki systematycznemu wdrażaniu systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach oraz systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 77% zakładów zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz w 36% system HACCP.
- Plan kontroli zrealizowano w 92,6%. W roku sprawozdawczym wykonano 461 kontroli, w harmonogramie nadzoru nad obiektami zaplanowano 311 kontroli, wykonano z harmonogramu 287, pozostałe 174 kontrole wynikały z niezaplanowanych zadań.
- Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych w porównaniu z rokiem nieznacznie wzrosła, w 2024 r. nałożono 53 mandaty na kwotę 13.950 zł, a w 2025 r. nałożono 56 mandatów na kwotę 16.200 zł.
- Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych na kontrolach weekendowych w porównaniu z rokiem ubiegłym jest na porównywalnym poziomie, w roku 2024 nałożono 24 mandaty karne na kwotę 6.250 zł, w roku 2025 nałożono 21 mandaty karne na kwotę 5.950 zł.
- Zmniejszyła się liczba zgłoszonych interwencji konsumentów, w 2024 r. odnotowano 27 interwencji, w 2025 r. – 21 interwencji. Zasadność interwencji w 2024 r. stanowiła 29,6% w roku 2025 zasadność wynosiła 38%.

W porównaniu rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Nadal prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP i GMP. W 638 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 294 wdrożono system HACCP.

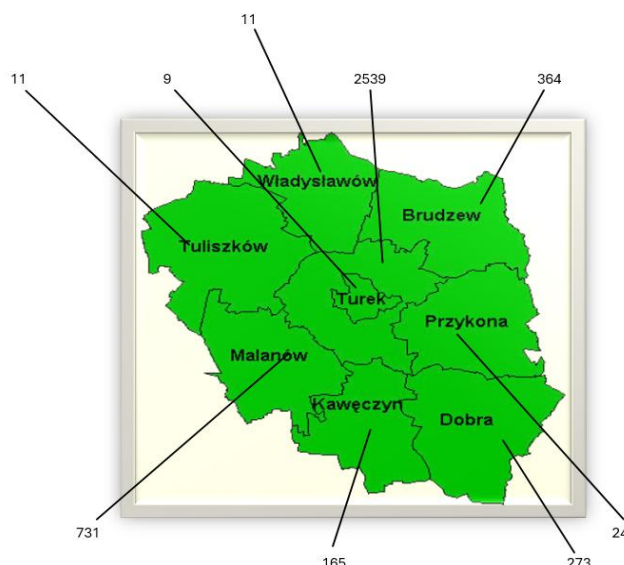


XI. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest profilaktyka w zakresie ochrony zdrowia człowieka, która zastosowana we wczesnych etapach planowania przestrzennego, projektowania i wykonawstwa inwestycji ma spowodować osiągnięcie optymalnych warunków sanitarno – higienicznych w miejscach pracy, zamieszkania i pobytu ludzi w obiektach oświatowych, handlowych, produkcyjnych, usługowych i miejscach wypoczynku.

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie powiatu tureckiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania i zagospodarowania przestrzennego oraz planowania, projektowania i realizacji inwestycji odpowiednich warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych. Zadania te realizuje poprzez uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla planowanych inwestycji, dokumentacji projektowych, wniosków dotyczących oceny ewentualnego oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko celem rozpoznania uciążliwości lub zagrożeń dla życia i zdrowia ludzi oraz ich wyeliminowanie poprzez wskazanie rozwiązań najwłaściwszych z uwagi na zdrowie mieszkańców powiatu.

Gmina	Ilość spraw, które wpłynęły w 2025 r. do NS z poszczególnych gmin
Turek	2539
Brudzew	364
Kawęczyn	165
Malanów	731
Dobra	273
Przykona	24
Władysławów	11
Tuliszków	11
Miejska Turek	9
Razem	4127



1. Dopuszczanie obiektów budowlanych do użytkowania

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w dopuszczaniu do użytkowania obiektów budowlanych. Przedmiotem odbiorów były obiekty o zróżnicowanym charakterze, w roku 2025 przeprowadzono ogółem 33 kontrole oraz wizje, w wyniku których wyrażono zgodę na użytkowanie 33 obiektów takich jak:

- budynek szatni w Psarach (1),
- budynek świetlicy wiejskiej w Rogowie (1),
- budynek usług agroturystycznych w Józefowie (1),
- budynek przedszkola w Kowalach Pańskich (1),
- budynek cukierni w Olszówce (1),
- budynek usługowy w Szadowie Pańskim (1), w Janiszewie (1),
- budynek hali produkcyjnej w Celestynach (1), w Turku (1),
- budynek szaletu miejskiego w Dobrej (1),
- budynek warsztatu blacharskiego w Kowalach Księżych (1),
- budynek kurnika w Smolinie (2),
- budynek biurowy w Psarach (1)
- pomieszczenie przygotowania zwłok w Turku (1),
- budynek ciepłowni geotermalnej w Turku (1),
- budynek hali magazynowej w Turku (1), w Żukach (1), w Kalinowej (1),
- budynek handlowo-usługowy w Miłaczewku (1), w Tuliszkowie (1), w Laskach (1), w Turku (1),
- hali produkcyjno-magazynowej w Bratuszynie (1),
- budynek salonu kosmetycznego w Słodkowie (1),
- budynek restauracyjny KFC Turku (1),
- budynek produkcyjny w Turku (1),
- budynek żłobka Miejskiego w Turku (1),
- budynek sklepu spożywczo-monopolowego w Tuliszkowie (1),
- budynek Centrum opiekuńczego w Boleszczynie (1),
- budynek sprzedaży maszyn rolniczych i sprzętu w Szadowie Pańskim (1),
- budynek klubu edukacyjnego w Radyczynach (1),
- budynek handlowy w Russocicach (1).

W trakcie odbioru obiektów budowlanych pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej weryfikują zgodność realizacji obiektu z projektem budowlanym. Dodatkowo, podczas kontroli związanej z dopuszczeniem do użytkowania obiektu budowlanego, inwestorzy zobowiązani są do przedłożenia m.in. wyników badań wody, protokołów z pomiarów wydajności wentylacji mechanicznej, protokołów okresowej kontroli przewodów kominowych, protokołów natężenia oświetlenia w pomieszczeniach pracy czy protokołów odbioru przyłączy: wodociągowego, kanalizacyjnego.

Pracownicy zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w ramach współpracy z innymi działami uczestniczyli w 13 kontrolach i wizjach związanych z odbiorami takich obiektów jak:

- sklepy branży spożywczej,
- obiekty gastronomiczne,
- zakłady kosmetyczne, fryzjerskie, odnowy biologicznej, medycyny estetycznej.

2. Ocena oddziaływania na środowisko

Oceny oddziaływania na środowisko mają na celu identyfikację potencjalnych zagrożeń i ich wpływu na zdrowie publiczne. Na ich podstawie podejmowane są działania minimalizujące negatywne skutki środowiskowe oraz wspierające zrównoważony rozwój.

Analiza dokumentów w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dotyczy głównie studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodniono 14 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganej w prognozie oddziaływania na środowisko oraz uzgodniono 10 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W związku z planowanymi inwestycjami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko wydano:

- 65 opinii sanitarnych stwierdzających brak konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko;
- 5 opinii stwierdzających konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko (rozbudowa zakładu produkcyjnego, realizowanego na działkach o nr ew. 300/2, 300/3, 301, 302, 299/1 obręb Małoszyna, gmina Władysławów; budowa biogazowni o mocy 499 kW w miejscowości Linne, na działkach o nr ew. 15/6, 14/5, 13/8, obręb Linne, gmina Dobra; rozbudowa i przebudowa zakładu produkcji betonu, na działkach o nr ew. dz. nr 125/8, 126/2, 156/7, 156/9, 156/11 (w całości), 125/9, 127/9, 520 (w części), obręb Mariantów, gm. Władysławów, pow. turecki, woj. wielkopolskie; budowa dwóch budynków inwentarskich, pierwszy o powierzchni zabudowy do 1292 m², drugi o powierzchni zabudowy do 277,8 m² o łącznej obsadzie wynoszącej 153,9 DJP, w ramach rozbudowy gospodarstwa odchowu bydła celem przeniesienia zwierząt z istniejących budynków. Budowa płyty obornikowej o powierzchni zabudowy do 174 m² wraz z zbiornikiem na wody gnojowe o pojemności do 10 m³ ; obręb Feliksów, gm. Malanów, dz. ew. Nr:398/2; budowa biometanowni rolniczej o mocy do 1 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą” na działce o nr ew. 111, obręb Wichertów, gmina Przykona, powiat turecki) .

W ramach opinii sanitarnych dokonano 4 uzgodnień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (budowa obiektów wraz z infrastrukturą towarzyszącą do chowu kurcząt brojlerów w miejscowości Polichno, gmina Władysławów, powiat turecki; budowa budynku inwentarskiego wraz z infrastrukturą towarzyszącą dla 1996 sztuk tuczników (279,44 DJP) na działce o nr ew. 321/1 w miejscowości Marcjanów, gmina Kawęczyn, powiat turecki, województwo wielkopolskie; budowa kurnika wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działce o nr ew. 76/2, obręb Mariantów, gmina Władysławów, powiat turecki, województwo wielkopolskie; budowa punktu selektywnej zbiórki odpadów komunalnych (PSZOK), stacji przeładunkowej odpadów oraz instalacji do przetwarzania odpadów budowlanych i instalacji do przetwarzania odpadów w celu ich odzysku jako paliwo alternatywne oraz regenerat, realizowanego na działkach o nr ew. 89/14, 89/15, 89/17 obręb Słodków, gmina Turek).

3. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwaniu decyzji o pozwoleniu na budowę, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych uzgadniają dokumentację projektową planowanych inwestycji.

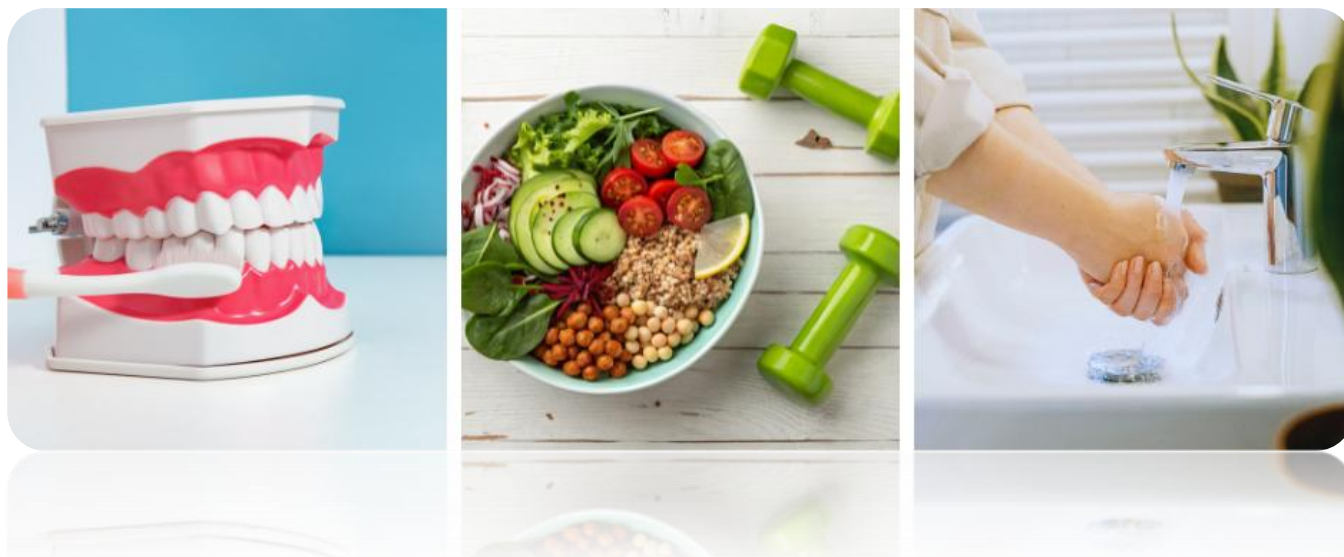
W przyjmowanych rozwiązaniach projektowych szczególną uwagę zwraca się na zagwarantowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w budynkach i pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, w tym w zakładach pracy, poprzez m.in. stosowanie: prawidłowego układu funkcjonalnego oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych - pod względem zdrowotnym - materiałów budowlanych, prawidłowej wentylacji w projektowanych pomieszczeniach, odpowiednich rozwiązań dotyczących instalacji wodnej i kanalizacyjnej, centralnego ogrzewania, właściwego oświetlenia, zabezpieczenie ludzi przed narażeniem na ponadnormatywny poziom czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych.

W 2025 roku dokonano 16 uzgodnień dokumentacji projektowej. Ogółem zajęto stanowisko w 182 sprawach, wydano 22 postanowienia dotyczących uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy oraz 59 decyzji płatniczych na kwotę 27 063 zł.

4. Podsumowanie

- Stwierdzono, że ilość zajętych stanowisk w 2025 roku jest na porównywalnym poziomie jak w roku 2024 (2024 r. – 184, 2025 r. – 182).
- W roku sprawozdawczym 2025 wzrosła liczba wydanych opinii: co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (2024 r. – 58, 2025 r. – 70), uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (2024 r. -8, 2025 r.- 14), projektu dokumentu wraz z prognozą (2024 r. - 8, 2025 r. – 10) oraz liczba wydanych opinii związanych z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (2024 r. - 30, 2025 r. - 33).
- Liczba stanowisk związanych z wydaniem opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach nieznacznie wzrosła (2024 r. – 3, 2025 r. – 4)
- Spadła liczba postanowień dot. uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy (2024 r. – 43, 2025 r. – 22) oraz liczba uzgodnień dot. dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych (2024 r. – 21, 2025 r. – 16).
- W 2025 r. wpłynęło ok. 4015 wniosków o uzgodnienie warunków zabudowy, z czego ok. 3977 rozpatrzono zgodnie z przepisem art. 53 ust. 5 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130 z późn. zm.) oraz z art. 122a §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego.
- W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2025 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. Przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne, informowano o roli i rodzajach wentylacji (jakie jest podstawowe zadanie systemu wentylacji w budynku i jakie są skutki złej wentylacji) oraz o źródłach zakażenia i działaniach profilaktycznych w zakresie Legionelli (jaka jest droga zakażenia Legionellą, kto jest w grupie ryzyka i jakie działania profilaktyczne można podjąć). Przekazywano ulotki: „Wentylacja w budynkach mieszkalnych i użytkowych” oraz „Czym jest Legionella”.
- Wszelkie czynności podejmowane w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do

użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje nie będą oddziaływać szkodliwie na ludzi.



XII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Głównym celem działań pionu promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jest inicjowanie, organizowanie, prowadzenie, koordynowanie i nadzorowanie działalności oświatowo-zdrowotnej w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Głównymi obszarami naszego działania są:

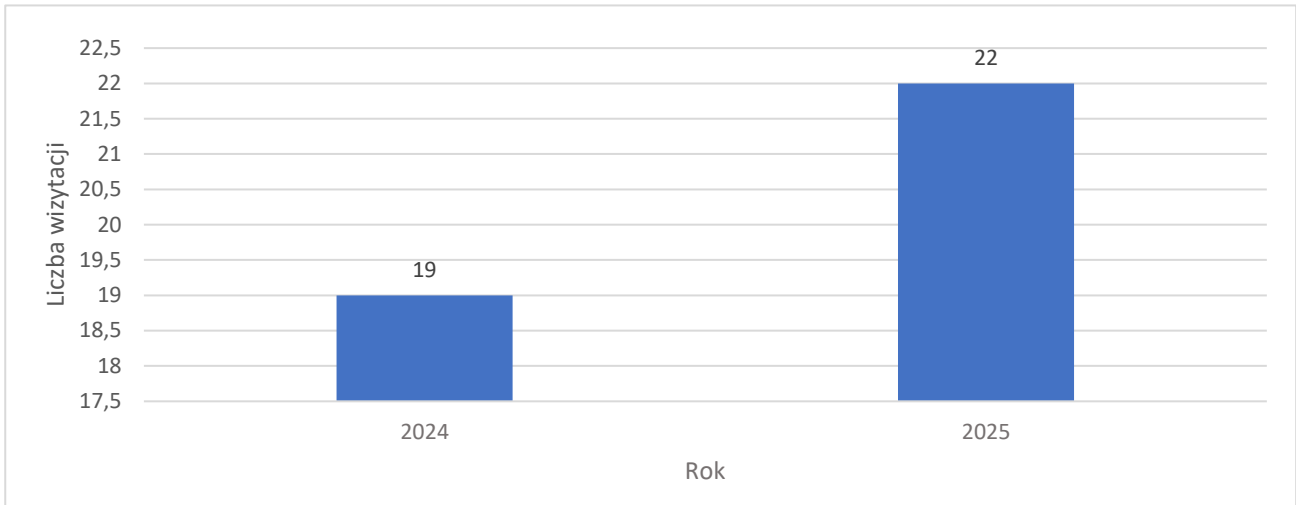
- promocja zdrowego stylu życia ze szczególnym uwzględnieniem aktywności fizycznej i zdrowego odżywiania;
- promocja zdrowia psychicznego;
- profilaktyka uzależnień: tytoń, e-papierosy, alkohol, nowe substancje psychoaktywne (NSP);
- profilaktyka chorób zakaźnych poprzez promowanie szczepień ochronnych i innych bezpiecznych zachowań zdrowotnych ograniczających możliwość zakażenia.

2. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

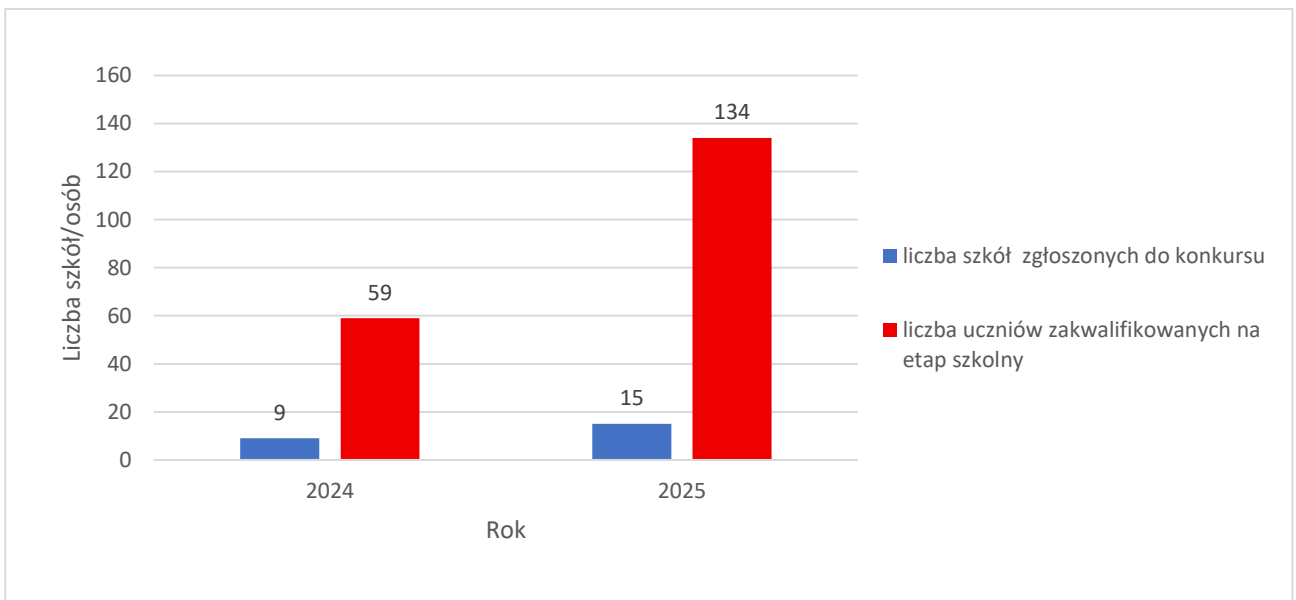
W roku 2025 odbyła się realizacja XVIII edycji programu „Trzymaj Formę!” we współpracy z 32 szkołami podstawowymi powiatu tureckiego. Program skierowany był do uczniów klas V-VIII oraz ich rodziców/opiekunów, a jego celem była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. W roku szkolnym 2024/2025 program zrealizowało 3213 uczniów, 2147 rodziców, opiekunów. W ramach programu odbyła się XIII edycja ogólnopolskiego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”, do którego przystąpiło 15 szkół podstawowych. W I etapie szkolnym wzięło udział 114 uczniów, z 134 zakwalifikowanych, do II etapu powiatowego konkursu przystąpiło 3 uczniów z 4 zakwalifikowanych. Nagrody dla finalistów etapu powiatowego konkursu zostały zakupione przez Powiat Turecki i wręczone przez Starostę Powiatu Tureckiego oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku, na uroczystym podsumowaniu w PSSE w Turku. Dodatkową inicjatywą w ramach programu było zorganizowanie VIII edycji Powiatowego Konkursu Wiedzy o Zdrowiu dla uczniów klas VII i VIII we współpracy ze Szkołą Podstawową we Władysławowie. Celem konkursu było zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie wśród młodzieży oraz propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym. Do rywalizacji przystąpiło 28 uczestników 14 szkół podstawowych powiatu tureckiego. Na stronie internetowej, w mediach społecznościowych PSSE publikowano informacje dotyczące zdrowia, właściwego odżywiania oraz potrzeby ruchu. Przeprowadzono 22 wizytacje, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji Ogólnopolskiego Programu

Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”. Program „Trzymaj Formę!” cieszy się stałym zainteresowaniem szkół i środowisk lokalnych. Działaniami objęto 5522 osób.

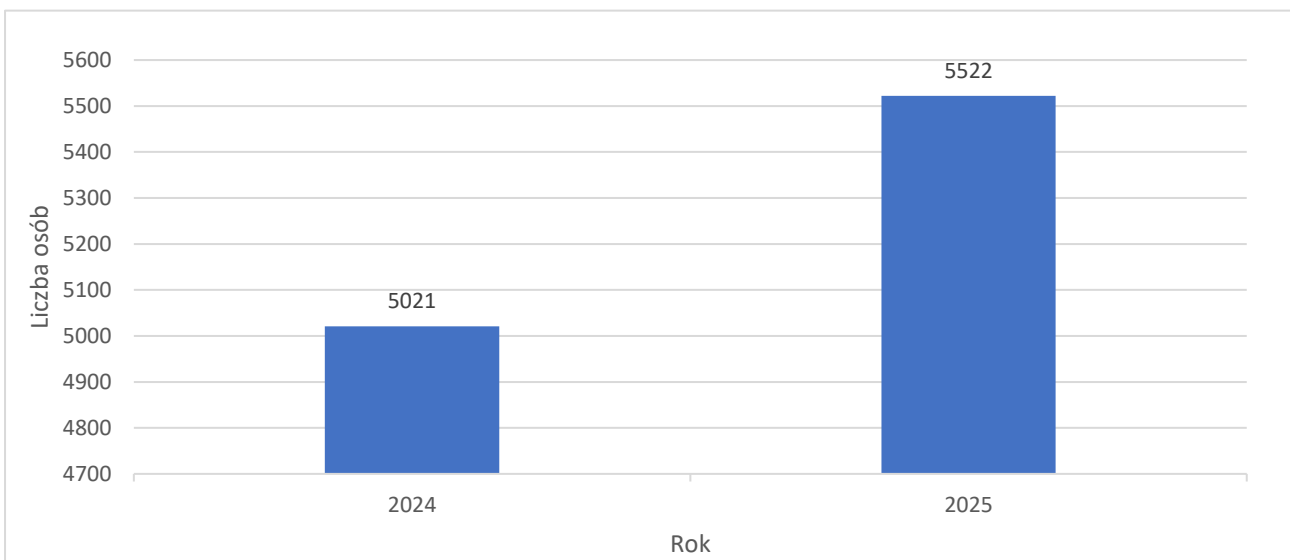
Liczba wizytacji, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”



Liczba szkół i uczniów zakwalifikowanych do konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”



Liczba osób objętych działaniami edukacyjnymi



Realizacja programu edukacyjnego „Trzymaj formę” w powiecie.



2. Ogólnopolski program #MłodziŚwiadomi

W roku 2025 przystąpiliśmy do nowego programu #MłodziŚwiadomi stworzonego w odpowiedzi na zdrowotne potrzeby polskiego społeczeństwa, związane ze wzrostem zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową (STD). Program skierowany jest do uczniów klas 3-5 szkół ponadpodstawowych, studentów wszystkich uczelni, grup zawodowych narażonych na zakażenia podczas wykonywania obowiązków służbowych, innych, którzy chcą podnieść swoje kompetencje w obszarze chorób przenoszonych drogą płciową. Pozyskaliśmy zgody na przeprowadzenie zajęć edukacyjnych w ramach programu z 4 szkół ponadpodstawowych oraz KPP w Turku.

3. Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

W 2025 roku zrealizowano XII edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem była edukacja młodzieży w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych. Programem objęto 319 uczniów oraz 84 rodziców/opiekunów z 5 szkół ponadpodstawowych. Na zajęciach uświadamiano młodzieży jak uzależnienia wpływają na relacje międzyludzkie oraz umiejętność dokonywania ważnych wyborów życiowych. Szkolni koordynatorzy uczestniczyli w naradzie zorganizowanej w PSSE w Turku, na której przedstawiono założenia programu, jego cele i sposób realizacji. Przeprowadzono 2 wizytacje, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”.

4. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie - pierwszy krok”

W roku 2025 zrealizowano program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu było wskazanie młodym ludziom na korzyści płynące z wykonywania badań profilaktycznych i dbania o własne zdrowie i życie. Programem objęto 1069 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych oraz 1069 rodziców/opiekunów. Przeprowadzono 1 wizytację, której zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. Szkolni koordynatorzy, realizatorzy wzięli udział w szkoleniu, na którym przedstawiono założenia, cele i sposób realizacji programu. Ponadto uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowanym przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Placówki realizujące program otrzymały materiały edukacyjne: poradnik dla koordynatora, ulotki plakat.

5. Program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je?”

W 2025 roku realizowano program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je”. Odbyło się szkolenie dla szkolnych i powiatowych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program. Działaniami objęto 665 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono 1 wizytację, której zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. Program wzbudził duże zainteresowanie wśród uczniów, którzy wykazali zaangażowanie w realizację programu. Mając świadomość profilaktyki propagują zdobytą wiedzę wśród swojego otoczenia.

6. Program profilaktyki zakażeń HAV, HBV, HCV pt.: „Podstępne WZW”

W roku 2025 we współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei rozpoczęliśmy realizację programu pt.: „Podstępne WZW”. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Programem objęto 838 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono 2 wizytacje, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. Szkolni koordynatorzy uczestniczyli w szkoleniu zorganizowanym przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Placówki otrzymały pakiet materiałów edukacyjnych do realizacji programu.

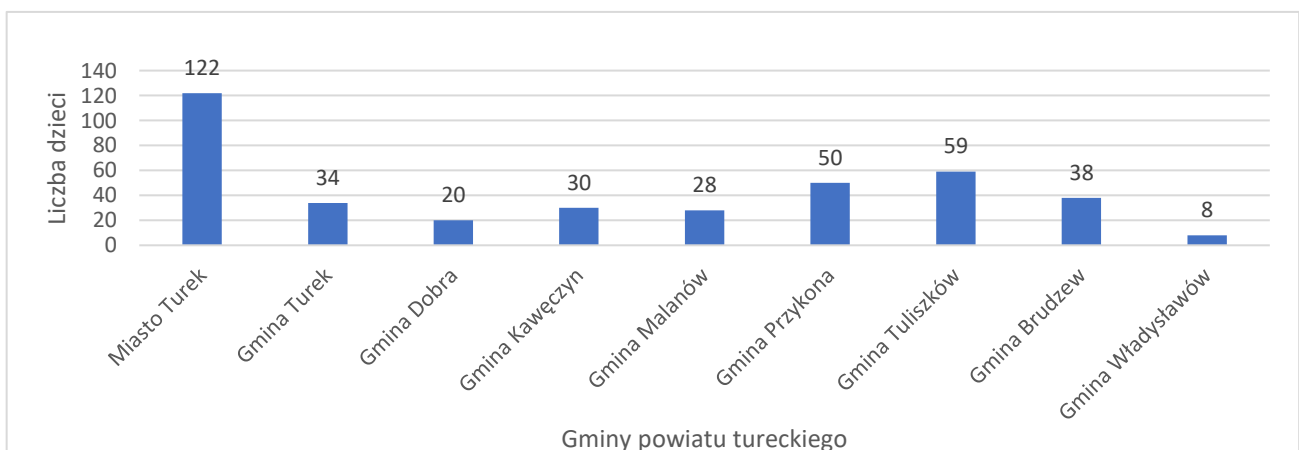
7. Wojewódzki program edukacyjny „Mamo, Tato - co Wy na to?”

W roku 2025 odbyła się realizacja VII edycji programu „Mamo, Tato - co Wy na to?” dla dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 letnich), ich rodziców i opiekunów. Celem programu 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.

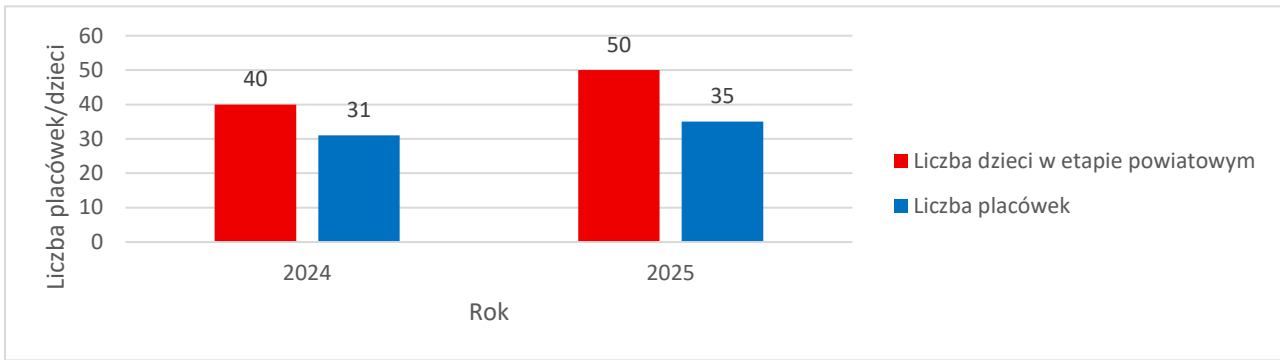
VII edycję programu realizowały 21 przedszkola i 20 oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Programem objęto 1067 dzieci z przedszkoli, 424 dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych oraz 1743 rodziców/opiekunów. Przeprowadzono szkolenie dla kadry pedagogicznej wraz z dystrybucją materiałów i pomocy programowych.

Zorganizowano V edycję powiatowego konkursu plastycznego pod hasłem: „Mamo, Tato co wy na to?”, skierowanego do dzieci 5-6 letnich realizujących program z powiatu tureckiego. Do konkursu przystąpiło 35 placówek, w etapie przedszkolnym udział wzięło 387 dzieci, w etapie powiatowym udział wzięło 50 uczestników. Laureaci i uczestnicy powiatowego konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe oraz PSSE w Turku, a opiekunowie podziękowania Wzmocnieniem działań programowych było przeprowadzenie 7 pogadarek tematycznych dla 190 dzieci. Przeprowadzono 19 wizytacji, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu.

Liczba dzieci biorących udział w konkursie „Mamo Tato co Wy na to?” z podziałem na gminy w roku szkolnym 2024/ 2025



Liczba dzieci i szkół biorąca udział w etapie powiatowym konkursu pt. „Mamo, Tato co wy na to?” w roku szkolnym 2024/2025



Realizacja programu „Mamo, Tato – co Wy na to?” w powiecie



8. Wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół Nas”

Program ma charakter profilaktyczny, ale przede wszystkim ma na celu wykształcenie u dzieci świadomej postawy ochrony własnego zdrowia w sytuacjach, kiedy przebywają wśród osób palących papierosy. Przeprowadzono szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów programu, którzy zostali przygotowani do realizacji programu, przekazano materiały edukacyjne: zeszyty ćwiczeń dla każdego dziecka. Wzmocnieniem działań programowych było przeprowadzenie 6 pogadanek tematycznych dla 123 dzieci. Przeprowadzono 16 wizytacji, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. XVII edycję programu realizowały 21 przedszkola i 20 oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Programem objęto 970 dzieci z przedszkoli, 430 dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych oraz 915 rodziców/opiekunów.

Realizacja programu „Czyste powietrze wokół nas” w placówkach



9. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

Program miał na celu zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród młodzieży, a także pokazanie, że życie w środowisku wolnym od dymu tytoniowego jest atrakcyjne. Program realizowano z wykorzystaniem metod aktywizujących i stymulujących kreatywność uczestników. Przeprowadzono szkolenie dla kadry pedagogicznej, koordynowano działania w placówkach. Przeprowadzono 14 wizytacji, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. W IX edycji programu udział wzięło 536 uczniów klas IV z 21 szkół podstawowych

10. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Program skierowany był do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem był wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych. Przeprowadzono 3 wizytacje, których zakres przedmiotowy dotyczył realizacji programu. W V edycji programu uczestniczyło 539 dzieci z 14 przedszkoli i 368 rodziców.

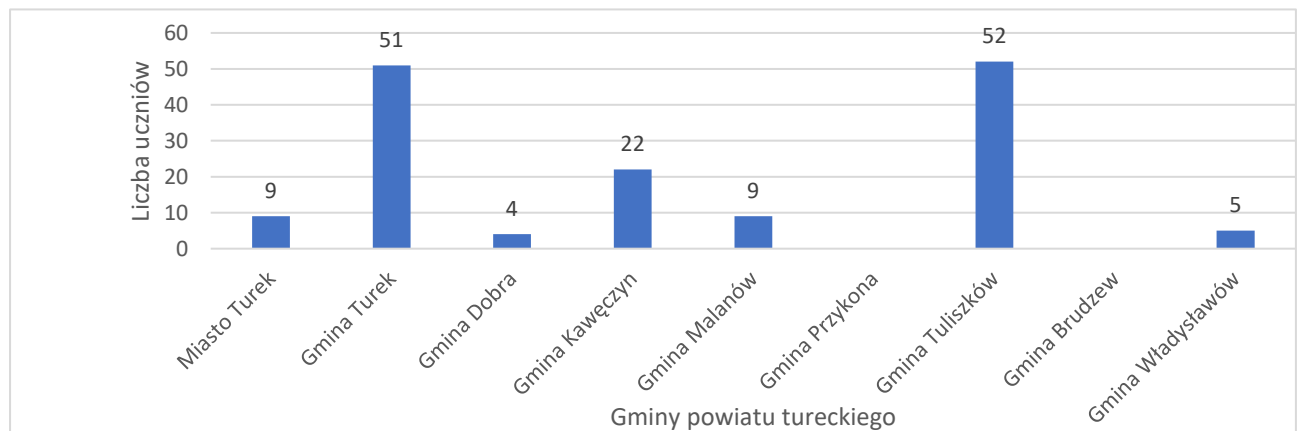
11. Profilaktyka HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026.

Realizacja działań:

1. XXIII edycja wojewódzkiego konkursu pt.: „Nie daj szansy AIDS” skierowany do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych. Zadanie konkursowe polegało na samodzielnym ułożeniu przez uczniów historyjki obrazkowej rozpoczynającej się od stwierdzenia: „Idę zrobić test na HIV, bo...”. W etapie powiatowym konkursu wzięło udział 8 uczniów. Praca laureata I miejsca etapu powiatowego – uczennicy z I Liceum Ogólnokształcącego w Turku - zajęła wyróżnienie w etapie wojewódzkim konkursu. Laureaci i uczestnicy etapu powiatowego konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe oraz PSSE w Turku.
2. Powiatowy konkurs pod hasłem „Uzależnienia sprzyjają HIV”, skierowany do uczniów klas VII – VIII szkół podstawowych. Zadaniem uczestników było wykonanie plakatu na temat profilaktyki HIV/AIDS i profilaktyki uzależnień pod tytułem „Uzależnienia sprzyjają HIV”. Do konkursu na etapie szkolnym przystąpiło 152 uczniów. Na etap powiatowy wpłynęło 19 prac. Komisja konkursowa na etapie powiatowym przyznała I, II, III miejsce oraz wyróżnienia. Nagrody rzeczowe dla finalistów ufundował organizator – Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku oraz partner przedsięwzięcia: Starostwo Powiatowe w Turku.

Liczba uczniów biorąca udział w powiatowym konkursie pt. „Uzależnienia sprzyjają HIV?” z podziałem na gminy



3. Akcja „Bezpieczne Walentynki” 2025 została przeprowadzona wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych i społeczności lokalnej. Przeprowadzono 1 prelekcję, zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjne, 2 quizy wiedzy dla społeczności lokalnej w PSSE i uczniów ZST w Turku. Działaniami objęto 275 osób. Opracowywano i publikowano informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE, współpracowano

z mediami lokalnymi. Prowadzono koordynację działań w placówkach, w których podejmowano działania informacyjno-edukacyjne wśród szkolnej społeczności.

4. Szkolenie w ramach wojewódzkiego projektu edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia-kontra HIV” przeprowadzone dla 29 uczniów ze Szkoły Branżowej I Stopnia ZST w Turku. Jego celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS wśród młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz zachęcenie jej do przekazywania zdobytej wiedzy w dalszej edukacji rówieśniczej.
5. Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS – w ramach Majówki Powiatowej w Kaczkach Średnich zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, gdzie przekazywano podstawowe informacje na temat HIV/AIDS, udzielano porad, gdzie bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania wykonać test na HIV, informowano o funkcjonowaniu PKD, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.
6. Światowy Dzień AIDS
Podczas obchodów zwracano uwagę na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS, w którym wiedza jest jednym z najistotniejszych elementów profilaktyki zakażeń. Przeprowadzono prelekcję dla młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych, ich opiekunów na temat profilaktyki HIV/AIDS. Odkonstytucie podsumowanie konkursów profilaktycznych związanych z profilaktyką HIV/AIDS, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z opiekunami oraz Starosta Powiatu Tureckiego. We współpracy z Klubem Honorowych Dawców Krwi "Górnik" w Turku podczas akcji poboru krwi zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny w I Liceum Ogólnokształcącym w Turku dla ogółu społeczeństwa, gdzie przekazywano podstawowe informacje na temat HIV/AIDS, udzielano porad, gdzie bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania wykonać test na HIV, informowano o funkcjonowaniu PKD, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Działaniami objęto łącznie 374 osoby. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego.
7. XVI edycja Powiatowej Olimpiady Wiedzy na temat HIV/AIDS zorganizowana we współpracy z Zespołem Szkół Technicznych w Turku. W olimpiadzie wzięli udział uczniowie z: I Liceum Ogólnokształcącego w Turku, Technikum Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Szkoły Branżowej Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Technikum Zespołu Szkół Rolniczych w Kaczkach Średnich oraz Szkoły Branżowej Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Turku. Do rywalizacji przystąpiło 24 uczestników. Nagrody rzeczowe dla finalistów ufundowała PSSE w Turku i Powiat Turecki.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



12. Profilaktyka palenia tytoniu

Palenie tytoniu jest jednym z głównych problemów zdrowia publicznego i czynników ryzyka odpowiedzialnych za przedwczesną umieralność z powodu chorób niezakaźnych. Działania informacyjno-edukacyjne podejmowane w ramach profilaktyki palenia tytoniu mają na celu ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy (w odniesieniu do czynnego i biernego palenia tytoniu), poprawę świadomości w zakresie szkodliwości palenia oraz metod zapobiegania i leczenia uzależnienia od tytoniu wśród ogółu społeczeństwa.

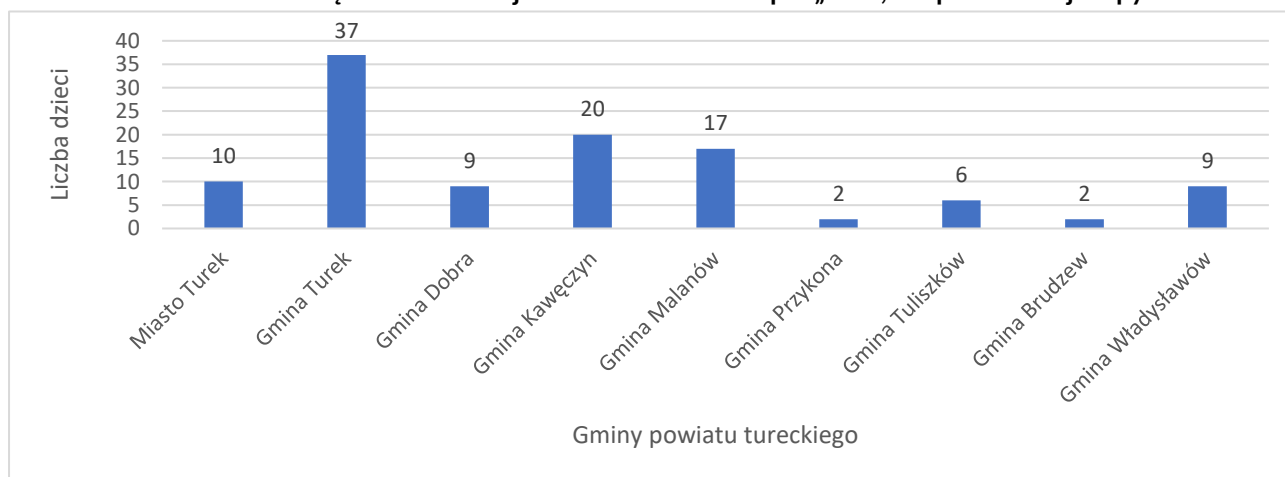
Realizacja działań:

1. Światowy Dzień Bez Tytoniu

W 2025 roku odbywały się pod hasłem „Unmasking the appeal: exposing industry tactics on tobacco and nicotine products” (pol. „Zdemaskować atrakcyjność: ujawnienie taktyk przemysłu tytoniowego i nikotynowego”). Przeprowadzono 6 prelekcji/pogadank dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Zorganizowano 5 punktów informacyjno-edukacyjnych dla mieszkańców powiatu tureckiego, przy których udzielano porad, informowano o szkodliwości palenia tytoniu, zachęcano do rzucenia palenia, wykonywano badania poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne – ulotki tytoniowe. Odbył się uroczysty finał etapu powiatowego XXV edycji konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie”, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych wraz z rodzicami/opiekunami oraz zaproszeni goście. Partnerem działań było Starostwo Powiatowe w Turku. Działaniami objęto 3297 osób. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego oraz placówki oświatowe.

- XXV edycja wojewódzkiego konkursu pt.: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” skierowanego do uczniów klas V szkół podstawowych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu wskazującego na negatywne skutki palenia papierosów i/lub inhalowania e-papierosów dla organizmu człowieka. W etapie szkolnym wzięło udział 112 uczniów ze szkół podstawowych. Na etap powiatowy wpłynęły 22 prace. Fundatorami nagród było Starostwo Powiatowe w Turku oraz Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Turku.

Liczba uczniów biorąca udział w wojewódzkim konkursie pt.: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”



- Projekt edukacji rówieśniczej pt.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” realizowany wśród uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych powiatu tureckiego. W 2025 roku przeprowadzono szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Wyszyńcu, w którym udział wzięło 13 uczniów. Zajęcia miały na celu przygotowanie młodych ludzi do roli liderów, którzy w swoim środowisku będą promować modę na niepalenie. Podczas szkolenia młodzież dowiedziała się, dlaczego palenie tytoniu tradycyjnego i inhalowanie e-papierosów szkodzi, z jakich powodów ludzie sięgają po papierosy, a także młodzież uczyła się jak odmawiać, kiedy osoby palące proponują zapalenie papierosów.
- Światowy Dzień Rzucania Palenia

W ramach obchodów PSSE w Turku zorganizowano 2 punkt informacyjno-edukacyjne (Zespół Szkół Rolniczych CKP w Kaczkach Średnich, Klub Honorowych Dawców krwi "Górnik" w Turku), gdzie uprowadzono poradnictwo w zakresie rzucania palenia, wykonywano badania poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera, przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne – ulotki tytoniowe. Przeprowadzono 2 prelekcje/pogadanki dla uczniów Szkoły Branżowej I Stopnia Zespołu Szkół Technicznych w Turku oraz Technikum Zespołu Szkół Rolniczych CKP w Kaczkach Średnich na temat szkodliwości palenia tytoniu. Działaniami objęto 4000 osób. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego oraz placówki oświatowe.

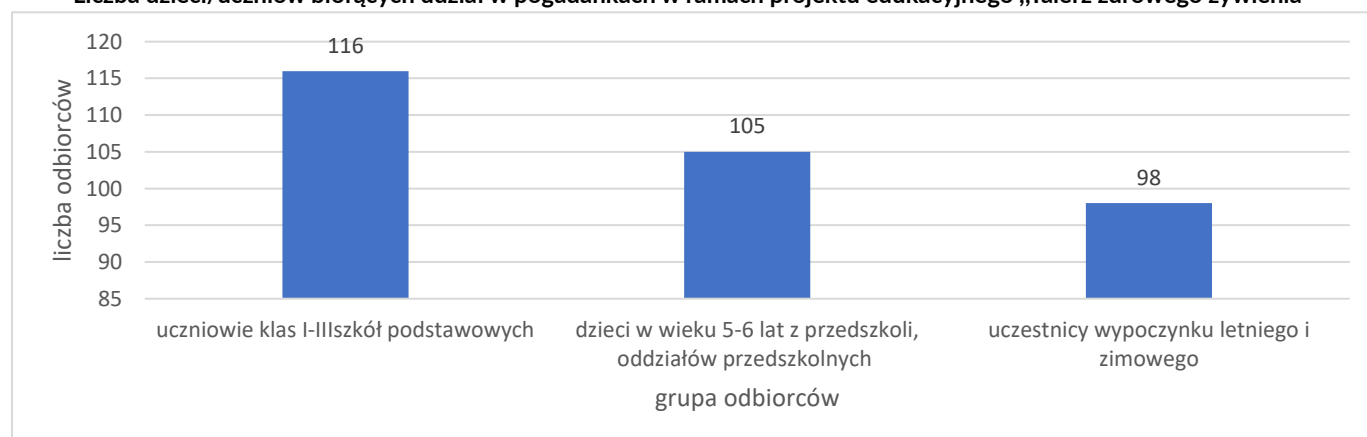
Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



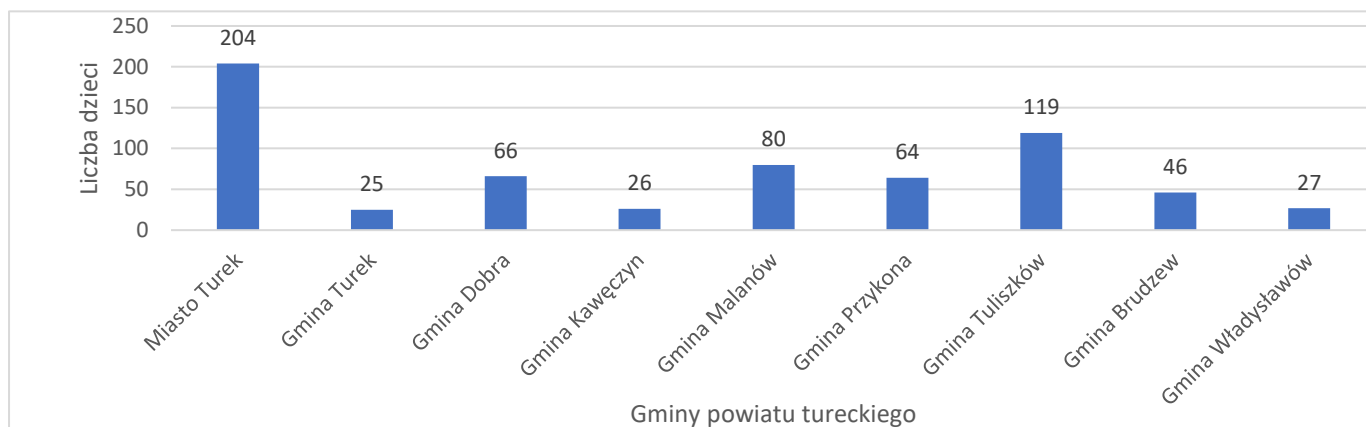
13. Wojewódzki projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”

W 2025 r. realizowano wojewódzki projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”, skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. Przeprowadzono 10 pogadarek wśród dzieci na temat żywienia połączonych z układaniem makiety - talerza zdrowego żywienia. Każdy uczestnik spotkania otrzymał broszurę oraz magnes z logo projektu. Działaniami objęto 221 dzieci. Dodatkowo prowadzono 5 pogadarek dla 98 dzieci w zakresie prawidłowego odżywiania z wykorzystaniem materiałów i pomocy edukacyjnych z Projektu „Talerz zdrowego żywienia” – maty edukacyjnej „Talerz zdrowego żywienia” podczas wycieczki letniego i zimowego. W ramach projektu odbył się wojewódzki konkurs pod tytułem „Super śniadanie!”, skierowany do dzieci przedszkolnych (5 i 6-letki) i szkolnych (klasy I-III szkół podstawowych) realizujących projekt „Talerz Zdrowego Żywienia” w województwie wielkopolskim. Do konkursu przystąpiło 38 placówek, w etapie powiatowym udział wzięło 124 uczestników. Partnerem działań było Starostwo Powiatowe w Turku.

Liczba dzieci/uczniów biorących udział w pogadankach w ramach projektu edukacyjnego „Talerz zdrowego żywienia”



Liczba dzieci/uczniów biorących udział w etapie szkolnym konkurs „Super Śniadanie”



Realizacja projektu „Talerz zdrowego żywienia” w powiecie tureckim



14. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Projekt realizowany jest od 2018 roku. Jego celem jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy i zagrożeń z nimi związanych oraz profilaktyki chorób odkleszczowych. W ramach projektu zorganizowano 2 szkolenia połączone z instruktażem prawidłowego usuwania kleszcza dla członków KGW Obrzębin, Turkowskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku; 2 punkty informacyjno-edukacyjnych przy których odbywały się pogadanki, poradnictwo w zakresie profilaktyki chorób odkleszczowych, instruktaże prawidłowego usuwania kleszcza, dystrybucja materiałów edukacyjnych; 13 pogadań dla mieszkańców powiatu tureckiego. Ponadto opracowywano i publikowano posty w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Działaniami objęto 740 osób.

Realizacja projektu „Mały kleszcz – duży problem” w powiecie tureckim



15. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby!”

W związku z problemem występowania próchnicy u dzieci i braku właściwych nawyków poprawnej higieny jamy ustnej wśród najmłodszych, w 2025 roku kontynuowaliśmy realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mam zdrowe zęby!” skierowanego do dzieci z klas I-III szkół podstawowych z terenu woj. wielkopolskiego. Jego celem jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci. Przeprowadzono 10 pogadań połączone z instruktażem prawidłowego mycia zębów i dystrybucją materiałów w szkołach

podstawowych dla klas I-III, 1 pogadankę w przedszkolu i 11 pogadek w ramach Akcji Lato/Zima. Podczas festynów, dożynek gminnych i powiatowych zorganizowano 8 punktów informacyjno-edukacyjnych poświęconym higienie jamy ustnej. W ramach projektu odbył się wojewódzki konkurs „Moja wizyta w gabinecie stomatologicznym”, skierowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych województwa wielkopolskiego. W etapie szkolnym wzięło udział 363 uczniów z 22 placówek, w etapie powiatowym udział wzięło 53 uczestników. Partnerem działań było Starostwo Powiatowe w Turku. Dodatkowo opracowywano i publikowano posty w zakresie higieny jamy ustnej w mediach społecznościowych PSSE. Działaniami objęto 1107 osób.

Realizacja projektu „Mam zdrowe zęby” w powiecie tureckim



16. Wojewódzki projekt edukacyjny „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy”

W 2025 r. zrealizowano pilotaż projektu „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy”. Projekt kierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym (z zerówek w przedszkolach oraz uczniów klas 0-III szkół podstawowych), ich rodziców/opiekunów, a także kadry pedagogicznej: dyrektorów placówek, nauczycieli i pielęgniarek szkolnych. Celem jest podejmowanie właściwych działań w zakresie edukacji zdrowotnej stanowiącej podstawę w zwalczaniu i ograniczeniu rozpowszechniania się wszawicy głowowej. Przeprowadzono 4 pogadanki w klasach 0-III szkół podstawowych, 2 pogadanki w oddziałach przedszkolnych w przedszkolach i 1 pogadankę dla rodziców. Dyrekcja placówek, w których zostały przeprowadzone pogadanki, otrzymała ulotki dla dyrekcji. Działaniami objęto 174 osoby.

Realizacja projektu „Gdy coś Ci chodzi po głowie – profilaktyka wszawicy” w powiecie tureckim



17. Wojewódzki projekt profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”

W roku 2025 w ramach interwencji zorganizowano 11 szkoleń połączonych z instruktażem prawidłowego badania piersi na fantomie dla członków KGW Obrzębin, Klubu Seniora w Dobrej, Klubu Seniora Promyk Turek, pracowników zakładu Schade, PSS Społem Turek, OHP w Turku, młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz rodziców i kadry pedagogicznej SP Kawęczyn i SP Kowale Pańskie. Opracowywano i publikowano posty w zakresie profilaktyki raka

piersi w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE, współpracowano z mediami lokalnymi. Projekt został pozytywnie przyjęty wśród społeczności lokalnej. Działaniami objęto 302 osoby.

Realizacja projektu „Co kryją Twoje piersi?” w powiecie tureckim



18. Profilaktyka chorób nowotworowych

1. „Październik miesiącem profilaktyki raka piersi” - zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjnych wraz z dystrybucją materiałów, prowadzono poradnictwo w zakresie wykonywania badań mammograficznych, UGS piersi, podczas badań mammograficznych. Zainteresowanym osobom udzielano instruktażu prawidłowego samobadania piersi na fantomie. Działanie zrealizowano we współpracy z OPEN w Poznaniu.
2. Movember Listopad –miesiąc świadomości męskich nowotworów – zorganizowano konferencję dla 120 uczestników, która miała charakter edukacyjny, otwarty, zgodny z priorytetami polityki zdrowotnej w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki nowotworowej. W konferencji udział wzięli przedstawiciele Urzędów Miast i Gmin powiatu tureckiego, przedstawiciele podmiotów leczniczych, służb, instytucji, dyrektorzy i pracownicy szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedstawiciele zakładów pracy, młodzież szkół ponadpodstawowych oraz mieszkańcy powiatu tureckiego. Patronat honorowy nad konferencją objęli: Główny Inspektor Sanitarny, Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, Wojewoda Wielkopolska Agata Sobczyk oraz Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak. Patronatu medialnego udzieliła redakcja portalu iTurek.net, a także portal onkologiczny zwrotnikraka.pl.
3. HPV w szkołach – zorganizowano naradę, pod patronatem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W naradzie wzięli udział Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Poznaniu, Kierownik Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Poznaniu, Konsultant Wojewódzki w dziedzinie epidemiologii, Wielkopolski Wicekurator Oświaty w Poznaniu a także Sekretarz oraz Naczelnik Wydziału Zarządzania Kryzysowego i Ochrony Zdrowia Starostwa Powiatowego, Burmistrzowie, Wójtowie Urzędów Miast i Gmin powiatu tureckiego, lekarze, pielęgniarki podmiotów leczniczych powiatu tureckiego, dyrektorzy, wicedyrektorzy i nauczyciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz przedstawiciele mediów lokalnych. Łącznie udział wzięło 55 osób.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim w zakresie profilaktyki chorób nowotworowych





19. Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

1. Kampania EFSA „Jedz bezpiecznie”

W 2025 roku po raz piąty włączaliśmy się w realizację kampanii EFSA pod hasłem „Safe2Eat”. Działania realizowane były zarówno w przestrzeni internetowej, jak i podczas bezpośrednich spotkań wśród społeczności lokalnej. Działania edukacyjne skoncentrowane były na edukowaniu obywateli na temat bezpieczeństwa żywności, ze szczególnym uwzględnieniem tematów związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety. Zorganizowano 3 punkty informacyjno-edukacyjne, 1 wystawę promującą ideę kampanii, przeprowadzono 2 prelekcje, 6 wykładów oraz udzielano poradnictwa podczas Akcji Lato. Opracowywano i publikowano posty w zakresie bezpieczeństwa żywności w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Współpracowano z mediami lokalnymi. Działaniami objęto 404 osób.

2. Kampania PlantHealth4Life – Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie.

W 2025 roku kontynuowaliśmy działania informacyjno-edukacyjne w ramach Kampanii PlantHealth4Life, pod hasłem: „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”, której celem było zwiększenie świadomości wśród mieszkańców dotyczącej zdrowia roślin i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Działania realizowane były zarówno w przestrzeni internetowej, jak i podczas bezpośrednich spotkań wśród społeczności lokalnej. Zorganizowano wystawę tematyczną, opracowywano i publikowano posty propagujące ideę kampanii w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Działaniami objęto 135 osób.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



20. Profilaktyka chorób zakaźnych

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku promowali w swoich działaniach szczepienia ochronne, które stanowią sprawdzoną i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Zorganizowano 5 punktów informacyjno-edukacyjnych dla mieszkańców powiatu podczas dożynek, festynów, pikników, 7 wykładów na temat zapobiegania chorobom zakaźnym i roli szczepień ochronnych w zwalczaniu chorób oraz 7 wystaw tematycznych. Propagowano ideę promocji szczepień ochronnych w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotyku, kampanii Jesień bez infekcji. Publikowano i udostępniano materiały edukacyjne w mediach społecznościowych oraz za pośrednictwem lokalnych mediów. Działaniami objęto 1234 osób.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



21. Światowy Dzień Zdrowia

W 2025 roku tematem przewodnim obchodów Światowego Dnia Zdrowia, ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia, było „Zdrowe początki, pełna nadziei przyszłość”. Przeprowadzono 9 pogadanek/wykładów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych, zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjne wraz z dystrybucją materiałów edukacyjnych. Podczas działań pracownicy przekazywali treści edukacyjne w zakresie zdrowego stylu życia, nawiązując do hasła obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Wzmocnieniem działań był powiatowy konkurs wiedzy o zdrowiu w LO w Turku. Ideę kampanii promowano w mediach społecznościowych, również w placówkach oświatowych, urzędach miast i gmin powiatu. Działaniami objęto 709 osób.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



22. Dni Otwarte

W 2025 roku w ramach Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano Dni Otwarte, podczas których odbyły się 4 wykłady w zakresie bezpieczeństwa żywności, zagrożeń związanych z używaniem "nowych narkotyków", tzw. dopalaczy oraz higiena w salonach fryzjerskich i kosmetycznych dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

Pracownicy poszczególnych komórek organizacyjnych zapoznawali przybyłych uczestników z działaniami inspekcji w obszarze: promocji zdrowia i edukacji zdrowotnej, nadzoru nad chorobami zakaźnymi i rolą szczepień ochronnych, bezpieczeństwa zdrowotnego człowieka w środowisku, nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pracy, nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej – bezpieczeństwo zdrowotne wody, zakłady usługowe, miejsca wykorzystywane do kąpieli, obiekty komunalne, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Na terenie stacji zorganizowano, we współpracy z partnerami: Państwowa Straż Pożarna w Turku, Komenda Powiatowej Policji w Turku, Wielkopolskie Centrum Ratownictwa Medycznego sp. z o.o w Koninie, Nadleśnictwo Turek, Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Turku, Ochotnicza Straż Pożarna w Chrząblich, 12 Wielkopolska Brygada Obrony Terytorialnej w Poznaniu, Wojskowe Centrum Rekrutacji w Koninie strefę edukacyjną, gdzie odwiedzający mogli skorzystać z porad ekspertów, zapoznać się z materiałami edukacyjnymi oraz zobaczyć sprzęt wykorzystywany w codziennej pracy służb.

Kulminacyjnym punktem wydarzenia był uroczysty wykład Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku, który stanowił wyjątkowe zwieńczenie całego spotkania, w którym udział wzięli przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, instytucji publicznych oraz zaproszeni goście. Dla wszystkich odwiedzających naszą stację, zorganizowano wystawę odzieży ochrony osobistej wykorzystywanej w przypadku podejmowania działań przeciwepidemicznych w ogniskach szczególnie niebezpiecznych chorób zakaźnych oraz wystawę grzybów z możliwością skorzystania z porad grzyboznawców. Ponadto, we współpracy z OPEN Poznań dla mieszkank powiatu tureckiego, zorganizowano badania profilaktyczne: bezpłatne badania cytologiczne oraz mammograficzne. Działaniami objęto 296 osób.

Realizacja działań informacyjno-edukacyjnych w powiecie tureckim



23. Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego i letniego

Tematyka działań realizowanych w ramach bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży skupiała się na zasadach bezpiecznych zachowań prozdrowotnych w zakresie unikania nadmiernego promieniowania słonecznego, profilaktyki zatruc pokarmowych, profilaktyki uzależnień, bezpiecznych zachowań nad wodą, a także podczas zabaw zimowych, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz podstawowych zasad higieny. Inauguracją wypoczynku letniego był zorganizowanie konferencji poświęconej bezpieczeństwu podczas wakacji z udziałem KPP w Turku, KP PSP w Turku, PIW, KO, Nadleśnictwa, KRUS, Starostwa Powiatowego oraz mediów lokalnych. Ponadto działania informacyjno-edukacyjne realizowane były zarówno w przestrzeni internetowej, jak i podczas bezpośrednich spotkań wśród społeczności lokalnej. Przeprowadzono 16 pogadanek w zakresie bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego, zorganizowano 5 punktów informacyjno-edukacyjnych wraz z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronie internetowej i w social mediach stacji oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom. Działaniami objęto 1134 osób.

Realizacja działań informacyjno-educacyjnych w powiecie tureckim



Pozostałe działania

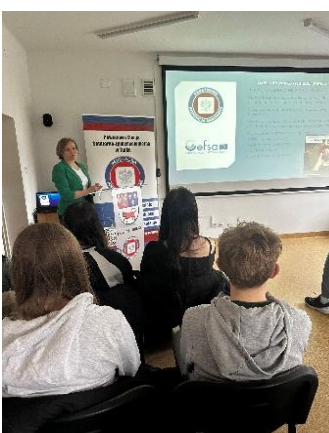
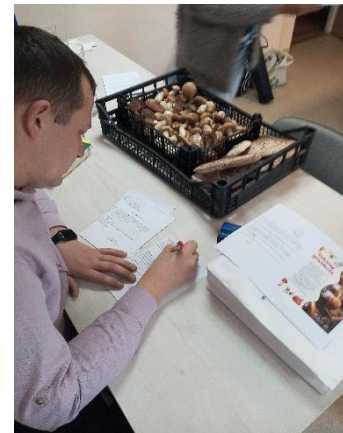
Pracownicy PSSE w Turku podczas różnorodnych festynów promowali zdrowy styl życia.

Edukacja prowadzona w punktach informacyjno-educacyjnych dotyczyła m.in.:

- higieny jamy ustnej połączonej z instruktażem prawidłowego mycia zębów,
- zagrożeń związanych z kleszczami wraz instruktażem prawidłowego i bezpiecznego ich usuwania,
- profilaktyki chorób nowotworowych,
- profilaktyki chorób zakaźnych i roli szczepień ochronnych w walce z chorobami,
- profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych z wykorzystaniem narzędzi edukacyjnych alkogogli i narkogogli,
- profilaktyki palenia tytoniu połączonej z badaniem zawartości tlenu w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzer'a,
- zagrożeń zdrowotnych wynikających ze spożywania napojów energetyzujących,
- edukacji konsumenckiej – czytanie etykiet, przechowywanie produktów żywnościowych,
- bezpiecznego grzybobrania,
- aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania
- szkodliwości energetyków.

Realizacja działań informacyjno-educacyjnych podczas eventów w powiecie tureckim





Komunikacja społeczna dla promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku prowadziła działania komunikacyjne, korzystając z wielu kanałów komunikacji, m.in. strony internetowej w serwisie gov.pl oraz mediów społecznościowych. Posiadamy konta w serwisach: Facebook, X, Instagram, dzięki którym docieraliśmy swoim zasięgiem do różnych grup odbiorców. Pozwalało to na przekazywanie informacji o zdrowiu publicznym i potencjalnych zagrożeniach zarówno do osób profesjonalnie zajmujących się tymi kwestiami, jak i do ogółu społeczeństwa. Każda z platform komunikacyjnych ma odrębną specyfikę i spektrum odbiorców.

Strona internetowa PSSE w Turku zanotowała w 2025 roku ponad 1800 odsłon, odwiedziło ją blisko 1600 odbiorców.

Media społecznościowe jako kanał dotarcia do masowego odbiorcy

Treści w mediach społecznościowych przygotowywano w odniesieniu do kalendarza zdrowia publicznego oraz bieżących działań urzędu. Posty powstawały również w odpowiedzi na nowe zagrożenia dla zdrowia publicznego oraz trendy i wątpliwości pojawiające się w przestrzeni publicznej. Wpisy dotyczyły m.in.:

- profilaktyki chorób zakaźnych poprzez regularne mycie rąk,
- bezpiecznego przechowywania i przygotowywania żywności,
- zachęcania do aktywności fizycznej,
- profilaktyki palenia tytoniu,
- szczepień ochronnych dzieci i dorosłych,
- zdrowia psychicznego,
- bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego,
- zasad bezpiecznego grzybobrania,
- profilaktyki chorób odkleszczowych,
- profilaktyki chorób nowotworowych,
- profilaktyki HIV/AIDS i chorób przenoszonych drogą płciową,
- wydarzeń z zakresu zdrowia publicznego np.: Europejski Tydzień Profilaktyki Raka Szyjki Macicy, Międzynarodowy Dzień Walki z Rakiem, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień AIDS, Europejski Tydzień Testowania w kierunku HIV, Europejski Tydzień Profilaktyki Udarowej, Dni Walki z Gruźlicą i Chorobami Płuc, Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi itp.

Konto w serwisie Facebook obserwowano w minionym roku ok. 3 100 osób.

24. Podsumowanie

- Rok 2025 był Rokiem Edukacji Zdrowotnej i Profilaktyki ustanowiony przez Senat Rzeczypospolitej Polskiej (RP). Dla nas był to rok pełen inspirujących spotkań, wydarzeń, które sprzyjały wymianie doświadczeń, integracji środowisk oraz przyczyniły się do budowania świadomości zdrowotnej wśród mieszkańców powiatu tureckiego.
- Nasze działania informacyjno-edukacyjne koncentrowały się na profilaktyce chorób, promocji zdrowia oraz kształtowaniu postaw prozdrowotnych wśród różnych grup społecznych. Szczególny nacisk kładliśmy na edukację dzieci, młodzieży w placówkach oświatowych realizując programy edukacyjne o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i powiatowym dotyczące zdrowego stylu życia, prawidłowego odżywiania, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych. Nasze działania skierowane były również do ogółu społeczeństwa, w tym rodziców/opiekunów, kobiety w ciąży, seniorów, nauczycieli oraz pracowników zakładów pracy różnych sektorów.
- Dzięki szerokiej, efektywnej i owocnej współpracy oraz zaangażowaniu partnerów możliwa była realizacja zaplanowanych działań, które odegrały istotną rolę w kształtowaniu postaw prozdrowotnych oraz wzmacnianiu profilaktyki zdrowotnej, przyczyniając się do poprawy zdrowia i bezpieczeństwa mieszkańców.

XIII. PODSUMOWANIE REZULTATÓW DZIAŁALNOŚCI

Na podstawie wyników sprawowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku na obszarze powiatu tureckiego, zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej, w roku objętym niniejszą oceną, można wyciągnąć następujące wnioski:

1. W roku 2025 zarejestrowano mniej (232 przypadki) zachorowań na ospę wietrzną, o 75 mniej niż w 2024 r. Spadek liczby zachorowań na ospę wietrzną w 2025 roku wynika głównie z powszechnych szczepień ochronnych, coraz większa liczba dzieci jest szczepiona przeciwko ospie wietrznej, szczepionka jest wysoce skuteczna, co zmniejsza liczbę osób podatnych na zakażenie. Ponadto zarówno rok 2023 jak i 2024 był rokiem wysokiej zapadalności, w związku z powyższym duża część populacji dziecięcej nabyła naturalną odporność.
2. W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano wzrost zachorowań na boreliozę, z 9 przypadków w 2024 r. na 21 przypadków w 2025 r. Główne przyczyny wzrostu zachorowań to zmiany klimatu i łagodne zimy (2024/2025), wyższe temperatury i większa wilgotność powietrza sprzyja szybszemu rozwojowi kleszczy i wydłużają ich aktywność. Z powodu sprzyjających warunków atmosferycznych populacja kleszczy drastycznie wzrosła. Kleszcze występują obecnie powszechnie, nie tylko w lasach, ale również w miastach – w parkach i na skwerach. Wpływ na wzrost zachorowań na boreliozę ma również lepsza diagnostyka i większa świadomość społeczeństwa na temat boreliozy.
3. W środowisku szpitalnym obserwuje się niepokojący, wyraźny trend wzrostowy rozprzestrzeniania się pałeczek *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy, w szczególności szczepów *Acinetobacter baumannii*, *Klebsiella pneumoniae* (zarówno w roku 2024 jak i w 2025 zanotowano wzrost w porównaniu do lat ubiegłych). Dominują zakażenia *Acinetobacter baumannii* produkującą karbapenazy OXA-40/58 oraz *Klebsiella pneumoniae* produkującą karbapenemazy typu NDM, MBL. Wpływ na wyżej wymieniony wzrost może mieć funkcjonowanie wewnątrzszpitalnych struktur zapobiegania i kontroli zakażeń szpitalnych.
4. Czynniki pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną były między innymi: poprawa zgłaszalności chorób zakaźnych pozwalająca na skuteczniejszy monitoring sytuacji epidemiologicznej, brak zachorowań na wściekliznę u ludzi, której nie stwierdza się od wielu lat, brak zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome.
5. Trudności w wykonywaniu zadań w zakresie działalności nadzoru nad szczepieniami wynikają głównie z:
 - aktywnej działalności ruchów antyszczepionkowych, internet i przypadkowo odwiedzane strony internetowe, stawiające często szczepienia ochronne w złym świetle, wzbudzająca wśród rodziców lęk przed szczepieniami i nieracjonalne uprzedzenia wobec szczepień, powoduje spadek poparcia społecznego dla programu szczepień ochronnych, czego konsekwencją są odmowy wykonania obowiązku szczepień ochronnych;
 - wątpliwości rodziców co do bezpieczeństwa szczepień, a także obawa przed wystąpieniem Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego po szczepieniu, co powoduje, iż rodzice uważają NOP za zagrożenie, które jest stawiane nad korzyściami płynącymi ze szczepień, czego konsekwencją/następstwem jest uchylanie się rodziców/opiekunów prawnych od obowiązku wykonywania szczepień ochronnych u dzieci;
 - obecność wśród grona medycznego lekarzy o poglądach antyszczepionkowych, co ułatwia rodzicom przeciwnym szczepieniom uzyskanie zaświadczenia odraczającego od szczepień i jednocześnie zamyka drogę do dalszych działań podejmowanych przez PPIS;
 - działań rodziców, którzy chcąc uniknąć realizacji obowiązku szczepień ochronnych często podejmują działania mające na celu utrudnienie i wydłużenie podejmowanych działań ze strony PPIS, są to między innymi: zmiana przychodni POZ, wycofywania deklaracji wyboru lekarza POZ dla dziecka bez

dokonania wyboru innego lekarza, nie złożenie w ogóle deklaracji wyboru lekarza POZ po opuszczeniu oddziału noworodkowego;

- składanych przez rodziców wniosków, skarg, różnego rodzaju zapytań, co w konsekwencji wydłuża okres prowadzonego postępowania.
6. Rok 2025 był kolejnym rokiem funkcjonowania powszechnego programu szczepień przeciw HPV (funkcjonuje od czerwca 2023), w którym rozszerzono uprawnienia do bezpłatnych szczepień u dzieci i młodzieży oraz dopuszczono możliwość ich realizacji w szkołach. PSSE w Turku uczestniczy w dystrybucji dwóch preparatów szczepionkowych do realizacji powyższego programu tj.: szczepionki 2-walentnej – CERVARIX, oraz szczepionki 9-walentnej – GARDASIL 9. Największym zainteresowaniem rodziców cieszyła się 9-walentna szczepionka Gardasil 9. W roku sprawozdawczym na realizację programu rozdysponowano 753 szczepionki Gardasil, oraz 12 Cervarix.
 7. W 2025 roku stan sanitarno-higieniczny obiektów użyteczności publicznej oceniono jako zadawalający. Warto jednak zwrócić uwagę, że brak jednolitych standardów sanitarnych w obszarze usług fryzjerskich i kosmetycznych prowadzi do dużych rozbieżności w jakości świadczonych usług, co może zwiększać ryzyko zakażeń i powikłań. Ważne jest, aby utrzymać efektywny nadzór nad sektorem branży beauty, a także prowadzić działania edukacyjne w zakresie higieny i profilaktyki chorób zakaźnych. Nadzór sanitarny nad obiektami będącymi w ewidencji obiektów Sekcji Higieny Komunalnej w 2025 roku był utrudniony z uwagi na brak aktów prawnych jasno określających wymagania sanitarne dla poszczególnych grup obiektów.
 8. Współpraca z jednostkami samorządowymi w zakresie utrzymania i poprawy stanu sanitarnego przestrzeni publicznej układa się zadowalająco. Należy podtrzymywać dobrze wypracowaną współpracę. Warto również podkreślić, że wspólne dbanie o stan sanitarny tras komunikacyjnych, parkingów i miejsc postoju, terenów przyległych do obiektów użyteczności publicznej, miejsc wypoczynku i rekreacji, parków, ustępów wpływa korzystnie na ogólny stan sanitarny powiatu tureckiego.
 9. Stały nadzór nad ujęciami wody do spożycia oraz częsty kontakt z zarządcami wodociągów publicznych (urzędowe i wewnętrzne regularne kontrole jakości wody) zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne jakości wody mieszkańcom powiatu. Na terenie powiatu tureckiego nie wystąpiły zjawiska, które stanowiłyby istotne zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi pod względem ich skali i zasięgu oraz rodzaju zagrożenia. Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości udało się skutecznie wyeliminować przy pomocy rutynowych procedur postępowania. Wychodząc naprzeciw aktualnym trendom, szeroko rozumiane i skoncentrowane działania edukacyjne umiejscowione były także w mediach społecznościowych PSSE, aby dotrzeć do jak największego grona odbiorców.
 10. Stan sanitarny placówek medycznych na terenie powiatu tureckiego w 2025 roku należy ocenić jako dobry, z tendencją do dalszej poprawy. Nie odnotowano poważnych zagrożeń epidemiologicznych wynikających z warunków pracy podmiotów leczniczych. Dobry poziom realizacji procedur higieniczno-sanitarnych, przy jednoczesnym skutecznym nadzorze, sprzyja utrzymaniu bezpieczeństwa pacjentów i personelu.
 11. W porównaniu rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów żywnościowo żywieniowych utrzymuje się na podobnym poziomie. Nadal prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP i GMP. W 638 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 294 wdrożono system HACCP.
 12. Nadzór bieżący nad warunkami sanitarno-higienicznymi w zakładach pracy odgrywa ważną rolę w utrzymaniu właściwego poziomu bezpieczeństwa na stanowiskach pracy. Dzięki podejmowanym działaniom kontrolnych i wzmocnionemu nadzorowi oraz prowadzonym działaniom mającym na celu podniesienie świadomości

pracodawców i pracowników w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony zdrowia warunki sanitarno-higieniczne w zakładach pracy ulegają znacznej poprawie.

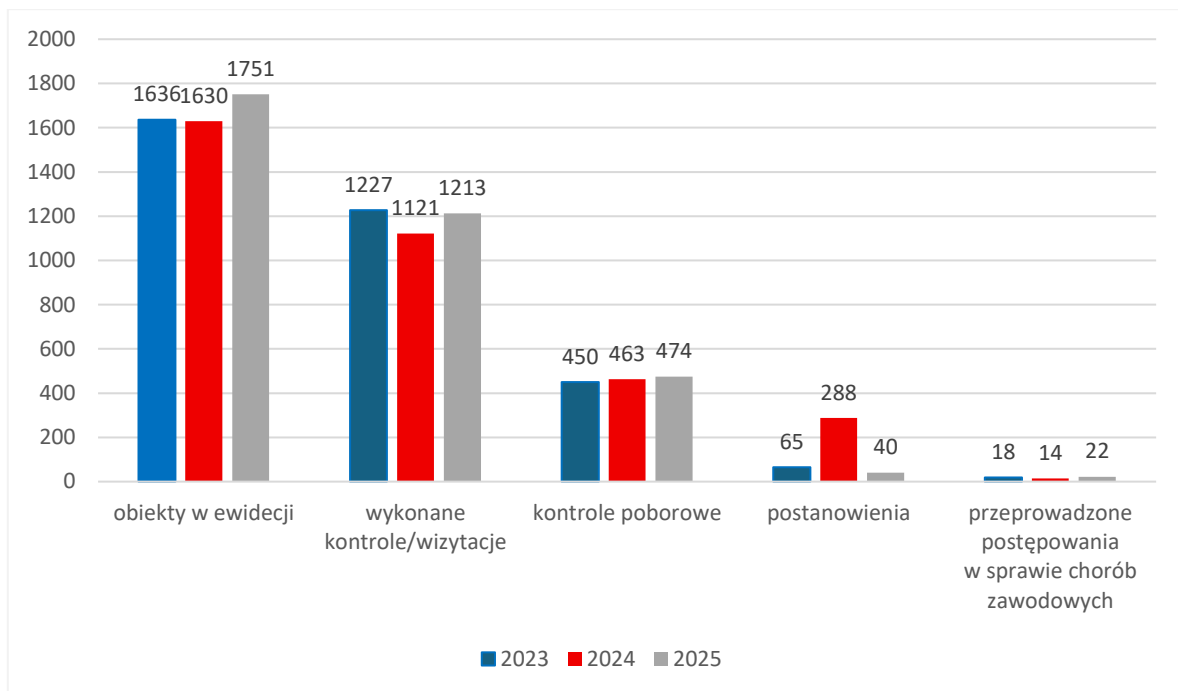
13. W 2025 roku kontrole przeprowadzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku wykazały spadek liczby stwierdzonych nieprawidłowości warunków sanitarno-higienicznych zakładów pracy. W porównaniu do roku 2024 wydano mniej decyzji nakazujących poprawę warunków pracy (w 2024 r. -9, w 2025 r.-3). Naruszenia dotyczyły głównie niewłaściwego stanu higieniczno - sanitarnego i sanitarno-technicznego w pomieszczeniach pracy oraz w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. Pracodawcy sukcesywnie poprawiają warunki pracy w wyniku działań takich jak: modernizacja bądź wymiana parku maszynowego na nowy, instalowanie dodatkowych odciągów służących do odsysania zanieczyszczeń u źródeł ich powstawania (pyłów), modernizacja wentylacji mechanicznej, zmian organizacyjno-administracyjnych.
14. Pomimo działań na rzecz poprawy warunków pracy, liczba rozpoznanych chorób zawodowych nie ulega znaczącemu zmniejszeniu. Szczególnie niepokojące jest utrzymujące się wysokie ryzyko w zawodach wymagających nadmiernego wysiłku głosowego oraz kontaktu z czynnikami zakaźnymi. Wzrost liczby rozpoznanych chorób zawodowych może wynikać zarówno z pogorszenia warunków pracy, jak i lepszego monitorowania stanu zdrowia pracowników. Mimo wdrażania nowoczesnych technologii i środków ochrony, całkowite wyeliminowanie chorób zawodowych nadal pozostaje wyzwaniem.
15. Dbałość o wysoki poziom merytoryczny i organizacyjny prowadzonych działań sprawia, że Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego postrzegana jest jako dobry i sprawdzony partner w działaniach na rzecz ochrony i umacniania zdrowia. Różnorodne przedsięwzięcia były prowadzone we współpracy ze Starostwem Powiatowym, jednostkami samorządu terytorialnego, placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, KPP w Turku, PSP w Turku, Nadleśnictwem, Stowarzyszeniami, Kołami Gospodyń Wiejskich, mediami lokalnymi. W 2025 roku inicjowano i realizowano programy edukacyjne, kampanie informacyjne, akcje i inne przedsięwzięcia. Działania te były chętnie podejmowane przez kadrę pedagogiczną przedszkoli i szkół, dzieci, młodzież, rodziców i środowiska lokalne. Wszystko to miało na celu podniesienie poziomu wiedzy dotyczącej prawidłowych zachowań zdrowotnych, a także zachęcenie do umiejętnego wykorzystania jej w codziennym życiu. W 2025 roku ogółem przeprowadzono 60 wizytacji, gdzie dokonywano oceny wdrażania i realizacji programów prozdrowotnych w nadzorowanych placówkach.

XIV. OCENA KOŃCOWA

W 2025 roku ogółem przeprowadzono 2015 kontroli sanitarnych (2024 r. – 2020) w tym przeprowadzono 802 dochodzenia epidemiologiczne (2024 r. – 899). Pobrano 474 (2024 r. – 463) próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 2 próbki kosmetyków, 172 (2024 r. – 173) w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 300 (2024 r. – 290) w ramach monitoringu jakości wody.

Badania laboratoryjne wykonywały akredytowane laboratoria: PSSE w Koninie, WSSE w Poznaniu oraz laboratoria zewnętrzne w zależności od zakresu badań. Ponadto pobrano 219 (2024 r. – 119) próbek od 75 osób w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego.

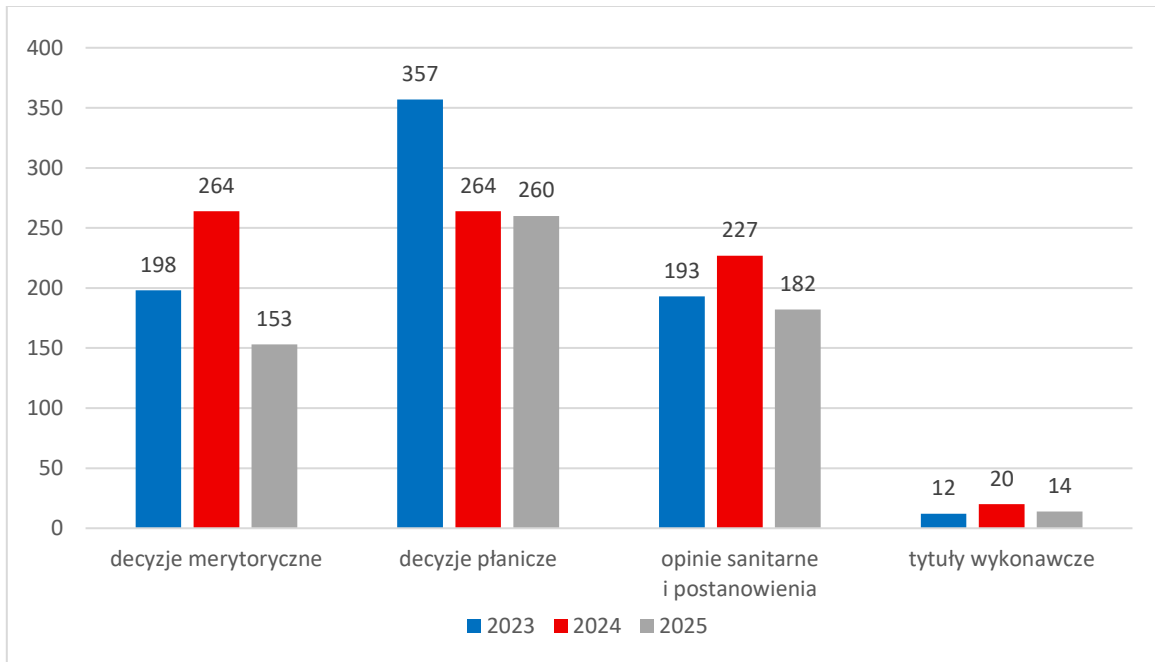
Liczba wykonanych kontroli z uwzględnieniem ewidencji w latach 2023 – 2025



Celem kontroli była nie tylko ocena zgodności z obowiązującymi przepisami, ale także identyfikacja potencjalnych zagrożeń i wdrażanie działań naprawczych. Pracownicy zwracali szczególną uwagę na przestrzeganie norm higienicznych w placówkach oświatowych, podmiotach leczniczych i zakładach pracy, a także na jakość zdrowotną wody i żywności. Analiza wyników kontroli służy ocenie sytuacji sanitarnej, ale także pozwala wskazać obszary, które wymagają działań prewencyjnych i interwencyjnych.

Wydano ogółem 413 (2023 r. – 555; 2024 r. – 415) decyzji administracyjnych, w tym płatniczych 260 (2023 r. – 357; 2024 r. – 264), opinii sanitarnych i postanowień 182, (2023 r. – 193; 2024 r. – 227) oraz tytułów wykonawczych 14. (2023 r. – 12; 2024 r. – 20).

Liczba wydanych decyzji administracyjnych z podziałem na merytoryczne, płatnicze, opinie sanitarne i postanowienia, tytuły wykonawcze w latach 2023 – 2025



W latach 2023-2025 liczba nałożonych mandatów karnych utrzymywała się na porównywalnym poziomie. W roku 2025 nałożono 60 (2023 r. – 64; 2024 r. – 63) mandatów karnych na kwotę 17 600 zł. (2023 r. – 17900 zł; 2024 r. – 16 550 zł.)

Liczba oraz kwota nałożonych mandatów karnych w latach 2023 – 2025

