

Raport o stanie sanitarnym powiatu wieluńskiego za rok 2025

Powiatowa Stacja Sanitarno-
Epidemiologiczna w Wieluniu



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Szanowni Państwo,

Przedstawiam Państwu „Raport o stanie sanitarnym powiatu wieluńskiego za rok 2025”. Poniższy raport został opracowany na podstawie przeprowadzonych kontroli, wizytacji, wyników badań laboratoryjnych, analiz, sprawozdań oraz własnych danych zebranych przez poszczególne sekcje i komórki organizacyjne Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu.

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego. Podstawowym aktem prawnym regulującym jej działalność jest ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Głównym celem jest działanie na rzecz zapobiegania powstawaniu chorób, w szczególności chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, a także promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz chemikaliami.

W 2025 roku realizowano statutowe zadania, poprzez nadzorowanie i monitorowanie:

- sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych i zakażeń,
- jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- jakości wody w pływalniach i basenach,
- bezpieczeństwa żywności i żywienia,
- środowisk pracy, w których występowały czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych oraz kosmetyków,
- stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych, podmiotów leczniczych, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

Ponadto podejmowano zadania akcyjne, interwencyjne oraz wynikające z bieżącej sytuacji epidemicznej. Prowadzono akcje edukacyjne i informacyjne dla dzieci i młodzieży oraz dorosłych mieszkańców naszego powiatu w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Mam nadzieję, że przedstawione opracowanie da Państwu pewność, że Państwowa Inspekcja Sanitarna wypełnia swoje zadania w sposób rzetelny i solidny, a tym samym znacząco wpływa na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców powiatu.

Pragnę złożyć podziękowania instytucjom samorządowym, inspekcjom, służbom oraz pracownikom Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu za współpracę w zakresie działań na rzecz poprawy zdrowia publicznego mieszkańców naszego powiatu.

Zachęcam Państwa również do odwiedzania naszej strony internetowej www.gov.pl/web/psse-wielun oraz serwisu Facebook na których zamieszczamy informacje o istotnych wydarzeniach dotyczących naszej bieżącej działalności oraz ważne komunikaty dotyczące zdrowia publicznego.

Monika Bednarek
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wieluniu

WSTĘP.....	4
1. Oddział Laboratoryjny	5
2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
3. Szczepienia ochronne.....	13
4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	15
5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych	17
6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	29
7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	34
8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	37
8.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	42
8.2 Choroby zawodowe	44
9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli	46
10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci młodzieży.....	50
11. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	56

Celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu była realizacja zadań z zakresu zdrowia publicznego określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, mająca na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Do osiągnięcia tego celu wykorzystywano wszelkie dostępne usługi cyfrowe, usprawnienia w Systemie Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS) oraz doskonalono pracę w Elektronicznym Systemie Zarządzania Dokumentacją (EZD), który jest podstawowym sposobem dokumentowania przebiegu załatwiania i rozstrzygania spraw. Wdrożone projekty informatyczne, które na bieżąco usprawniają organizację pracy, co z pewnością przyczynia się do poprawy jakości wykonywanych zadań i bezpieczeństwa informatycznego.

Planowanie czynności kontrolnych i ich realizacja na terenie powiatu wieluńskiego opierała się o wyniki kontroli własnych i również organów zewnętrznych, analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia ludzkiego, ocenę stanu sanitarnego minionego roku oraz wszelkie inne dokumenty i okoliczności, które wpływają na funkcjonowanie jednostek PIS.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wieluniu o profilu laboratoryjno – nadzorowym zapewnia realizację zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Zadania realizowane były przez 50 zatrudnionych pracowników Stacji, posiadających wymagane kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy.

Nadzorowany teren powiatu wieluńskiego zajmuje obszar 926 km², w skład powiatu administracyjnie wchodzi 2 miasta: Osjaków i Wieluń oraz 10 gmin, w tym 2 gminy miejsko-wiejskie i 8 gmin wiejskich, zamieszkiwany przez 71 692 mieszkańców (GUS stan na 30.06.2025 r.).

Działalność nadzorcza Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu za rok 2025 przedstawia się następująco:

- Liczba obiektów pod nadzorem – 2 264;
- Liczba wykonanych kontroli - 2 000;
- Liczba decyzji administracyjnych - 277;
- Liczba postanowień - 65;
- Liczba opinii - 63;
- Liczba zajętych stanowisk - 650;
- Liczba nałożonych mandatów/kwota - 29/ 7 600,00 zł;
- Liczba pobranych próbek do badań w działalności nadzorczej – 404;
- Liczba pomiarów fizycznych w placówkach nauczania i wychowania – 1 668;
- Liczba wykonanych badań nadzorowych przez Oddział Laboratoryjny – 2 969

1. Oddział Laboratoryjny



Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu obok laboratoriów Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych w Łodzi i Sieradzu jest laboratorium niepełnoprofilowym. Łącznie z laboratoriami pełnoprofilowymi w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej w Łodzi, oraz Powiatowych Stacjach w Piotrkowie Trybunalskim, w Skierniewicach od 2003 roku tworzy zintegrowaną merytorycznie bazę laboratoryjną Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa łódzkiego.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Wieluniu wykonuje badania nadzоровe oprócz powiatu wieluńskiego, dla powiatu bełchatowskiego, pączęcańskiego i wieruszowskiego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 października 2025 r. w sprawie wykazu stacji sanitarno-epidemiologicznych wykonujących badania laboratoryjne i pomiary.

W Oddziale Laboratoryjnym został wdrożony System Zarządzania zgodnie z normą PN – EN ISO/IEC 17025:2018–02. "Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących" i jest ciągle doskonalony. Od 2004 roku posiada Certyfikat Akredytacji Nr AB 542 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji. Uzyskany Certyfikat zapewnia o bezstronności i poufności wykonywanych badań/pomiarów, a wdrożony System Zarządzania daje gwarancję ważności wyników. Badania/pomiary wykonywane są przez kompetentny personel, w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, normy oraz procedury badawcze, przy użyciu nowoczesnej aparatury pomiarowej i badawczej. Wszystkie działania zmierzają do podnoszenia jakości świadczonych usług, poszerzenia ich zakresu i uzyskiwania miarodajnych wyników będących podstawą satysfakcji klientów.

Certyfikat Akredytacji potwierdza wiarygodność wyników badań i jest dowodem na działanie Oddziału Laboratoryjnego zgodnie z najlepszą praktyką. Systematycznie aktualizuje i rozszerza swój zakres akredytacji.

Zakres akredytacji laboratorium badawczego obejmuj:

badania chemiczne, mikrobiologiczne i właściwości fizycznych:

- wody,
- wody do spożycia przez ludzi,
- wody na pływalniach,

badania kliniczne, medyczne i mikrobiologiczne obiektów i materiałów biologicznych

oraz

pobieranie próbek wody.

Obecnie Oddział Laboratoryjny posiada 62 akredytowane metody badawcze.

Badania przeprowadzane są:

- metodą potencjometryczną,
- metodą nefelometryczną,
- metodą spektrofotometryczną,
- metodą miareczkową,
- metodą konduktometryczną,
- metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej,
- metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektotermiczną;
- metodą chromatografii gazowej,
- metodą płytkową/ posiew wgłębny,
- metodą filtracji membranowej,
- metodą hodowli bakteriologicznych uzupełnioną testami biochemicznymi i serologicznymi.

Oddział Laboratoryjny tworzą cztery laboratoria: Laboratorium Higieny Komunalnej, Laboratorium Analiz Instrumentalnych, Laboratorium Podłoży Bakteriologicznych, Laboratorium Badań Epidemiologicznych.

W roku 2025 Oddział Laboratoryjny wykonał 10 606 badań, w tym:

- badania nadzorowe – 2 969;
- badania w ramach działalności usługowej – 7 637;



2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych



W 2025 roku kontynuowano wielokierunkową działalność w zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Prowadzono nadzór epidemiologiczny nad występowaniem chorób zakaźnych, przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne w przypadku zgłoszonych zachorowań oraz dokonywano bieżącej analizy sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu wieluńskiego. Rejestracja chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” ICD-10 oraz definicjami przypadków stosowanymi w nadzorze epidemiologicznym. Na tej podstawie sporządzano sprawozdania okresowe dotyczące zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia pokarmowe oraz prowadzono analizy porównawcze z latami poprzednimi. Sprawowano nadzór epidemiologiczny w przypadku stwierdzonych chorób zakaźnych, dokonywano oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, zapewniano zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe, nadzorowano wykonawstwo szczepień obowiązkowych i wykorzystanie preparatów szczepionkowych w ramach obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, jak również prowadzono kontrole sanitarne w placówkach medycznych.

Stan zachorowań na poszczególne choroby zakaźne w powiecie wieluńskim wymagający przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2021 – 2025

JEDNOSTKA CHOROBY	POWIAT WIELUŃSKI					
	2021	2022	2023	2024	2025	
	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	
Salmonellozy – zatrucia	13	9	8	21	23	
Clostridium difficile	54	54	77	56	82	
Inne bakteryjne zakażenia określone	1	-	1	-	-	
Rotawirusy	21	88	5	19	6	
Norowirusy	0	0	2	1	5	
Różyczka	-	-	1	1	2	
Ospa wietrzna	171	256	497	217	172	
Świnka	-	5	2	1	3	
Płonica (szkarlatyna)	1	10	45	54	16	
Krztusiec	3	0	1	43	13	
Choroba z Lyme (borelioza)	11	14	22	19	45	
Neuroborelioza	0	2	1	0	1	
Kleszczowe zapalenie mózgu	0	0	1	0	2	
Styczność i narażenie na wściekliznę	1	2	3	1	4	
Róża	-	-	5	5	7	
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	1	-	1	-	-	
Wirusowe zapalenie wątroby	TYP A	1	0	1	-	4
	TYP B	6	5	2	2	5
	TYP C	-	1	6	6	7
Choroba meningokokowa	-	-	-	-	-	
Kiła	1	0	2	2	2	
HIV	1	3	1	0	3	
Gruźlica	8	12	11	8	15	

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2025 roku zarejestrowano 23 przypadki zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella, co oznacza nieznaczny wzrost w porównaniu z rokiem poprzednim (21 przypadków). Największy odsetek zakażeń jelitowych stanowiły zakażenia wywołane przez bakterie Clostridioides difficile – odnotowano 82 przypadki, co stanowi wyraźny wzrost w porównaniu z 56 przypadkami

w 2024 roku. Zachorowania dotyczyły głównie osób w starszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją oraz wcześniejszą antybiotykoterapią zaburzającą naturalną mikroflorę jelitową.

Wśród wirusowych zakażeń przewodu pokarmowego stwierdzono 6 przypadków zakażeń rotawirusem co wskazuje na spadek liczby zakażeń w stosunku do 19 przypadków w 2024 roku oraz 5 przypadków zakażeń norowirusem co nieznacznie wzrosło w stosunku 1 przypadku w roku 2024. Zakażenia te występowały głównie w środowiskach zbiorowych, w szczególności wśród dzieci.

W okresie sprawozdawczym odnotowano 3 ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego wywołanego przez Salmonella. W ramach działań przeciwepidemicznych przeprowadzono pełne dochodzenia epidemiologiczne, obejmujące identyfikację źródła narażenia, pobór próbek do badań laboratoryjnych oraz nadzór nad osobami z kontaktu. W jednym przypadku ustalono źródło zakażenia – były to lody przygotowane w warunkach domowych, natomiast w pozostałych ogniskach źródło zakażenia nie zostało jednoznacznie potwierdzone.

Choroby wieku dziecięcego

W 2025 roku zarejestrowano: 172 przypadki ospy wietrznej, 13 przypadków krztuśca, 16 przypadków płonicy (szkarlatyny), 3 przypadki świnki i 2 przypadki różyczki. W analizowanych przypadkach jest spadek zachorowań w stosunku do roku 2024, jedynie wzrost o pojedyncze przypadki świnki i różyczki w stosunku do roku 2024. Zachorowania na choroby wieku dziecięcego wykazują charakterystyczną cykliczną zmienność, a ich występowanie związane jest głównie z transmisją w środowiskach szkolnych i przedszkolnych. Od kilku lat na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Tabela przedstawiająca zachorowania na choroby wieku dziecięcego w latach 2021-2025

	2022		2023		2024		2025	
	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*
Ospa wietrzna	256	400	497	645	217	282	172	224
Świnka	0	-	2	2,6	1	1,3	3	3,9
Różyczka	0	-	1	1,3	1	1,3	2	2,6
Odra	0	-	0	-	0	-	0	0
Krztusiec	0	-	1	1,3	43	56	13	16,9
Płonica (szkarlatyna)	10	13,0	45	58,4	54	70,1	16	20,8

*Liczba nowych zachorowań/liczby mieszkańców powiatu x 100 000

Wirusowe zapalenie wątroby (WZW)

Zarejestrowano 4 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A, w tym jedno ognisko domowe. W celu ograniczenia szerzenia zakażenia zostały wdrożone działania przeciwepidemiczne, obejmujące szczepienia poekspozycyjne osób narażonych, objęcie ich nadzorem epidemiologicznym,

przeprowadzenie szczegółowych wywiadów i ocen ryzyka oraz kierowanie osób z kontaktu do badań diagnostycznych.

Ponadto zarejestrowano 5 przypadków zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu B oraz 7 przypadków zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu C.

W analizowanych przypadkach WZW w stosunku do roku 2024, zarejestrowano wzrost o pojedyncze przypadki WZW typu B i C oraz WZW typu A, których nie notowano w roku 2024.

Zakażenia WZW typu B i C przenoszone są głównie poprzez naruszenie ciągłości tkanek, w tym w czasie procedur medycznych i niemedyceńskich, kontakt z zakażoną krwią oraz drogą kontaktów seksualnych. Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW typu A jest stosowanie podstawowych zasad higieny, szczególnie podczas przygotowywania posiłków, w tym częste mycie rąk, spożywanie potraw po obróbce termicznej, unikanie spożywania niegotowanego mięsa oraz picie wyłącznie wody butelkowanej lub przegotowanej, zwłaszcza podczas pobytu w krajach, gdzie wirus jest powszechny. Ponadto istotnym elementem profilaktyki pozostaje edukacja społeczeństwa w zakresie: higieny, szczepień ochronnych oraz postępowania w przypadku narażenia na kontakt z wirusem.

Zakażenia przenoszone drogą płciową

Odnotowano 2 przypadki kiły, liczba zachorowań na takim samym poziomie jak w 2024 roku.

Ponadto zarejestrowano 3 przypadki zakażenia wirusem HIV.

Choroby odkleszczowe

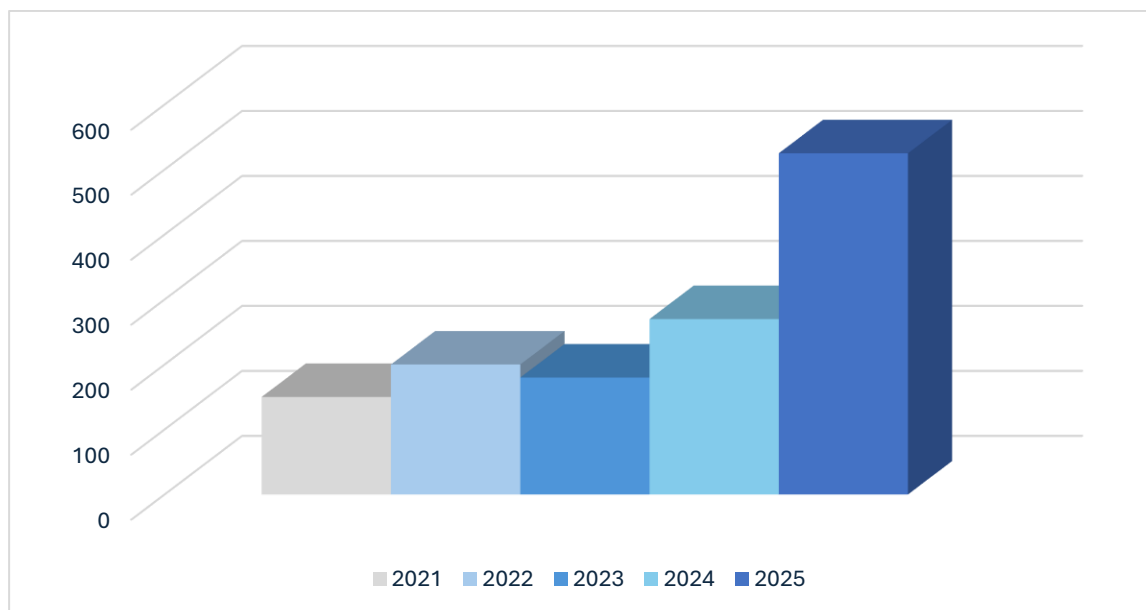
W 2025 roku odnotowano wyraźny wzrost liczby zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 45 przypadków, natomiast w roku 2024 19 przypadków. Ponadto zarejestrowano 1 przypadek neuroboreliozy oraz 2 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu. Wzrost liczby zachorowań może być związany z większą aktywnością kleszczy oraz rosnącą ekspozycją mieszkańców na tereny leśne i rekreacyjne.

Grypa i inne choroby zakażenia układu oddechowego

W 2025 roku monitorowano zachorowania na choroby układu oddechowego, w tym COVID-19, grypę oraz wirusem syncytialnym dróg oddechowych (RSV), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz zaleceniami European Influenza Surveillance Network (EISN) i European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

Odnotowano 326 przypadków zakażenia COVID-19, co w porównaniu z rokiem poprzednim wskazuje na spadek liczby zachorowań i stopniową stabilizację sytuacji epidemiologicznej. Równoległe zarejestrowano 525 przypadków grypy, co oznacza wzrost w stosunku do 270 przypadków w 2024 roku. Zakażenia wirusem RSV potwierdzono u 24 osób, w porównaniu z 12 przypadkami w roku 2024, co wskazuje na konieczność kontynuacji nadzoru w grupach najbardziej wrażliwych.

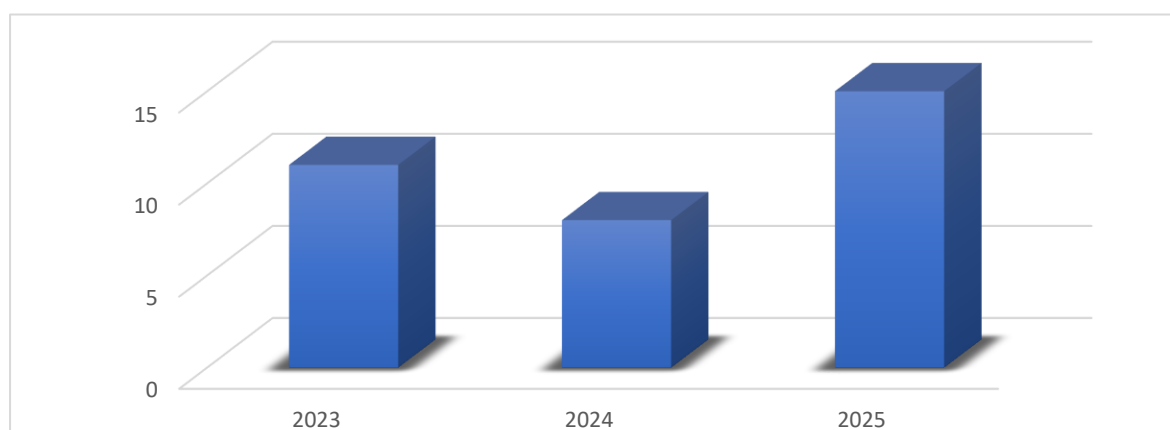
Wykres przedstawiający zachorowania na gripę w latach 2021-2025



Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Zgodnie z obowiązującymi przepisami osoby chore w okresie prątkowania podlegają obowiązkowej hospitalizacji. W 2025 roku na terenie powiatu zarejestrowano 15 przypadków gruźlicy, co oznacza wzrost liczby zachorowań w porównaniu z rokiem 2024, w którym odnotowano 8 przypadków. Podobnie jak w latach ubiegłych dominowała gruźlica układu oddechowego. Zachorowania dotyczyły głównie osób dorosłych. Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest szczepienie ochronne BCG, które zapobiega występowaniu ciężkich postaci choroby u niemowląt, takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz gruźlica rozsiana. Szczepienie to wykonywane jest zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych u noworodków w pierwszej dobie życia przed wypisem ze szpitala.

Wykres przedstawiający zachorowania na gruźlicę w latach 2023-2025



Inne choroby zakaźne

W roku 2025 odnotowano 94 przypadki pokąsań ludzi przez zwierzęta. Liczba pokąsań w stosunku do roku 2024 na podobnym poziomie. Przypadki pokąsań przez zwierzęta „znane” były zgłaszane

Inspekcji Weterynaryjnej w celu obserwacji zwierząt. Informacje zwrotne nie potwierdziły w żadnym z przypadków objawów wścieklizny u obserwowanych zwierząt. W przypadku kiedy nie ustalono właściciela zwierzęcia, wówczas osoby pokąsane były kierowane do lekarza chorób zakaźnych celem kwalifikacji do szczepień przeciwko wściekliźnie.

Podsumowanie

Analiza danych epidemiologicznych za 2025 rok wskazuje, że sytuacja epidemiologiczna w powiecie wieluńskim pozostaje stabilna, choć w niektórych obszarach obserwuje się zmiany trendów zachorowań.

W szczególności odnotowano wzrost zachorowań na boreliozę, na gruźlicę, na grypę, oraz utrzymujący się wysoki poziom zakażeń *Clostridioides difficile*, obecność chorób wieku dziecięcego o cyklicznym charakterze. Prowadzony nadzór epidemiologiczny oraz działania profilaktyczne pozwalają na bieżące monitorowanie sytuacji oraz szybkie reagowanie w przypadku pojawienia się ognisk chorób zakaźnych.

3. Szczepienia ochronne



Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2025 funkcjonowały 32 punkty szczepień podmiotów leczniczych, które realizowały obowiązkowy program szczepień ochronnych. Powszechny obowiązek szczepień ochronnych dzieci i młodzieży dotyczy chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, wirusowe zapalenie wątroby typu B, zakażenia wywołane przez rotawirusy, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), inwazyjne zakażenia *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, błonica, tężec, krztusiec, odra, nagminne zapalenie przyusznic (świnka), różyczka.

Przeprowadzono 32 kontrole punktów szczepień w celu oceny realizacji szczepień ochronnych. Wyniki kontroli wykazały, że we wszystkich punktach, szczepienia realizowane są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2025, bez opóźnień z winy świadczeniodawcy. Występujące niedłgie opóźnienia w szczepieniach najczęściej wynikały z powodu przeciwwskazań lekarskich, ze względu na zły stan zdrowia dziecka. Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych.

W jednym punkcie szczepień podczas kontroli stwierdzono podanie małym dzieciom preparatów szczepionkowych po upływie terminu ważności oraz brak bieżącej kontroli terminów ważności preparatów szczepionkowych. Podjęto odpowiednie czynności administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, także w celu ich wyeliminowania w przyszłości. O sprawie poinformowano również inne organy zgodnie z ich właściwością.

Zgłoszono jedną interwencję dotyczącą nieprawidłowości w gospodarowaniu szczepionkami w punkcie szczepień. W wyniku podjętych czynności kontrolnych stwierdzono podanie małym dzieciom szczepionek po upływie terminu ważności, niedbałość w prowadzeniu dokumentacji medycznej oraz brak bieżącej kontroli dat ważności preparatów szczepionkowych. Podjęto odpowiednie czynności administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, zastosowano karanie mandatowe

na osoby odpowiedzialne. Nałożono 2 mandaty karne na sumę 1 000,00 zł. O sprawie poinformowano również inne organy zgodnie z ich właściwością.

Z dniem 1 kwietnia 2025 r. rozpoczęła się ogólnopolska kontrola Punktów Szczepień, której przedmiotem jest 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 są prowadzone.

Kontynuowano realizację powszechnego programu szczepień przeciw HPV, wdrożonego w 2024 roku. Program został rozszerzony i obejmuje dzieci od 9. do 14. roku życia. Zmiany umożliwiają również wykonanie szczepień we wszystkich placówkach podstawowej opieki zdrowotnej, które realizują szczepienia ochronne, jak też realizację szczepień przez POZ w szkołach podstawowych. Bezpłatnie dostępne są 2 szczepionki, które podawane są w dwóch dawkach. Odstęp między tymi dawkami wynosi od 6 do 12 miesięcy.

Podmioty wykonujące szczepienia ochronne zgłosiły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu informację o 44 przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci. W 2025 roku zgłoszono 1 przypadek łagodnego niepożądanego odczynu poszczepiennego, zakończonego pełnym powrotem do zdrowia.

4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu prowadzi nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi i technicznymi we wszystkich podmiotach udzielających świadczeń zdrowotnych, które są zarejestrowane w Rejestrze Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą i znajdują się na terenie powiatu wieluńskiego.

W roku 2025 ujętych w ewidencji było 142 podmioty wykonujące działalność leczniczą:

- 61 podmiotów leczniczych (w tym 7 publicznych i 54 niepublicznych);
- 42 praktyki zawodowe w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich;
- 29 praktyk zawodowych w formie indywidualnych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie grupowej praktyki lekarzy dentystów;
- 7 praktyk zawodowych w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki pielęgniarskiej;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki położnej;

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 120 kontroli.

Nadzór bieżący obejmował ocenę warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych, czystość bieżącą, zabezpieczenie przeciwepidemiczne, w tym kontrole prawidłowości przebiegu procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi medycznych wielokrotnego użycia, dezynfekcji urządzeń będących na wyposażeniu zakładów leczniczych, postępowania z brudną i czystą bielizną oraz sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Oceniono również procedury stosowane w podmiotach leczniczych, ich aktualizację co do zgodności z obowiązującymi przepisami prawa, dokumentację potwierdzającą skuteczność procesów sterylizacji (wskaźniki chemiczne i biologiczne). Podczas kontroli sprawdzano karty przekazania odpadów medycznych (w formie elektronicznej), paszporty techniczne sprzętu medycznego będącego na wyposażeniu podmiotu leczniczego oraz dokumentację

potwierdzającą przeprowadzanie okresowego przeglądu, czyszczenia i dezynfekcji instalacji urządzeń wentylacji mechanicznej i klimatyzacji.

Stan techniczny i funkcjonalny podmiotów świadczących usługi medyczne na terenie powiatu utrzymywał się na bardzo dobrym poziomie. Placówki przeprowadzały prace remontowe i modernizacyjne takie jak naprawa ubytków oraz malowanie ścian, doposażanie w sprzęty niezbędne do prawidłowego funkcjonowania placówek a także prowadzono duże inwestycje obejmujące generalny remont podmiotu zarówno wewnętrznej jak i zewnętrznej części budynku (termomodernizacja ścian zewnętrznych, wymiana instalacji elektrycznej, wymiana stolarki okiennej, wyposażenie wszystkich pomieszczeń w nową zabudowę meblową).

W szpitalu zakończył się pierwszy etap przebudowy oddziału położniczo-ginekologicznego z blokiem porodowym. Zakres robót był bardzo szeroki i oprócz zadań ogólnobudowlanych obejmował wymianę okien i drzwi, modernizację instalacji wentylacyjnej, elektrycznej, wodno-kanalizacyjnej i hydrantowej, oraz sanitariatów. W ramach zadania powstała sala operacyjna do cesarskiego cięcia, trzy sale porodowe, sala przygotowująca pacjentki do zabiegów, gabinety lekarskie, pielęgniarskie i gabinet poradni. Dla noworodków powstały sale: intensywnej opieki, pielęgnacji i resuscytacji, izolatka, sala dla małych pacjentów z powikłaniami, gabinet zabiegowy, pojawiły się też nowe łóżka i inkubatory, pięć łóżek dla pacjentek, siedem łóżek noworodkowych i osiem inkubatorów.

Procesy sterylizacji w kontrolowanych podmiotach były systematycznie monitorowane przez użytkowników urządzeń w ramach kontroli prowadzonej za pomocą testów, wskaźników biologicznych, chemicznych i fizycznych. Rejestry wykonywanych procesów i testów chemicznych prowadzone były na bieżąco. W kontrolowanych placówkach prowadzona była dokumentacja poprawności procesów sterylizacji oraz ich archiwizacja. W roku sprawozdawczym wszystkie badania Sporal A wykazały skuteczność procesów sterylizacji.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w skontrolowanych podmiotach leczniczych odbywała się prawidłowo, zgodnie z aktualnymi procedurami postępowania. Zarówno klasyfikacja, jak i segregacja odpadów medycznych w miejscu wytwarzania prowadzona była zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Niebezpieczne odpady medyczne zbierane były w sposób selektywny. Podmioty lecznicze posiadały aktualne procedury postępowania z odpadami medycznymi i postępowwały zgodnie z ich zapisami.

Odpady komunalne wytworzone z działalności gospodarczej podmiotów leczniczych usuwane są w sposób prawidłowy, wywożone środkami transportu przystosowanymi do ich przewozu przez wyspecjalizowane firmy.

W 2025 roku nie zarejestrowano skarg i interwencji na niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny podmiotu leczniczego.

5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych



Zakres nadzoru sanitarnego

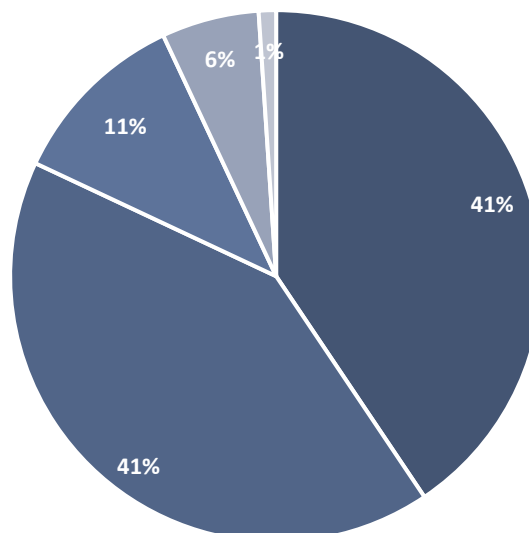
Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego w następujących obszarach:

- warunków produkcji, transportu, przechowywania i wprowadzania do obrotu żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
- warunków zdrowotnych produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz ich wprowadzania do obrotu.

W roku 2025 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu wieluńskiego znajdowało się 1 279 zakładów podlegające urzędowej kontroli, w szczególności:

- 525 zakładów produkcji żywności,
- 523 zakłady obrotu żywnością,
- 138 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 79 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 14 zakładów - wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

- zakłady produkcji żywności
- zakłady obrotu żywnością
- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego
- zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością



W grupie zakładów produkcji żywności znajdowały się m.in.: piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, zakład suszenia grzybów i runa leśnego, zakłady konfekcjonowania środków spożywczych, wytwórnia makaronów, wytwórnia suplementów diety, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, producenci prowadzący produkcję żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego, kuchnie domowe.

Najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku spożywczym stanowiły obiekty obrotu żywnością. W tej grupie były m.in.: sklepy spożywcze, magazyny hurtowe, apteki, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego znajdowały się m.in. restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii stacjonarne lub ruchome.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajdowały się: stołówki pracownicze, stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w domach opieki społecznej, blok żywienia w szpitalu, stołówki w żłobkach, w przedszkolach, szkołach oraz w innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, na podstawie obowiązujących przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej, zgodnie z obowiązującym prawem.

Kontrole podmiotów działających na nadzorowanym terenie były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów do kategorii niskiego, średniego i wysokiego ryzyka oraz oceny sanitarnej.

W roku 2025 skontrolowano 449 obiektów oraz zatwierdzono 51 nowych zakładów na podstawie wniosków. Ogółem przeprowadzono 575 kontroli sanitarnych, w tym 99 kontroli interwencyjnych. Wydano 88 decyzji merytorycznych oraz 60 decyzji płaćniczych.

Na osoby odpowiedzialne za naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcji i wprowadzania do obrotu żywności nałożono 27 mandatów karnych na kwotę 6 600,00 zł.

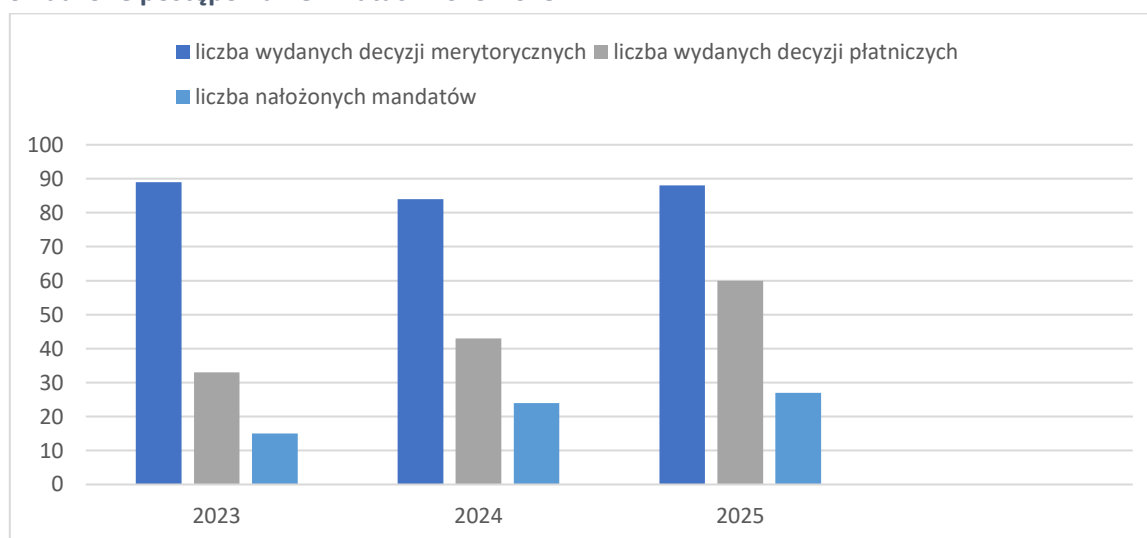
Karanie mandatowe stosowano głównie ze względu na: niezachowanie właściwych warunków higieniczno-sanitarnych, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości, brudne pomieszczenia, urządzenia i sprzęt, brak identyfikacji wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej z zakresu GHP i systemu HACCP, brak systematycznych zapisów w tym zakresie, przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, prowadzenie w sposób nieprawidłowy procesów obróbki wstępnej warzyw i dezynfekcji jaj, przechowywanie w pomieszczeniu przygotowalni pierogów jaj niepoddanych myciu ani dezynfekcji, nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych do żywności (niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem), brak mydła płynnego i papierowych ręczników jednorazowych przy umywalkach do mycia rąk, wykorzystywanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości, brak do wglądu w momencie kontroli orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, brak odzieży ochronnej, nieprawidłowy proces składowania i usuwania odpadów, brak porządku w pomieszczeniach, w których pracuje się z żywnością.

Skierowano 4 wnioski do łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski o nałożenie kary pieniężnej skierowano z uwagi na:

- prowadzenia działalności niezgodnie z zakresem określonym w decyzji;
- wprowadzanie do obrotu żywności bez etykiet i prawidłowego znakowania;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych w ruchomym punkcie sprzedaży bez złożenia wniosku do PPIS o zatwierdzenie i wpis do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy w niezatwierdzonych i niewpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, pomieszczeniach kuchennych.

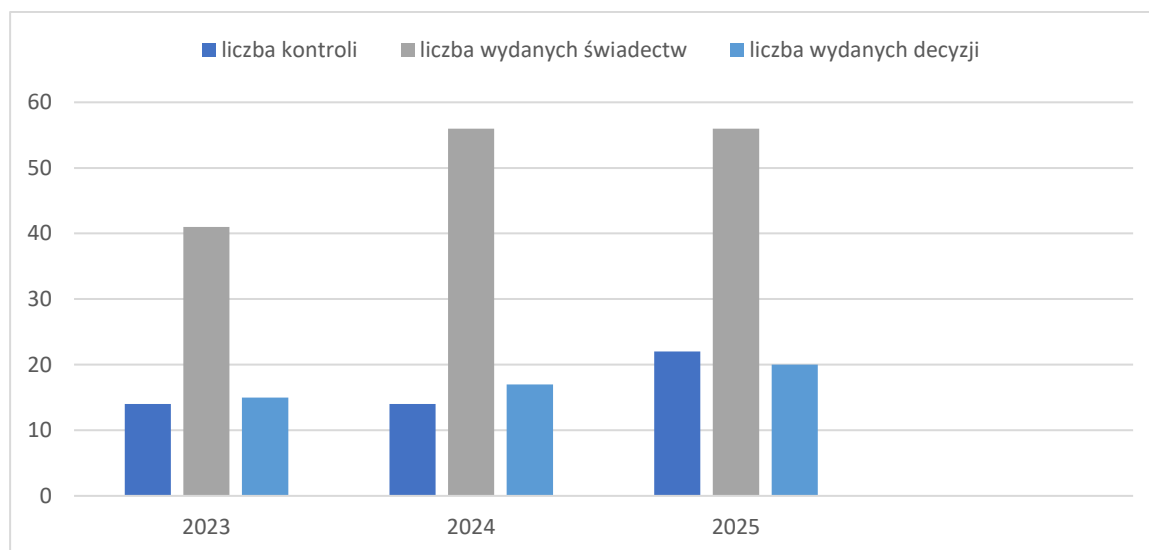
Skierowano do prokuratury 2 zawiadomienia o możliwości popełnienia przestępstwa. W jednym przypadku zawiadomienie dotyczyło wprowadzania do obrotu środków spożywczych zafałszowanych (na etykietach podano niezgodne z prawdą dane co do dat minimalnej trwałości środków spożywczych), w drugim przypadku notorycznie powtarzających się uchybień podczas wprowadzania do obrotu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego – mięsa i przetworów mięsnych w handlu obwoźnym.

Prowadzone postępowanie w latach 2023-2025



W ramach granicznej kontroli sanitarnej w 2025 roku przeprowadzono 22 kontrole, podczas których dokonano oceny 56 partii środków spożywczych. Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych wydano 56 świadectw dla żywności spełniającej wymagania i dopuszczanej do obrotu. W związku z czynnościami kontrolnymi w ramach kontroli granicznej wydano 20 decyzji płatniczych.

Ocena jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy żywności w latach 2023-2025



Kontrole prowadzone były według zatwierdzonego rocznego harmonogramu kontroli. Ponadto prowadzono szereg kontroli nieplanowanych związanych z wpływającymi wnioskami o zatwierdzenie zakładów, kontroli akcyjnych, kontroli w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi oraz wpływającymi interwencjami.

Podczas prowadzonych kontroli urzędowych, szczególną uwagę zwracano na: właściwą jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji wyrobów gotowych, prawidłowość przechowywania żywności szczególnie łatwo psującej się, prawidłowość procesów technologicznych, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, właściwe oznakowanie środków spożywczych, w tym oznakowanie suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, funkcjonowanie systemu traceability (skąd otrzymano, dokąd przesłano - śledzenie drogi środka spożywczego), gospodarkę odpadami, wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz funkcjonowanie systemu HACCP (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli).

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

Podejmowano działania kontrolne w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej, w szczególności na bezpieczeństwo owoców miękkich. Przeprowadzano wspólne kontrole z udziałem przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach „Planu działania na 2025 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. W trakcie wspólnych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, pobrane próbki warzyw i owoców do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów, w kierunku metali oraz zanieczyszczeń biologicznych i cech organoleptycznych nie wykazały niezgodności.

Działania kontrolne realizowane były również z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej na podstawie porozumienia zawartego w dniu 16 listopada 2018 r. o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wieluniu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu. Kontrole przeprowadzono w zakładach objętych wspólnym nadzorem oraz na Targowisku Miejskim w Wieluniu pod kątem warunków przechowywania i sprzedaży oraz źródeł pochodzenia produktów zwierzęcych oferowanych do sprzedaży na straganach lub z ruchomych punktów handlu. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości, a mianowicie: niezachowanie właściwych warunków higieniczno-sanitarnych, przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi, brak identyfikacji wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej z zakresu GHP i systemu HACCP. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 3 mandaty karne na kwotę 900,00 zł.

Wzmocniono nadzór nad warunkami sprzedaży żywności na targowisku, kontrole sprawdzające nie wykazały nieprawidłowości. Natomiast w przypadku kontroli przeprowadzonych w zakładach objętych wspólnym nadzorem, nie stwierdzono niezgodności.

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie nadzorem objętych było 138 zakładów, w tym 51 zakładów małej gastronomii oraz 27 ruchomych zakładów małej gastronomii. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego charakteryzują się nieograniczoną dostępnością konsumentów zewnętrznych. W zależności od sposobu przygotowywania serwowanych dań oraz formy organizacji zakładu w grupie tej znajdują się: restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii. W przypadku restauracji przygotowywanie dań odbywa się głównie od surowca do gotowej potrawy, posiłki serwowane są na indywidualne zamówienia, w zróżnicowanym asortymencie.

Natomiast w zakładach małej gastronomii dania przygotowywane są z półproduktów, często sprzedawane na wynos albo na szybko jeśli zorganizowane jest miejsce do konsumpcji.

Skontrolowano 75 zakładów, w tym 33 zakłady małej gastronomii oraz 3 ruchome zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono ogółem 97 kontroli, z czego w 8 przypadkach z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe (nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2 400,00 zł).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

brudne pomieszczenia, urządzenia i sprzęt, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi, prowadzenie w sposób nieprawidłowy procesów obróbki wstępnej warzyw i dezynfekcji jaj, przechowywanie w pomieszczeniu przygotowalni jaj niepoddanych myciu ani dezynfekcji, nieprawidłowe przechowywanie opakowań jednorazowych do żywności (niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem), brak mydła płynnego i papierowych ręczników jednorazowych przy umywalkach do mycia rąk, wykorzystywanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości, brak traceability, brak do wglądu w momencie kontroli orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, brak odzieży ochronnej, brak kontroli wewnętrznej, brak systematycznych zapisów z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W sezonie letnim wzmocniono nadzór nad tymi zakładami z uwagi na fakt, że kwalifikują się one do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W tej grupie zakładów nadzorem objętych było 79 zakładów, w tym m.in. stołówki pracownicze, szkolne, przedszkolne, stołówki w żłobkach, stołówki w domach opieki, blok żywienia w szpitalu, stołówka w domu dziecka, stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym, stołówki w domach wczasowych.

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na: jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń, mycia i dezynfekcji jaj, funkcjonalność z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”, sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP. We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatur przechowywania w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanych termometrów. Zwracano również uwagę na przyjęcie surowców, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy surowców, ocenę jadłospisów, stosowanie środków myjących i dezynfekcyjnych.

Żywność zbiorowa zamknięta jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci w szkołach, przedszkolach oraz w żłobkach, pensjonariuszy domów dla ludzi starszych, itp.).

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności zostały opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego wskazane jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych.

W części nadzorowanych obiektów żywność prowadzona była w systemie cateringowym tj. blok żywienia w szpitalu, 4 stołówki szkolne, 9 stołówek w przedszkolach, 2 stołówki w domach opieki społecznej, 8 stołówek w żłobkach.

Podczas przeprowadzanych kontroli urzędowych w stołówkach szkolnych, przedszkolnych i w żłobkach zwracano uwagę na przestrzeganie wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzano nieprawidłowości, wdrożono i przestrzegano przepisy rozporządzenia, środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci dobierane były prawidłowo, spełniały wymagania określone w ww. rozporządzeniu.

Ponadto dokonano oceny żywienia pacjentów szpitala. Ocenę tą przeprowadzono w oparciu o Arkusz oceny dekadowej jadłospisów. W ocenionej dekadzie stwierdzono brak w posiłkach roślin strączkowych suchych, ryby występowały w jadłospisie tylko dwa razy w dekadzie, natomiast produkty zbożowe z pełnego przemiału trzy razy w dekadzie. W porównaniu z rokiem poprzednim jadłospis uległ nieznacznemu polepszeniu, jednakże w dalszym ciągu wymaga poprawy. W związku z powyższym zalecono podjąć działania naprawcze w celu poprawy sposobu żywienia pacjentów szpitala.

Oceny dekadowe jadłospisów przeprowadzono również w innych grupach zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówka w żłobku, domu dziecka, w zakładach opieki społecznej), nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zatrucia pokarmowe

W 2025 roku wystąpiły 2 ogniska zatruc pokarmowych. Pierwsze zatrucie wywołane zostało przez pałeczki *Salmonella spp.*, zachorowało 10 osób biorących udział w przyjęciach okolicznościowych (komuniach), zorganizowanych w dwóch lokalach gastronomicznych należący do jednego przedsiębiorcy i mieszczących się pod tym samym adresem.

W zakładach tych przeprowadzono czynności kontrolne, wraz z pobraniem wymazów sanitarnych z powierzchni roboczych oraz dłoni pracowników. W pobranych wymazach nie wykryto obecności *Salmonella*. Z zebranego w toku postępowania materiału dowodowego ustalono, że w zakładach przygotowywano posiłki od surowca do gotowej potrawy, co było niezgodne z zakresami decyzji o zatwierdzeniu tych zakładów. Ponadto nie przedłożono do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych 7 pracowników. W związku z powyższym zastosowano karanie mandatowe, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu wydał również decyzję nakazującą zaprzestanie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy w przedmiotowych lokalach gastronomicznych. Skierowano także do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wnioski w celu rozpatrzenia sprawy w aspekcie ewentualnego zastosowania kary pieniężnej.

Drugie zatrucie wystąpiło w prywatnym gospodarstwie domowym, gdzie zachorowało 6 osób. Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że przyczyną zatrucia były lody domowej produkcji, w których wykryto obecność *Salmonella Enteritidis* oraz bardzo dużą liczbę bakterii *Enterobacteriaceae*.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2025 pobierano do badań laboratoryjnych środki spożywcze wyprodukowane w nadzorowanych zakładach oraz z miejsc obrotu zlokalizowanych na terenie powiatu w oparciu o „Plan pobierania próbek żywności do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2025 r.”, wskazujący liczbę i kierunki badań żywności.

Ogółem zbadano 162 próbki środków spożywczych, z których 6 zostało zakwestionowanych.

Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2023-2025 przedstawia poniższa Tabela.

Tabela. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Lata	Środki spożywcze razem		W tym					
	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	krajowe		importowane		UE	
			Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane
2023	172	2	151	2	18	0	3	0
2024	171	2	151	0	8	2	12	0
2025	162	6	132	6	16	0	14	0

W porównaniu do roku 2024, liczba zakwestionowanych próbek żywności nieznacznie wzrosła. Ze wszystkich pobranych i przebadanych w różnych kierunkach próbek żywności zakwestionowano 6 próbek z uwagi na parametry mikrobiologiczne. W jednym przypadku zakwestionowano 5 próbek

produktu pn. Mięso na kotlety z fileta z piersi indyka Surowy wyrób mięsny, z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella Typhimurium*.

O zaistniałej sytuacji poinformowano zgodnie z właściwością miejscową Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu, nadzorującego dystrybutora produktu oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Siedlcach, pełniącego nadzór nad producentem. Zgłoszono do systemu RASFF-powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi. Kwestionowany produkt nie znajdował się już w obrocie z uwagi na upływanie terminu przydatności do spożycia.

Natomiast w drugim przypadku próbkę zakwestionowano z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella Enteritidis* oraz bardzo dużą liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w lodach wyprodukowanych na potrzeby własne w prywatnym gospodarstwie domowym.

Znakowanie środków spożywczych

Prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji służy ochronie konsumentów i pozwala na dokonywanie świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Pobierane próbki do badań oceniane były w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami. W 2025 roku ocenione próbki środków spożywczych, odpowiadały aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

Ponadto podczas urzędowych kontroli oceniano również prawidłowość znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

W 1 przypadku stwierdzono nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania żywności (wprowadzano do obrotu środki spożywcze, na których opakowaniach brak było daty minimalnej trwałości oraz numeru partii). W związku z ujawnieniem tych nieprawidłowości skierowano wnioski do łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w aspekcie ewentualnego nałożenia kary pieniężnej.

Poza opisanym przypadkiem, ocenione środki spożywcze oznakowane były w sposób prawidłowy, w języku polskim, napisy były trwałe a informacje na temat daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia jasne i czytelne, na etykietach produktów widniały także informacje dotyczące alergenów.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Wieluniu promuje wiedzę w zakresie grzybów oraz zasad ich zbierania na stronie internetowej Stacji oraz w mediach społecznościowych, publikując materiały opracowane przez PSSE, Główny Inspektorat Sanitarny oraz Wojewódzką Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Łodzi. W trakcie trwania sezonu grzybowego w siedzibie PSSE oraz podczas wydarzeń plenerowych, udostępniane były ulotki edukacyjne dot. bezpiecznego grzybobrania. W mediach społecznościowych (facebook) przygotowano 5 postów własnych.

W ramach prowadzonej działalności edukacyjno-szkoleniowej zorganizowano konkurs pn. „Grzyby znam, wiedzę o nich mam”, skierowany do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych powiatu wieluńskiego. Konkurs zwiększył świadomość zagrożeń zdrowotnych wynikających ze zbierania i spożywania nieznanych lub trujących grzybów, pozwolił na zapoznanie dzieci i młodzieży z różnymi gatunkami grzybów, (ich wyglądem i miejscem występowania), ukształtował podstawową wiedzę na temat bezpiecznego zbierania grzybów. W trakcie finału odbyła się pogadanka edukacyjna, którą poprowadził klasyfikator grzybów z PSSE w Wieluniu.

W sezonie grzybowym 2025 na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano przypadków zatruc spowodowanych spożyciem grzybów.

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje zakład przetwórstwa leśnego, w którym odbywają się procesy suszenia, konfekcjonowania grzybów oraz produkcja mrożonych owoców. Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości, pomieszczenia i urządzenia w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Przedsiębiorca posiada uprawnienia grzyboznawcy i klasyfikatora grzybów.



Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. W 2025 roku pobrane do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością spełniały obowiązujące wymagania.

Nadzór nad produktami kosmetycznymi

Na nadzorowanym terenie zarejestrowane są 2 zakłady konfekcjonujące produkty kosmetyczne (bez wytwarzania).

Podczas prowadzonych kontroli z zakresu nadzoru nad produktami kosmetycznymi nie stwierdzano nieprawidłowości, ocenione w zakresie oznakowania opakowania jednostkowe tych produktów były zgodne z obowiązującymi przepisami.

Próbki produktów kosmetycznych pobranych do badań laboratoryjnych zgodnie z Planem na 2025 rok, pod względem przebadanych parametrów spełniały wymagania z zakresu bezpieczeństwa i posiadały prawidłowe oznakowanie.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli.

Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- Powiadomienie alarmowe jest to powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj powiadomienia wymaga podjęcia szybkich działań.
- Powiadomienie informacyjne oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj powiadomienia nie wymaga podjęcia szybkich działań. Rozróżnia się dwa rodzaje powiadomień informacyjnych: w celu podjęcia działań oraz w celu zwrócenia uwagi.
- Powiadomienie o odrzuceniu na granicy oznacza powiadomienie o odrzuceniu partii, kontenera lub przesyłki żywności, materiału i wyrobu do kontaktu z żywnością lub paszą.
- Powiadomienie news to powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą wówczas gdy zawiera niezweryfikowane informacje albo dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu.

W roku 2025 otrzymując powiadomienia o wycofaniu produktu z rynku, zgodnie z procedurą funkcjonowania Systemu RASFF, podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Wpłynęło 13 powiadomień alarmowych, 2 powiadomienia o niezgodności oraz 24 powiadomienia informacyjne o wycofaniu produktu z rynku.

Poniższe tabele zawierają dane dotyczące powiadomień, pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

Tabela. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na rodzaj zagrożenia.

Lp.	Zagrożenia	Suma
1	Wykrycie Salmonella	9
2	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych	1
3	Przekroczenie NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych	1
4	Stwierdzenie obecności niedozwolony do stosowania w żywności barwników	2
5	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydów	4
6	Przekroczenie NDP mikotoksyn	6
7	Przekroczenie NDP metali ciężkich	4
8	Przekroczenie NDP cyanków	1
9	Nieprawidłowe cechy organoleptyczne	2
10	Nieprawidłowe znakowanie	1
11	Nieoznakowane napromieniowanie suplementu diety	1
12	Stwierdzenie obecności ciała obcego	1
13	Obecność glutenu w produkcie	1
14	Możliwość wystąpienia wtórnej fermentacji	1
15	Wysoka zawartości glicerolu w napojach	1
16	Stwierdzenia przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych	1

17	Przekroczenia NDP histaminy	1
18	Wykrycie bakterii z grupy coli	1
Suma końcowa		39

Tabela. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na kategorie produktu.

Lp.	Kategorie produktów	Suma
1	Suplementy diety	3
2	Mięso i przetwory mięsne	5
3	Warzywa, owoce i przetwory owocowo-warzywne	5
4	Przetwory zbożowo-mączne	5
6	Zioła i przyprawy	3
7	Orzechy	3
8	Herbata i herbatki ziołowe	4
10	Napoje	3
11	Inne produkty	6
12	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	2
Suma końcowa		39

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów w systemie RASFF przeprowadzono działania kontrolne w celu weryfikacji czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym. W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. W magazynach hurtowych prowadzących dalszą dystrybucję zakwestionowanych produktów, ustalano listy odbiorców niebezpiecznych środków spożywczych i sprawdzano czy przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie w obiektach wskazanych na listach. W podziale zagrożeń na zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne, do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń zgłaszanych do systemu RASFF w 2025 roku należały chemiczne zanieczyszczenia żywności.

Interwencje

W 2025 roku zarejestrowano 23 interwencje, z czego rozpatrzono 20.

W 3 przypadkach interwencje konsumentów przekazano do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu oraz Komendantowi Powiatowemu Policji w Wieluniu.

Interwencje dotyczyły w szczególności: wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości w sieciach marketów (po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości bądź zepsutych), wprowadzania do obrotu na terenie targowiska miejskiego pieczywa, ciast, mięsa, wędlin, mleka i przetworów mlecznych w nieprawidłowych warunkach, narażonych na zanieczyszczenie, niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach lokali gastronomicznych, nieprawidłowej higieny osobistej pracownika, niewłaściwej jakości zdrowotnej

posiłków, nieprawidłowych cech organoleptycznych herbatki ziołowej, podejrzenia zatrucia u osób uczestniczących w imprezie okolicznościowej, nieprzestrzegania zasad systemu HACCP.

W 9 przypadkach interwencje były zasadne (co stanowi 45 %), natomiast pozostałe działania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości, interwencje te nie potwierdziły się.

W przypadku stwierdzonych niezgodności osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi bądź zastosowano wobec nich pouczenie (nałożono 12 mandatów na kwotę 2 900,00 zł).

Karania mandatowe zastosowano ze względu na: wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminach przydatności do spożycia / po upływie daty minimalnej trwałości, nieprawidłowe warunki sprzedaży środków spożywczych w obiektach ruchomych i tymczasowych na terenie targowiska, nieprawidłowe składowanie odpadów komunalnych na posesji obiektów, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Kontrole sprawdzające w obiektach wykazały usunięcie uchybień sanitarnohigienicznych. Wzmocniono nadzór sanitarny nad tymi zakładami.

Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny w wielu zakładach żywności i żywienia poprawia się m.in. dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań. Należy również podkreślić, że wdrożenie oraz przestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) a także dobrej praktyki rolniczej (GAP) pomaga przedsiębiorcom w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności.

Stwierdzone nieprawidłowości podczas urzędowych kontroli żywności były usuwane niezwłocznie i skutecznie eliminowane przy pomocy rutynowych procedur, co potwierdziły kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzanych nieprawidłowości wzmocniono nadzór nad tymi zakładami.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, nadzór sanitarny realizowany jest na bieżąco, szczególnie w zakresie:

- zachowania łańcucha chłodniczego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwopsujących się,
- identyfikowalności stosowanych surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- zachowania higieny osobistej i higieny warunków pracy,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych,
- prawidłowego znakowania środków spożywczych.

6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



Priorytetem w działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2025 roku była ochrona zdrowia ludzi, realizowana poprzez ustawowe działania obejmujące:

- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy oraz opiniowanie tych dokumentów wraz z prognozą oddziaływania, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy - na podstawie przepisów ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym,
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i co do zakresu raportu oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko oraz wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko i przedsięwzięć, dla których organ prowadzący postępowanie w sprawie oceny oddziaływania stwierdził potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- w ramach przepisów prawa budowlanego - zajmowanie stanowisk co do zgodności wykonania obiektu budowlanego z zatwierdzonym projektem budowlanym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu w zakresie działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydał:

2025 r.	2024 r.
W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, wydał:	
<ul style="list-style-type: none"> • 9 uzgodnień co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dokumentów planistycznych, • 2 opinie o projektach planu ogólnego gminy, • 8 opinii o projektach planu zagospodarowania przestrzennego gminy, • 1 pismo informujące o braku podstaw prawnych do wyrażania opinii przez organ PIS. 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 uzgodnień co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dokumentów planistycznych, w tym: • 8 opinii o projektach planu zagospodarowania przestrzennego gminy.
W ramach oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wydał:	
<p>47 opinii, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 34 opinie co do potrzeby przeprowadzenia postępowania w sprawie oceny oddziaływania na środowisko, w tym: 4 o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania, • 10 opinii dotyczących podtrzymania wcześniej wyrażonego stanowiska, • 3 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć na podstawie raportu oddziaływania na środowisko. 	<p>wydał 34 opinie, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 29 opinie co do potrzeby przeprowadzenia postępowania w sprawie oceny oddziaływania na środowisko, w tym 2 o potrzebie oceny oddziaływania na środowisko, • 5 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć na podstawie raportu oddziaływania na środowisko.
W ramach udziału w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych:	
<ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzono 38 kontrole i zajęto stanowisko, co do zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, • 43 sprawy załatwiono w formie milczącej zgody. 	<ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzono 42 kontrole i zajęto stanowisko, co do zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, w tym • 7 dotyczyło obiektów przebudowywanych sprawy załatwiono w formie milczącej zgody, • 1 opinię o pomieszczeniach apteki ogólnodostępnej.
W ramach przepisów ustawy o zagospodarowaniu i planowaniu przestrzennym:	
<ul style="list-style-type: none"> • uzgodnił 45 decyzje o warunkach zabudowy, • wpłynęło 419 wniosków załatwiono w formie milczącej zgody. 	<ul style="list-style-type: none"> • uzgodnił 78 decyzje o warunkach zabudowy, • 16 wniosków załatwiono w formie milczącej zgody.

W przypadku dokumentów planistycznych wyznaczających ramy dla późniejszej realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, opinie wydawano w oparciu o prognozy oddziaływania na środowisko sporządzone przez osoby spełniające wymagania określone przepisami ustawy

o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony z PPIS.

W 2025 roku do PSSE w Wieluniu nie wpłynęły wnioski o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla dokumentów planistycznych wyznaczających ramy dla późniejszej realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko. Natomiast wpłynął jeden wniosek o odstąpienie od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu planu zagospodarowania przestrzennego nie wyznaczającego ram dla przyszłych przedsięwzięć, w związku z tym wystosowano pismo informujące o braku podstaw do wyrażania opinii przez organ PIS.

W ocenie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentach planistycznych opierano się na informacjach zawartych w przedstawionych prognozach oddziaływania na środowisko, z których wynikało, że głównym problemem środowiskowym na terenie powiatu wieluńskiego jest zanieczyszczenie powietrza, szczególnie w okresie zimowym, hałas pochodzący od dróg i terenów prowadzenia działalności produkcyjno-usługowej, zagrożenie wód podziemnych wynikające z kontaktu z powierzchnią ziemi, wodami glebowymi, wodami powierzchniowymi, atmosferą oraz opadami atmosferycznymi, szczególnie w miejscach, gdzie izolacja poziomu wodonośnego jest słaba lub jest jej całkowity brak. W związku z tym w ocenie zapisów dokumentów planistycznych skupiono się na tych zagadnieniach.

W związku z przepisami ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym w roku 2025 wpłynęły 464 wnioski o uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy. Wnioski dotyczyły głównie budynków mieszkalnych jednorodzinnych, budynków gospodarczych. Wydano 45 uzgodnień w formie postanowienia. W przypadku pozostałych 419 wniosków, po analizie skorzystano z możliwości wynikającej z przepisu art. 53 ust. 5 i 64 ust 2 pkt 2 ustawy o zagospodarowaniu przestrzennym i zajęto stanowiska w formie „milczącej zgody”. Przedłożone projekty decyzji o warunkach zabudowy zawierały zapisy mające na celu ochronę zdrowia ludzi.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, wydawano po wnikliwej analizie informacji przedstawionych w kartach informacyjnych w zakresie: rodzaju, skali, usytuowania przedsięwzięć, przedstawionych rozwiązań technicznych i organizacyjnych w fazie realizacji, eksploatacji i likwidacji przedsięwzięcia.

Opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć wydawano po wnikliwej analizie informacji przedstawionych w raportach oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć.

Najistotniejszymi obiektami wobec, których podejmowano czynności z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego były przedsięwzięcia polegające na budowie:

- budynku inwentarskiego o obsadzie 231 szt. bydła mlecznego 231 DJP;
- rozbudowie i modernizacji zakładu produkcji biokomponentów (estrów metylowych wyższych kwasów tłuszczowych);
- budowie centrum dystrybucyjnego oraz budynku handlowo - usługowego wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną i komunikacyjną;
- budowie biogazowni rolniczej o mocy do 5 MW z układem uszlachetniania do postaci biometanu o wydajności 18 mln. m³/rok wraz z urządzeniami i niezbędną infrastrukturą towarzyszącą;

- budowie biometanowni rolniczej wraz z infrastrukturą towarzyszącą o mocy odpowiadającej do 2,0 MWel;
- rozbudowie i przebudowie istniejącego budynku zakładu przetwórstwa mięsno-wędliniarskiego;
- budowie palarni kawy;
- budowie sieci kanalizacji sanitarnej.

W 2025 r. stwierdzono, że ocena oddziaływania powinna być przeprowadzona w przypadku następujących obiektów: palarni kawy, biometanowni rolniczych, centrum dystrybucyjnego wraz z budynkiem handlowo-usługowym.

W roku 2025 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu wpłynęło 89 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektów budowlanych, które dotyczyły zarówno obiektów należących do kategorii obiektów wymienionych w art. 55 ust. 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. prawo budowlane wymagających uzyskania decyzji o dopuszczeniu do użytkowania oraz co do obiektów realizowanych w oparciu o zgłoszenie robót budowlanych i projekty nieuzgodnione z rzeczoznawcą ds. sanitarnohigienicznych.

Poddane kontroli obiekty w większości realizowano w oparciu o projekty budowlane zatwierdzone w decyzji pozwolenie na budowę i uzgodnione z rzeczoznawcą ds. sanitarnohigienicznych i zrealizowano w zakresie higienicznym i zdrowotnym zgodnie z tymi projektami lub ze zmianami zakwalifikowanymi przez projektantów jako zmiany nieistotnie odstępujące od zatwierdzonych projektów budowlanych. Zmiany nieistotne dotyczyły między innymi układu pomieszczeń, przebiegu instalacji kanalizacji sanitarnej na zewnątrz budynku itp. Niektóre obiekty, np. budynki mieszkalne wielorodzinne z usługami oraz budynki handlowo-usługowe wykonane zostały do tzw. „stanu deweloperskiego”. W tej sytuacji w wydawanych stanowiskach zawierano uwagi, że ocena zgodności wykonania obiektu z zatwierdzonym projektem budowlanym odnosi się tylko do wykonanych robót.

Podane kontroli obiekty w celu oceny zgodności wykonania z projektem budowlanym przeprowadzono w związku z:

- przebudową Oddziału Położniczo-Ginekologicznego z Blokiem Porodowym wraz z Oddziałem Połogowym i Oddziałem Nefrologicznym w SP ZOZ w Wieluniu;
- budową magazynu płaskiego i kompleksu magazynowego (dwa silosy płaskodenne, silos lejowy, suszarnia, czyszczalnia, waga najazdowa z podbieraczem prób), budowa budynku laboratoryjno/socjalnego wraz z infrastrukturą techniczną;
- budowę boiska wielofunkcyjnego wraz z zadaszeniem oraz zapleczem sanitarno-socjalnym;
- przebudową, rozbudowa i nadbudową budynku mieszkalnego jednorodzinnego oraz zmiany sposobu użytkowania na żłobek i przedszkole wraz z infrastrukturą;
- przebudową i rozbudową budynku produkcyjno-biurowego oraz zmiany sposobu użytkowania na budynek magazynowy z częścią administracyjno-socjalną;
- budowę budynku mieszkalnego wielorodzinnego wraz z wbudowanym garażem;
- budowę trzech wolnostojących budynków usługi turystyki wraz z zagospodarowaniem terenu oraz niezbędną infrastrukturą techniczną, w tym instalacjami: wodociągowa, kanalizacji sanitarnej ze zbiornikami bezodpływowymi, wody deszczowej ze zbiornikami, głębinowej pompy ciepła, elektroenergetyczną;
- budowę budynku garażu pięciostanowiskowego wraz z częścią socjalną w ramach zadania „Rozbudowa garażu JRG PSP”;

- modernizacją stacji uzdatniania wody oraz montaż wodomierzy na terenie gminy Konopnica;
- rozbudową gminnej oczyszczalni ścieków w Krzeczowie.

Podczas czynności kontrolnych korzystano z dokumentów potwierdzających spełnienie założeń projektowych w zakresie: wymiany powietrza, jakość wody, szczelność instalacji wodociągowej i kanalizacyjne. W przypadku braku wymaganych dokumentów kierowano do inwestorów pisma o uzupełnienie braków.

W roku 2025 nie wniesiono sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanego obiektu budowlanego.

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych podczas wykonywanych czynności kontrolnych w 21 obiektach zwracano uwagę na potrzebę utrzymywania w dobrym stanie technicznym instalacji sanitarnych, dokonywania okresowej kontroli stanu technicznego i sanitarnego instalacji sanitarnych oraz na potrzebę dokonywania okresowo dezynfekcji termicznej instalacji przygotowania c.w.u., w celu zapobiegania Legionelli. Podjęte działania dotyczyły między innymi: pomieszczenia szpitala, budynków usług turystyki, żłobka, budynków mieszkalnych wielorodzinnych wyposażonych w instalacje wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej oraz instalacje c.o. i c.w.u. zasilanych pompą ciepła lub z kotłowni lokalnych.

7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej



Stan sanitarny wybranych obiektów

W roku 2025 sprawowano nadzór nad 686 obiektami użyteczności publicznej, spośród których kontroli poddano 205 obiektów m.in. sklasyfikowanych jako: ustępy publiczne, pływalnie kryte i odkryte, obiekty z branży beauty, cmentarze i inne obiekty użyteczności publicznej (zakłady przedpogrzebowe, domy kultury, stacje paliw, dworce). Obiekty użyteczności publicznej obejmują szeroki zakres usług, służących zaspakajaniu społecznych potrzeb. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny przedstawiono poniżej w poszczególnych grupach obiektów.

Zakłady świadczące usługi w branży beauty

W ewidencji ujętych było 231 zakładów służących pielęgnacji i upiększaniu ciała, w tym: 90 zakładów wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek (kosmetyczne, tatuażu, piercingu i inne), 92 zakłady fryzjerskie i fryzjersko-barberskie, 6 zakładów kosmetycznych bez przerywania ciągłości tkanek, 2 solaria, 32 zakłady odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek oraz 9 mobilnych obiektów z branży beauty. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 74 obiekty. Przeprowadzone kontrole nie wykazały większych nieprawidłowości.

W zakładach kosmetycznych, w których podczas zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki używa się narzędzi czystych, dezynfekowanych i sterylizowanych, co ma istotne znaczenie przy zapobieganiu szerzeniu się chorób krwiopochodnych. Salony beauty stosują sterylizację parą wodną w nadciśnieniu. Właściciele tych obiektów wykonują sterylizację we własnym zakresie bądź zawierają umowy z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą. Sterylne pakiety przechowywane są w higienicznych warunkach, które minimalizują wtórne zanieczyszczenie opakowań oraz narzędzi sterylnych. Wszystkie obiekty posiadają procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Podczas kontroli wykonywanych w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzone

były działania edukacyjno – informacyjne, dotyczące opracowania, stosowania i aktualizacji procedur mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku (postępowania zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi), postępowania z bielizną czystą i brudną, stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia prawidłowego utrzymania systemu wentylacji i klimatyzacji (okresowe czyszczenie i przeglądy) oraz zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Pływalnie kryte i odkryte

Na terenie powiatu funkcjonowały 4 baseny kąpielowe, w tym 1 pływalnia kryta oraz 3 pływalnie odkryte, z czego w sezonie letnim funkcjonowały 2. Obiekty przed sezonem zostały prawidłowo przygotowane pod względem sanitarno-technicznym i prowadziły bieżącą kontrolę jakości wody zgodnie z harmonogramem PPIS w Wieluniu.

W Pływalni Krytej w Wieluniu stwierdzono obecność *Pseudomonas aeruginosa* oraz przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję o braku przydatności wody do kąpeli, wyłączono nieckę z użytkowania i przeprowadzono dezynfekcję. Badania kontrolne potwierdziły przywrócenie wymaganej jakości wody.

W Ośrodku Wypoczynkowym „Stara Wieś” również odnotowano przekroczenia, jednak po podjęciu działań naprawczych nie stwierdzono zagrożenia wymagającego długotrwałego wyłączenia obiektu z użytkowania.

Woda na pływalniach odkrytych oraz na pływalni krytej była zasadniczo zgodna z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia. Przekroczenia miały charakter incydentalny i zostały skutecznie usunięte.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 pływalnie odkryte oraz 1 pływalnię krytą.

Hotele, motele, inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Liczba obiektów należących do tej grupy, wyniosła 27 obiektów. Obiekty te są zróżnicowane, zarówno pod względem warunków technicznych i standardu wyposażenia, jak i zakresu oraz poziomu świadczonych usług hotelarskich. Skontrolowano 14 obiektów. Kontrole obejmowały: zaopatrzenie w zimną i ciepłą wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi i płynnymi, postępowanie z brudną i czystą bielizną, warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej, stan sanitarno-higieniczny i sanitarno-techniczny. Przeprowadzone kontrole nie ujawniły zaniedbań higieniczno – sanitarnych. Obiekty są wyposażone w niezbędny sprzęt i meble. Gospodarka wodno - ściekowa oraz postępowanie z odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Postępowanie z bielizną pościelową w obiektach odbywało się zgodnie z wymogami, nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych. Nadzór nad systemami ciepłej wody podawanej do instalacji wewnętrznej prowadzony przez właścicieli według procedur był właściwy, a wykonane badania nie wykazały przekroczeń.

Inne obiekty

Wśród innych obiektów użyteczności publicznej w 2025 roku znajdowały się w ewidencji: apteki, sklepy zielarskie, domy kultury, stadiony, kino, pralnia, targowisko, hala sportowa, dyskoteka, przystanek PKP, laboratorium oczyszczalni ścieków i wody, stacje paliw, usługi transportowe, zakłady pogrzebowe, pomieszczenia do przechowywania zwłok, ustępy publiczne. Kontrolą objęto 35 obiektów. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Nadzór nad spełnianiem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Sprawując nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w 2025 roku, 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:

- 8 postanowień opiniujących wnioski na sprowadzenie zwłok lub szczątków z zagranicy,
- 22 decyzje zezwalające na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich,
- 3 decyzje zezwalające na przewóz zwłok poza granice Rzeczypospolitej Polskiej.

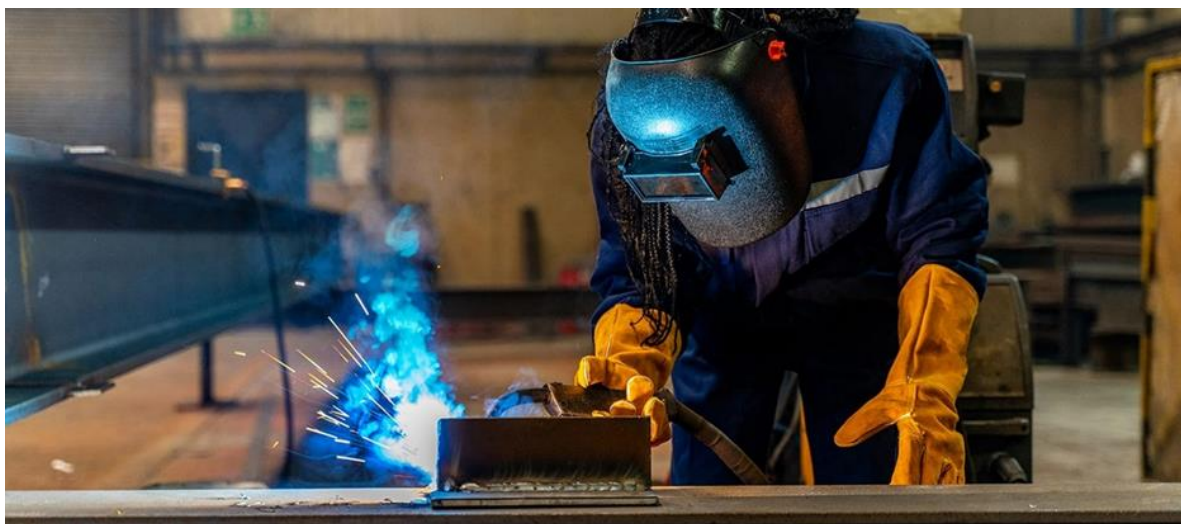
Interwencje

W roku sprawozdawczym przyjęto 10 interwencji, z których 7 odesłano, celem załatwienia wg posiadanych kompetencji. Pozostałe 3 interwencje związane były m.in. z niewłaściwymi warunkami higieniczno-sanitarnymi podczas wykonywania usług kosmetycznych i piercingu oraz w toaletach hotelowych. Wszystkie interwencje były bezzasadne.

Podsumowanie

Ogólny stan obiektów użyteczności publicznej nie budził zastrzeżeń. Większa świadomość przedsiębiorców i właścicieli w zakresie obowiązujących wymagań higieniczno-sanitarnych przekładała się na dbałość o stan czystości i higieny pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi, a także modernizację obiektów.

8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami

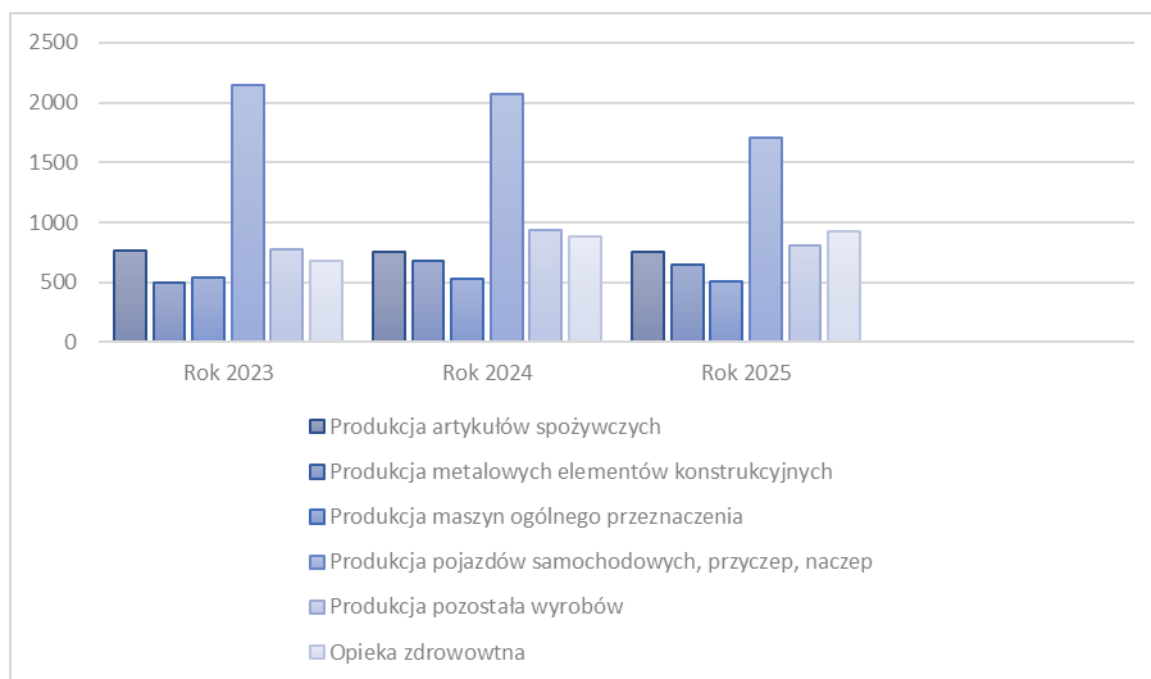


Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone zostały w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2025 roku.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany w zakresie środowiska pracy obejmował w roku 2025 kontrole dotyczące przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także nadzór dotyczący przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W roku 2025 ewidencją objęto 354 zakładów pracy zatrudniających ogółem 9 535 pracowników (9 783 w roku 2024), z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg klasyfikacji działalności, którą przedstawia poniższy wykres.

Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników



Największą grupę nadzorowanych przedsiębiorstw stanowiły małe zakłady, zatrudniające do 9 pracowników oraz zatrudniające od 10 do 49 pracowników.

Dominującą ilość podmiotów gospodarczych działających na terenie naszego powiatu stanowią zakłady produkcji rolno-spożywczej, odzieżowej, drzewnej, meblarskiej, wyrobów metalowych oraz placówki handlu hurtowego. Funkcjonują również obiekty wprowadzające do obrotu środki ochrony roślin, produkty biobójcze oraz substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Pracownicy zatrudnieni w zakładach pracy narażeni są na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (hałasu, drgań mechanicznych, pyłów, czynników chemicznych, biologicznych i rakotwórczych oraz czynników uciążliwych (mikroklimatu gorącego)).

Zakłady pracy objęte ewidencją według liczby zatrudnionych w powiecie wieluńskim, w 2025 r.

	Zakłady zatrudniające do 9 osób	Zakłady zatrudniające od 10 do 49 osób	Zakłady zatrudniające od 50 do 249 osób	Zakłady zatrudniające powyżej 250 osób
Liczba zakładów	226	96	26	6
Odsetek	63,84 %	27,12 %	7,34 %	1,69 %

W 2025 roku przeprowadzono 99 kontroli w 89 zakładach pracy, zatrudniających łącznie 4 438 pracowników.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia (najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) stwierdzono w 4 zakładach pracy, w branży o profilu produkcji: produkcja wyrobów tartacznych, magazynowanie i montaż urządzeń oraz produkcja naczep i przyczep. Ogółem w **warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN)** czynników szkodliwych dla zdrowia zatrudnionych było **893 pracowników**.

Dokonano oceny środowiska pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w nadzorowanych zakładach pracy. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano decyzje administracyjne, w tym nakazy dotyczące:

- poprawy warunków pracy - 10 nakazów w 5 zakładach pracy,
- zorganizowania pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników - 1 nakaz w 1 zakładzie pracy.

Wydano 5 decyzji płatniczych za czynności kontrolne przeprowadzone w zakładach pracy, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno - zdrowotnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególnie nacisk kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych temat ten jest realizowany w sposób ciągły. Przeprowadzono 19 kontroli w obiektach, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne.

Przeprowadzono 7 kontroli w obiektach, w których pracownicy narażeni są na procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

L. p.	Nazwa procesu technologicznego	Liczba zakładów pracy w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli
1.	Prace związane z narażeniem na pył drewna.	6	4	4
2.	Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy.	2	0	0
3.	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.	8	3	3
4.	Prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla.	3	1	1

Liczba pracowników narażonych na czynniki o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym ogółem wyniosła 312, w tym 113 kobiet. Nie wydano decyzji w zakresie nadzoru nad czynnikami o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. Kontrole te nie wykazały uchybień.

Przeprowadzono 31 kontroli w zakładach pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Skontrolowano warunki pracy 272 pracowników. W skontrolowanych zakładach istnieje prawdopodobieństwo występowania szkodliwych czynników biologicznych zaliczanych do 2 i 3 grupy zagrożenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień.



W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w roku 2025 jak i w latach ubiegłych przeprowadzono czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest. Przy wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne. Przed przystąpieniem do demontażu wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

W roku 2025 w ewidencji były 2 firmy z powiatu wieluńskiego zajmujące się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest. Przeprowadzono łącznie 5 kontroli które obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy rozbiórkach.

Ponadto podczas kontroli oceniano m.in.:

- prawidłowość środków zapobiegawczych podejmowanych przez pracodawców celem zminimalizowania ryzyka utraty zdrowia pracowników w związku z narażeniem na azbest;
- znajomość przepisów regulujących bezpieczne zasady usuwania bądź unieszkodliwiania odpadów zawierających azbest;
- jakość dokonanej oceny ryzyka zawodowego i jego udokumentowanie;
- sposób przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z wyrobami zawierającymi azbest;
- prowadzenie rejestrów wynikających z przepisów regulujących zagadnienia czynników rakotwórczych obecnych w środowisku pracy;
- aspekt profilaktycznej opieki medycznej nad pracownikami;
- zabezpieczenie terenu podczas wykonywania prac rozbiórkowych.

Kontrole nie wykazały uchybień.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych

i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany był zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych;
- dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- obecności i statusu prawnego substancji czynnej;
- zawartości substancji nie będących 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).

W roku 2025 na terenie powiatu funkcjonowało 80 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny (dalsi użytkownicy), 10 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu mieszaniny niebezpieczne (dystrybutorzy) oraz 1 producent. W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono 52 kontrole, z których żadna nie wykazała uchybień.

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku 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. Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad produktami biobójczymi prowadzono również monitoring rynku dotyczący wprowadzenia na rynek produktów z grupy produktowej PT 14 i 18, przeprowadzono kontrole w zakresie produktów biobójczych przeznaczone wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych, produktów biobójczych przeznaczonych do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej, produktów biobójczych stosowanych w higienie weterynaryjnej z uwzględnieniem zarówno produktów przeznaczonych dla zwierząt domowych, jak i hodowlanych, dostępnych w sprzedaży stacjonarnej i internetowej. Ogółem przeprowadzono 10 kontroli, które nie wykazały uchybień.

Prowadzono nadzór nad detergentami w zakresie spełniania wymagań oraz znakowania detergentów przez podmioty wprowadzające do obrotu zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 648/2004 z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji i pakowania substancji i mieszanin, zmieniające i uchylające dyrektywy 67/548/EWG i 1999/45/WE oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1907/2006.

Detergent oznacza jakąkolwiek substancję lub mieszaninę zawierającą mydło i/lub inne substancje powierzchniowo czynne, przeznaczoną do procesów prania, mycia i czyszczenia. Detergenty wprowadzane są do obrotu w celu używania ich w gospodarstwie domowym, obiektach użyteczności publicznej lub do celów przemysłowych.

Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Prekursory narkotyków to substancje chemiczne, które mogą być wykorzystywane do nielegalnego wytwarzania środków odurzających i substancji psychotropowych.

Nadzór nad obrotem prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 sprawowany jest poprzez kontrolę przepisów:

- ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii,
- rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych,
- rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. określające zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi,
- rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1013 z dnia 25 czerwca 2015 r. ustanawiające przepisy dotyczące rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Unią a państwami trzecimi,
- rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2015/1011 z dnia 24 kwietnia 2015 r. uzupełniające rozporządzenie (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenie Rady (WE) nr 111/2005 określające zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Unią a państwami trzecimi oraz uchylającym rozporządzenie Komisji (WE) nr 1277/2005,
- rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2020/1737 z dnia 14 lipca 2020 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Rady (WE) nr 111/2005 w odniesieniu do włączenia niektórych prekursorów narkotyków do wykazu substancji sklasyfikowanych.

W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadzono 3 kontrole w podmiotach stosujących te substancje w działalności gospodarczej, uchybień nie stwierdzono.

1. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola z zakresu nadzoru przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) lub nowych substancji psychoaktywnych (NSP) w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

Zgodnie z ustawą 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 zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środek zastępczy (ŚZ) 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 roku 2025 podejmowano działania związane z monitorowaniem rynku środków zastępczych, monitorowaniem sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruc i zgonów, ostrzeganiem przed niebezpieczeństwem dla życia lub zdrowia ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

W celu ograniczenia zagrożeń, jakie mogą powodować środki zastępcze oraz nowe substancje psychoaktywne, prowadzony jest rejestr zatruc.

Obowiązki związane z procedurą zgłaszania zatruc określone zostały w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2014 r. w sprawie systemów wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Rejestr prowadzony jest w formie elektronicznej jako System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych (SMIOD).

Podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne zgłaszają Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu, wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

Zgłoszone dane gromadzone są w SMIOD i służą do sporządzenia corocznego Raportu Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce. W roku 2025 nie zgłoszono zatruc środkami zastępczymi.

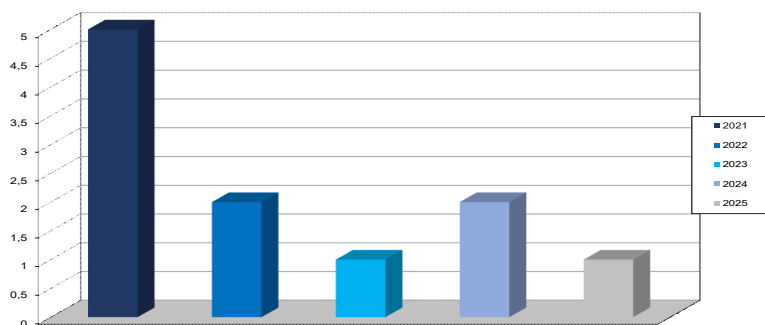
W ciągu całego roku prowadzony był dwutygodniowy monitoring podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W kontrolowanych zakładach pracy prowadzone były działania edukacyjne dotyczące środków zastępczych. Podczas przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy informowano pracodawców o zagrożeniach zdrowia spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi w miejscu pracy. Zalecano rozszerzenie tematyki szkoleń o zagadnienia dotyczące środków zastępczych lub nowych narkotyków. Udostępniano w zakładach pracy materiały edukacyjne w celu podniesienia wiedzy w przedmiotowym zakresie z wykorzystaniem nowych mediów: internet, e-maile, gabloty informacyjne.

2. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie 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, zwanych „narażeniem zawodowym”.

Poniższy wykres przedstawia liczbę stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie wieluńskim w latach 2022 – 2025



Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu, w roku 2025 wpłynęło 5 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej:

- przewlekła choroba narządu głosu – 2 zgłoszenia,
- choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo ich następstw - choroby zakaźnej boreliozy - 3 zgłoszenia.

Przeprowadzono 7 wizytacji w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej. Sporządzono 7 kart oceny narażenia zawodowego. Sporządzono 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 1 decyzję administracyjną o stwierdzeniu choroby zawodowej: w przypadku choroby zakaźnej boreliozy. Wydano 3 decyzje administracyjne o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, dotyczące zespołu rowka nerwu łokciowego, przewlekłej choroby głosu i choroby zakaźnej boreliozy.

Podsumowanie

W ramach nadzoru nad warunkami pracy prowadzono działania profilaktyczne, administracyjne oraz kontrolne, których celem była poprawa warunków zatrudnienia oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed szkodliwymi i uciążliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują na systematyczną poprawę warunków pracy. Coraz więcej pracodawców wyposaża pracowników w odpowiednie środki ochrony indywidualnej, modernizuje maszyny i urządzenia, przeprowadza remonty pomieszczeń produkcyjnych oraz higieniczno-sanitarnych, a także dba o ich właściwe wyposażenie i organizację.

Działania podejmowane w obszarze higieny pracy przekładają się na wzrost poziomu bezpieczeństwa zatrudnionych oraz zwiększenie świadomości pracodawców w zakresie obowiązków dotyczących ochrony zdrowia pracowników.

Mimo zauważalnej poprawy, w niektórych zakładach pracy nadal stwierdza się przekroczenia obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN).

9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli



Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w 2025 roku sprawowany był przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu na podstawie:

- ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- ustawy z dnia 7 czerwca 2001 roku o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków,
- rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ludność powiatu wieluńskiego w 2025 roku była zaopatrywana w wodę do spożycia przez ludzi z 27 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. Natomiast 2 inne podmioty produkowały wodę na własne potrzeby. Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie wieluńskim są wody podziemne, pochodzące ze studni głębinowych zlokalizowanych na terenie całego powiatu. Woda z ujęć podziemnych charakteryzuje się stabilnym składem fizykochemicznym i mikrobiologicznym. Badania fizykochemiczne wykazują ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu, w związku z tym w 23 wodociągach prowadzone jest uzdatnianie wody (odżelazianie i odmanganianie). Na terenie powiatu znajduje się 6 wodociągów, z których woda podawana do sieci nie podlega uzdatnianiu. Dzięki temu, że parametry wody surowej spełniają wszelkie normy bakteriologiczne i fizykochemiczne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, można ją tłoczyć bezpośrednio do sieci, bez potrzeby uzdatniania w złożu. Stopień zwodociągowania w powiecie jest dość wysoki, na ogólną liczbę 69 755 mieszkańców (wg. danych z gmin) z wody z wodociągów sieciowych korzysta 68 249 osób. Największy udział w zaopatrzeniu ludności w wodę w powiecie miały wodociągi produkujące wodę o wydajności od 101÷1000 m³/d – 39 621 mieszkańców, średni

o wydajności od 1001÷10000 m³/d – 24 830 mieszkańców, natomiast najmniejszą liczbę mieszkańców zaopatrują wodociągi o wydajności < 100 m³/d tylko – 3 798 osób.

Stan sanitarny stacji wodociągowych oraz urządzeń jest dobry. W trosce o poprawę jakości wody do spożycia producenci prowadzili prace związane z przebudową i modernizacją Stacji Uzdatniania Wody. Właściciel wodociągu w Rychłocicach w ramach realizacji zadania pn.: „Budowa sieci wodociągowej i kanalizacyjnej wraz z modernizacją stacji uzdatniania wody oraz montaż wodomierzy na terenie gminy Konopnica” zakończył przebudowę Stacji Uzdatniania Wody. Wodociąg ten jest w pełni zmodernizowany i zautomatyzowany. Natomiast właściciele Wodociągów w Wielgiem, Bronikowie, Kurowie, Skomlinie oraz w Porębach w celu poprawy jakości wody, dokonali wymiany złożeń w odżelaziaczach.

Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Woda dostarczana mieszkańcom powiatu spełniała wszystkie wymagania jakości wody określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i była bezpieczna. W roku 2025 prowadzone były badania jakości wody z urządzeń wodociągowych przez inspekcję sanitarną i producentów w ramach kontroli wewnętrznej.

W roku 2025 wydano 2 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Pierwsza decyzja dotyczyła Wodociągu Wielgie i została wydana w związku z przekroczeniem parametru ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Druga decyzja odnosiła się do Wodociągu Broników, w którym stwierdzono przekroczenie parametru wskaźnikowego bakterii grupy coli w 100 ml wody oraz podwyższoną mętność.

W okresie obowiązywania decyzji mieszkańcom miejscowości zaopatrywanych w wodę z Wodociągu Broników zapewniono zastępcze źródło zaopatrzenia w wodę z Wodociągu w Kraszkowicach, której jakość spełniała wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa.

Po przeprowadzeniu przez producenta wody działań naprawczych, obejmujących dezynfekcję wody surowej podchlorynem sodu, płukanie odżelaziaczy, płukanie sieci wodociągowej oraz wymianę złóż filtracyjnych, jakość wody została doprowadzona do stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Przeprowadzone badania kontrolne potwierdziły spełnianie wymagań mikrobiologicznych i fizykochemicznych, a wodociągi zostały ocenione pozytywnie.

W ramach prowadzonego monitoringu jakości wody w roku 2025 odnotowano jedno przekroczenie dopuszczalnej wartości parametru niklu w Wodociągu we Wróblewie. Przekroczenie miało charakter incydentalny i krótkotrwały oraz dotyczyło pojedynczej próbki. Nieprawidłowość została niezwłocznie przeanalizowana, wdrożono stosowne działania naprawcze, a wyniki badań kontrolnych nie wykazały dalszych przekroczeń. Jakość wody spełniała wymagania określone w obowiązujących przepisach.

W roku 2025 wpłynęła jedna interwencja dotycząca niewłaściwej barwy wody (wizualnie zażelaziona) w Wodociągu Poręby. Producent wody, po uzyskaniu informacji niezwłocznie wdrożył działania naprawcze, mające na celu przywrócenie należytej jakości wody. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody w wodociągu uległa poprawie i nie budziła zastrzeżeń.

Przeprowadzono 31 kontroli stacji wodociągowych, wydano 1 decyzję zatwierdzającą udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody w laboratorium zewnętrznym, 2 decyzje płatnicze, 2 decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia, 2 decyzje

o przydatności wody do spożycia, 6 ocen higienicznych na zastosowanie materiałów i wyrobów stosowanych w procesach uzdatniania wody. Pobrano 122 próbki wody z wodociągów do badań laboratoryjnych, wykonano 426 oznaczeń bakteriologicznych i 1 321 fizykochemicznych.

Producenci wody są zobowiązani do prowadzenia wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych oraz badania wody w tym kierunku, z częstotliwością określoną w części C i D załącznika nr 4 obowiązującego rozporządzenia.

Ocena jakości wody ciepłej w instalacjach w kierunku bakterii Legionella sp.

W 2025 roku prowadzono badania jakości ciepłej wody w instalacjach w kierunku bakterii Legionella sp. w obiektach wytypowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu oraz w ramach kontroli wewnętrznej właścicieli. Kontynuowane były badania określające skolonizowanie instalacji ciepłej wody pałeczkami Legionella sp. w wytypowanych przez PPIS obiektach oraz w ramach kontroli wewnętrznej przez właścicieli obiektów hotelarskich i placówek zapewniających całodobową opiekę.

Pobrano 10 próbek wody ciepłej do badania laboratoryjnego przez inspekcję sanitarną oraz 2 przez właścicieli obiektów.

W instalacji wodociągowej w Domu Dziecka w Komornikach stwierdzono obecność bakterii na poziomie średniego skażenia. Po wdrożeniu działań naprawczych i ponownym badaniu wykazano jedynie znikome ilości bakterii, co według załącznika nr 5 część B do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oznacza, że system znajduje się pod kontrolą i nie wymaga podjęcia specjalnych działań.

Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęte były 3 pływalnie odkryte i 1 pływalnia kryta.

W ocenianym okresie 1 pływalnia odkryta była wyłączona z eksploatacji.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, do badań laboratoryjnych pobrano 7 próbek wody z basenów kąpielowych oraz 2 próbki ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp., wykonano 15 oznaczeń bakteriologicznych i 37 oznaczeń fizykochemicznych.

W roku sprawozdawczym, w kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli basenów, dwukrotnie stwierdzono ponadnormatywną zawartość bakterii Pseudomonas aeruginosa w próbkach wody z niecki jacuzzi w Ośrodku Wypoczynkowym „STARA WIEŚ” oraz ponadnormatywną zawartość bakterii Pseudomonas aeruginosa w niecce basenu Pływalni Krytej w Wieluniu oraz w niecce basenu w Ośrodku Wypoczynkowym „STARA WIEŚ”. W obu przypadkach właściciele obiektów niezwłocznie wyłączyli niecki z użytkowania i przeprowadzili działania naprawcze polegające na szokowej dezynfekcji wody. Ponowne badania laboratoryjne nie wykazały przekroczeń. W przypadku Pływalni Krytej w Wieluniu oraz basenu w Ośrodku Wypoczynkowym „STARA WIEŚ” decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu czasowo zakazano kąpieli, a po uzyskaniu pozytywnych wyników badań baseny zostały ponownie dopuszczone do użytkowania.

Ilości pobranych próbek wody do spożycia przez ludzi i wody basenowej oraz wykonanych oznaczeń bakteriologicznych i fizykochemicznych z trzech ostatnich lat przedstawiono w tabeli.

Tabela. Ilość pobranych próbek wody do badań laboratoryjnych oraz wykonanych oznaczeń przeprowadzonych w wodociągach i basenach na przestrzeni ostatnich trzech lat.

Ilość pobranych próbek			Badania laboratoryjne					
			Ilość oznaczeń fizykochemicznych			Ilość oznaczeń bakteriologicznych		
2023	2024	2025	2023	2024	2025	2023	2024	2025
131	130	141	1327	1511	1358	431	435	441

Podsumowanie

Jakość wody dostarczana mieszkańcom powiatu odpowiadała wymaganiom obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Incydentalne pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych nie spowodowały ryzyka zdrowotnego u konsumentów, dzięki skutecznie przeprowadzonym przez producentów działaniom naprawczym.

Pomimo stwierdzonych w ciągu roku przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i czasowego wyłączenia niecek na pływalniach z użytkowania, po przeprowadzeniu działań naprawczych i uzyskaniu prawidłowych wyników badań kontrolnych jakość wody na koniec roku, woda spełniała obowiązujące wymagania i była przydatna do kąpieli.

W roku 2025 kontynuowano monitoring instalacji ciepłej wody w kierunku Legionella sp. w obiektach wskazanych przez PPIS oraz w ramach kontroli wewnętrznej. W jednym obiekcie stwierdzono średni poziom skażenia, jednak po przeprowadzeniu działań naprawczych kolejne badania wykazały jedynie znikome ilości bakterii. Ostatecznie instalacje pozostawały pod kontrolą i nie wymagały dalszych działań.

10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci i młodzieży



Państwowa Inspekcja Sanitarna, dbając o zdrowie i prawidłowy rozwój dzieci i młodzieży, podejmuje działania służące poprawie oraz utrzymaniu odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach nauczania, wychowania, wypoczynku i rekreacji. Nadzór sanitarny obejmuje systematyczną kontrolę spełniania wymagań higienicznych i zdrowotnych, określonych w przepisach dotyczących:

- stanu sanitarno-higienicznego i technicznego placówek oświatowo–wychowawczych i opiekuńczych, w tym wymagań dotyczących sprzętu wykorzystywanego w placówkach;
- higieny procesu nauczania;
- warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach;
- warunków do utrzymania higieny osobistej;
- nadzoru nad warunkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

W powiecie wieluńskim w roku 2025 nadzorem sanitarnym objętych było 158 placówek, w tym 127 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 31 placówek sezonowych tj. zimowego i letniego wypoczynku.

Wydano 5 decyzji potwierdzających spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych dla nowo uruchamianych placówek, 2 opinie o zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków nauki i pracy oraz 1 opinię o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych wraz z wyrażeniem zgody na okresowe zwiększeniu liczby miejsc w żłobku.

Wykaz placówek pozostających pod nadzorem obejmował:

- 12 żłobków i klubów dziecięcych,
- 50 przedszkoli, oddziałów przedszkolnych i innych form wychowania przedszkolnego,

- 39 szkół podstawowych,
- 7 zespołów szkół (w tym 3 szkoły podstawowe, 3 technika, 3 szkoły branżowe I i II stopnia, 2 szkoły specjalne, 2 warsztaty szkolne),
- 4 licea ogólnokształcące,
- 1 technikum,
- 2 szkoły policealne,
- 2 placówki z pobytem całodobowym (dom dziecka, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy),
- 9 placówek wychowania pozaszkolnego (np. młodzieżowy dom kultury, szkoła muzyczna, świetlice środowiskowe, poradnia pedagogiczna, szkoła językowa, warsztat terapii zajęciowej, szkoła matematyki),
- 1 zielona szkoła,
- 31 form letniego i zimowego wypoczynku.

W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono łącznie 131 kontroli, w tym 31 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży.

W roku 2025 na terenie powiatu uruchomiono nowe placówki: Gminny Żłobek w Wierzchlesie, Gminny Żłobek „Tuptusie” w Wicherniku gm. Skomlin, Żłobek „Tuptuś” w Białej-Parceli gm. Biała (prywatny), Klub Dziecięcy w Chotowie gm. Mokrsko (gminny), Klub Dziecięcy „Skrzaty” w Wydrzynie gm. Czarnożyły (gminny), Klub Dziecięcy „Tup-Tup” w Turowie gm. Wieluń (prywatny).

Zlikwidowano jeden obiekt, Międzyszkolną Bursę w Wieluniu.

W okresie wakacyjnym przeprowadzono szereg kompleksowych prac remontowych placówkach szkolnych. Zakres robót obejmował sale lekcyjne, korytarze oraz łazienki, a także wymianę podłóg, drzwi wewnętrznych, oświetlenia i grzejników c.o.

Stan sanitarno-techniczny budynków kontrolowanych placówek

W powiecie wieluńskim wszystkie skontrolowane placówki nauczania i wychowania oraz placówki zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży mieszczą się w budynkach o właściwym stanie sanitarno-technicznym, wyposażonych w wewnętrzne pomieszczenia higieniczno-sanitarne z podłączeniem do sieci wodno-kanalizacyjnej.

Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Jednym z istotnych czynników wpływających na warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach jest zapewnienie właściwych warunków do zachowania higieny osobistej. Obejmuje to dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, odpowiednią liczbę urządzeń sanitarnych oraz dostępność środków higienicznych. Zdecydowana większość placówek spełnia te wymagania. Przy ocenie tych warunków uwzględniano również dostosowanie ilości urządzeń sanitarnych do liczby użytkowników. Jedynie dwie szkoły podstawowe, jeden zespół szkół oraz jedno przedszkole nie spełniają obowiązujących standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, co stanowi 3% skontrolowanych placówek.

Warunki do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego

Dla części uczniów zajęcia wychowania fizycznego realizowane w szkołach stanowią jedyną formę aktywności fizycznej. W związku z powyższym zapewnienie odpowiednich warunków oraz właściwego wyposażenia obiektów sportowych ma istotne znaczenie dla umożliwienia uczniom podejmowania

aktywności ruchowej. Mając powyższe na uwadze, kontrolą objęto również warunki sanitarne oraz stan infrastruktury i zaplecza sportowego pozostającego w dyspozycji szkół.

Na terenie powiatu warunki do prowadzenia lekcji wychowania fizycznego przedstawiają się następująco (dane dotyczą skontrolowanych szkół pod tym kątem):

- 18 szkół posiada szkolny zespół sportowy, w skład, którego wchodzi: sala lub hala sportowa z boiskiem bądź bez boiska oraz pomieszczenia pomocnicze, takie jak: przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, pokój nauczycieli w-f,
- 25 szkół dysponuje skromniejszymi warunkami, tj. posiada sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem bądź bez boiska,
- w pozostałych 4 szkołach brak infrastruktury do prowadzenia lekcji w-f, w tym w 3 szkołach prowadzony był remont, który wyłączył czasowo salę z użytkowania, natomiast jedna szkoła nie posiada żadnej infrastruktury sportowej, ale korzysta z boiska gminnego.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

Skontrolowano 25 pracowni chemicznych. Podczas kontroli sprawdzano m.in.: posiadanie aktualnych spisów znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin, posiadanie aktualnych kart charakterystyki, prawidłowego oznakowania substancji, właściwego ich przechowywania oraz sposób zabezpieczenia przed dostępem uczniów, zapewnienie środków ochrony osobistej, posiadanie prawidłowo wyposażonej apteczki pierwszej pomocy oraz zapewnienie regulaminu określającego zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena procesów nauczania i wychowania

Z uwagi na duże znaczenie właściwej organizacji procesu dydaktycznego dla harmonijnego rozwoju uczniów przeanalizowano tygodniowe plany lekcji pod kątem równomiernego rozłożenia obciążeń oraz różnorodności zajęć. Ocenę przeprowadzono w 42 szkołach, obejmując 354 oddziały. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 szkołach, w 9 oddziałach różnica liczby godzin była większa niż jedna godzina lekcyjna, w poszczególnych dniach tygodnia. Korekta planów będzie ewentualnie możliwa w II semestrze.

Właściwy dobór stolików i krzeseł szkolnych stanowi istotny element profilaktyki zdrowotnej, wspiera prawidłowy rozwój fizyczny uczniów oraz pozytywnie wpływa na ich samopoczucie i efektywność nauki. Ten aspekt kontrolowany jest poprzez sprawdzanie odpowiedniego doboru mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu wychowanków i zgodności z Polską Normą. Badaniem objęto 1 213 stanowisk pracy uczniów i wychowanków przedszkoli. Nieprawidłowości stwierdzono w ok. 1% stanowisk.

W ramach działań prewencyjnych ukierunkowanych na prawidłową postawę ucznia, w nadzorowanych placówkach oświatowych, przeprowadzono kontrolne ważenie tornistrów i plecaków uczniów klas IV–VIII, połączone z pomiarem masy ciała uczniów. Działania te realizowano w ramach ogólnopolskiej kampanii, obejmującej również przedsięwzięcia edukacyjne skierowane do uczniów, ich rodziców oraz nauczycieli.

Czynności kontrolne przeprowadzono w 10 szkołach podstawowych, obejmując 50 oddziałów, w których zważono łącznie 455 uczniów oraz użytkowane przez nich tornistry lub plecaki.

Wyniki badań wykazały, że u 93% uczniów waga tornistra lub plecaka z zawartością nie przekraczała zalecanego poziomu, tj. była do 15% masy ciała ucznia, co pozostaje zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Przekroczenie dopuszczalnej zalecanej normy stwierdzono u 7% badanych

uczniów. Jednocześnie wszystkie objęte kontrolą szkoły zapewniły uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych na terenie placówki.

Mikroklimat w placówkach dla dzieci i młodzieży

Na mikroklimat pomieszczeń wpływ mają między innymi: odpowiednia temperatura pomieszczeń, właściwa wentylacja, oświetlenie naturalne i sztuczne, możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, prawidłowe wietrzenie pomieszczeń.

W nadzorowanych placówkach pomieszczenia stałego pobytu posiadają wentylację grawitacyjną, a pomieszczenia higieniczno-sanitarne w większości również wentylację mechaniczną. Pomiar temperatur w okresie grzewczym wykazały spełnienie obowiązujących norm. W kontrolowanych placówkach zapewniono właściwe warunki mikroklimatu.

Dożywianie w szkołach

Dożywianie uczniów w formie ciepłych posiłków realizowane było w 31 szkołach. W 15 placówkach posiłki przygotowywano w stołówkach szkolnych, natomiast w 16 szkołach zapewniano je w formie cateringu, dostarczanego przez podmioty zewnętrzne. Z obiadów jedno- lub dwudaniowych korzystało łącznie 1 938 uczniów. Obecnie każdy uczeń ma możliwość zadeklarowania chęci spożywania ciepłego posiłku. Z posiłków w całości dofinansowanych korzystało 209 uczniów.

Wszystkie żłobki, kluby dziecięce oraz przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego objęte nadzorem zapewniają dzieciom wyżywienie.

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Kontrolą objęto 21 gabinetów profilaktyki zdrowotnej, w których nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych. W szkołach bez takich gabinetów opieka zdrowotna nad uczniami była realizowana poza terenem placówek, w podmiotach podstawowej opieki zdrowotnej. Należy jednocześnie zaznaczyć, że dzieci objęte wychowaniem przedszkolnym nadal nie mają zapewnionej bezpośredniej opieki medycznej.

Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży



W roku 2025 w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji, Nauki i Sportu zarejestrowano na terenie powiatu wieluńskiego 41 turnusów wypoczynku letniego i zimowego. Skontrolowano 31 turnusów, na których wypoczywało 1 793 uczestników. Wypoczynek zorganizowano w obiektach takich jak: całoroczny ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy wraz z polem namiotowym, świetlice środowiskowe, szkoły i domy kultury. W obiektach tych zapewniono odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne, w tym: prawidłowy stan sanitarno-techniczny budynków i ich wyposażenia, a w formach wyjazdowych dodatkowo właściwy wskaźnik powierzchni pomieszczeń mieszkalnych na jednego uczestnika, czystą pościel, bieliznę pościelową, koce, zachowane odpowiednie odstępy między łózkami.

Na wszystkich turnusach, poza tymi w miejscu zamieszkania, była zapewniona całodobowo opiekę pielęgniarstwa oraz opieka lekarska w ramach bezpłatnych świadczeń opieki zdrowotnej, udzielanych na zasadach określonych w ustawie o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych, w ramach NFZ. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w organizacji wypoczynku.

Działania edukacyjno-informacyjne, w tym promowanie szczepień przeciw HPV w kontrolowanych placówkach oraz działania o charakterze prewencyjnym

W 2025 roku, przy każdej kontroli placówek oświatowych, opiekuńczych, wychowawczych oraz wypoczynku realizowano działania adekwatne do specyfiki i rodzaju danej jednostki, a w szczególności:

edukacyjno-informacyjnym, w zakresie:

- Realizacji szczepień przeciwko ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV), w ramach powszechnego programu szczepień. Dyrektorzy szkół zachęceni byli do organizacji szczepień w szkołach, a także informowani, że zgodnie z założeniami Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji i Nauki, kluczowym celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, co ma na celu zmniejszenie liczby osób dotkniętych nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywołanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego. Podkreślano również zasadność przekazywania tych informacji nauczycielom, dzieciom oraz ich rodzicom/opiekunom prawnym, pozostawiając materiały informacyjne promujące program szczepień.
- Profilaktyki wad wzroku, w aspekcie oświetlenia sztucznego, zgodnego z Polską Normą. Informowano o istotności zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia w salach zajęć, a szczególnie w salach dydaktycznych nad ławkami i tablicami szkolnymi, jego równomiernego rozkładu oraz konieczności eliminacji efektu olśnienia.
- Profilaktyki wad postawy, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowisk pracy ucznia, dostosowania mebli do warunków antropometrycznych. Dodatkowo sprawdzano w szkołach organizację miejsc na przechowywanie części podręczników i przyborów szkolnych.
- Prawidłowego funkcjonowania wentylacji oraz jej znaczenia dla zdrowia i komfortu uczniów, a także wpływu właściwej wymiany powietrza na ograniczenie rozprzestrzeniania się infekcji oraz na efektywność procesu nauczania.
- Wszawicy oraz sposobach jej zapobiegania i zwalczania.

prewencyjnym:

- Przeprowadzono ważenie tornistrów/plecaków uczniów klas IV-VIII w dziesięciu szkołach podstawowych oraz ważenie masy ciała uczniów tych klas. Przed przystąpieniem do badań, dla wszystkich uczniów, przeprowadzono spotkania edukacyjne na temat właściwej wagi tornistra, prawidłowego dopasowania oraz pakowania tornistrów.
- Zachęcano dyrektorów szkół do zapoznania się z materiałami zamieszczonymi na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz WSSE w Łodzi (w zakładce Oddział Nadzoru Higieny Środowiska - Higiena Środowiska/Higiena Dzieci i Młodzieży/Środowisko szkolne), dotyczącymi zaleceń w zakresie tornistrów/plecaków szkolnych. Pozostawiono materiały edukacyjne na ten temat. Zalecano, aby kadra pedagogiczna zapoznała się z tymi informacjami, a drogą elektroniczną przekazano je również uczniom, rodzicom oraz opiekunom prawnym dzieci.
- Przypominano o zasadach prawidłowej eksploatacji wewnętrznej instalacji wodociągowej po okresie przedłużonego wakacyjnego przestoju bądź ograniczonego użytkowania, w ramach profilaktyki przeciwko zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella. Przekazano „Wytyczne dla placówek oświatowo-wychowawczych” dotyczące omawianego zagadnienia.

Podsumowanie

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły właściwe warunki higieniczno-sanitarne.

Uczniom zapewniono możliwość spożywania ciepłego posiłku w szkole.

Analiza rozkładów zajęć lekcyjnych nie wykazała istotnych nieprawidłowości w zakresie higieny procesu nauczania.

Odnotowano systematyczną poprawę stanu technicznego mebli szkolnych oraz sprzętu sportowego dzięki wyposażeniu placówek w sprzęt posiadający wymagane atesty i certyfikaty.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów.

Zapewniono stały dostęp do środków higieny osobistej.

Wszystkie placówki realizują zapisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami palenia wyrobów tytoniowych i używania papierosów elektronicznych. W miejscach widocznych umieszczono odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o obowiązującym zakazie.

We wszystkich szkołach zapewniono uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych na terenie placówki.

Wypoczynek letni i zimowy zorganizowano prawidłowo, z zachowaniem właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Podczas kontroli prowadzono działania edukacyjno-informacyjne.

11. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia



Istotnym elementem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu jest edukacja zdrowotna. Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia wynika z zapisów ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025 oraz zaleceń Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.

Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2025 roku opierała się na realizacji programów o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i przedsięwzięć lokalnych.

PSSE w Wieluniu nadzorowała i koordynowała realizację programów edukacyjnych z obszaru promocji zdrowego stylu życia i zachowań prozdrowotnych. W pierwszym półroczu finalizowane były rozpoczęte w roku szkolnym 2024/2025 programy edukacyjne, natomiast w drugim rozpoczęto realizację programów przypadających na rok szkolny 2025/2026. Zgodnie z procedurą techniczną PT/PZ/01 *Standardy postępowania podczas realizacji interwencji w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia* przeprowadzono 48 wizytacji w 27 placówkach przedszkolnych i szkolnych.

Profilaktyka palenia tytoniu

Ważnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest informowanie i ostrzeżenie o ryzyku zdrowotnym związanym z paleniem tytoniu. Zadanie realizowano poprzez prowadzenie prelekcji, wykładów skierowanych do dzieci i młodzieży oraz działania edukacyjne w odpowiedzi na potrzeby społeczeństwa lokalnego.

Do działań realizowanych rokrocznie, kierowanych do społeczności lokalnej, zaliczyć można organizację obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu** oraz **Światowego Dnia Rzucania Tytoniu**. W ramach realizacji tegorocznych obchodów przeprowadzano prelekcje i wykłady dla uczniów szkół

podstawowych i ponadpodstawowych powiatu wieluńskiego, w których edukowano dzieci i młodzież w zakresie szkodliwości palenia tytoniu, negatywnych skutków używania papierosów elektronicznych. Materiały rozdane uczniom zawierały ostrzeżenia o wpływie palenia papierosów na dorosłych, dzieci, kobiety ciężarne. Przygotowano także stoiska profilaktyczne, na których zainteresowani uzyskiwali wiedzę o szkodliwości palenia papierosów, konsekwencjach zdrowotnych używania tytoniu. Udostępniano materiały edukacyjno-profilaktyczne. Na stronie internetowej Stacji publikowano materiał informacyjny dotyczące obu dni. W mediach społecznościowych prowadzono kampanię informacyjną o szkodliwości tytoniu, informowano jak koncerny tytoniowe zabiegają o młodych ludzi dbając o wizualną stronę swoich produktów by tworzyć nowe pokolenie palaczy papierosów i e-papierosów. Wykorzystywano materiały przygotowane przez PSSE w Wieluniu a także WSSE w Łodzi oraz GIS. Materiały przygotowane przez PSSE w Wieluniu eksponowano również w siedzibie Stacji.

Systematyczna i skuteczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych w powiecie wieluńskim w 2025 roku przeprowadzono 787 kontroli przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. Z wykonanych kontroli wynika, że Ustawa z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych jest stosowana w 100% skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej.

Profilaktyka nadwagi i otyłości

W zakresie profilaktyki nadwagi i otyłości

Państwowa Inspekcja Sanitarna wspólnie z Polską Federacją Producentów Żywności Związku Pracodawców realizują na zasadzie partnerstwa publiczno-prywatnego od 2006 r. Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”. Jest to inicjatywa propagująca zdrowy styl życia o unikalnym, dwukierunkowym podejściu: propaguje zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną.



Celem Programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania nawyków prozdrowotnych wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, opierając się na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki. Program adresowany jest do uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej. W roku szkolnym 2024/2025 programem zostało objętych 1 041 dzieci i 742 rodziców z 17 placówek szkolnych.

Programem edukacyjnym, który obejmuje szeroko pojętą tematykę zdrowego stylu życia i mądrych wyborów żywieniowych jest także **Ogólnopolski Program Edukacyjny dla przedszkoli – „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**. Skierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat oraz ich rodziców. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Dzieci podczas zajęć programowych uczą się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jak dbać o zdrowie oraz jak przestrzegać zasad higieny. W programie w roku szkolnym 2024/2025 udział wzięło 391 dzieci i 243 rodziców z 18 placówek przedszkolnych.

Edukacja zdrowotna w szkole uznawana jest za najbardziej efektywną inwestycję w zdrowie społeczeństwa. W ramach wzmocnienia kształtowania nawyków dbałości o własne zdrowie przeprowadzono prelekcje i warsztaty na temat zdrowego stylu życia – dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. W ciągu roku włączano się w Kampanie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności #Plan4Health oraz #Safe2eat, prezentując ich treści w mediach społecznościowych a także eksponując w siedzibie Stacji.



Profilaktyka próchnicy

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest również podejmowanie działań w zakresie profilaktyki próchnicy oraz koordynacja programu edukacyjnego skierowanego do dzieci w tej tematyce. Wczesna edukacja i kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych pozwalają skutecznie ograniczyć występowanie próchnicy oraz jej negatywne konsekwencje zdrowotne. W 2025 roku realizowano I edycję programu edukacyjnego „**Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam**” skierowanego do najmłodszych uczniów szkół podstawowych. Jego celem jest upowszechnienie wśród dzieci i dorosłych wiedzy na temat higieny jamy ustnej, kształtowanie zdrowych nawyków. W programie w roku szkolnym 2024/2025 udział wzięło 336 dzieci i 265 rodziców z 8 placówek szkolnych.

Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych

W zakresie profilaktyki używania substancji psychoaktywnych realizowana jest Wojewódzka Kampania Edukacyjna „**Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie**” adresowana do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest kształtowanie bezpiecznych zachowań zdrowotnych wśród młodzieży szkolnej poprzez dostarczenie uczniom rzetelnej wiedzy na temat konsekwencji używania nowych substancji psychoaktywnych. Kampania pomaga dostarczyć młodzieży sprawdzonej wiedzy na temat konsekwencji używania nowych substancji psychoaktywnych potocznie nazywanych dopalaczami i pobudzić do autorefleksji w kontekście osobistych decyzji dotyczących używania tego typu substancji. W roku szkolnym 2024/2025 programem zostało objętych 611 dzieci i 301 rodziców z 13 placówek szkolnych.

Profilaktyka chorób zakaźnych

W 2025 roku jednym z wiodących tematów była promocja szczepień ochronnych i profilaktyki chorób zakaźnych. Z okazji Europejskiego Tygodnia Szczepień przygotowane zostały grafiki celem ekspozycji dotyczące m.in. celu Europejskiego Tygodnia Szczepień, szczepień obowiązkowych, Kalendarza Szczepień Ochronnych. Udostępniano również materiały Głównego Inspektoratu Sanitarnego

dotyczące różnych chorób zakaźnych, przed którymi chronią szczepienia. W ciągu roku podejmowano również temat szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego) skierowanych do dzieci w wieku szkolnym, szczepień przeciwko grypie. Włączono się w kampanię promującą szczepienia p/grypie „Jesień bez infekcji”, którą realizowano min. w Miejskiej i Gminnej Bibliotece Publicznej w Wieluniu. Kampanie były prowadzone w mediach społecznościowych, na stronie internetowej Stacji a także, w formie ekspozycji w jej siedzibie. Organizowano stoiska profilaktyczne, przy których zainteresowani mieszkańcy powiatu mogli otrzymać pakiet materiałów edukacyjnych, oraz uzyskać wiedzę w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych, której podstawą są szczepienia ochronne.

W zakresie profilaktyki chorób zakaźnych realizowano również zadania Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV. Głównym celem podejmowanych działań było ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez podniesienie poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmian postaw, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie. Państwowa Inspekcja Sanitarna realizowała działania w zakresie HIV/AIDS zgodnie z Harmonogramem realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS opracowanego na lata 2022-2026.

Promowano działania, opracowania i materiały Krajowego Centrum ds. AIDS (przekazując m.in. materiały dot. HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową szkołom podstawowym i ponadpodstawowym powiatu), Europejski Tydzień Testowania w kierunku HIV i HCV, a w ramach Światowego Dnia AIDS i międzynarodowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS zamieszczano materiały na stronie internetowej i w mediach społecznościowych.

W powiecie wieluńskim w roku szkolny 2024/2025 realizowano również **programy profilaktyczne dotyczące wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, czerniaka, wirusa HPV a także poszerzające wiedzę w temacie suplementacji**. Adresatami programów byli uczniowie szkół ponadpodstawowych.



Celem programu „**Podstępne WZW**” jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C poprzez: przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HAV, HBV i HCV, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. W roku szkolnym 2024/2025 w programie udział wzięło 570 uczniów.

Głównym celem programu **„Wybierz Życie. Pierwszy Krok.”** jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program zwiększa poziom wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu, kształtuje świadomość o czynnikach zwiększających ryzyko (profilaktyka pierwotna i wtórna), motywuje kobiety do regularnego badania się. W roku szkolnym 2024/2025 w programie udział wzięło 413 uczniów.

Celem głównym programu **„Znamie! Znam je?”** jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Podczas realizacji programu uczniowie uzyskują wiedzę na temat czynników ryzyka zachorowania na czerniaka, poznają zagrożenia i zasady profilaktyki, oraz uświadamiają sobie wartość odpowiednich zachowań i postaw. W roku szkolnym 2024/2025 w programie udział wzięło 577 uczniów.

„Suplementuję, gdy potrzebuję” jest programem, którego celem jest bezpieczne stosowanie suplementów diety przez młodych dorosłych poprzez zwiększenie poziomu ich wiedzy w tym zakresie. W trakcie realizacji zwiększają swoją wiedzę m.in. o to kiedy stosowanie suplementów diety jest zasadne, czym różni się suplement od produktu leczniczego, jakie zagrożenia związane są ze stosowaniem suplementów diety. W roku szkolnym 2024/2025 w programie udział wzięło 344 uczniów.

Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne



W ramach akcji letniej 2025 w czerwcu w przedszkolach i szkołach, w lipcu i sierpniu na półkoloniach i obozach przeprowadzano pogadanki dla uczniów szkół podstawowych powiatu wieluńskiego. W trakcie zajęć podejmowano temat bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego, kleszczy i chorób odkleszczowych, bezpiecznego korzystania ze słońca – ograniczania ryzyka nowotworów skóry. Dzieci poznały złote zasady ochrony przed czerniakiem, dowiedziały się, że aby uniknąć kleszczowego zapalenia mózgu warto się zaszczepić, jak ubierać się w tereny zielone, gdzie zagrożenie ze strony kleszczy jest największe oraz w jaki sposób i jakimi narzędziami usunąć kleszcza. Zwracano także uwagę na znaczenie higieny osobistej oraz zdrowego stylu życia. Część zajęć prowadzona była wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji w Wieluniu. Łącznie w spotkaniach edukacyjnych w czasie wakacji udział wzięło 1 025 osób.



Informacje na temat bezpiecznych wakacji były również zamieszczane na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Stacji. Udostępniano grafiki przygotowane przez OZiPZ w Wieluniu, WSSE w Łodzi oraz GIS.



W okresie letnim Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Wieluniu brała udział również w lokalnych wydarzeniach. Zorganizowano stoisko profilaktyczne podczas **Turnieju Charytatywnego** – „Profilaktyka i sport grają fair play” oraz podczas **Dni Wielunia**. Zainteresowani mieszkańcy powiatu mogli otrzymać pakiet materiałów edukacyjnych, oraz uzyskać wiedzę w zakresie zdrowego stylu życia, zagrożeń czyhających podczas wakacji czy skutków zdrowotnych palenia papierosów. Zachęcano do podniesienia poziomu aktywności fizycznej, do poprawy sposobu żywienia, rezygnacji z używek, uczonego wyciągania kleszczy, prawidłowego mycia zębów, oferowana pomiar tkanki tłuszczowej, czy też przymiarek alkoholgli, które symulują zaburzenia jakich doznaje osoba po spożyciu alkoholu. Z porad, konsultacji i testów skorzystało około 90 osób.

W ciągu roku wspierano lokalne inicjatywy prozdrowotne organizując stoiska profilaktyczno-edukacyjne na wydarzeniach w szkołach ponadpodstawowych powiatu wieluńskiego (Młodzieżowe Kluby Pacjenta, Piknik Medyczny), podczas akcji i inicjatyw „Bezpieczny Wieluń”, „Zdrowy wielunianin, zdrowy senior”, „Blisko-razem-bezpiecznie”, „Kino na kocyku”. W ramach Światowego Dnia Zdrowia 2025 zorganizowano Dni Otwarte PSSE w Wieluniu - zaproszono uczniów szkół ponadpodstawowych powiatu a także lokalną społeczność do Stacji. Zainteresowani zapoznawali się z działalnością Stacji, poznawali zespół oraz dowiadywali się, w jaki sposób PSSE w Wieluniu dba o zdrowie i bezpieczeństwo

mieszkańców powiatu. Przygotowano warsztaty edukacyjno-profilaktyczne, które obejmowały m.in. naukę prawidłowego usuwania kleszczy, dbania o higienę jamy ustnej oraz naukę samobadania piersi. **Zorganizowano konkursy profilaktyczne - „Grzyby znam, wiedzę o nich mam!”** – konkurs skierowany do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych - tematyka dotyczyła grzybów leśnych - ich rozpoznawania, różnorodności oraz odróżniania gatunków jadalnych od trujących, a także **II Powiatowy Festiwal Piosenki o Zdrowiu**. Festiwal skierowany do uczniów szkół podstawowych - miał na celu rozwijanie świadomości zdrowotnej wśród dzieci i młodzieży. Promował prozdrowotne nawyki oraz zachęcał do dbania o siebie w codziennym życiu. Jednocześnie inspirował szkoły do podejmowania działań profilaktycznych i edukacyjnych w kreatywnej formie.



Współpracowano i współtworzono wydarzenia edukacyjno-profilaktyczne z zakresu **profilaktyki chorób nowotworowych** w ramach projektu „**Męskie sprawy pod kontrolą. Nasze zdrowie w naszych rękach**” ze Stowarzyszeniem „Po Prostu żyj”. Wspólnie ze Starostwem Powiatowym w Wieluniu **zorganizowano szkolenie dla Kół Gospodyń Wiejskich dotyczące wymagań higieniczno-sanitarnych przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności**. Współpracowano z Gminą Wieluń, Gminnymi Komisjami Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w powiecie wieluńskim, Komendą Powiatową Policji w Wieluniu, SPZOZ w Wieluniu, Fundacją z Sercem do Pacjenta, Fundacją Nu-Med, Wieluńskim Centrum Dietetycznym, Centrum Psychologicznym Sigma a także z placówkami kulturalno-oświatowymi w zakresie działań prozdrowotnych.



W mediach społecznościowych prowadzono Kampanie poruszające różne tematy zdrowotne: na okazję października – miesiąca świadomości raka piersi, listopada – miesiąca świadomości nowotworów męskich, Światowego Dnia Rzucania Palenia, Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach, Światowego Dnia AIDS, #BezpieczneFerie, #BezpieczneWakacje, poruszające temat gruźlicy, wirusa brodawczaka ludzkiego i szczepień przeciwko niemu, bezpieczeństwa żywności i ochrony roślin w ramach Kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Również na stronie internetowej Stacji zamieszczane były informacje o każdym z tematów.

Podsumowanie

Obszary działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu sprowadzały się do realizacji głównego celu, jakim było kształtowanie postaw i zachowań prozdrowotnych społeczności lokalnej poprzez edukację zdrowotną i promowanie zdrowego stylu życia oraz informowanie o konsekwencjach zachowań ryzykowanych dla zdrowia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wieluniu

Monika Bednarek
/dokument podpisany elektronicznie/