



Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego za rok 2024



SZANOWNI PAŃSTWO,

W ramach realizacji ustawowego obowiązku, wynikającego z dyspozycji art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przedkładam Państwu coroczną informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu poddębickiego za 2024 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416) realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno - sanitarnymi, jakie winien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Sprawowanie nadzoru w powyższym zakresie jest realizowane w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

W 2024 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach bieżącym nadzorem sanitarnym obejmowała **1059** obiektów tj. o 118 więcej niż w roku 2023.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach, realizując zadania priorytetowe i statutowe zawarte w Planie Zasadniczych Zadań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach na 2024 r., opracowanym zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 r. i uzgodnionym z Łódzkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym, wykonał w ramach działalności kontrolno-represyjnej:

- **883** kontrole w zakresie: higieny komunalnej, żywności i żywienia, higieny pracy, higieny dzieci i młodzieży, epidemiologii, zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, wizytacji w zakresie działań oświaty zdrowotnej i promocji,
- przeprowadził **629** wywiadów epidemiologicznych,
- wydał **140** decyzji merytorycznych,
- **104** decyzje płatnicze,
- **4** postanowienia,
- **3** tytuły wykonawcze
- nałożył **25** mandatów na kwotę **7700,00 zł.**,
- pobrał **2538** próbek do badania,
- wykonał **171** oznaczeń fizycznych,
- z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał ogółem **71** stanowisk, opinii i uzgodnień.

- podejmował działania z zakresu promocji zdrowia i kształtowania postaw prozdrowotnych wśród mieszkańców, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

W styczniu 2024 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach wdrożono Elektroniczny System Zarządzania Dokumentacją (EZD), co znacząco usprawniło zarządzanie dokumentacją, umożliwiło wykonywanie w nim czynności kancelaryjnych i dokumentowanie przebiegu załatwiania spraw oraz gromadzenie i tworzenie dokumentów elektronicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach włączony jest do funkcjonujących w Inspekcji Sanitarnej centralnych systemów informatycznych służących do identyfikowania zagrożeń zdrowotnych oraz monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej i unijnej:

- ROE (Rejestr ognisk epidemicznych) statystyka i zbieranie danych o ogniskach zakażeń i chorobach przenoszonych drogą pokarmową
- EWP 3 (System Ewidencji Wjazdów do Polski)
- SRWE (System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych)
- ESND (Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek)
- SENTINEL (Nadzór nad grypą i zachorowaniami grypopodobnymi)
- Epibaza (Udostępnienie Zasobów Ogólnopolskiego Systemu Nadzoru Epidemiologicznego i Środowiskowego nad Bezpieczeństwem Ludności) dane dotyczące chorób zakaźnych (rejestracja zakażeń i zachorowań, wywiady epidemiologiczne dotyczące różnych chorób zakaźnych, niepożądane odczyny poszczepienne), formularze zgłoszeń: ZLB, ZLK, zgłoszenia NOP-ów
- SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej)
- Obsługa Serwisu Kąpieliskowego oznakowany na mapie Polski wykaz wszystkich wyznaczonych uchwałami rad gmin kąpielisk, wyniki badań jakości wody w kąpielisku, oceny jakości wody
- PKWD – Single Window (Platforma Koordynacji i Wymiany Danych - Single Window) informacje o żywności w ramach koordynowania działań w związku z kontrolą graniczną środków spożywczych
- System TRACES-NT informacje o żywności w ramach koordynowania działań w związku z kontrolą graniczną środków spożywczych objętych przepisami unijnymi
- iRASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach) informacje pomiędzy organami urzędowej kontroli o żywności i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi
- System Bezpieczeństwa Żywności rejestry baz danych o obiektach
- KRCB (Krajowy Rejestr Czynn timerów Biologicznych) informacja o użyciu czynn timerów biologicznego w środowisku pracy
- SMIOD (System Monitorowania Informacji o Dopalaczach) rejestr zatruc środków zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi
- RAPEX
- CRCR (Centralny Rejestr Czynn timerów Rakotwórczych)

W celu optymalizacji i spójności podejmowanych działań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach współpracował ze Starostą Poddębickim oraz z burmistrzami i wójtami miast i gmin powiatu poddębickiego. Zadania realizowane były również we współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Państwowej Straży Pożarnej, Komendantem Policji oraz placówkami oświatowo wychowawczymi. Współpraca ta w znaczący sposób wpływa na zwiększenie efektywności działań podejmowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach w zakresie zdrowia publicznego w powiecie poddębickim.

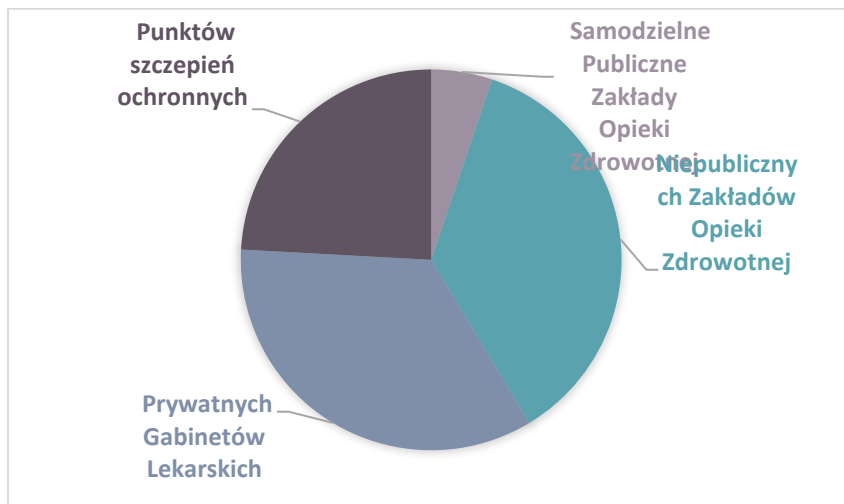
Powiat poddębicki leży w centralnej Polsce, w północno zachodniej części województwa łódzkiego. Graniczy z powiatami łęczyckim, zgierskim, pabianickim, łaskim, zduńskowolskim, sieradzkim, tureckim oraz kolskim. W jego skład wchodzi 6 gmin: 2 gminy miejsko-wiejskie z siedzibami w Poddębicach i Uniejowie oraz 4 gminy wiejskie z siedzibami w Dalikowie, Pęczniewie, Wartkowicach i Zadziemi o łącznej powierzchni 881,3 km² co stanowi 5 % powierzchni województwa łódzkiego. Powiat poddębicki zamieszkuje około 40 tys. mieszkańców, z czego 10 tys. to mieszkańcy Poddębic i Uniejowa.

Głównymi atutami powiatu są przede wszystkim istniejące pokłady wód termalnych w Uniejowie i Poddębicach o temperaturze 65-70⁰C. Wykorzystanie wód termalnych do celów rekreacyjnych i uzdrowiskowych oraz intensywny rozwój infrastruktury turystycznej pozwalają stwierdzić, że powiat poddębicki znany jest nie tylko w całym województwie łódzkim, ale również w skali ogólnopolskiej. Odwiedzający mogą skorzystać z licznych atrakcji turystycznych, przede wszystkim basenów napełnianych wodą termalną, zabiegów balneologicznych, leczniczych i kosmetycznych.

Ocena stanu sanitarnego **powiatu poddębickiego w zakresie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego** **za 2024 r.**

Stanowiska Pracy ds. epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach obejmują nadzorem następujące placówki służby zdrowia:

- **3** Samodzielne Publiczne Zakłady Opieki Zdrowotnej
- **21** Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej
- **20** Prywatnych Gabinetów Lekarskich
- **14** Punktów szczepień ochronnych



1. Działalność kontrolno-represyjna



Kontrole przeprowadzane przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny lecznictwa w podmiotach wykonujących działalność leczniczą obejmują zagadnienia dotyczące: funkcjonalności obiektów oraz ich dostosowania do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 402), stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, sprzątania i czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji i kontroli skuteczności procesów sterylizacji, postępowania z bielizną w oddziałach szpitalnych, postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania, działalności Komitetów i Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz ich współpracy z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Poddębicach.

W powyższych placówkach przeprowadzono w 2024 roku łącznie 65 kontroli w tym: 13 w zakresie przeprowadzania szczepień ochronnych, 52 kontrole dotyczących stanu sanitarno-epidemiologicznego i sterylizacji.

Podczas kontroli w wyżej wymienionych placówkach w 2024 r. nie stwierdzono uchybień natury sanitarnej. W związku z tym nie stosowano karania mandatowego i nie wydawano decyzji.

W gabinetach Podstawowej Opieki Zdrowotnej używany jest wyłącznie sprzęt medyczny jednorazowego użycia, natomiast w innych gabinetach stosujących sprzęt wielorazowy dezynfekcja oraz sterylizacja narzędzi wykonywana jest prawidłowo przy zastosowaniu właściwych preparatów i urządzeń sterylizujących. Skuteczność procesów sterylizacji w autoklawach kontrolowana jest zgodnie z obowiązującymi zasadami testami biologicznymi oraz każdorazowo testami chemicznymi. Na podstawie okazywanych podczas kontroli sprawozdań z badań stwierdzono, że procesy sterylizacji przebiegały prawidłowo. We wszystkich placówkach lecznictwa zamkniętego, otwartego i gabinetach prywatnych, w których korzysta się z narzędzi wielorazowego użytku, sterylizacja odbywa się wyłącznie w autoklawach parowych. Placówki posiadają własne autoklawy.

We wszystkich placówkach sprzęt medyczny i narzędzia wielorazowego użytku po użyciu dezynfekowane są środkami o szerokim zakresie działania. Czas dezynfekcji i stężenie środków dezynfekcyjnych są zgodne z zasadami i zaleceniami określonymi przez producenta. Placówki posiadają karty charakterystyki stosowanych środków dezynfekcyjnych zarejestrowanych i dopuszczonych do obrotu przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Podmioty stosują gamę środków dezynfekcyjnych, które podlegają okresowej rotacji. Myciem i dezynfekcją sprzętu zajmują się osoby przeszkolone w tym zakresie. Osoby obsługujące myjki ściśle przestrzegają ustalonych procedur, które w formie pisemnej znajdują się w placówkach.

W zakładach lecznictwa ambulatoryjnego i szpitalach postępowanie z odpadami medycznymi jest zgodne z obowiązującymi przepisami. Magazynem odpadów medycznych w każdym przypadku było urządzenie chłodnicze, specjalnie przeznaczone do tego celu.



2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w powiecie poddębickim

Rejestrowano podejrzenia i zachorowania na choroby zakaźne podlegające obowiązkowemu zgłaszaniu i rejestracji – wybrane jednostki chorobowe.

W 2024 roku przeprowadzono **629** wywiadów epidemiologicznych.

Odnotowano **953** zachorowań na choroby zakaźne (w 2023 –**2288**), w tym m.in.:

- **75** zatruc pokarmowych o etiologii *Salmonella* sp. (10- w 2023 r.)
- **2** zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy (4 w 2023 r.)
- **1** zachorowanie na *Yersinia enterocolitica* (0 w 2023 r.)
- **30** zachorowań na ospę wietrzną (193 w 2023 r.)
- **66** zachorowań na krztusiec (0 w 2023 r.)
- **0** zachorowań na WZW B – przewlekłe i BNO (8 w 2023 r.)
- **0** zachorowań na WZW C – przewlekłe i BNO (5 w 2023 r.)
- **17** pokąsań, po których podjęto szczepienia p/wścieklicznie (16 w 2022 r.)
- **17** zachorowań na boreliozę - (9 w 2023 r.)
- **1** nowe zachorowanie na gruźlicę (4 w 2023 r.)
- **0** zakażeń ospą małą (0 w 2023 r.)
- **1** nowo wykryte zakażenia HIV (3 w 2023 r.)
- **0** zachorowań na legionelozę (1 w 2023 r.)
- **1** chorobę inwazyjną wywołaną przez *Haemophilus influenzae* (1 w 2023 r.)
- **86** zachorowań na płonicę (15 w 2023 r.)
- **3** zachorowania na różę (4 w 2023 r.)
- **0** zachorowań na rzeżączkę (2 w 2023 r.)
- **1** zachorowanie na kiłę (0 w 2023 r.)
- **1** zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 (0 w 2023r.)

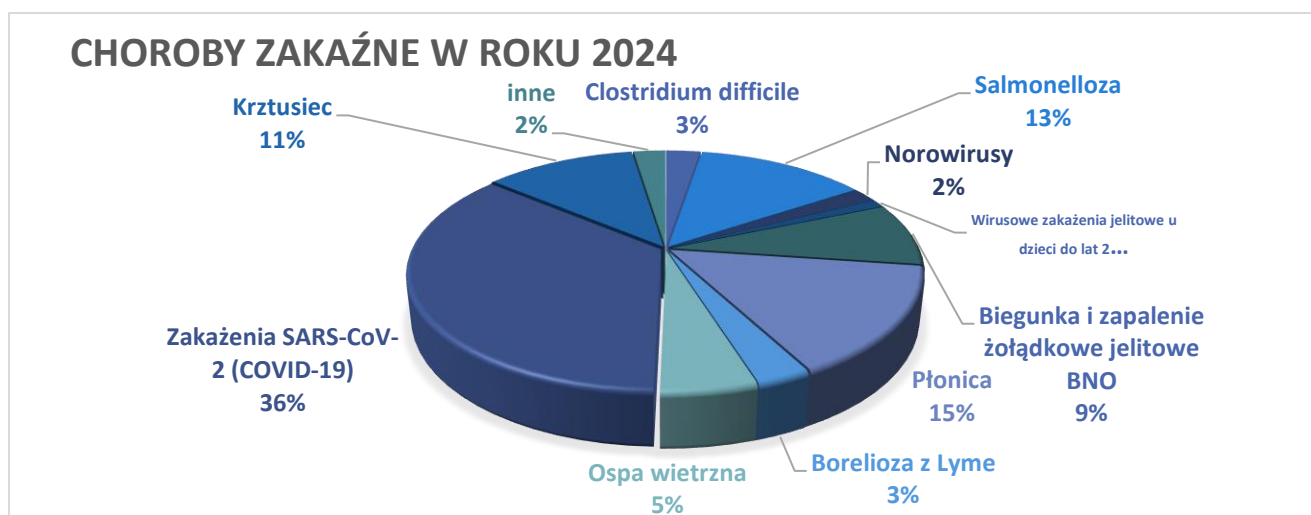
W 2024 roku sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu poddębickiego zdominowana była przez grypę. Zwiększyła się liczba zatruc pokarmowych o etiologii *Salmonella* sp. w stosunku do roku poprzedniego, co związane było to wystąpieniem na terenie powiatu 3 ognisk zatruc pokarmowych spowodowanych tym drobnoustrojem.

Zaobserwowano również wzrost zachorowań na boreliozę, płonicę i krztusiec. Odnotowano natomiast spadek zachorowań na ospę wietrzną oraz zmniejszenie liczby zakażeń jelitowych o etiologii rotawirusowej. Zarejestrowano 1 zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, a także 1 inwazyjną chorobę o etiologii *Haemophilus influenzae*. Nie wystąpił żaden przypadek zachorowania na ospę małą ani odrę.

W przypadku pozostałych chorób zakaźnych nie obserwuje się znaczących odchyleń w stosunku do roku poprzedniego. Wśród dzieci nie odnotowano zachorowań na różyczkę, tężec, błonicę.



Zachorowanie	2022	2023	2024
Clostridium difficile	23	25	15
Salmoneloza	2	10	75
Rotawirusy	30	4	2
Norowirusy	5	5	11
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	5	4	6
Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO	105	54	49
Płonica	8	15	86
Rzeżączka	0	2	0
Borelioza z Lyme	0	9	17
Ospa wietrzna	288	193	30
WZW typu A	0	1	0
WZW typu B przewlekłe i BNO	3	8	0
WZW typu C	5	5	0
AIDS	1	1	0
Nowo wykryte zakażenie HIV	3	3	1
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	2464	251	205



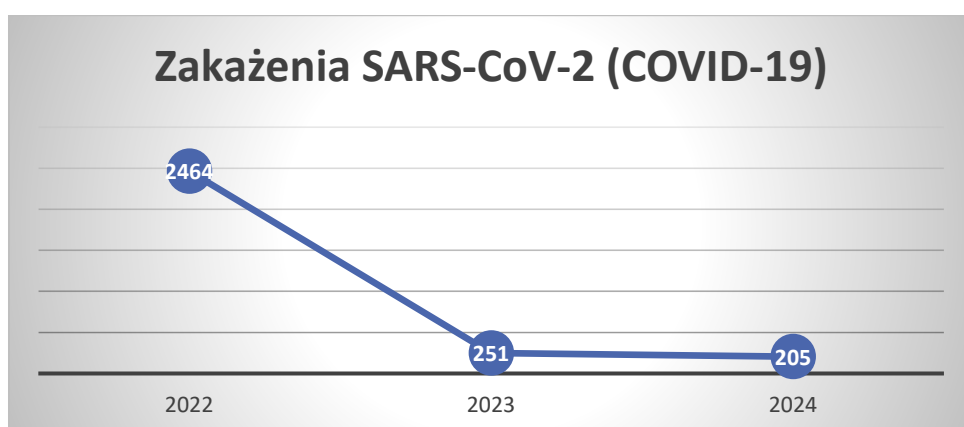
Monitoring sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych na terenie powiatu poddębickiego w roku 2024 prowadzony był w oparciu o rejestrację i statystykę chorób zakaźnych i zakażeń, weryfikowanie zgłoszeń lekarskich ZLK oraz laboratoryjnych ZLB.

Choroby szerzące się drogą oddechową

W roku 2024 na terenie powiatu poddębickiego, podobnie jak na obszarze całego kraju zarejestrowano zmniejszoną ilość przypadków zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2, który wywołuje ostrą chorobę układu oddechowego COVID-19.

Dane dotyczące sytuacji epidemiologicznej wywołanej zakażeniami wirusem SARS Co-V-2 dostępne na stronie serwisu Rzeczypospolitej (<https://www.gov.pl/web/koronawirus/wykaz-zarazen-koronawirusem-sars-cov-2>).

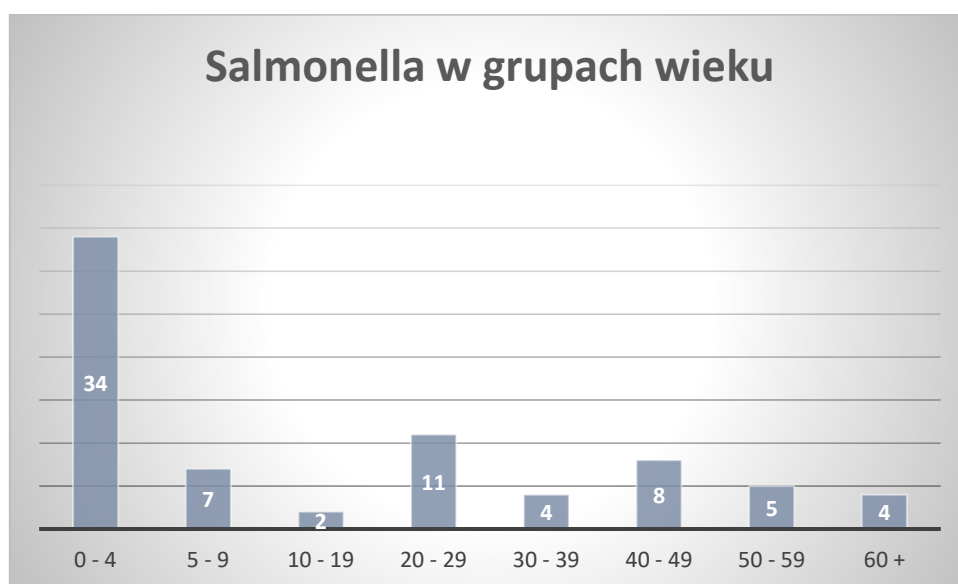
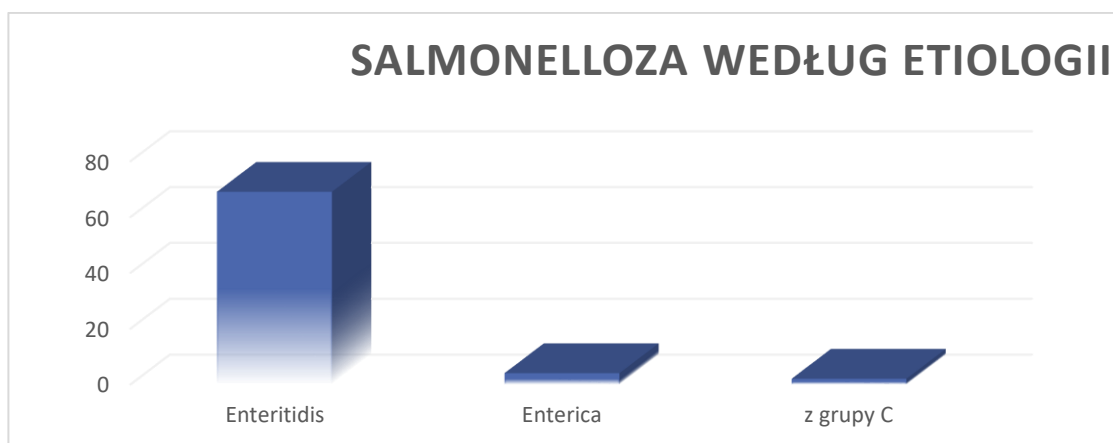
Zaobserwowano 20% spadek potwierdzonych zakażeń SARS-COV-2 (COVID-19) w odniesieniu do roku poprzedniego. Zakażenia SARS-CoV-2 za rok 2022, 2023 i 2024 przedstawiono na poniższym wykresie.



Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku 2024 na terenie powiatu poddębickiego ogółem zarejestrowano 75 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki z rodzaju Salmonella. Podczas

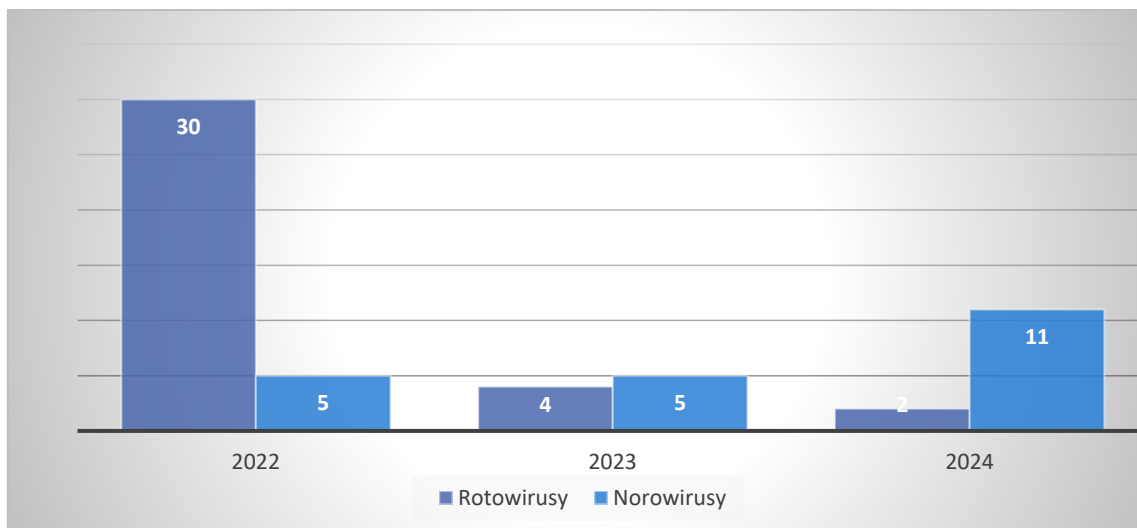
przeprowadzonych badań laboratoryjnych określono rodzaje Salmonellozy według etiologii, w której określono: S. Enteritidis, S. Enterica oraz Salmonella z grupy C. Najczęściej zachorowania zarejestrowano w grupie wiekowej 0 - 4 rok życia.



Wśród innych bakteryjnych zakażeń jelitowych w 2024 roku zarejestrowano:

- 1 przypadek zachorowania wywołanego przez E. coli biegunkotwórczą
- 15 przypadków zachorowań wywołanych przez Clostridium difficile
- 1 przypadek zachorowania na Giardiozę

W grupie zakażeń wirusowych zarejestrowano 2 przypadki zachorowań spowodowanych przez rotawirusy oraz 11 przez norowirusy.



Choroby szerzące się drogą krwi

Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób przenoszonych drogą krwi uległa poprawie. Odnotowano znaczny spadek zachorowalności na wirusowe zapalenie wątroby typu B w roku 2024 w porównaniu z poprzednimi latami.

Choroby szerzące się drogą płciową

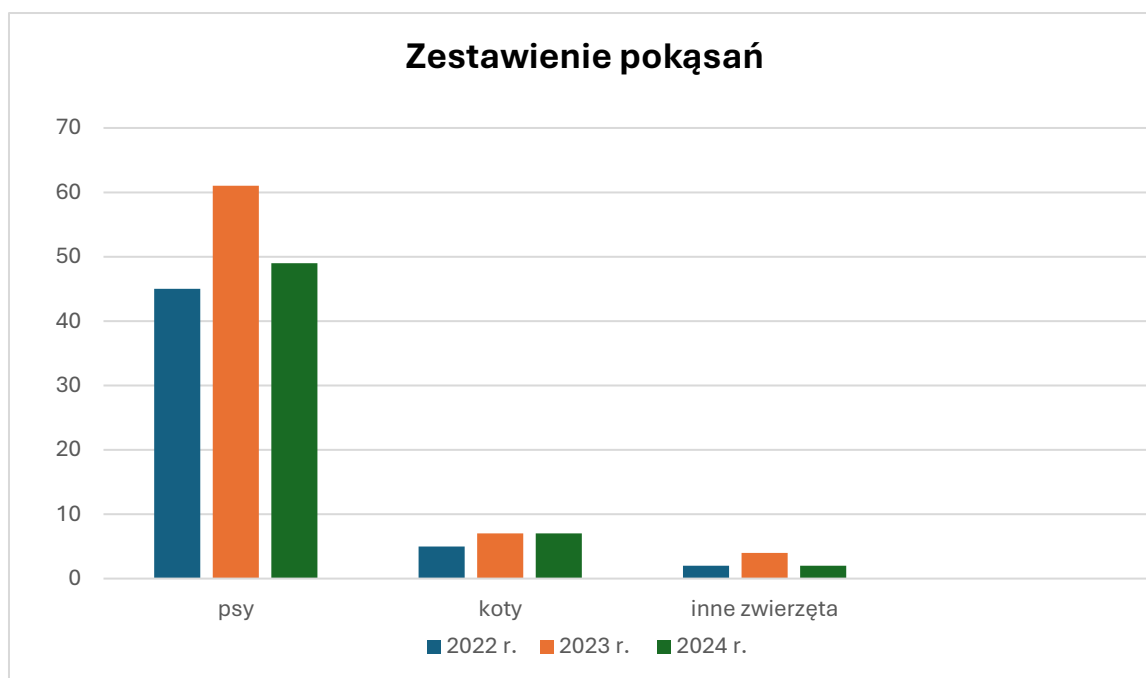
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób przenoszonych drogą płciową na terenie powiatu poddębickiego jest porównywalna w stosunku do roku 2023.

Odnotowano 1 nowo wykryte zakażenie HIV. Ponadto zarejestrowano 1 przypadek kiły.

Pokąsania przez zwierzęta

Liczba zgłaszanych pokąsań przez zwierzęta domowe i dzikie na terenie powiatu poddębickiego uległa zmniejszeniu w stosunku do roku ubiegłego. Zarejestrowano 58 przypadków w tym 16 na terenie miejskim i 42 na terenie wiejskim. Wśród opracowanych przypadków u 17 osób zostały podjęte szczepienia ochronne p/wścieklicznie w Poradni Chorób Zakaźnych.

Na terenie powiatu poddębickiego w roku 2024 nie stwierdzono przypadków wścieklizny u zwierząt. Najwięcej pokąsań, bo aż 49 spowodowanych było przez psy, 9 przez koty, natomiast 2 pokąsania stanowiły przypadki kontaktu ze zwierzęciem dzikim (sarna, wiewiórka)



3. Interwencje

W roku 2024 r. wpłynęły 3 zgłoszenia wymagające podjęcia interwencji o charakterze przeciwepidemicznym. Wszystkie dotyczyły podejrzenia zatrucia pokarmowego. Czynniki etiologiczne zakażeń nie wszędzie został zidentyfikowany.

4. Ocena wykonywania szczepień ochronnych w powiecie poddębickim w 2024 roku



W powiecie poddębickim szczepienia ochronne są realizowane przez: 12 podmiotów działalności leczniczej, które prowadzą 14 punktów szczepień. Wszystkie obiekty są pod bieżącym nadzorem komórki epidemiologii w zakresie prawidłowej realizacji szczepień, w tym:

- warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach punktów szczepień (wyposażenia niezbędnego do realizacji szczepień),
- transportu i magazynowania preparatów szczepionkowych,
- dystrybucji preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych,
- zakresu i terminów realizacji szczepień ochronnych,
- prowadzenia dokumentacji dot. wykonawstwa szczepień, w tym m.in. kart uodpornienia, sprawozdań rocznych ze stanu uodpornienia oraz kwartalnych z liczby kart uodpornienia oraz zużycia preparatów szczepionkowych,
- gospodarowania preparatami szczepionkowymi oraz przestrzeganiem zasad łańcucha chłodniczego;
- nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.



W roku 2024 nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości dotyczących realizacji szczepień ochronnych przez placówki medyczne powiatu poddębickiego. Szczepienia ochronne przeprowadzane były przez punkty szczepień zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Na podstawie analizy sprawozdania rocznego ze szczepień ochronnych MZ-54, w 2024 roku obowiązkowymi szczepieniami wg Programu Szczepień Ochronnych objęto 7796 osób. Stan uodpornienia populacji dziecięco-młodzieżowej od lat utrzymuje się na poziomie 97-98%, co zapewnia odporność populacyjną.



W minionym roku odnotowano 139 dzieci, u których stwierdzono brak lub opóźnienia w wykonywaniu obowiązkowych szczepień ochronnych.

Przyczyny braków i opóźnień w realizacji szczepień wynikają głównie z decyzji rodziców (ruchy antyszczepionkowe, obawy przed powikłaniami poszczepiennymi), oraz z powodu przeciwwskazań ze względu na stan zdrowia dziecka.

PSSE w Poddębicach podejmowała działania edukacyjno-informacyjne w stosunku do osób uchylających się od szczepień. Informowano w zakresie wymagalności szczepień oraz konsekwencjach zdrowotnych i prawnych, wynikających z nieszczepienia dzieci. Pracowników podmiotów medycznych na bieżąco edukowano w ramach sposobu postępowania z osobami uchylającymi się od poddania dzieci szczepieniom ochronnym.

Preparaty szczepionkowe transportowane są przez świadczeniodawców z PSSE w Poddębicach do punktów szczepień i przechowywane w nich w prawidłowy sposób.

Większość placówek powiatu poddębickiego zajmujących się szczepieniami ochronnymi posiada całodobowy monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, służących do przechowywania preparatów szczepionkowych wraz z systemem powiadamiania na wypadek awarii, co zapewnia zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego na wszystkich etapach dystrybucji szczepionek.

W ramach nadzoru nad szczepieniami ochronnymi komórka epidemiologii PSSE w Poddębicach zajmuje się transportowaniem, magazynowaniem i dystrybucją preparatów szczepionkowych do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych finansowanych z budżetu państwa.

W PSSE w Poddębicach funkcjonuje elektroniczny system kontroli i monitoringu urządzenia chłodniczego przeznaczonego do przechowywania preparatów szczepionkowych, który umożliwia rejestrację warunków termicznych zapisywanych w pamięci stacji bazowej. Podstawą działania systemu nadzorującego jest rejestrator temperatury, monitorujący prawidłową pracę chłodziarki i uruchamiający alarmy do PPIS w Poddębicach i pracowników komórki Epidemiologii w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (powiadamianie SMS).



W 2024 roku na terenie powiatu poddębickiego zarejestrowano 1 niepożądany odczyn poszczepienny po podaniu szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis. Zakwalifikowano go jako NOP łagodny.

W 2024 roku pracownicy Epidemiologii uczestniczyli w 21 szkoleniach. Komórka epidemiologii współpracuje z innymi komórkami PSSE w Poddębicach, w szczególności: higieną komunalną, higieną dzieci i młodzieży, oświatą zdrowotną i promocją zdrowia, a także z Powiatowym Lekarzem Weterynarii oraz WSSE w Łodzi.

Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego
w zakresie zagadnień higieny komunalnej za rok 2024

1. Działalność kontrolno-represyjna.

W dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne. Zadaniem komórki higieny komunalnej jest troska o bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców naszego powiatu, głównie poprzez nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody basenowej i wody ciepłej użytkowej, a także nad obiektami i urządzeniami użyteczności publicznej m.in.: nad zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, tatuażu i odnowy biologicznej, hotelami, jak również innymi obiektami, w których są świadczone usługi hotelarskie, placówkami służby zdrowia, cmentarzami, zakładami pogrzebowymi, przystankami autobusowymi, targowiskami, ustępami publicznymi, stacjami paliw, aptekami itp.

W 2024 r. w ewidencji komórki Higieny Komunalnej znajdowało się **268** obiektów. Zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym przez Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego „Harmonogramem kontroli na 2024 rok” w obiektach tych zaplanowano wykonanie **185** kontroli sanitarnych i **79** kontroli jakości wody.

W ubiegłym roku przeprowadzono łącznie **290** kontroli w tym:

- **208** kontroli sanitarnych zakończonych protokołem kontroli,
- **82** kontrole jakości wody bez oceny stanu sanitarnego (protokoły pobrania próbek wody).

Typ obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Stopień realizacji
Wodociągi	36	36	100%
Pływalnie	2	2	100%
Obiekty służby zdrowia (objęte nadzorem higieny komunalnej)	24	23	96%
DPS-y, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej, noclegownie	5	1	20%
Hotele skategoryzowane	8	8	100%
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	35	4	11%
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, salony tatuażu, siłownie, salon odnowy biologicznej, solaria oraz zakłady świadczące kompleksowo więcej niż 1 usługę z ww.	99	86	87%
Cmentarze	23	23	100%
Zakłady pogrzebowe	4	4	100%
Inne obiekty użyteczności	30	2	7%
Tereny rekreacyjne	2	1	50%
RAZEM	268	190	

W ubiegłym roku zrealizowano pobór **236** próbek wody, w tym:

- **168** próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (148 próbek wody z wodociągów publicznych, 16 - z wodociągów lokalnych, 4 próbki w ramach interwencji)
- **48** próbek wody z niecek basenowych i wody z systemu cyrkulacji,
- **20** próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.*

Nazwa	Liczba pobranych próbek	Ilość oznaczonych parametrów		Liczba próbek kwestionowanych	Postępowanie administracyjne	
		Bakteriologicznych	Fizyko-chemicznych		Liczba wydanych decyzji merytorycznych	Liczba wydanych decyzji opłatowych
Wodociągi	164	656	1960	6	1	-
Instalacje wody ciepłej	20	20	-	-	-	-
Pływalnie (baseny)	48	128	332	-	-	-
Kąpieliska	0	0	0	-	-	-
Miejsca wykorzystywane do kąpieli	0	0	0	-	-	-
Interwencje	4	17	13	1	-	-
SUMA	236	821	2305	7	1	-

Tabela: Liczba próbek pobranych w ramach kontroli urzędowej i ilość oznaczonych parametrów

W 2024 r. wydano:

- **16** decyzji merytorycznych, w tym 12 decyzji zezwalających na dokonanie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich, 2 decyzje zezwalające na wywóz szczątków ludzkich poza teren RP oraz 2 decyzje dotyczące jakości wody do spożycia,
- **4** decyzje obciążające opłatą za czynności kontrolne i badania laboratoryjne osoby lub jednostki organizacyjne zobowiązane do przestrzegania przedmiotowych wymagań (zakład fryzjerski, salon kosmetyczny, NZOZ, właściciel wodociągu),
- **3** postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy,
- **6** opinii sanitarnych dot. organizacji imprez masowych.

Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

2. Zaopatrzenie w wodę do spożycia



Na terenie powiatu poddębickiego w 2024 r. nadzorem sanitarnym objętych było **28** urządzeń centralnego zaopatrzenia w wodę oraz **8** innych podmiotów zaopatrujących w wodę (wodociągów lokalnych) pracujących wyłącznie na potrzeby: zakładów produkcyjnych (5), szpitala (1) i obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (2).

Na terenie powiatu brak w ewidencji studni publicznych.

Wszystkie wodociągi oparte są na ujęciach wody podziemnej (55 studni głębinowych), które w większości ujmują górnokredowe warstwy wodonośne (3 studnie – czwartorzęd) oraz na odwiercie wiertniczym wody termalnej (dolna kreda). Charakteryzują się dużą czystością mikrobiologiczną i stabilnością składu. Przekroczenia dopuszczalnych stężeń dotyczą głównie żelaza i manganu, które usuwane są w procesie uzdatniania wody. Woda ujmowana w 34 urządzeniach wodociągowych poddawana jest procesowi uzdatniania (odżelazianie i odmanganianie), zaś w 2 przypadkach nie zachodzi potrzeba uzdatniania wody ze studni głębinowych, ponieważ spełnia ona wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i jest podawana bezpośrednio do sieci wodociągowej.

Od lipca 2024 roku rozpoczęto dostarczanie uzdatnionej wody termalnej ze stacji schładzania i uzdatniania wody termalnej w Poddębicach do sieci wodociągowej zasilającej miasto Poddębice. Woda termalna o temperaturze 71°C wydobywana otworem wiertniczym z głębokości 2101 m, po procesie oddania ciepła na wymienniki wykorzystywanego do ogrzewania miasta i produkcji wody ciepłej użytkowej, poddawana jest procesom uzdatniania polegającym na jej napowietrzeniu i wytrąceniu związków żelaza do wartości określonych w/w rozporządzeniem i wykorzystywana jest jako woda przeznaczona do spożycia przez ludzi. Uzdatniona woda zasila bezpośrednio zbiornik wody czystej zlokalizowany przy stacji uzdatniania wody w Poddębicach, którego administratorem jest Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Poddębicach.

W powiecie poddębickim w 2024 roku woda do spożycia rozprowadzana była przez urządzenia centralnego zaopatrzenia o różnej wydajności, m.in. przez:

- 1 wodociąg publiczny o produkcji 1000-10000 m³/d (Uniejów), który w ubiegłym roku zaopatrywał ok. **2 900** osób, co stanowiło **7,32 %** ludności zamieszkującej teren powiatu poddębickiego,
- 26 wodociągów publicznych o produkcji 100-1000 m³/d, które zaopatrywały ok. **35 259** osób - co stanowiło **89,04 %** ludności zamieszkującej teren powiatu poddębickiego,
- 1 wodociąg publiczny o produkcji poniżej 100 m³/d, który zaopatrywał ok. **443** osoby - co stanowiło **1,12 %** ludności zamieszkującej teren powiatu poddębickiego.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody w m ³ /d	Liczba wodociągów	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę	≤100	1	0,443
	101–1000	26	35,259
	1001–10000	1	2,900
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		8	-
RAZEM		36	38,602

Tab. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu poddębickiego w 2024 r.

Produkcja wody na cele centralnego zaopatrzenia w powiecie poddębickim w 2024 r. była nieznacznie wyższa w porównaniu do 2023 r. i wynosiła **7503,66** m³/dobę, a w 2023 r. – **7383,83** m³/dobę. Długość sieci wodociągowej na terenie powiatu poddębickiego wynosi **1080,657** km.

Z wody produkowanej przez wodociągi publiczne w 2024 r. korzystało **38 602** osób, co stanowiło **97,48%** ludności zamieszkującej teren powiatu. Pozostała, niewielka część ludności korzystała z wody z własnych ujęć lokalnych lub przydomowych studni kopanych.

Nazwa gminy	Liczba wodociągów w zbiorowego zaopatrzenia na terenie gminy	Ludność gminy ogółem w tys.	Ludność zaopatrywana w wodę przez wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	Produkcja wody w 2024 r. w m ³ /dobę	Długość sieci wodociągowej w km.
Dalików	2	3 967	3 878	675,04	160,73
Pęczniew	3	3 460	3 391	808,7	99,852
Poddębice	7	14 602	14 308	2116,09	282,56
Wartkowice	5	6 177	6 036	1176,38	198,6
Uniejów	5	6 615	6 553	1926,45	154,11
Zadzim	6	4 780	4 436	801,0	184,8
RAZEM	28	39 601	38 602	7503,66	1080,657

Tabela . Charakterystyka zaopatrzenia w wodę w gminach na terenie powiatu poddębickiego.

Stan sanitarno-techniczny budynków stacji uzdatniania wody jest dobry. Na bieżąco prowadzone są prace konserwacyjne, zarówno budynków stacji uzdatniania wody, jak i systemów technologicznych.

W omawianym okresie sprawozdawczym skontrolowano i oceniono wszystkie funkcjonujące na terenie powiatu poddębickiego wodociągi publiczne i lokalne, w których przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-higienicznego urządzeń wodociągowych oraz kontrole jakości wody związane z poborem próbek wody do badań laboratoryjnych.

W ramach kontroli urzędowej jakości wody produkowanej przez urządzenia wodociągowe w 2024 roku pobrano do badań laboratoryjnych **164** próbki wody, w tym **137** próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy A (monitoring kontrolny – podstawowy) i **27** próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy B (monitoring przeglądowy - rozszerzony).

Zaznaczyć należy, że oprócz kontroli urzędowej jakości wody, realizowane są badania w ramach kontroli wewnętrznej przez właścicieli/administratorów wodociągów - zgodnie z zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach - rocznym harmonogramem. W 2024 roku zrealizowano wszystkie zaplanowane w ramach kontroli wewnętrznej, badania próbek wody. Łącznie pobrano **316** próbek wody do badań, których badania wykonane były w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy PIS.

Na podstawie przeprowadzonych badań można stwierdzić, że mikrobiologiczny skład wody podawanej przez wodociągi sieciowe na terenie powiatu poddębickiego jest dość stabilny i dlatego w żadnym wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę nie prowadzi się ciągłego procesu dezynfekcji wody. Odnotowano jedynie 6 przypadków okresowego zanieczyszczenia bakteriologicznego w wodzie produkowanej przez wodociągi sieciowe, ale przeprowadzony proces dezynfekcji wpłynął na poprawę jakości wody.



W ubiegłym roku, z uwagi na zanieczyszczenie instalacji wodociągowej mikroorganizmami (bakterie grupy coli), stwierdzono brak przydatności wody produkowanej przez wodociąg sieciowy w Poddębicach Właściciel urządzenia wodociągowego w drodze decyzji administracyjnej został zobowiązany do czasowego unieruchomienia wodociągu poprzez wydanie

zakazu korzystania z wody do celów spożywczych oraz zapewnienia odbiorcom wody o jakości odpowiadającej wymaganiom.

Przekroczenia wartości parametrów fizykochemicznych, takich jak mętność, żelazo, mangan i jon amonowy nie stwierdzono w żadnej próbce pobranej w ramach kontroli urzędowej.

W wyniku prowadzonego monitoringu jakości wody, nie odnotowano przypadków chorób i zatruc wodozależnych.

Na koniec 2024 roku jakość wody we wszystkich wodociągach zbiorowego zaopatrzenia oceniono jako przydatną do spożycia przez ludzi.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach na podstawie posiadanych sprawozdań i raportów laboratoryjnych sporządził:

- 166 stwierdzeń o przydatności wody do spożycia,
- 35 rocznych ocen jakości wody dla poszczególnych wodociągów sieciowych i lokalnych,
- 6 rocznych, obszarowych (gminnych) ocen o jakości wody do spożycia,

Ponadto opracowano roczną „Ocenę obszarową jakości wody produkowanej w 2024 r. przez zespoły urządzeń centralnego zaopatrzenia funkcjonujące na obszarze powiatu poddębickiego”, którą przekazano Staroście Powiatu Poddębickiego.

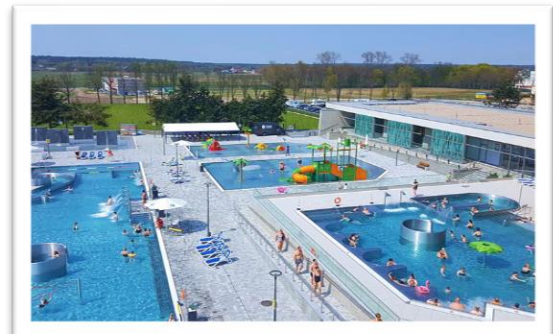
3. Rekreacja wodna



Bazę obiektów rekreacji wodnej na terenie powiatu poddębickiego w roku 2024 stanowiły 2 kompleksy termalno-basenowe w Uniejowie i w Poddębicach oraz 3 niecki basenowe typu hotelowego zlokalizowane w Uniejowie.



Zdjęcie: Kompleks termalno-basenowy Wodolecznictwa i Rekreacji, „Termy Uniejów” w Uniejowie



Zdjęcie: Centrum Termy Poddębice” w Poddębicach

Ponadto w szpitalu Poddębickiego Centrum Zdrowia w Poddębicach funkcjonuje rehabilitacyjna niecka basenowa i niecka jacuzzi, z której korzystają pacjenci z oddziałów szpitalnych oraz pacjenci ambulatoryjni.

Pływalnie na nadzorowanym terenie wykorzystują wodę z sieci wodociągów publicznych lub lokalnych, a także wodę termalną i wodę termalną o właściwościach leczniczych. Wszystkie niecki basenowe pracują w obiegu zamkniętym.

Nadzór nad jakością wody basenowej t.j. wody z niecek basenowych, wody z systemów cyrkulacyjnych i wody w natryskach sprawowany był przede wszystkim przez właścicieli obiektów, którzy prowadzili systematyczne (2x w miesiącu) badania w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach podejmował działania profilaktyczno-prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa osób kąpiących się z częstotliwością i zakresem ustalonym w harmonogramie pobierania próbek wody.

W ubiegłym okresie sprawozdawczym skontrolowano stan sanitarny wszystkich obiektów i pobrano **48** próbek wody basenowej, w tym w **40** próbkach oznaczono bakterie z rodzaju *Legionella* sp. bytujące w wodzie ciepłej oraz w aerozoluach wodnych wytwarzanych przez urządzenia basenowe typu wanny, leżanki i ławeczki z hydromasażem, jacuzzi, prysznice, krany, gejzery powietrzne czy zjeżdżalnie. Wyniki badań nie budziły większych zastrzeżeń.

W 2024 roku wydano 6 pozytywnych zbiorczych rocznych ocen jakości wody na pływalni dla 6 obiektów basenowych.

W ubiegłym roku na terenie powiatu poddębickiego nie organizowano żadnego kąpieliska ani miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli.

4. Bakterie *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej w stacjonarnych podmiotach leczniczych oraz obiektach zamieszkania zbiorowego.



W ostatnim czasie dość często spotykaliśmy się z informacjami o bakterii *Legionella* oraz jej zagrożeniu dla zdrowia i życia ludzi.

Naturalne warunki występowania *Legionelli* to środowisko wodne. *Legionella* w wodzie rozwija się tym intensywniej, im więcej znajduje się w tej wodzie pierwotniaków, namnażając się lub pozostając w uśpieniu nawet latami.

Niemniej, środowisko wodne nie musi ograniczać się tylko do naturalnie występujących jezior, stawów czy studni. Rury instalacji wodociągowej, klimatyzatory, urządzenia lecznicze (np. turbiny dentystyczne), fontanny, systemy grzewcze – wszystko to może być siedliskiem tych bakterii, szczególnie, jeśli rury zawierają osad czy rdzę.

Do zakażenia dochodzi głównie drogą wziewną, najczęściej poprzez wdychanie aerozolu wodnego z zawieszonymi w nim bakteriami. Osobami szczególnie narażonymi na zakażenia są chorzy przebywający w stacjonarnych podmiotach leczniczych - szpitalach, zakładach opiekuńczo-leczniczych, a także mieszkańcy domów pomocy społecznej i innych obiektów zamieszkania zbiorowego.

Zgodnie z rozporządzeniem z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do wykonywania badań ciepłej wody w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. zobligowani są właściciele/administratorzy budynków zamieszkania zbiorowego oraz zakładów opieki zdrowotnej zamkniętej. Dlatego systemy ciepłej wody w dużych obiektach takich jak: szpital, DPS, hotel, pensjonat, internat, szkoła, itp. powinny być kontrolowane i dezynfekowane tak często, jak to jest konieczne.

Minimalna częstotliwość badań wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella* sp. w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne wynosi 2x w roku. W obiektach użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego badanie wody ciepłej użytkowej winno wykonywać się 1x na rok. Jednak w sytuacji, gdy w 2 kolejnych badaniach w odstępach rocznych stwierdzono poniżej 100 jtk w 100 ml, badanie wykonuje się dopiero po 3 latach.

W 2024 r. na terenie powiatu poddębickiego w ramach kontroli urzędowej badanie ciepłej wody użytkowej na obecność pałeczek *Legionella* sp. przeprowadzono w 4

stacjonarnych podmiotach leczniczych oraz w obiekcie zamieszkania zbiorowego (internat). Pobrano **20** próbek wody ciepłej użytkowej, a uzyskane wyniki nie budziły zastrzeżeń.

Badanie wody ciepłej użytkowej przeprowadzali również właściciele/zarządcy obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (2 obiekty).

5. Zakłady służby zdrowia



W 2024 roku na terenie powiatu poddębickiego funkcjonowały **44** obiekty opieki zdrowotnej w tym: 5 placówek typu zamkniętego (placówki szpitalne, sanatorium oraz ośrodki terapii uzależnień dla młodzieży) i 39 placówek lecnictwa otwartego.

W przypadku tego typu obiektów zachowanie właściwego stanu sanitarnego jest niezbędne z uwagi na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających. W trakcie kontroli warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach placówek leczniczych pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oceniali:

- stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,
- warunki zaopatrzenia w bieżącą wodę ciepłą i zimną obejmujące stan instalacji oraz urządzeń wodociągowych wewnątrz budynków,
- sposób gospodarowania odpadami, w tym odpadami medycznymi,
- sposób postępowania z bielizną brudną i czystą,
- realizowanie procedur m.in. higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego wielokrotnego użycia, postępowania z brudną i czystą bielizną, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
- postępowanie ze zwłokami osób zmarłych (w podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych).

Skontrolowane placówki, na terenie których wytwarzane są odpady medyczne, posiadają umowy na ich odbiór z firmami specjalistycznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami prowadzona była prawidłowo. Odpady segregowano w miejscu ich powstania, zbierano do specjalistycznych, oznakowanych pojemników, które - do czasu przekazania ich do spalarni - przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Postępowanie z odpadami medycznymi było zgodne z opracowanymi procedurami.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono poważniejszych uchybień natury sanitarnej, za wyjątkiem jednego obiektu, gdzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Podczas prowadzonego postępowania ukarano podmiot mandatem karnym oraz wydano decyzję obciążającą opłatą za negatywne czynności kontrolne.

6. Ocena stanu sanitarnego wybranych obiektów użyteczności publicznej



Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu oraz odnowy biologicznej tj. sali do ćwiczeń fizycznych, siłowni, salonu masażu suchego i mokrego

Jest to najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej. W ubiegłym roku na terenie powiatu poddębickiego funkcjonowało **99** tego typu podmiotów, w tym:

- 41 zakładów fryzjerskich,
- 38 gabinetów kosmetycznych,

- 11 zakładów odnowy biologicznej,
- 3 studia tatuażu,
- 6 zakładów, w których świadczona jest więcej niż jedna z usług.

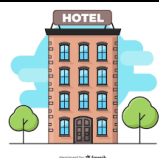
W trakcie usług świadczonych w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej (tj. sali do ćwiczeń fizycznych, siłowni, salonu masażu suchego i mokrego), istnieje ryzyko zakażenia drobnoustrojami chorobotwórczymi, w związku z czym zarówno personel zakładów, jak i ich właściciele zobowiązani są do utrzymywania pomieszczeń, ich wyposażenia, a także sprzętu w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym.

W 2024 r. czynnościom kontrolnym poddano większość obiektów z tej grupy (89 kontroli sanitarnych). Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na właściwe prowadzenie procesów dezynfekcji i sterylizacji sprzętów stosowanych do wykonywania zabiegów, podczas których może dojść do naruszenia ciągłości tkanek. W skontrolowanych obiektach dezynfekcja narzędzi fryzjerskich i kosmetycznych prowadzona była za pomocą preparatów o szerokim spektrum działania, a stosowane środki dezynfekcyjne posiadały aktualne terminy ważności. Procesy sterylizacji narzędzi naruszających ciągłość tkanek prowadzone były prawidłowo, w certyfikowanych autoklawach parowych, z możliwością monitorowania przebiegu procesów fizycznych i chemicznych. Dodatkowo skuteczność procesu sterylizacji sprawdzana była przy użyciu testów biologicznych.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi pochodzącymi z działalności kosmetycznej prowadzona była prawidłowo. Odpady niebezpieczne pochodzące z zabiegów naruszających ciągłość tkanek zbierane były w specjalnych pojemnikach, które przekazywane były specjalistycznym firmom odpowiedzialnym za ich transport do spalarni.

W 2024 r. stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził poważniejszych zastrzeżeń – za wyjątkiem jednego zakładu fryzjerskiego i jednego salonu kosmetycznego, w których stwierdzono nieprawidłowo prowadzony proces dezynfekcji narzędzi. W trakcie prowadzonego postępowania ukarano podmioty mandatami karnymi oraz wydano decyzje obciążające opłatą za negatywne czynności kontrolne.

Hotele, ośrodki wczasowe, agroturystyka oraz inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie



Na terenie powiatu poddębickiego nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego objęte są 43 obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie, w tym: 8 skategoryzowanych hoteli, 4 ośrodki wczasowe, 26 obiektów o charakterze pokoi gościnnych oraz 5 gospodarstw agroturystycznych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach nadzoru nad obiektami hotelarskimi kontroluje:

- stan sanitarno-higieniczny jednostek mieszkalnych i otoczenia,
- zaopatrzenie w bieżącą wodę ciepłą i zimną,
- gospodarkę ściekami i odpadami,
- postępowanie z bielizną brudną i czystą,
- warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej i klimatyzacji,
- procedury utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne.

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny skontrolowanych podmiotów nie budził poważniejszych zastrzeżeń.

Domy Pomocy Społecznej, noclegownie i inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej



Na terenie powiatu poddębickiego funkcjonuje 5 tego typu obiektów i są to:

- **Dom Pomocy Społecznej w Gostkowie**, gm. Wartkowice dla osób przewlekle psychicznie chorych,
- **Powiatowy Środowiskowy Dom Samopomocy w Pęczniewie** – placówka dziennego pobytu dla osób przewlekle psychicznie chorych, dla osób z niepełnosprawnością intelektualną i dla osób wykazujących inne przewlekle zaburzenia czynności psychicznych,
- **Powiatowy Środowiskowy Dom Samopomocy w Czepowie, gm. Uniejów** - placówka dziennego pobytu skierowana dla osób przewlekle psychicznie chorych, upośledzonych umysłowo, osób wykazujących inne przewlekle zaburzenia czynności psychicznych, które w wyniku upośledzenia niektórych funkcji organizmu lub zdolności adaptacyjnych wymagają pomocy. Ośrodek specjalizuje się w rehabilitacji fizycznej i społecznej poprzez terapię zajęciową,
- **Warsztat Terapii Zajęciowej w Wilkowicach, gm. Wartkowice** - placówka dziennego pobytu, która zajmuje się rehabilitacją społeczną i zawodową niepełnosprawnych podopiecznych poprzez terapię zajęciową,
- **Schronisko dla osób bezdomnych w Feliksowie**, gm. Poddębice – noclegownia.

W ubiegłym roku skontrolowano Dom Pomocy Społecznej w Gostkowie, nie stwierdzono poważniejszych nieprawidłowości.

Zakłady pogrzebowe, cmentarze



W 2024 roku nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach objęte były:

- 23 cmentarze parafialne,
- 4 zakłady pogrzebowe wraz ze środkami transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W omawianym okresie sprawozdawczym skontrolowano wszystkie w/w obiekty.

W ramach bieżącego nadzoru nad stanem sanitarnym cmentarzy, ocenie poddawano m.in. postępowanie z odpadami pochodzącymi z powierzchni grzebalnej cmentarza, stan sanitarny kontenerów/pojemników do gromadzenia odpadów, zapewnienie trwałego ogrodzenia cmentarza. Weryfikowano także podstawowe źródło zaopatrzenia w wodę do celów użytkowych (wodociąg sieciowy/ źródło własne).

W trakcie kontroli zakładów pogrzebowych zwracano szczególną uwagę na stan higieniczno – sanitarny i techniczny pomieszczeń do przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczeń i urządzeń do przechowywania zwłok (chłodnie/urządzenia chłodnicze), pomieszczeń przeznaczonych do wystawiania zwłok oraz samochodów pogrzebowych, a także procedury mycia i dezynfekcji i kwestie związane z gospodarką odpadami powstającymi podczas prowadzenia w/w usług.

W roku 2024 r. wydano:

- 12 decyzji na przeprowadzenie ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, jednocześnie prowadząc nadzór sanitarny nad ich przebiegiem. Wszystkie ekshumacje wykonywane były zgodnie z warunkami sanitarnymi określonymi w decyzji Państwowego

Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach, zgodnie z ustawą z dnia 31 stycznia 1959 r. o cmentarzach i chowaniu zmarłych przy zachowaniu warunków sanitarnych, wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011 r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków,

- 2 decyzje zezwalające na wywóz poza teren RP szczątków powstałych ze spopielenia zwłok,
- 3 postanowienia w sprawie sprowadzenia do kraju zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy.

7. Współpraca z innymi organami oraz instytucjami

Z uwagi na fakt, iż do komórki higieny komunalnej należy nadzór nad jakością wody do spożycia przez ludzi, prowadzona jest stała współpraca z organami samorządowymi, odpowiedzialnymi za utrzymanie i eksploatację urządzeń wodociągowych.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach współpracuje z Państwową Inspekcją Weterynaryjną w zakresie przekazywania informacji (decyzji) o braku przydatności lub warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi produkowanej przez urządzenia wodociągowe.

Komórka Higieny Komunalnej prowadzi działalność informacyjną, która polega na przekazywaniu właścicielom/administratorom zespołów urządzeń wodnych:

- ocen o jakości produkowanej wody sporządzonych na podstawie wyników badań,
- obszarowych (zbiorczych, rocznych) ocen o jakości wody dla poszczególnych wodociągów i dla każdej z gmin powiatu.

8. Interwencje

Do PPIS w Poddębicach w ubiegłym roku wpłynęło 6 wniosków o podjęcie interwencji, które dotyczyły głównie:

- uciążliwości i zagrożeń dla zdrowia ludzi wynikających z niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego nieruchomości (niewłaściwa gospodarka odpadami, hodowla zwierząt),
- zanieczyszczenia przydomowych studni kopanych,
- niewłaściwego stanu sanitarnego hotelowej niecki basenowej.

9. Podsumowanie i wnioski

Na podstawie kontroli sanitarnych obiektów objętych nadzorem sanitarnym można stwierdzić, że wciąż zmienia się świadomość osób prowadzących działalność, co niewątpliwie wpływa na podniesienie standardów świadczonych usług. Obiekty na bieżąco są remontowane i modernizowane, stawia się na jakość i niepowtarzalność. W odniesieniu do roku 2023 odsetek obiektów ze stwierdzonymi uchybieniami pozostał na porównywalnym niskim poziomie. Powyższy stan może wynikać także z prowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach, działalności szkoleniowo-informacyjnej, która w ubiegłym roku była priorytetem. Podczas czynności kontrolnych prowadzono rozmowy oraz dystrybuowano ulotki informacyjne m.in.: w zakresie właściwej eksploatacji sieci wodociągowej oraz wewnętrznej instalacji wody ciepłej użytkowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella*, odpowiedniego

postępowania z odpadami, właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji/klimatyzacji, opracowania i przestrzegania procedur mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku, higienicznego postępowania z bielizną czystą oraz brudną, konieczności utrzymywania właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń w obiektach użyteczności publicznej.

Kolejnym z priorytetów działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach było zabezpieczenie prawa osób niepalących do życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego oraz pary z papierosów elektronicznych, dlatego w ubiegłym roku zwracano także szczególną uwagę na stosowanie w obiektach użyteczności publicznej przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Skutkiem tych działań ma być spadek liczby osób narażonych na bierne palenie w miejscach użyteczności publicznej.

Ocena stanu sanitarnego **obiektów żywności i żywienia zlokalizowanych** **na terenie powiatu poddębickiego w 2024 roku**

W roku 2024 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu poddębickiego znajdowało się 719 zakładów, skontrolowano **170**, zatwierdzono **23**, przeprowadzono ogółem **288** kontroli sanitarnych. W ogólnej liczbie kontroli sanitarnych **28** kontroli to działania interwencyjne z obszaru bezpieczeństwa żywności, żywienia.

Kontrole podobnie jak i w latach poprzedzających prowadzono zgodnie z ustalonym harmonogramem kontroli oraz pozaplanowo w związku z:

- z koniecznością sprawdzenia wykonania decyzji administracyjnych, doraźnych zaleceń pokontrolnych;
- na wniosek strony (nowo otwierane obiekty, zmiana podmiotu prowadzącego działalność gospodarczą, rozszerzenie profilu prowadzonej działalności);
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych;
- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek;
- kontrole akcyjne w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego bądź Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;
- kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF;
- kontrole wspólne z funkcjonariuszami Policji w zakresie nadzoru nad legalnością sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów z jego udziałem, w tym dziczyzny w związku z zagrożeniem afrykańskim pomorem świń (ASF).

Sprawowany nadzór skutkował wydaniem **16** decyzji administracyjnych obligujących właścicieli obiektów do doprowadzenia zakładów do wymaganego stanu sanitarno-technicznego. W 2024r. wydano **1** decyzję unieruchomienia zakładu obrotu z uwagi na antysanitarny stan obiektu. Nałożono ogółem **22** mandaty karne na sumę **6900,00zł**, nie kierowano wniosków do Sądu Rejonowego ani zawiadomień do Prokuratury.

W 2024r. do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

Do obiektów objętych nadzorem należą zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte i zamknięte, zakłady małej gastronomii, punkty gastronomiczne tymczasowe lub ruchome oraz obiekty obrotu żywnością tj. hurtownie, sklepy, kioski, punkty obrotu żywnością a także producenci pierwotni oraz podmioty działające w zakresie dostaw bezpośrednich (produkcja roślinna), osoby prowadzące działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego, firmy transportowe trudniące się przewozem środków spożywczych.

Ocenę stanu sanitarnego zakładów przeprowadzano podobnie jak i w latach poprzednich w oparciu o ogólny arkusz oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniający przepisy w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.

Nadzorowane przez PPIS w Poddębicach zakłady zgodnie z instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładów oraz charakterem prowadzonej działalności zakwalifikowano odpowiednio: do kategorii niskiego ryzyka - 450 zakładów; do kategorii średniego ryzyka - 233 zakłady; do kategorii wysokiego ryzyka - 34 zakłady.

W 2024r. na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **108** zakładów.

1. Obiekty produkcji żywności

W 2024r. (na podstawie uzyskanego zatwierdzenia i wpisu do rejestru) nadzorem objęto 24 zakłady produkujących żywność, wśród nich:

- 8 automatów do lodów,
- 8 piekarni,
- 2 ciastkarnie,
- 1 browar,
- 1 wytwórnię napojów alkoholowych, w tym win (winnica),
- 3 zakłady przemysłu zbożowo- młynarskiego,
- 1 wytwórnię makaronu.

Spośród obiektów posiadających zatwierdzenie i wpis do rejestru skontrolowano 21 obiektów, co stanowi 87,5 % obiektów nadzorowanych w tej grupie. Łącznie przeprowadzono 34 kontrole (tym 1 interwencyjną), wydano 6 decyzji administracyjnych. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożono 2 mandaty karne na kwotę 1400,00 zł.

Decyzje administracyjne wydano w grupie obiektów- piekarnie z uwagi na konieczność doprowadzenia zakładów do właściwego stanu sanitarno-technicznego.

Ponadto w rejestrze obiektów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Poddębicach znajdowało się

- 156 producentów pierwotnych roślinnych,
- 5 dostawców bezpośrednich,
- 1 podmiot trudniący się produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym,
- 194 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich,
- 6 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich.

W opisywanych grupach związanych z produkcją roślinną przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych w tym 1 interwencyjną.

W ramach sprawowanego nadzoru nad zakładami produkcyjnymi powiatu poddębickiego do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 18 prób środków spożywczych (w tym 7 od producentów pierwotnych oraz dostawców bezpośrednich). W 2024r w wyniku przeprowadzonych analiz laboratoryjnych nie kwestionowano żadnej z pobranych prób.

Karania mandatowe stosowano za uchybienia sanitarno-higieniczne w grupie obiektów piekarnie z uwagi na niewłaściwy stan czystościowy pomieszczeń zakładu, urządzeń chłodniczych, stwierdzenie wśród komponentów wykorzystywanych przy produkcji surowców po upływie terminu przydatności do spożycia bądź dacie minimalnej trwałości, niewłaściwe przechowywanie komponentów wykorzystywanych przy produkcji w sposób narażający na ich wtórne oraz krzyżowe zanieczyszczenie, niewłaściwe przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur i instrukcji związanych z GHP/GMP/HACCP – zwłaszcza w obszarze procesów mycia i dezynfekcji oraz bezpieczeństwa wyrobu gotowego.

Obiekty produkcyjne działające na nadzorowanym terenie to głównie małe zakłady o niedużej skali produkcji, prowadzące sprzedaż na rynku lokalnym oraz w sąsiadujących powiatach.

2. Obiekty obrotu żywnością

W 2024r. objęto nadzorem 203 placówki, w tym:

- 130 sklepów;
- 9 magazynów hurtowych;
- 8 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 25 środków transportu;
- 23 inne obiekty obrotu żywnością (kioski na stacjach paliw, placówki urzędów pocztowych oraz obiekty zarejestrowane w zakresie sprzedaży środków spożywczych opakowanych trwałych, oraz zakłady pośredniczące w skupie i sprzedaży zbóż);
- 14 aptek.

Skontrolowano 68 placówek, co stanowi 32,5 % wszystkich obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze. Łącznie przeprowadzono 142 kontrole, w tym 16 kontroli interwencyjnych – w związku z działaniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF oraz skargami zgłoszonymi przez klientów na nieprzestrzeganie wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w stacjonarnych obiektach.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 4 decyzje administracyjne obligujące właścicieli do doprowadzenia obiektów do obowiązujących wymogów sanitarnych, w tym 1 decyzję unieruchomienia/przerwania działalności całego zakładu z uwagi na anty sanitarny stan obiektu oraz obecność śladów bytowania szkodników. Za stwierdzone uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 3500,00 zł.

W opisywanej grupie obiektów zdecydowaną większość stanowią małe sklepy o ograniczonej powierzchni, wprowadzające do obrotu szeroki asortyment środków spożywczych oraz artykułów przemysłowych i chemii gospodarczej. Na terenie powiatu poddębickiego funkcjonuje ponadto jedenaście sklepów wielkopowierzchniowych.

W 2024r. pod nadzorem tutejszego organu PIS znajdowało się 130 sklepów (w tym 11 marketów), skontrolowano 48 (w tym 11 marketów), przeprowadzono 113 kontroli sanitarnych, w tym 14 interwencyjnych.

Druga grupa obiektów zaliczana do miejsc obrotu żywnością to magazyny hurtowe. W 2024r. na terenie objętym nadzorem funkcjonowało 9 tego typu placówek, skontrolowano 6, przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Karania mandatowego nie stosowano.

W omawianej grupie funkcjonują ponadto inne obiekty obrotu żywnością, do których należą kioski, w tym zlokalizowane na stacjach paliw, apteki ogólnodostępne wprowadzające do obrotu niewielkie ilości środków spożywczych opakowanych, suplementów diety, żywność dla określonych grup, placówki urzędów pocztowych, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu oraz inne obiekty zarejestrowane w zakresie sprzedaży środków spożywczych opakowanych trwałych oraz punkty skupu i sprzedaży bądź pośrednictwa w sprzedaży zbóż. W opisywanych obiektach przeprowadzono łącznie 22 kontrole, w tym 2 w ramach działań interwencyjnych (w tym jedną w ramach funkcjonowania systemu RASFF).

W 2024r. pracownicy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia przeprowadzili 5 kontroli sanitarnych tematycznych przy współudziale pracowników Inspekcji Weterynaryjnej w Poddębicach, w ramach obowiązującego Porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy organów PIS i organów IW. Kontrolowano ruchome punkty obrotu żywnością prowadzące swoją działalność handlową na terenie targowisk w Poddębicach oraz Uniejowie. Za stwierdzone uchybienia nałożono 1 mandat karny w kwocie 200,00 zł.

W trakcie kontroli przeprowadzanych w obiektach obrotu żywnością zwracano uwagę na przechowywanie żywności łatwo ulegającej zepsuciu, terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne, w przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego - posiadanie handlowych dokumentów identyfikacyjnych, znakowanie żywności, w tym szczególnie suplementów diety i żywności dla określonych grup, obecność w obrocie i znakowanie środków spożywczych zawierających w swym składzie składniki genetycznie modyfikowane, sposób postępowania z odpadami, dokumentację lekarską osób dokonujących obrotu środkami spożywczymi, oceniano stopień wdrażania i utrzymania zasad GHP oraz systemu HACCP.

W 2024r. najwięcej stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyło:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź dacie minimalnej trwałości;
- braku czystości bieżącej pomieszczeń sklepów;
- przechowywania artykułów nietrwałych mikrobiologicznie bez przestrzegania zasad segregacji;
- niewłaściwego przechowywania i wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych, przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji w sposób narażający na ich wtórne zanieczyszczenie;
- niewłaściwych warunków wprowadzania do obrotu żywności porcjowanej bezpośrednio przed sprzedażą;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej pracowników;
- nie przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP;
- niewłaściwego prowadzenia dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności do obiektu.

Decyzjami w tej grupie obiektów egzekwowano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego oraz higienicznego pomieszczeń zakładu.

3. Obiekty żywienia zbiorowego

W 2024r. nadzorem objęto 121 obiektów, w tym:

- 32 zakłady żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, kawiarnie, pizzerie),
- 21 zakładów małej gastronomii (fast food, pijalnie piwa),
- 19 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych lub tymczasowych,
- 1 gospodarstwo agroturystyczne,
- 48 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, stołówka w internacie, stołówki pracownicze, stołówka w domu wczasowym, sale bankietowe, zakłady usług cateringowych, stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, bloki żywienia w szpitalach, bloki żywienia w domach opieki społecznej, blok żywienia w sanatorium).

Łącznie skontrolowano 69 obiektów - co stanowi 57 % ogółu. Przeprowadzono 94 kontrole sanitarne (w tym 10 interwencyjnych), wydano 6 decyzji administracyjnych. Decyzji unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu nie wydawano.

Decyzjami egzekwowano poprawę stanu sanitarno-technicznego: powierzchni witryn barmarskich grzewczych, sufitów oraz pomieszczeń zakładu, zapewnienia właściwie skonstruowanego systemu kanalizacji zapobiegającemu przedostawaniu się odpadów z obszarów skażonych do obszarów czystych oraz zapewnienia powierzchni zmywalnych ścian w pomieszczeniu zmywalni naczyń.

Łącznie w opisywanej grupie obiektów nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 2000,00 zł.

Kontrole przeprowadzane w tych placówkach podobnie jak i w latach poprzedzających ukierunkowane były na przestrzeganie właściwych warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, higienę osobistą personelu, jakość oferowanych potraw, przestrzeganie warunków przechowywania i terminów przydatności do spożycia surowców, półproduktów używanych przy produkcji, zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego środków nietrwałych mikrobiologicznie, prawidłowość procesów technologicznych, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją, wdrażaniem i przestrzeganiem systemów jakościowych GHP/GMP/HACCP, prowadzenie działalności zgodnie z warunkami ujętymi w decyzjach zatwierdzających oraz dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawców żywności (traceability). Przedmiotem kontroli było również sprawdzanie wymaganych deklaracji zgodności na materiały i wyroby z tworzyw sztucznych wykorzystywane w obiektach. Uwagę zwracano również na realizację rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w zakresie dostępu dla konsumentów informacji na temat obecności alergenów i substancji powodujących nietolerancje w przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu potrawach oraz wdrażaniu i przestrzeganiu przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Stwierdzone w toku nadzoru uchybienia dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń (wewnętrznych powierzchni białych grzewczych);
- braku właściwego rozdzielania pomieszczeń, w których odbywają się procesy tzw. czyste oraz brudne (brak strefy oddzielającej zmywalnię naczyń stołowych od kuchni właściwej);
- niewłaściwej segregacji przechowywanej żywności związanej ze zmianą funkcjonalności pomieszczeń zakładu;
- braku właściwego zabezpieczenia czystej zastawy stołowej oraz zastawy bufetowej – otwarte szafy przelotowe;
- braku prowadzonego procesu dezynfekcji UV jaj wykorzystywanych przy przygotowywaniu potraw;
- braku wydzielonego stanowiska do mycia naczyń kuchennych oraz drobnego sprzętu;
- braku czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu wykorzystywanego przy produkcji oraz pozostającego w kontakcie z żywnością;
- braku właściwej segregacji przechowywanych środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, zamrażalniczych;
- przechowywania czystych naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego z zastoinami wody;
- braku mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk;
- nie przestrzegania prawidłowej funkcjonalności zakładu;
- wykorzystywania przy produkcji posiłków środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/ terminu przydatności do spożycia;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej pracowników- orzeczeń z przeprowadzonych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- nie przestrzegania opracowanej dokumentacji GHP/GMP/HACCP obowiązującej w obiekcie.

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach podobnie jak i w latach ubiegłych uczestniczyła w 2024 r. w realizacji „Krajowego planu pobierania próbek do badań

w ramach urzędowej kontroli i monitoringu”. Pracownicy pobierali również próbki środków spożywczych w ramach prowadzonych działań interwencyjnych. Pobrane próby dostarczane są m.in. do akredytowanych laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie oraz do Państwowego Instytutu Badawczego (PIWet-PIB) w Puławach. Pobierano próby z zakładów produkcyjnych znajdujących się na nadzorowanym terenie (automaty do lodów, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, producenci pierwotni oraz producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni), z zakładów żywienia zbiorowego oraz z obiektów obrotu żywnością (hurtownie, sklepy - w tym supermarkety). Dokonywano ponadto oceny teoretycznej jadłospisów w placówkach szkolnych i przedszkolnych, w szpitalnych blokach żywienia, w domach opieki społecznej oraz w sanatorium.

W 2024r. pobrano do badań laboratoryjnych 176 próbek środków spożywczych, z czego po otrzymaniu sprawozdań z badań zakwestionowano 3 próbki (mikrobiologicznie).

4.1. Ocena bezpieczeństwa środków spożywczych krajowych

W roku 2024r. przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu:

- ogółem zbadano **151** próbek, zdyskwalifikowano **3** co stanowi 1,99% (w roku 2023 odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 8,94 %).
- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano **111** próbek, zdyskwalifikowano **3** tj. **2,7%** (w 2023 r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 12,5 %)
- pod względem parametrów chemicznych zbadano **40**, zdyskwalifikowano **0** próbek tj. **0,00%** (w 2023r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 0%)

Oceniono **94** próbki środków spożywczych krajowych pod względem znakowania. Aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych nie odpowiadało 0 próbek co stanowi 0% (w 2023 r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0,00 %).

4.2. Ocena bezpieczeństwa środków spożywczych z importu oraz UE

W 2024r. zbadano ogółem 2 próbki środków spożywczych z UE - nie kwestionowano (w 2023r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0%).

- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano **0** próbek (w 2023r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 0%)
- pod względem parametrów chemicznych zbadano **2** próbki (w kierunku pozostałości pestycydów), zdyskwalifikowano 0 próbek tj. 0,0% (w 2023r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 0%)

4.3. Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie powiatu poddębickiego nie ma zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w związku z czym nadzór w tym zakresie prowadzony był w placówkach obrotu, które w swojej ofercie sprzedaży posiadały takie wyroby.

W 2024 roku pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (1 próbkę – pojemnik do żywności w kierunku organoleptyki w ramach urzędowej kontroli oraz 1 próbkę – wyroby inne niż ceramiczne przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi), zakwestionowano 0.

4.4. Zatrucia pokarmowe

W 2024 r. na terenie powiatu poddębickiego odnotowano 2 ogniska zatruc pokarmowych o etiologii *Salmonella* sp. Jeden z przypadków dotyczył zachorowań wśród personelu i dzieci uczęszczających do jednego z Przedszkoli w Poddębicach. W ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego do analiz laboratoryjnych pobrano próbki: środków spożywczych, z których przygotowywano posiłki oraz kontrolne próbki żywienia posiłków zabezpieczone na terenie obiektu, a także pobrano wymazy sanitarne z powierzchni sprzętu produkcyjnego, naczyń oraz od personelu bloku żywieniowego. W wyniku przeprowadzonych analiz laboratoryjnych w badanych próbkach nie stwierdzono obecności drobnoustrojów *Salmonella* sp. Ponadto wszyscy pracownicy przedszkola oraz za zgodą rodziców część dzieci uczęszczających do tej placówki zostali przebadani w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella* sp. Między innymi dwie osoby zatrudnione w bloku żywieniowym uzyskały dodatni wynik badania – nie można ustalić czy były nosicielami pałeczek *Salmonella* sp., czy uległy zakażeniu na skutek spożycia zainfekowanej potrawy.

Drugie ognisko o etiologii *Salmonella* sp. dotyczyło dwóch zbadanych osób wśród osób z objawami, uczestniczących w imprezie okolicznościowej zorganizowanej w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego w miejscowości. Z uwagi na długi okres czasowy pomiędzy zaistnieniem zatrucia, a uzyskaniem informacji o stwierdzonych przypadkach zachorowań do analiz laboratoryjnych nie pobierano prób środków spożywczych. Dokonano wymazów sanitarnych z powierzchni produkcyjnych, z naczyń oraz od pracowników bloku żywieniowego. Otrzymane wyniki badań środowiskowych pobranych z powierzchni nie potwierdziły obecności drobnoustrojów chorobotwórczych, natomiast pałeczki *Salmonella* sp. zostały wyhodowane od pracownika kuchni. Podobnie jak w przypadku omawianego wcześniej ogniska nie można ustalić czy osoba ta była nosicielem pałeczek *Salmonella* sp. czy uległa zakażeniu na skutek spożycia zainfekowanej potrawy.

W obu przypadkach pracownicy komórki BŻŻiPK we współpracy z komórką Epidemiologii przeprowadzili dochodzenie epidemiologiczne i postępowanie wyjaśniające w celu zidentyfikowania etiologii i przyczyny zatruc pokarmowych.

5. Interwencje

W 2024 r. zarejestrowano i rozpatrzono 13 interwencji. Siedem z wnoszonych interwencji okazało się zasadnych (co stanowi 54,0%).

Konsumenci w 2024r. najczęściej składali skargę na następujące grupy obiektów:

- sklepy spożywcze – 6
- restauracje – 2
- piekarnie- 1
- producent pierwotny i dostawca bezpośredni - 1
- zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego – 2
- skarga konsumentka- 1

Nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 2450,00 zł.

Wniosków do sądu nie kierowano.

Wnioski

Prowadzone przez pracowników komórki Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych działania kontrolne pozwalają utrzymać stabilny, zadowalający stan sanitarny nadzorowanych zakładów. Zarówno działania represyjne jak i edukacyjno-instruktażowe z obszaru Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP przyczyniają się do podnoszenia świadomości przedsiębiorców branży spożywczej w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Istotnym aspektem jest również upowszechnianie w społeczeństwie wiedzy na temat racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

W dalszym ciągu prowadzone będą działania mające na celu poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów, ze szczególnym uwzględnieniem zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym bądź, w których wydano decyzje administracyjne.

W 2024r większość z zaplanowanych kontroli sanitarnych została zrealizowana (90,2%). Pozostałych kontroli nie zrealizowano z uwagi na likwidację zakładów zaplanowanych do kontroli w roku sprawozdawczym bądź utrudniony dostęp do obiektów uwarunkowany czynnikami niezależnymi od kontrolującego.

Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie zagadnień higieny pracy za 2024 r.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad higieniczno - sanitarnymi warunkami środowiska pracy, a jego celem jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy, przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy, zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych oraz wypadkom przy pracy.

Nadzór ten jest realizowany przede wszystkim w oparciu o przepisy zawarte w ustawie Kodeks Pracy oraz inne przepisy szczególne wydane na jego podstawie.

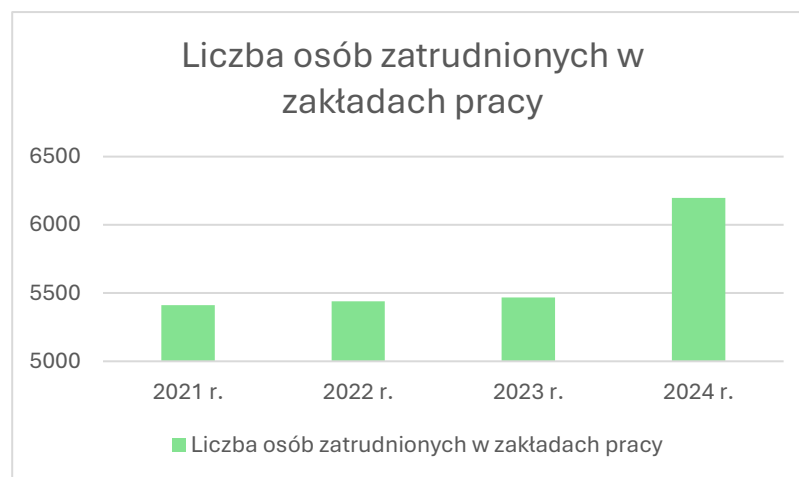
W roku sprawozdawczym 2024 komórka Higieny Pracy obejmowała nadzorem **95** obiektów, w których zaplanowano **44** kontrole. Skontrolowano **40** obiektów zgodnie z planem (1 obiekt został zlikwidowany, **3** obiekty prowadzą jednoosobową działalność gospodarczą).

Przeprowadzono **94** kontrole w tym m. in.:

- **8** kontroli sprawdzających,
- **24** kontrole w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi,
- **9** kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi,
- **5** kontroli w zakresie czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym,
- **11** kontroli w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- **8** kontroli interwencyjnych (dot. zbyt niskiej temperatury w sklepach sieci ŻABKA),
- **2** postępowania przeprowadzone w związku z podejrzeniem choroby.

W zakładach pracy objętych nadzorem zatrudnionych jest ogółem **6197** pracowników.

W stosunku do poprzednich lat zaobserwowano wzrost zatrudnionych pracowników (wzrost o ok. 786 pracowników), co ilustruje poniższy wykres:



W ewidencji nadzorowanych podmiotów przeważają zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników (57% ogółu nadzorowanych obiektów) oraz podmioty zatrudniające od 10 do 49 pracowników (29%), zakłady zatrudniające od 50-249 pracowników stanowiły 11%, natomiast zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników stanowiły 2% ogółu zewidencjonowanych podmiotów gospodarczych.



W analizowanym okresie w wyniku przeprowadzonych kontroli wydano **15** decyzji merytorycznych (zawierających 28 nakazów):

- **5** dotyczyło przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy i uzupełnienia rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- **3** dotyczyły obniżenia poziomu ekspozycji na hałas oraz pyły co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych,
- **1** dotyczyła zaprowadzenia wykazu szkodliwych czynników biologicznych oraz uaktualnienia oceny ryzyka zawodowego,
- **2** decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków,
- **4** decyzje umarzające postępowanie administracyjne.

Wydano 9 decyzji płaćniczych. Nie nałożono mandatów karnych.

1. Ocena środowiska pracy

W 4 kontrolowanych zakładach pracy występują przekroczenia normatywów higienicznych (hałas - w narażeniu 28 pracowników i pyły – w narażeniu 8 pracowników).

W warunkach niezgodnych z obowiązującymi normatywami higienicznymi zatrudnionych było 36 osób (0,6 % zatrudnionych w zakładach nadzorowanych). Najwięcej pracowników było narażonych na ponadnormatywny hałas. Jako główną przyczynę przekroczeń pracodawcy wskazywali trudności techniczne związane z wyeliminowaniem lub ograniczaniem hałasu ze względu na uwarunkowania związane z rodzajem i specyfiką procesów technologicznych.

W stosunku do lat ubiegłych liczba ta wzrosła. Poniższa tabela obrazuje ilość pracowników pracujących w warunkach przekroczonych normatywów higienicznych w latach 2021-2024.

Liczba zatrudnionych na stanowiskach pracy , gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach/natężeniach powyżej NDS/NDN			
Rok	HAŁAS	PYŁ	RAZEM
2021	5	0	5
2022	0	0	0
2023	28	4	32
2024	28	8	36

2. Czynniki rakotwórcze i mutagenne



W 2024 roku w ewidencji PPIS w Poddębicach pod nadzorem znajdowało się 5 zakładów, w których pracownicy mieli kontakt lub byli narażeni na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (głównie narażenie na formaldehyd oraz na czterochloroetylen). Skontrolowano 5 zakładów pracy. Stwierdzono, że narażenie/kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 90 pracowników w tym 15 kobiet. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Czynniki biologiczne



Skontrolowano 8 zakładów pracy (w ewidencji 14), gdzie ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było 94 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia – 94 pracowników (są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne, zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na grupę 3 zagrożenia - 73 pracowników (są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia). W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku oceny ryzyka zawodowego

dotyczącego czynników biologicznych, wykazu szkodliwych czynników biologicznych oraz braku wyposażenia w znaki ostrzegające przed zagrożeniem biologicznym.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami



Na terenie powiatu poddębickiego brak jest producentów wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach. Przeprowadzono 1 kontrolę zakładu (JTI) w związku z realizacją wspólnotowego projektu REACH-EN-FORCE – 12 (REF-12) dotyczącą egzekwowania zgodności importowanych substancji, mieszanin i wyrobów spoza Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Skontrolowano mieszaninę o nazwie handlowej V1-G060 ET, produkt w postaci bezbarwnej cieczy przeznaczony do stosowania w przemyśle tytoniowym do aromatyzowania tytoniu. Przeprowadzono 11 kontroli w zakładach stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, 24 kontrole z zakresu wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Na nadzorowanym terenie jest 1 podmiot odpowiedzialny za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, zobowiązany do uzyskania pozwolenia (ZOLUX). 4 zakłady w swojej działalności stosują prekursory narkotyków kategorii 2 i 3: kwas siarkowy do analiz chemicznych, aceton do analiz laboratoryjnych oraz czyszczenia maszyn.

5. Choroby zawodowe

Do PSSE w Poddębicach w 2024 r. wpłynęły 2 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono 2 postępowanie w sprawie chorób zawodowych. Sporządzono 2 karty oceny narażenia zawodowego. Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 1 postanowienie o zawieszeniu postępowania administracyjnego.

6. Nadzór nad kosmetykami



W powiecie poddębickim brak producentów produktów kosmetycznych. W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych niektórych substancji sklasyfikowanych jako rakotwórcze, mutagenne lub działające szkodliwie na rozrodczość, skontrolowano 8 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzając łącznie 10 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Pobrano 3 próbki kosmetyków w zakresie badań mikrobiologicznych i chemicznych oraz oznaczeń formaldehydu.

7. Próbkki papierosów



Na nadzorowanym terenie znajduje się producent wyrobów tytoniowych JTI Polska Sp. z o.o.. Mając na uwadze zapisy art. 10 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych*¹, pobrano 24 próbki papierosów na weryfikację maksymalnego poziomu wydzielanych substancji smolistych, nikotyny i tlenu węgla

w dymie papierosów. Nie stwierdzono przekroczeń maksymalnego poziomu w/w substancji.

W 2024 roku nie odnotowano zatruć środkami zastępczymi.

W roku sprawozdawczym 2024 nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład pracy, oddziału lub stanowiska.

Ilość zakładów spełniających wymagania higieniczno-sanitarne jest na zbliżonym poziomie w stosunku do 2023 r.

Ocena stanu sanitarno-higienicznego placówek nauczania i wychowania na terenie powiatu poddębickiego za 2024r.

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Poddębicach prowadzi nadzór nad placówkami nauczania i wychowania na terenie dwóch miast: Poddębic i Uniejowa oraz sześciu gmin: Poddębic, Uniejowa, Wartkowic, Dalikowa, Zadzimia i Pęczniewa.

Liczba placówek pod nadzorem to 37 placówek stałych, 66 placówek sezonowych (wypoczynków) – łącznie 103 placówki.

Objęto nadzorem następujące placówki:

- 9 przedszkoli,
- 3 żłobki,
- 1 Punkt Przedszkolny
- 4 Centra Kształcenia
- 14 szkół podstawowych (bez oddziałów przedszkolnych),
- 2 Zespoły Szkół (Szkoła Podstawowa w Zadzimiu + przedszkole, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddębicach),
- 1 Liceum Ogólnokształcące,
- 2 Szkoły Muzyczne I stopnia,
- 1 Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Poddębicach.

W 2024 roku poddano kontroli wszystkie placówki będące pod nadzorem Stanowiska Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży i przeprowadzono:

- 17 kontroli przygotowujących do nowego roku szkolnego 2024/2025;
- 3 kontrole oceniające dostosowanie mebli do wzrostu przedszkolaków;
- 5 ocen obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych;
- 38 kontroli wynikających z harmonogramu;
- 8 kontroli oceniających wypoczynki letni;
- 4 kontrole oceniające wypoczynek zimowy;
- 1 kontrola interwencyjna;
- 1 kontrola sezonowa w Zoo Safari w Borysewie

Łącznie wykonano **77 kontroli**.

W 2024 r. z zakresu Higieny Dzieci i Młodzieży wydano dwie decyzje:

- decyzja dla Publicznego Przedszkola im. Króla Maciusia Pierwszego, ul. Miła 14/16, decyzja dotyczyła doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni ścian i podłóg. Termin wykonania obowiązków do dnia 20 sierpnia 2025r.

- decyzja dla Publicznego Przedszkola im. Króla Maciusia Pierwszego, ul. Przejazd 19, decyzja dotyczyła doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni ścian i podłóg. Termin wykonania obowiązków do dnia 20 sierpnia 2025r.

1. Żywnienie i dożywianie dzieci w placówkach oświatowych:

13 Szkół Podstawowych prowadzi dożywianie:

- **obiady jednodaniowe** – zapewnia 9 szkół podstawowych,
- **obiady dwudaniowe** – zapewniają 4 szkoły podstawowe (w Poddębicach, Uniejowie, Pęczniewie i Brzegu).

2. Placówki pod kątem posiadania infrastruktury do prowadzenia zajęć W-F:

Salę gimnastyczną, salę zastępczą lub boisko posiada 17 szkół (14 Szkół Podstawowych, 2 Zespoły Szkół, Liceum Ogólnokształcące),
Możliwość korzystania z hali sportowej ma 6 szkół (4 Szkoły Podstawowe, 2 Zespoły Szkół),
Możliwość korzystania tylko z boiska ma 1 Szkoła Podstawowa.

3. Nadzór nad wypoczynkiem letnim i zimowym dzieci i młodzieży:

Nadzorem objęto również placówki wypoczynku zimowego i letniego.

W roku sprawozdawczym zorganizowano na terenie powiatu poddębickiego 28 form wypoczynku zimowego - przeprowadzono 4 kontrole: trzy w Aparthotel Termy Uniejów, ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów oraz jedną w Internacie przy Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach ul. Polna.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, karania mandatowego nie stosowano.

W okresie letnim zorganizowano 38 form wypoczynku letniego – przeprowadzono 8 kontroli tych wypoczynków oraz 1 kontrolę wypoczynku sezonowego odbywającego się w Zoo Safari w miejscowości Borysew.

Skontrolowano 5 wypoczynków w obiektach hotelowych takich jak: Aparthotel Termy Uniejów, ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów (3 wypoczynki), Gościniec „Nad Wartą” Teresa I Zbigniew Krajewscy, ul. Sienkiewicza 137, 99-210 Uniejów (1 wypoczynek) oraz Stajnia Rudej Wiedźmy Agnieszka Kozanecka-Fajst, Kiki 31, 99-220 Wartkowice (1 wypoczynek).

Zorganizowane letnie formy wypoczynków:

1. od 01.07.2024r.-08.07.2024r. LZS Olimpia Lewin Brzeski ul. Powstańców Śl. 51, 49-340 Lewin Brzeski zorganizował wypoczynek dla 39 uczestników (36 chłopców i 3 dziewczynki w wieku 10-13 lat). Miejscem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki.

2. od 03.07.2024 r – 13.07.2024r. wypoczynek zorganizowany przez Biuro Podróży i Turystyki Almatour ul. Piotrkowska 90-417 Łódź. Miejscem wypoczynku był Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Vantur”, Księża Młyny 14 A, 99-235 Pęczniew. Wypoczynek był zorganizowany dla 21 uczestników w wieku 8-16 lat. Zapewniono 3 posiłki.

3. od 23.08.2024r.-29.08.2024r. Szkołka Piłkarska FUNINO ul. Ziemowita 19, m. 28, 92-413 Łódź zorganizowała wypoczynek dla 47 uczestników w wieku 10 lat . Miejscem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki.

4. od 29.06.2024r.-05.07.2024r. „Fundacja Pomagamy Od Serca” Mariusza Stępińskiego ul. Henryka Sienkiewicza 85/87 lok.8, 90-057 Łódź zorganizowała wypoczynek dla 20

uczestników (chłopcy) w wieku 8-12. Miejszem wypoczynku był Gościniec „Nad Wartą” Teresa i Zbigniew Krajewscy ul. Sienkiewicza 137, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki. 5. od 02.08.2024r.-09.08.2024r. . Szkołka Piłkarska FUNINO ul. Ziemowita 19, m. 28, 92-413 Łódź zorganizowała wypoczynek dla 47 uczestników w wieku 10 lat . Miejszem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul. Termalna 1, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki. 6. od 07.07.2024 r.-19.07.2024 r. zorganizowano wypoczynek dla 21 uczestniczek w wieku 10-18. Miejszem wypoczynku była Stajnia Rudej Wiedźmy Agnieszka Kozanecka - Fajst. Kiki 31, 99-220 Wartkowice. Zapewniono 3 posiłki.

W miejscu zamieszkania odbyły się 2 turnusy półkolonii (dla 80 dzieci), których siedzibą był budynek Liceum Ogólnokształcącego w Poddębicach ul. Łęczycka 13.

W wyniku kontroli wyżej wymienionych wypoczynków nie stosowano karania mandatowego.

4. Placówki w których zostały przeprowadzone remonty:

W trakcie wakacji przeprowadzono 17 kontroli pod kątem przygotowania placówek do nowego roku szkolnego 2024/25. 14 kontroli odbyło się w szkołach podstawowych, 2 kontrole w zespołach szkół i 1 kontrola w liceum ogólnokształcącym.

W placówkach w okresie wakacji wykonano następujące prace:

1. Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach wykonano:
 - remont łazienki na parterze i utworzono street workout;



2. Szkoła Podstawowa w Poddębicach:

- przeprowadzono remont szatni (wymiana glazury, malowanie ścian);
- pomalowano korytarze na parterze i I piętrze;
- wymieniono płytki na schodach zewnętrznych i w wiatrołapie;
- wymieniono podłogi w 7 salach lekcyjnych;
- urządzono parking dla autobusów szkolnych.



3. Liceum Ogólnokształcące w Poddębicach:

- wycyklinowano i polakierowano parkiet na korytarzu I-go piętra;
- wymieniono wykładzinę na korytarzu parteru;
- wykonano remonty podłóg w salach 9 i 10;
- przeprowadzono remont łazienki dla niepełnosprawnych na parterze;
- wyremontowano wejście do szkoły przy sali gimnastycznej;
- wyremontowano parkingi.

4. Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Zygrach:

- pomalowano dwie sale lekcyjne 4, 8, siłownię oraz gabinet logopedy;
- wymieniono pokrycie na części dachu (na łączniku przy sali gimnastycznej);

5. Szkoła Podstawowa w Pęczniewie:

- w starej części budynku pomalowano 3 sale;
- w sali przedszkolnej wymieniono listwy podłogowe.

6. Szkoła Podstawowa w Dalikowie:

- pomalowano stołówkę, gabinet dyrektora i pedagoga oraz elewację zewnętrzną.

7. Szkoła Podstawowa w Brzegu:

- pomalowano toalety i szatnię.

8. Szkoła Podstawowa w Wartkowicach:

- wykonano remont sali gimnastycznej, wymieniono stolarkę drzwiową.

9. Szkoła Podstawowa w Wilamowie:

- pomalowano ściany i wymieniono wykładzinę w sali nr 10;
- pomalowano klatkę schodową, wejście do szkoły oraz pokój nauczycielski.

10. Szkoła Podstawowa w Wieleninie:

- urządzono dwa gabinety (psychologa i logopedy) oraz dwie sale lekcyjne na piętrze.

5. Higiena pracy umysłowej.

W 2024r. skontrolowano przestrzeganie norm i reguł higieny pracy umysłowej dzieci i młodzieży, dokonując oceny czasu trwania przerw międzylekcyjnych. W powiecie poddębickim nie stwierdzono szkół, które zapewniają przerwy krótsze niż 10 minut. Uczniowie mają zapewnioną co najmniej jedną przerwę 15-20 minut. Wszystkie skontrolowane szkoły umożliwiają uczniom spędzanie przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie działalności Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za 2024 r.

W 2024r. działalność Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia kierowana była na realizację programów oświatowo-edukacyjnych, akcji z zakresu profilaktyki uzależnień oraz działań prozdrowotnych.

Działania skierowane były do 37 placówek oświatowych, 14 placówek służby zdrowia oraz ogółu społeczeństwa.

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1.1. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”



Zasięg krajowy.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 9.

Liczba odbiorców 964.

Przeprowadzono 9 wizytacji, 9 porad z koordynatorami szkolnymi.

1.2. Program edukacyjny „Czyste Powietrze Wokół Nas”



Zasięg wojewódzki.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 9.

Liczba odbiorców 565.

Przeprowadzono 9 wizytacji, 9 porad z koordynatorami szkolnymi.

1.3. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV



Krajowy Program
Zapobiegania Zakażeniom HIV
i Zwalczenia AIDS

Zasięg krajowy.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 3.

Liczba odbiorców 600.

Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia 2024 roku

Główne działania w ramach interwencji Światowego Dnia AIDS - upowszechnianie informacji na stronie internetowej PSSE oraz profilu Facebook. Organizacja wystawy z materiałami edukacyjnymi w siedzibie PSSE oraz Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach. Dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół i ośrodków.



Kampania „Mój pierwszy raz”

Działania - dystrybuowanie materiałów kampanijnych, upowszechnianie informacji na stronie internetowej PSSE oraz profilu Facebook. Organizacja wystawy z materiałami edukacyjnymi w siedzibie PSSE oraz stoiska z materiałami edukacyjnymi w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach.



Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS

Działania - upowszechnianie informacji na stronie internetowej PSSE oraz profilu Facebook. Przekazanie informacji do szkół ponadpodstawowych.



Europejski Tydzień Testowania HIV

Przekazano do szkół ponadpodstawowych i ośrodków zdrowia informacja zachęcająca do testowania w kierunku HIV. Informacje dotyczące wydarzenia zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Poddębicach i stronie profilowej FB.



1.4. Wojewódzka Kampania Edukacyjna „Dopalaczom mówimy Stop – wybieramy zdrowie”



Zasięg wojewódzki.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 5.

Liczba odbiorców 383.

Przeprowadzono 4 wizytacji, 4 narady z koordynatorami szkolnymi.

1.5. Bieg po zdrowie



Zasięg krajowy.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 5.

Liczba odbiorców 183.

Przeprowadzono 5 wizytacji, 5 narad z koordynatorami szkolnymi.

1.6. Skąd się biorą produkty ekologiczne



Zasięg krajowy.

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 4.

Liczba odbiorców 122.

Przeprowadzono 5 wizytacji, 4 narady z koordynatorami szkolnymi.

1.7. Znamie! Znam je?



Zasięg krajowy.
Liczba podmiotów realizujących w powiecie 2.
Liczba odbiorców 436.
Przeprowadzono 2 wizytacji, 2 narady z koordynatorami szkolnymi.

1.8. Podstępne WZW



Zasięg krajowy.
Liczba podmiotów realizujących w powiecie 2.
Liczba odbiorców 345.
Przeprowadzono 2 wizytacje, 2 narady z koordynatorami szkolnymi.

1.9. ARS – jak dbać o miłość.



Zasięg krajowy.
Liczba podmiotów realizujących w powiecie 1.
Liczba odbiorców 240.
Przeprowadzono 1 wizytację, 1 naradę z koordynatorami szkolnymi.

2. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

2.1 Profilaktyka palenia: „Światowy Dzień bez Tytoniu”, „Światowy Dzień Rzucania Palenia”



Zasięg krajowy.
Liczba odbiorców - 1212

Światowy Dzień bez Tytoniu – 31 maj 2024r.

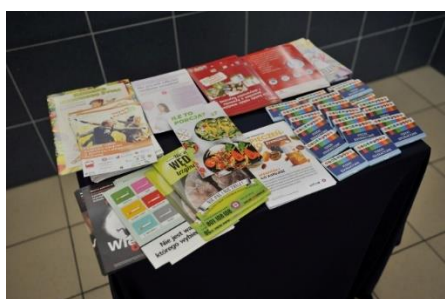
Z okazji Światowego Dnia bez Tytoniu w holu PSSE w Poddębicach zorganizowano wystawę ulotek i plakatów o tematyce antytytoniowej. Akcja trwała od 27 maja do 3 czerwca 2024r. Informacje na temat obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu umieszczono na str. internetowej

PSSE w Poddębicach <https://www.gov.pl/web/psse-poddebice/swiatowy-dzien-bez-tytoniu-2024> oraz profilu Facebook.



29 maja 2024r. podczas spotkania w Szkole Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Wartkowicach Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach na swoim stoisku udostępniła materiały edukacyjne dotyczące uzależnień oraz szkodliwości palenia papierosów.

<http://zswartkowice.szkolnastrona.pl/art,794,dzien-dziecka-w-szkole>



W Miejskim Przedszkolu w Uniejowie 28.05.2024r. przeprowadzono zajęcia w ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia 2024r. Podczas zajęć przedszkolaki dowiedziały się o szkodliwości biernego palenia, z jakich substancji składa się papieros oraz e-papieros, a także jak umiejętnie radzić sobie w sytuacjach, w których inne osoby przy nich palą. Przedszkolaki z wielkim zaangażowaniem uczestniczyły w zajęciach, na podsumowanie których wykonały znak zakazu palenia. Podsumowując zajęcia przeprowadzono konkurs wiedzy dotyczący szkodliwości palenia, nagrodzono zwycięzców.

[Miejskie Przedszkole w Uniejowie - CZYSTE POWIETRZE WOKÓŁ NAS - ODDZIAŁ VIII i IX \(szkolnastrona.pl\)](http://MiejskiePrzedszkolewUniejowie-CZYSTEPOWIETRZEWOKOLNAS-ODDZIALVIIIiIX(szkolnastrona.pl))



Światowy Dzień Rzucania Palenia – 21 listopad 2024r.



W dniach 18.11 – 25.11.2024r w budynku PSSE w Poddębicach zorganizowano wystawę ulotek oraz stoisko wystawowo-informacyjne pod hasłem **Światowy Dzień Rzucania Palenia – „Rzuć palenie razem z nami”**, w którym znalazły się ulotki tematyczne, testy uzależnień od tytoniu oraz plakaty. Z ulotek umieszczonych w punkcie informacyjnym skorzystały osoby odwiedzające PSSE w Poddębicach - petenci.

Informacje na temat obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia umieszczono na stronie internetowej PSSE w Poddębicach oraz profilu Facebook.



19.11.2024r. Szkoła Podstawowa im Marii Skłodowskiej-Curie w Wilamowie zorganizowała Światowy Dzień Rzucania Palenia. Akcję przeprowadzono wśród uczniów całej szkoły we współpracy i za wsparciem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach. Jak co roku koordynatorka programów antytytoniowych, przygotowała gazetkę tematyczną, z której można było odczytać kto i kiedy był pomysłodawcą takiego dnia, jakie są skutki palenia papierosów oraz przebywania w dymie tytoniowym. Ponadto uczniowie z klasy czwartej na warsztatach z koordynatorem szkolnym obliczali, ile kosztuje nałóg oraz - w scenkach dramatycznych - kształtowali postawy asertywne związane z unikaniem czynnego i biernego palenia papierosów.

<https://spwilamow.szkolnastrona.pl/a,1110,dzien-rzucania-palenia>



21 listopada 2024r. podczas Światowego Dnia Rzucania Palenia przeprowadzono zajęcia warsztatowe w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Zygrach. Zajęcia na temat

szkodliwości palenia papierosów przeprowadzono w grupie 6 latków oraz w klasie I i II. Akcją objęto uczniów całej szkoły, którzy mieli okazję wykonać prace plastyczne zachęcające do rzucenia palenia oraz mogli skorzystać z gazetki i ulotek znajdujących się w głównym holu szkoły.



2.2. Promocja szczepień ochronnych, Europejski Tydzień Szczepień



Zasięg krajowy.

Promocja szczepień ochronnych w tym „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” „Europejski Tydzień Szczepień” – liczba odbiorców 4500 (szacowana liczba).

Informacje na temat obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień umieszczono na str. internetowej PSSE w Poddębicach oraz profilu Facebook.

Pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia we współpracy z pracownikami Epidemiologii utworzyli 9 punktów informacyjno-edukacyjnych dotyczących Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Dnia bez Tytoniu – 31 maj 2024r. oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia:

- 3 punkty w: PPHU „TOMKAR” spółka cywilna Halina Styśko, Piotr Styśko, Michał Styśko, Zakład Leczniczy-Zespół Poradni „ZDROWIE” Poradnia Lekarza POZ, ul. Krasickiego 11a, 99-200 Poddębice
- 1 punkt w: PPHU „TOMKAR” spółka cywilna Halina Styśko, Piotr Styśko, Michał Styśko, Zakład Leczniczy-Zespół Poradni „ZDROWIE”, ul. Zielona 2a, 99-200 Poddębice
- 1 punkt w: Adriana Małgorzata Samulska Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „ADRIAMED”, ul. Wspólna 4, 99-235 Pęczniew
- 1 punkt w: Spółka Partnerska Lekarzy - Jaskólski i Jaskólski, ul. Sportowa 5/7, 99-235 Pęczniew
- 1 punkt w: Poddębickie Centrum Zdrowia Sp. z o.o., SZPITAL, ul. Mickiewicza 16, 99-200 Poddębice (Izba Przyjęć)
- 1 punkt w: Poddębickie Centrum Zdrowia Sp. z o.o., Przychodnia, ul. Mickiewicza 16, 99-200 Poddębice
- 1 punkty w: Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach, ul. Mickiewicza 16, 99-200 Poddębice



W dniu 22 kwietnia 2024 roku gościliśmy w Miejskim Przedszkolu w Uniejowie gdzie zaprezentowano bajkę „Przygody Dzielnego Niedźwiadka Szczepana”. Niedźwiadek Szczepan pomaga wytłumaczyć najmłodszym, iż wizyta szczepienna, choć związana z ukłuciem, nie jest ani straszna, ani nie wiąże się z dużym bólem. Akcje przeprowadzono w czterech oddziałach.



2.3. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego



Zasięg krajowy.

Liczba odbiorców 1153.

Przekazano młodzieży i opiekunom informacji na temat bezpiecznego wypoczynku oraz szkodliwości używania wyrobów tytoniowych oraz spożywania energetyków.

Informacje zamieszczono na str. internetowej PSSE w Poddębicach, a liczne publikacje na profilu Facebook.

2.4. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach

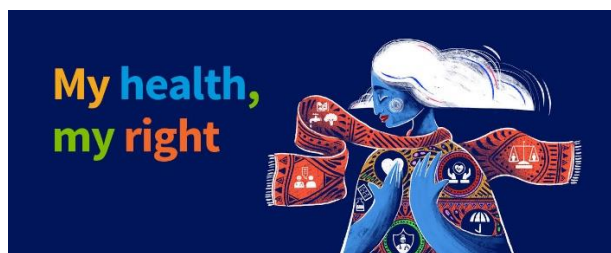


Zasięg krajowy.

Liczba odbiorców 500.

W ramach obchodów Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach oraz Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach 2024 stworzono 1 wystawę „Superbakterie Oporniaki”, zamieszczono informacje na stronie internetowej oraz profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#). Dystrybuowano materiały do ośrodków zdrowia.

2.5. Światowy Dzień Zdrowia



Zasięg krajowy.

Liczba odbiorców 115.

Zamieszczono informacje na temat obchodów na stronie internetowej oraz profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#).

2.6. Program szczepień zalecanych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)



Główne działania w ramach interwencji polegały na promowaniu Programu dobrowolnych szczepień przeciw HPV w szkołach.

Liczba odbiorców: 137.

2.7. Profilaktyka wszawicy



Dystrybuowano materiały edukacyjne do wszystkich placówek oświatowych.
Umieszczono informacje na stronie internetowej oraz profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)

2.8. Profilaktyka zatruc grzybami



Liczba odbiorców 100.

Zorganizowano wystawę materiałów edukacyjnych w holu PSSE w Poddębicach.

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania zamieszczono na stronie internetowej PSSE oraz opublikowano na stronie profilowej Facebook [\(20+\) Facebook](#).

2.9. Profilaktyka chorób od kleszczowych



Nieokreślona liczba odbiorców.

Opublikowano informacje na stronie internetowej PSSE Poddębice oraz na profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#).

2.10. Profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych



Głównymi działaniami w ramach interwencji były działania informacyjne i pokazowe przeprowadzone podczas EVENTU w Szkole Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego Wartkowicach. Liczba odbiorców 280.

2.11. Profilaktyka zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i zdrowego odżywiania



Głównym działaniem w ramach interwencji było utworzenie punktu informacyjno-edukacyjnego zorganizowanego w Szkole Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego Wartkowicach. Liczba odbiorców 280

2.12. EFSA kampanii #EUChooseSafeFood



Liczba odbiorców 73.

Utworzono punkt informacyjno-edukacyjny w Internecie przy Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddębicach. Zajęcia przeprowadzono w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddębicach w dwóch klasach na lekcjach Podstawy Dietetyki.

Zamieszczono informacje na stronie internetowej PSSE Poddębice oraz na profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#).

2.13. Promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia



Głównymi działaniami w ramach interwencji były działania informacyjne oraz narady.

Grupa docelowa: szkoły podstawowe
Liczba odbiorców: 11

2.14. Suplementy



Głównymi działaniami w ramach interwencji było zbieranie informacji dotyczących częstości stosowania suplementów diety przez młodzież - ankieta, promowano program edukacyjny „Suplementuję gdy potrzebuję”.

Grupa docelowa: młodzież szkół ponadpodstawowych.
Liczba odbiorców: 40.

W roku szkolnym 2023/2024 przeprowadzono **43 wizytacje** do programów edukacyjnych, zorganizowano **47** porad dotyczących realizacji interwencji programowych i nieprogramowych, **37** odbiorcom (placówkom) przekazano materiały oświatowe. Zrealizowano **2** warsztaty edukacyjne w ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia, **2** warsztaty edukacyjne w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu oraz **4** warsztaty w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień.

Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego za rok 2024

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach sprawy z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzi pracownik zatrudniony w wymiarze ½ etatu. W 2024 roku zarejestrowano zostało 71 spraw. Dla każdej z nich prowadzona była odrębna dokumentacja. Wydano:

- 20 decyzji płatniczych,
- 4 stanowiska na podstawie art. 56 Prawa budowlanego,
- 25 uzgodnień dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 9 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 4 opinie projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 5 opinii uzgadniających dokumentację projektową,
- 4 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w przypadku stwierdzenia potrzeby, co do zakresu raportu oddziaływania na środowisko.

W 2024 roku w powiecie poddębickim organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej uczestniczyły w dopuszczeniu do użytkowania m.in.:

- pomieszczeń magazynowych z zapleciami socjalno-biurowymi w Wieleninie Kolonii, gm. Uniejów,

- pomieszczeń restauracyjnych z niezbędnym zapleczem socjalno-technicznym na nowo wybudowanych tężniach solankowych w Uniejowie, gm. Uniejów,
- budynku usługowo-handlowego z zapleczem socjalno-biurowym w Wartkowicach, gm. Wartkowice,
- budynku usługowo-handlowego z zapleczem socjalno-biurowym w Kazimierzewie, gm. Zadzim.

Wszystkie obiekty, które zostały dopuszczone do użytkowania posiadają prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej cyrkulacji powietrza w projektowanych pomieszczeniach oraz właściwego ich oświetlenia.

W uzgodnieniach z zakresu oceny oddziaływania na środowisko przeważały obiekty budowlane, budowle z zakresu infrastruktury, farmy i instalacje fotowoltaiczne oraz inwestycje drogowe związane z budową, modernizacją i przebudową istniejących dróg gminnych oraz powiatowych, w celu poprawy komfortu i jakości podróży.

PODSUMOWANIE

Na podstawie analizy sprawozdań z badań systematycznie pobieranych prób żywności podczas urzędowych kontroli i sprawozdań z badań jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, której próby pobierane są w ramach monitoringu, wyników kontroli nadzorowanych obiektów oraz ciągłego monitorowania występowania zakażeń i chorób zakaźnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach ocenił stan bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego na terenie powiatu poddębickiego w roku 2024 jako dobry.

Istotnym elementem działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach jest podejmowana współpraca z przedsiębiorcami, podmiotami leczniczymi oraz placówkami oświatowymi będąca często czynnikiem mobilizującym, wpływającym na jakość świadczonych usług oraz stan sanitarno-higieniczny obiektów.

Szeroko prowadzone działania w zakresie edukacji zdrowotnej, profilaktyki chorób oraz promocji zdrowia również przyczyniły się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego i lepszego zdrowia mieszkańców naszego powiatu.

Podejmowane działania wynikające z zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, sprawna i skoordynowana współpraca ze Starostą Poddębickim, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Policji, Komendantem Powiatowym Państwowej Straży Pożarnej a także liczne szkolenia podnoszące kwalifikacje i kompetencje pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach przynoszą oczekiwane efekty.