

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego terenu powiatu wieluńskiego w 2024 roku



Powiatowa Stacja Sanitarno-
Epidemiologiczna w Wieluniu



Szanowni Państwo,

Wzorem lat ubiegłych przedkładałam Państwu ocenę stanu sanitarnego powiatu wieluńskiego za 2024 rok, opracowaną zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Niniejsze opracowanie stanowi raport o bieżącym stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu wieluńskiego, uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić w przyszłości zagrożenia dla zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu prowadzi działania w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, promowania zdrowego stylu życia, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, bezpieczeństwem zdrowotnym wody oraz chemikaliami.

Ponadto zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest organizacja, prowadzenie, koordynacja i nadzór nad działalnością oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Aby realnie ocenić potencjalne zagrożenia mające wpływ na stan warunków zdrowotnych ludności nadzorowano i monitorowano między innymi następujące obszary:

- sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych,
- jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- bezpieczeństwo żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- środowisko pracy, w którym występowały czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- wprowadzanie do obrotu i stosowanie substancji i mieszanin chemicznych, w tym produktów biobójczych ,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

Pragnę podziękować za współpracę organom samorządowym, inspekcjom i instytucjom w zakresie działań na rzecz poprawy zdrowia publicznego mieszkańców naszego powiatu.

Poniższy raport o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wieluńskiego został opracowany na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu.

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

*Monika Bednarek
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wieluniu*

WSTĘP	4
1. Oddział Laboratoryjny	5
2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
3. Szczepienia ochronne.....	13
4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	14
5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych	17
6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	29
7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	33
8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	37
8.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne	43
8.2 Choroby zawodowe	44
9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli	46
10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci młodzieży.....	49
11. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	55

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

Do osiągnięcia tego celu wykorzystywano wszelkie dostępne usługi cyfrowe, usprawnienia w Systemie Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wdrożono Elektroniczny System Zarządzania Dokumentacją, który jest podstawowym sposobem dokumentowania przebiegu załatwiania i rozstrzygania spraw, zgodnie z realizacją zadania pn. „Rozwój, wdrażanie i upowszechnianie systemu do elektronicznego zarządzania dokumentacją w podmiotach publicznych – Operator ESD. Wdrożone projekty informatyczne na bieżąco usprawniają organizację pracy co z pewnością przyczynia się do poprawy jakości wykonywanych zadań.

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

Zadania realizowane były przez 53 zatrudnionych pracowników Stacji, posiadających wymagane kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy.

Nadzorowany teren powiatu wieluńskiego zajmuje obszar 926 km², w skład powiatu administracyjnie wchodzi 2 miasta: Osjaków i Wieluń oraz 10 gmin, w tym 2 gminy miejsko-wiejskie i 8 gmin wiejskich, zamieszkiwany przez 72 246 mieszkańców (GUS stan na 30.06.2024 r.).

Działalność nadzorcza Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu za rok 2024 przedstawia się następująco:

- Liczba obiektów pod nadzorem – 2 178;
- Liczba wykonanych kontroli - 2 066;
- Liczba decyzji administracyjnych - 229;
- Liczba postanowień - 104;
- Liczba opinii - 107;
- Liczba zajętych stanowisk - 227;
- Liczba nałożonych mandatów/kwota - 25/ 7 100,00 zł;
- Liczba pobranych próbek do badań w działalności nadzorczej – 551;
- Liczba pomiarów fizycznych w placówkach nauczania i wychowania – 2 776;
- Liczba wykonanych badań nadzorowych przez Oddział Laboratoryjny – 3 128.

1. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny



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

Oddział Laboratoryjny PSSE w Wieluniu wykonuje badania nadzоровe oprócz powiatu wieluńskiego, dla powiatu bełchatowskiego, pączęńskiego i wieruszowskiego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010r. w sprawie wykazu stacji sanitarno-epidemiologicznych wykonujących badania laboratoryjne i pomiary ze wskazaniem obszaru.

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

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

Zakres akredytacji laboratorium badawczego obejmuje badania:

- wody, wody do spożycia przez ludzi,
- wody na pływalniach,
- wody z kąpielisk,
- diagnostyki klinicznej.

Obecnie Oddział Laboratoryjny posiada 53 akredytowane metody badawcze.

Badania przeprowadzane są:

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



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

W roku 2024 Oddział Laboratoryjny wykonał 11 667 badań, w tym:

- badania nadzоровe – 3 128;
- badania w ramach działalności usługowej – 8 539;

2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych



W 2024 roku kontynuowano wielokierunkową działalność zgodnie z *Ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych*.

Sprawowano nadzór epidemiologiczny w przypadku stwierdzonych chorób zakaźnych, dokonywano oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, zapewniano zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe, nadzorowano wykonawstwo szczepień obowiązkowych i wykorzystanie preparatów szczepionkowych w ramach obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, jak również prowadzono kontrole sanitarne w placówkach medycznych.

Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD–10) oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Na tej podstawie sporządzano sprawozdania dwutygodniowe, kwartalne i roczne o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach pokarmowych (MZ-56) oraz miesięczne, kwartalne i roczne raporty o zachorowaniach oraz podejrzeniach zachorowań na niektóre choroby zakaźne. Prowadzono analizy porównawcze występujących chorób zakaźnych w odniesieniu do lat poprzednich.

Zakażenie koronawirusem

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. na terenie powiatu wieluńskiego potwierdzono 482 przypadków zakażeń na Covid-19 oraz zarejestrowano 1 zgon z powodu Covid-19.

W tym okresie na terenie powiatu odnotowano 1 ognisko na Oddziale Internistycznym o profilu Ogólnym SPZOZ w Wieluniu.

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

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2021 – 2024

JEDNOSTKA CHOROBY		POWIAT WIELUŃSKI				
		2021	2022	2023	2024	
		Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe Bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile		13	9	8	21	
		54	54	77	56	
Inne bakteryjne zakażenia określone i nieokreślone		1	-	1	-	
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy		21	88	5	19	
W tym biegunki u dzieci do lat 2		1	-	3	9	
Różyczka		-	-	1	1	
Ospa wietrzna		171	256	497	217	
Świnka		-	5	2	1	
Płonica (szkarlatyna)		1	10	45	54	
Choroba z Lyme (borelioza)		11	14	22	19	
Styczność i narażenie na wściekliznę		1	2	3	1	
Róża		-	-	5	5	
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu Wirusowe zapalenie wątroby		1	-	1	-	
		TYP A	1	0	1	-
		TYP B	6	5	2	2
		TYP C	-	1	6	6
Krztusiec		3	0	1	43	
Choroba meningokokowa		-	-	-	-	
Kiła		1	0	2	2	

W roku 2024 wśród wyżej wymienionych jednostek chorobowych zarejestrowano wzrost zachorowań na:

- salmonellę,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy,
- płonicę,
- krztusiec.

Odnotowano spadek zachorowań na:

- bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile,
- ospę wietrzną,
- boreliozę,
- świnkę.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zachorowania na bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez *Clostridium difficile* stanowią największy odsetek wszystkich zakażeń jelitowych na terenie powiatu wieluńskiego - zarejestrowano 56 przypadków.

Zakażenia przede wszystkim dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją oraz stosowaną antybiotykoterapią, która zaburza naturalną mikroflorę jelitową, co sprzyja zakażeniu tą bakterią.

Zachorowania o etiologii wirusowej wzrosły w porównaniu z rokiem 2023. Dominującym czynnikiem etiologicznym tych zachorowań wirusowych w bieżącym roku sprawozdawczym były rotawirusy – 19 przypadków (w 2023 roku - 5 przypadków).

W roku 2024 zarejestrowano 21 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez „niedurowe” pałeczki *Salmonella*. Przyczyną zakażenia były: spożycie surowych produktów, niewłaściwy proces przygotowania mogący prowadzić do wtórnego skażenia potraw i niewłaściwa obróbka termiczna.

Wśród zatruc, 20 przypadków spowodowanych było zakażeniem pałeczkami *Salmonella Enteritidis*, 1 przypadek *Salmonella Enterica*.

W okresie sprawozdawczym zarejestrowano jedno ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego *Salmonella*, w Klubie Dziecięcym w dwóch grupach obejmujących przedział wiekowy dzieci do lat trzech oraz powyżej. Zachorowania te, najprawdopodobniej związane były z błędami higienicznymi w zakresie przygotowywania potraw oraz z brakiem przestrzegania podstawowych zasad higieny. Zakres wdrożonych działań obejmował prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych (wywiadów), objęcie nadzorem sanitarnym osób chorych oraz osób z bezpośredniego kontaktu. Przeprowadzono kontrole w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności oraz higieny dzieci i młodzieży w klubach dziecięcych znajdujących się w dwóch lokalizacjach oraz w firmie cateringowej dostarczającej posiłki dla dzieci. Pobrano próbki żywności oraz próbki sanitarne do badań laboratoryjnych w kierunku obecności *Salmonella*. Zbadane próbki nie wykazały obecności *Salmonelli*.

Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego (ospa wietrzna, krztusiec, świnka, odra, różyczka) – liczba notowanych zachorowań cechuje się cykliczną zmiennością charakterystyczną dla chorób wieku dziecięcego. Mimo, iż zapadalność na ospę wietrzną była niższa niż w 2023 r., to w dalszym ciągu jest na wysokim poziomie w porównaniu z innymi chorobami zakaźnymi. Wynika to z faktu, iż choroba łatwo się przenosi zwłaszcza w środowisku szkolnym i wczesnoszkolnym. Zachorowania dominowały w okresie październik - grudzień. W bieżącym roku sprawozdawczym odnotowano znaczący wzrost zachorowania na krztusiec – 43 przypadki (w 2023 roku – 1 przypadek). Zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na różyczkę. Od kilku lat na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Tabela przedstawiająca zachorowania na choroby wieku dziecięcego w latach 2021-2024

	2021		2022		2023		2024	
	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*
Ospa wietrzna	171	222	256	400	497	645	217	282
Świnka	0	-	0	-	2	2,6	1	1,3
Różyczka	0	-	0	-	1	1,3	1	1,3
Odra	0	-	0	-	0	-	0	-
Krztusiec	3	3,9	0	-	1	1,3	43	56

*Liczba nowych zachorowań/liczby mieszkańców powiatu x 100 000

Wirusowe zapalenie wątroby

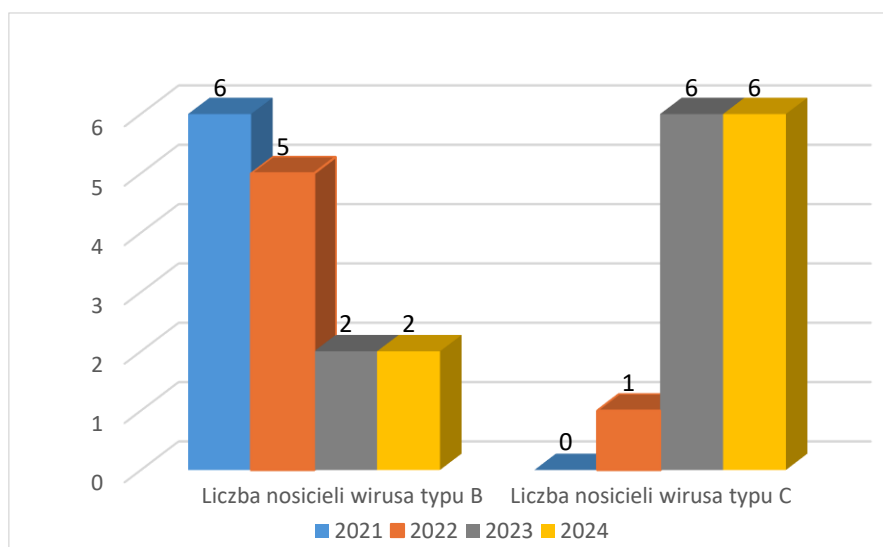
Zakażenie przenoszone drogą pokarmową - WZW typ A.

W roku 2024 nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A (w 2023 r. - 1 przypadek). Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW A jest stosowanie podstawowych zasad higieny szczególnie podczas przygotowywania posiłków, w tym częste mycie rąk, spożywanie potraw wyłącznie po obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie, smażenie), unikanie spożywania niegotowanego mięsa, nie kupowanie żywności na ulicznych straganach i picie wyłącznie butelkowanej lub przegotowanej wody zwłaszcza podczas pobytu za granicą, w krajach, gdzie te zakażenia często występują.

Zakażenia przenoszone naruszeniem ciągłości tkanek - WZW typ B i C.

Zachorowania na zakażenia wywołane przez wirusa zapalenia wątroby typu B oraz wirusa zapalenia wątroby typu C utrzymują się na takim samym poziomie w porównaniu do 2023 roku. W 2024 roku zgłoszono 2 przypadki zakażeń WZW typu B (w 2023 r. - 2 przypadki zachorowań) oraz 6 przypadków zakażeń WZW typu C (w 2023r. – 6 przypadków zachorowań).

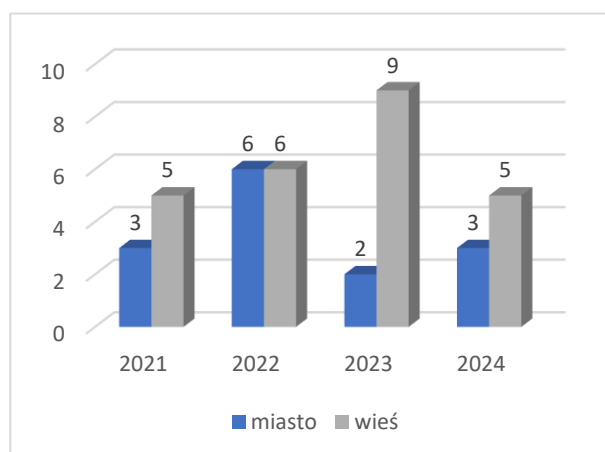
Nosiciele wirusa WZW typu B i C w latach 2021-2024



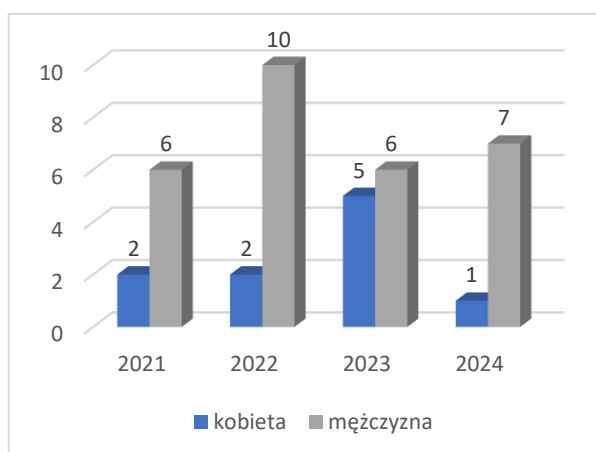
Gruźlica

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji. W roku 2024 na terenie powiatu wieluńskiego zarejestrowano 8 zachorowań na gruźlicę (w 2023 roku – 11 przypadków). Podobnie jak w latach ubiegłych dominowała gruźlica układu oddechowego. Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowanie szczepienia BCG, które zapobiega wystąpieniu u niemowląt ciężkich i śmiertelnych postaci klinicznych gruźlicy takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz gruźlica rozsiana (prosówka). Szczepienia te wykonywane są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych u noworodków w pierwszej dobie życia przed wypisem ze szpitala. Gruźlica jest objęta przez WHO celem eliminacyjnym, jakim jest osiągnięcie do roku 2050 liczby zachorowań nie przekraczającej 1 przypadku na 1 000 000 mieszkańców.

Zachorowania na gruźlicę wg miejsca zamieszkania w latach 2021-2024



Zachorowania na gruźlicę wg płci w latach 2021-2024



Grypa

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej zachorowań na grypę w roku 2024 zarejestrowano 270 przypadków grypy potwierdzonych testami antygenowymi oraz 1 przypadek potwierdzony testem molekularnym. W analogicznym okresie roku 2023 zarejestrowano 84 przypadki grypy.

Przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne (ILI) lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych (ARI), zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego.

Ponadto, stosownie do wymogów European Influenza Surveillance Network (EISN) oraz European Center for Disease Control and Prevention (ECDC), prowadzono zintegrowany program nadzoru epidemiologicznego z uwzględnieniem diagnostyki wirusologicznej pod nazwą **Sentinel**. W programie tym uczestniczył wybrany podmiot leczniczy z terenu powiatu wieluńskiego świadczący usługi medyczne w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej.

RSV - zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego

W związku z nowelizacją rozporządzenia ministra zdrowia w sprawie zgłaszania podejrzeń i rozpoznania zakażeń, chorób zakaźnych oraz zgonów z ich powodu zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego (RSV) zostały objęte przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Zgodnie ze wskazanym rozporządzeniem zachorowania na RSV, potwierdzone dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badaniami laboratoryjnymi są obowiązkowo zgłaszane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W 2024 roku w powiecie wieluński zarejestrowano 12 zachorowań.

Inne choroby zakaźne

W roku 2024 nieznacznie spadła liczba **zachorowań na boreliozę** – 19 przypadków, w porównaniu z 2023 rokiem, gdzie odnotowano 22 zachorowania. Nie zarejestrowano zachorowań na neuroboreliozę oraz kleszczowe zapalenie mózgu. Brak dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie powoduje, że jedynym sposobem zapobiegania zachorowaniom jest stałe upowszechnianie wiedzy o tej chorobie oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza oraz edukacja w zakresie stosowania środków ochronnych (noszenie właściwej odzieży i obuwia, stosowanie repelentów).

Odnotowano 2 zachorowania na **kiłę**.

Zarówno w roku 2024 jak i w roku 2023 nie zarejestrowano zachorowań wywołanych przez **meningokoki**.

Nie odnotowano zachorowań na **wirusowe zapalenie opon mózgowych, bakteryjne zapalenie opon mózgowych** oraz **nieokreślone zapalenie opon mózgowych**. W 2023 roku zarejestrowano po jednym przypadku ww. zachorowań.

Nieznacznie zmniejszyła się liczba **pokąsań ludzi przez zwierzęta**, w roku 2024 odnotowano 93 przypadki, a w roku 2023 odnotowano 100 przypadków. Przypadki pokąsań przez zwierzęta „znane” były zgłaszane Inspekcji Weterynaryjnej w celu obserwacji zwierząt. Informacje zwrotne nie potwierdziły w żadnym z przypadków objawów wścieklizny u obserwowanych zwierząt. W przypadku kiedy nie ustalono właściciela zwierzęcia, wówczas osoby pokąsane były kierowane do lekarza chorób zakaźnych celem kwalifikacji do szczepień przeciwko wściekliznie.

Podsumowanie

Sytuację epidemiologiczną w powiecie wieluńskim na podstawie prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnymi w roku 2024 i w odniesieniu do kilku ostatnich lat należy uznać za stabilną.

3. Szczepienia ochronne



Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2024 funkcjonowały 32 Punkty Szczepień, które realizowały obowiązkowy program szczepień ochronnych. Powszechny obowiązek szczepień ochronnych dzieci i młodzieży dotyczy chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, wirusowe zapalenie wątroby typu B, zakażenia wywołane przez rotawirusy, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), inwazyjne zakażenia *Haemophilus influenza* typu b, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, błonica, tężec, krztusiec, odra, nagminne zapalenie przyusznic (świnka), różyczka.

Przeprowadzone kontrole realizacji szczepień ochronnych we wszystkich punktach szczepień wykazały, iż szczepienia realizowane są prawidłowo, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2024, bez opóźnień z winy świadczeniodawcy. Występujące niedługie opóźnienia w szczepieniach najczęściej wynikały z powodu przeciwwskazań lekarskich, ze względu na zły stan zdrowia dziecka. Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia. Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych.

Od 1 września 2024 r. powszechny program szczepień przeciw HPV został rozszerzony i obejmuje dzieci od 9. do 14. roku życia. Zmiany umożliwiają również wykonanie szczepień we wszystkich placówkach podstawowej opieki zdrowotnej, które realizują szczepienia ochronne, jak też realizację szczepień przez POZ w szkołach podstawowych. Bezpłatnie dostępne są 2 szczepionki, które podawane są w dwóch dawkach. Odstęp między tymi dawkami wynosi od 6 do 12 miesięcy.

Do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie wieluńskim zgłoszono informację o 42 przypadkach niewykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci. Wydano 12 tytułów wykonawczych. W 2024 roku zgłoszono 2 przypadki łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych, zakończonych pełnym powrotem do zdrowia.

4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą



Stan higieniczno-sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

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

W 2024 r. ujętych w ewidencji było 143 podmioty wykonujących działalność leczniczą:

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

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 144 kontrole.

Nadzór bieżący obejmował ocenę warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych prowadzonej działalności leczniczej, czystości bieżącej, zabezpieczenia przeciwepidemicznego, w tym kontroli prawidłowości przebiegu procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi medycznych, dezynfekcji urządzeń będących na wyposażeniu zakładów leczniczych, postępowania z brudną i czystą bielizną oraz sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Nadzór dotyczył również procedur, ich aktualizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, dokumentacji potwierdzającej skuteczność procesów sterylizacji (wskaźniki chemiczne i biologiczne), karty przekazania odpadów medycznych (w formie elektronicznej w systemie BDO), paszporty techniczne sprzętu medycznego będącego na wyposażeniu

podmiotu leczniczego oraz dokumentację potwierdzającą przeprowadzanie okresowego przeglądu, czyszczenia i dezynfekcji instalacji i urządzeń wentylacji mechanicznej i klimatyzacji.

Zmiany zachodzące w podmiotach przyczyniały się do poprawy świadczonych usług a co za tym idzie do wzrostu bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. W roku sprawozdawczym, część placówek przeprowadzała drobne prace modernizacyjne tj. malowanie ścian, wymianę zabudowy meblowej w gabinetach, doposażanie w sprzęty niezbędne do funkcjonowania placówek np. autoklaw, unity, urządzenia klimatyzacyjne.

W roku sprawozdawczym, część placówek przeprowadzała prace modernizacyjne w mniejszym lub większym zakresie. Prace obejmowały m.in. malowanie ścian, wymianę stolarki drzwiowej oraz okiennej. W dwóch podmiotach wykonano termomodernizację budynku obejmującą ocieplenie z zewnątrz. W jednym z nich zostały wymienione grzejniki, zainstalowano powietrzną pompę ciepła, doprowadzającą źródło ciepła do budynku, odnowiono podjazd dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz wykonano zadaszenie zewnętrzne osłaniające część schodów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach leczniczych, według harmonogramu na rok 2024, w jednym przypadku wydano doraźne zalecenia w zakresie poprawy warunków technicznych, co odnotowano w protokole kontroli. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wydanych zaleceń we wskazanym terminie.

W 2024 roku nie zarejestrowano skarg i interwencji na niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny podmiotu leczniczego.

Nadzór nad procesami sterylizacji w placówkach opieki zdrowotnej

Prowadzono nadzór nad procesem sterylizacji sprzętu w placówkach opieki zdrowotnej. Podczas kontroli w zakresie sterylizacji narzędzi i materiałów medycznych zwracano uwagę na szczegółowe procedury postępowania związane z przygotowaniem sprzętu medycznego do sterylizacji, postępowanie z materiałem i narzędziami po sterylizacji, procedury związane z transportem i przechowywaniem materiałów sterylnych oraz dokumentacją wyników kontroli skuteczności sterylizacji i ich archiwizacją. W ocenianym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Wieluniu, funkcjonuje największa na terenie powiatu centralna sterylizatornia (CS), odpowiadająca wymaganiom aktualnych norm i przepisów prawa. Wszystkie etapy przygotowania narzędzi, wyrobów medycznych i materiałów są monitorowane i dokumentowane (używane wskaźniki skuteczności sterylizacji - chemiczne PCD, fizyczne oraz biologiczne). Narzędzia chirurgiczne i materiały medyczne przygotowywane są w sposób gwarantujący personelowi i pacjentom bezpieczeństwo ich użycia.

W roku sprawozdawczym prowadzono nadzór nad monitoringiem skuteczności sterylizacji realizowanym przez podmioty lecznicze. W jednym przypadku monitoring testem - Sporal A wykazał nieskuteczny proces sterylizacji. W gabinecie stomatologicznym nie przyjmowano wówczas pacjentów z powodu trwającego urlopu lekarza. Jednocześnie w tej samej lokalizacji funkcjonuje inna praktyka lekarska stomatologiczna, która posiada na stanie autoklaw. Wszystkie narzędzia zostały ponownie wysterylizowane a wadliwy sprzęt naprawiony. Kolejne założone testy wykazały skuteczną sterylizację. Badania biologicznych wskaźników skuteczności sterylizacji z wykorzystaniem testu Sporal A i S wykonuje Oddział Laboratoryjny PSSE. Prowadzony jest rejestr podmiotów w których wykonywane są procesy sterylizacji.

Postępowanie z odpadami

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

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

Podsumowanie

Stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu wieluńskiego ocenia się jako zadowalający.

Prowadzony nadzór nad procesami sterylizacji i nad gospodarką odpadami niebezpiecznymi w podmiotach leczniczych nie wykazał nieprawidłowości.

5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych



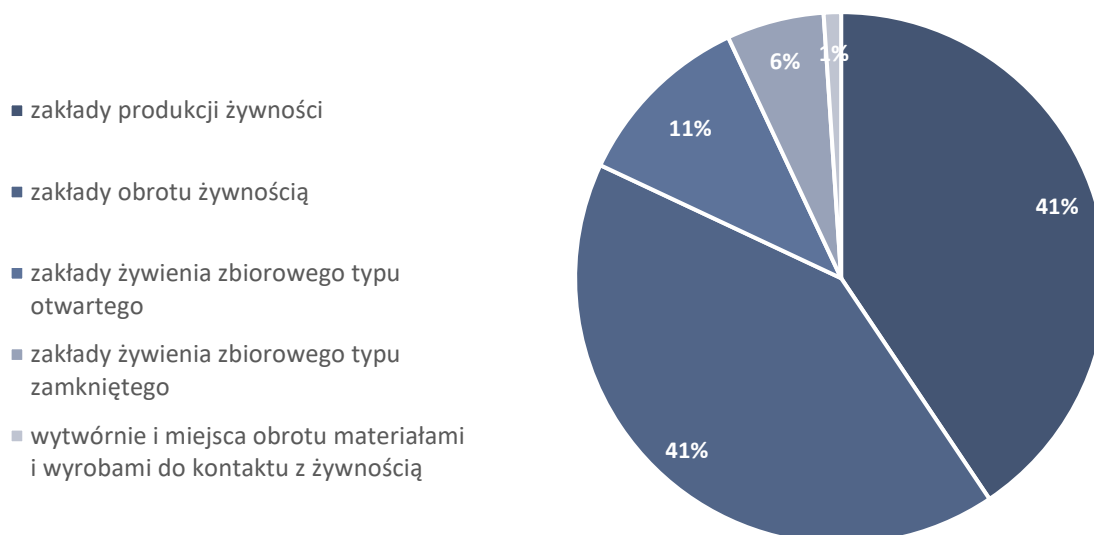
Zakres nadzoru sanitarnego

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

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

W roku 2024 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu wieluńskiego znajdowały się 1 232 zakłady podlegające urzędowej kontroli, w szczególności:

- 500 zakładów produkcji żywności,
- 510 zakładów obrotu żywnością,
- 136 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 73 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 13 zakładów - wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.



W grupie zakładów produkcji żywności znajdowały się m.in.: piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia makaronów, wytwórnia suplementów diety, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego oraz producenci prowadzący produkcję żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego.

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

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

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajdowały się m.in. stołówki pracownicze, stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w domach opieki społecznej, blok żywienia w szpitalu, stołówki w żłobkach, stołówki szkolne, stołówki w przedszkolach, stołówka w domu dziecka.

Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

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

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

W roku 2024 skontrolowano 386 obiektów oraz zatwierdzono 31 nowych zakładów na podstawie wniosków. Ogółem przeprowadzono 493 kontrole sanitarne, w tym 76 kontroli interwencyjnych. Wydano 84 decyzje merytoryczne oraz 43 decyzje płatnicze.

Na osoby odpowiedzialne za naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcji i wprowadzania do obrotu żywności nałożono 24 mandaty karne na kwotę 6 800,00 zł.

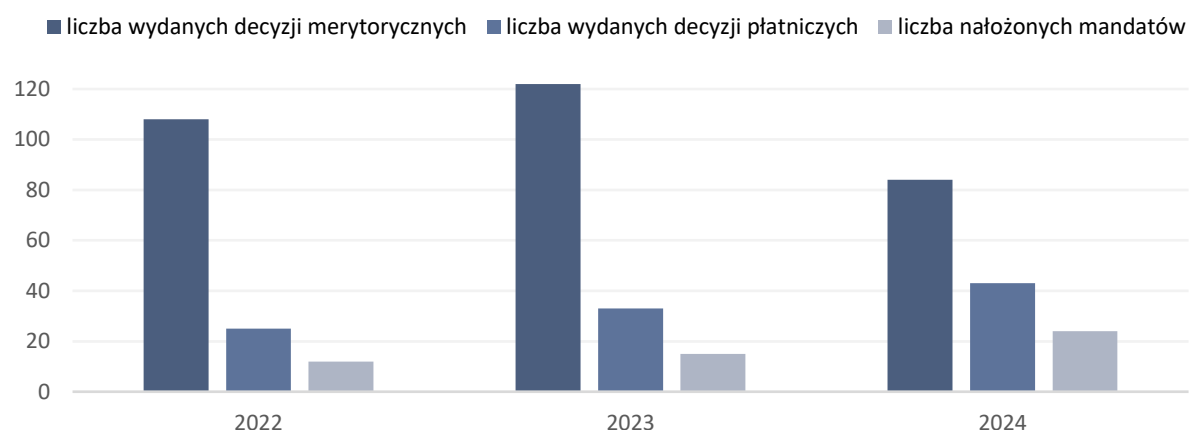
Karanie mandatowe stosowano głównie ze względu na:

brak bieżącej czystości i porządku, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminach przydatności do spożycia/datach minimalnej trwałości, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych bez identyfikacji, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym), wprowadzanie do obrotu środków spożywczych luzem niezabezpieczonych przed zanieczyszczeniem, brak prawidłowej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, opakowania jednorazowe do żywności przechowywane nieprawidłowo (niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem), zbędne przedmioty i sprzęt przechowywane w przestrzeni produkcyjnej, brak traceability (śledzenie drogi środka spożywczego), brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak odzieży ochronnej, nieprawidłowe składowanie odpadów, brak kontroli wewnętrznej, brak systematycznych zapisów z zakresu systemu HACCP.

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

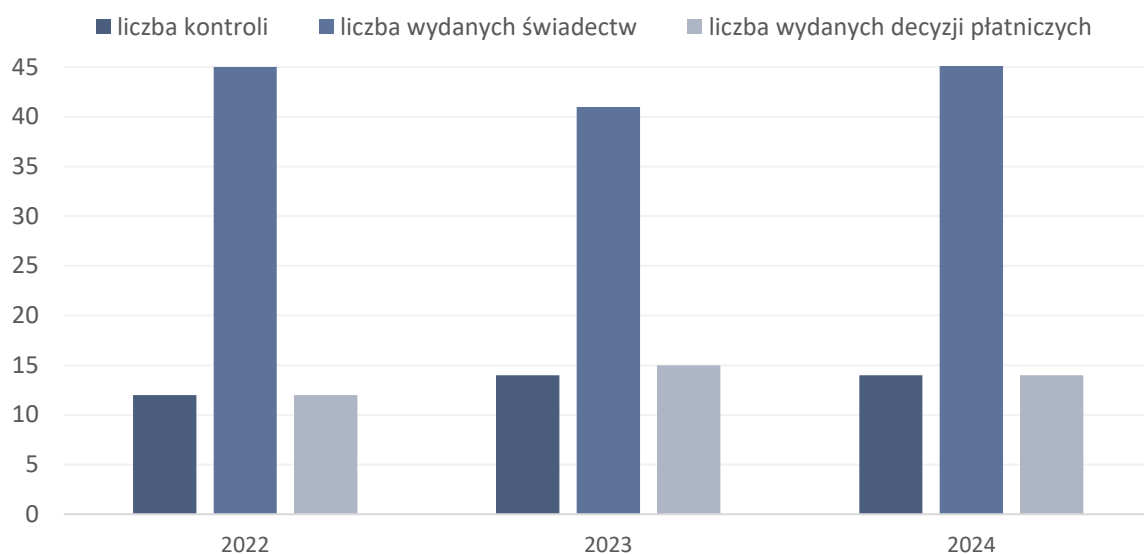
- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania żywności (żywność wprowadzana do obrotu bez oznakowania),
- ujawnienie prowadzenia działalności w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych luzem i w opakowaniach jednostkowych w ruchomym punkcie sprzedaży bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS oraz nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania żywności,
- wprowadzanie do obrotu suplementów diety za pośrednictwem strony internetowej bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegającej urzędowej kontroli organów PIS,
- prowadzenie działalności w zakresie rozdzielni posiłków, dostarczanych w systemie cateringowym w Klubach dziecięcych, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Prowadzone postępowanie w latach 2022-2024



W ramach granicznej kontroli sanitarnej w 2024 roku przeprowadzono 14 kontroli, podczas których dokonano oceny 56 partii środków spożywczych. Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych wydano 56 świadectw dla żywności spełniającej wymagania i dopuszczonej do obrotu. W związku z czynnościami kontrolnymi w ramach kontroli granicznej wydano 14 decyzji płatniczych.

Ocena jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy żywności w latach 2022-2024.



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

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

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

Podejmowano działania kontrolne w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej, w szczególności na bezpieczeństwo owoców miękkich.

Przeprowadzano wspólne kontrole z udziałem przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach „Planu działania na 2024 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. W trakcie wspólnych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, pobrane próbki warzyw i owoców do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów, w kierunku metali oraz zanieczyszczeń biologicznych i cech organoleptycznych nie wykazały niezgodności.

Działania kontrolne realizowane były również z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej na podstawie porozumienia zawartego w dniu 16 listopada 2018 r. o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wieluniu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu. Kontrole przeprowadzano w zakładach objętych wspólnym nadzorem oraz na Targowisku Miejskim

w Wieluniu pod kątem warunków przechowywania i sprzedaży oraz źródła pochodzenia produktów zwierzęcych oferowanych do sprzedaży na straganach lub z ruchomych punktów sprzedaży. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości, a mianowicie: nieprawidłowe warunki sprzedaży przetworów mięsnych (wyroby przechowywane poza urządzeniem chłodniczym, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem), brak identyfikacji przetworów mięsnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1 100,00 zł.

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

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie nadzorem objętych było 136 zakładów, w tym 53 zakłady małej gastronomii oraz 26 ruchomych zakładów małej gastronomii. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego charakteryzują się nieograniczoną dostępnością konsumentów zewnętrznych. W zależności od sposobu przygotowywania serwowanych dań oraz formy organizacji zakładu w grupie tej znajdują się: restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii. W przypadku restauracji przygotowywanie dań odbywa się głównie od surowca do gotowej potrawy, posiłki serwowane są na indywidualne zamówienia, w zróżnicowanym asortymencie.

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

Skontrolowano 76 zakładów, w tym 21 zakładów małej gastronomii oraz 8 ruchomych zakładów małej gastronomii. Przeprowadzono ogółem 122 kontrole, z czego w 8 przypadkach z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe (nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2 200,00 zł).

Do stwierdzonych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach należały:

nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, w zamrażarkach brak prawidłowej segregacji, brak identyfikacji żywności, opakowania jednorazowe do żywności przechowywane nieprawidłowo (niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem), zbędne przedmioty przechowywane w przestrzeni produkcyjnej, w pomieszczeniu obróbki mięsa przechowywany zbędny sprzęt przez co nie ma dostępu do zlewozmywaka i umywalki, w pomieszczeniu obróbki warzyw przechowywany zapas zastawy stołowej, brak bieżącej czystości i porządku, brak aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika, brak odzieży ochronnej, brak kontroli wewnętrznej, brak systematycznych zapisów z zakresu systemu HACCP.

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

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W tej grupie zakładów nadzorem objęte były 73 zakłady, w tym m.in. stołówki pracownicze, szkolne, przedszkolne, stołówki w żłobkach, stołówki w domach opieki, blok żywienia w szpitalu, stołówka w domu dziecka, stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym, stołówki w domach wczasowych. W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na: jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia

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

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

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

W części nadzorowanych obiektów żywność prowadzona była w systemie cateringowym tj. blok żywienia w szpitalu, cztery stołówki szkolne, osiem stołówek w przedszkolach, dwie stołówki w domach opieki społecznej, dwie stołówki w żłobkach.

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

Ponadto dokonano oceny żywienia pacjentów szpitala. Ocenę tę przeprowadzono w oparciu o Arkusz oceny dekadowej jadłospisów. W ocenionej dekadzie stwierdzono brak w posiłkach tłuszczu roślinnego bogatego w kwasy jedno- i wielonienasycone, rośliny strączkowe oraz ryby występowały w jadłospisie tylko raz w dekadzie, natomiast produkty zbożowe 3 razy w dekadzie. W porównaniu z rokiem poprzednim jadłospis uległ nieznacznemu polepszeniu, jednakże w dalszym ciągu wymaga poprawy. W związku z powyższym zalecono podjąć działania naprawcze w celu poprawy sposobu żywienia pacjentów szpitala.

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

Zatrucia pokarmowe

W 2024 roku wystąpiło 1 ognisko zatrucia pokarmowego wywołane przez pałeczki *Salmonella*, zachorowało 11 dzieci uczęszczających do Klubów Dziecięcych oraz 1 dorosła osoba. Posiłki dostarczane były w systemie cateringowym. Firma dostarczająca posiłki jest pod nadzorem

i figuruje w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W zakładzie tym przeprowadzono czynności kontrolne, łącznie z poborem próbek żywności oraz próbek sanitarnych z powierzchni roboczych oraz z rąk pracowników do badań laboratoryjnych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych, personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie, w pobranych próbkach żywności i wymazach nie wykryto obecności *Salmonella*. Czynności kontrolne podjęto również w rozdzielniach posiłków Klubów dziecięcych stanowiących końcowy etap łańcucha żywnościowego, łącznie z pobraniem próbek wymazów sanitarnych z powierzchni roboczych oraz z rąk pracowników. W pobranych próbkach wymazów sanitarnych nie wykryto na badanych powierzchniach roboczych oraz rąk pracowników obecności *Salmonella*. Personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie.

Jednakże w trakcie prowadzonego postępowania ujawniono, że przedsiębiorca prowadził działalność w zakresie porcjowania posiłków w rozdzielniach Klubów dziecięcych, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Z uwagi na zaistniałą sytuację skierowano do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wniosek w celu rozpatrzenia sprawy w aspekcie ewentualnego zastosowania kary pieniężnej.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2024 pobierano do badań laboratoryjnych środki spożywcze wyprodukowane w nadzorowanych zakładach oraz z miejsc obrotu zlokalizowanych na terenie powiatu w oparciu o „Plan pobierania próbek żywności do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2024 r.”, wskazujący liczbę i kierunki badań żywności.

Ogółem zbadano 171 próbek środków spożywczych, z których 2 próbki żywności zostały zakwestionowane.

Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2022-2024 przedstawia poniższa Tabela.

Tabela. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Lata	Środki spożywcze razem		W tym					
			krajowe		importowane		UE	
	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane
2022	161	5	137	1	18	4	6	0
2023	172	2	151	2	18	0	3	0
2024	171	2	151	0	8	2	12	0

W porównaniu do roku 2023 liczba zakwestionowanych próbek żywności nie uległa zwiększeniu. Ze wszystkich pobranych i przebadanych w różnych kierunkach próbek żywności, zakwestionowano 2 próbki tj. w jednym przypadku próbkę produktu pn. Pomidor cherry, kraj pochodzenia Maroko zakwestionowano ze względu na przekroczenie NDP pestycydu chlorfenapyru.

O zaistniałej sytuacji poinformowano zgodnie z właściwością miejscową PPIS w Poznaniu, nadzorującego dostawcę tego produktu. Zgłoszono do systemu RASFF-powiadomienie informacyjne

w celu zwrócenia uwagi. Kwestionowany produkt nie znajdował się już w obrocie. Natomiast w drugim przypadku próbkę zakwestionowano z uwagi na przekroczenie NDP ochratoksyny A w produkcie pn. Papryka słodka, kraj pochodzenia Chiny. Zgłoszono do systemu RASFF - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi, kwestionowany produkt wycofano z obrotu. O zaistniałej sytuacji poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu, nadzorującego podmiot odpowiedzialny.

Znakowanie środków spożywczych

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

Próbki pobierane do badań oceniane są m.in. w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami. W 2024 roku ocenione próbki środków spożywczych, odpowiadały aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

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

W 2 przypadkach stwierdzono nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania żywności (żywność wprowadzana do obrotu bez oznakowania). W związku z ujawnieniem tych nieprawidłowości skierowano wnioski do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej.

Poza dwoma przypadkami ocenione środki spożywcze oznakowane były w sposób czytelny, w języku polskim, napisy były trwałe, informacje na temat daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia były czytelne, posiadały prawidłowe znakowanie alergenów na etykietach produktów.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Wieluniu promuje wiedzę w zakresie grzybów oraz zasad ich zbierania na stronie internetowej Stacji oraz w mediach społecznościowych, publikując materiały opracowane przez PSSE, Główny Inspektorat Sanitarny oraz Wojewódzką Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Łodzi. W siedzibie PSSE w trakcie trwania sezonu grzybowego udostępniane są ulotki edukacyjne w zakresie bezpiecznego grzybobrania.

W sezonie grzybowym 2024 na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano przypadków zatrucia spowodowanych spożyciem grzybów.

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



Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. W 2024 roku pobrane do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością spełniały obowiązujące wymagania.

Nadzór nad produktami kosmetycznymi

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

Podczas kontroli w zakładzie produkcyjnym oraz w miejscach obrotu produktami kosmetycznymi nie stwierdzono nieprawidłowości, ocenione w zakresie oznakowania opakowania jednostkowe tych produktów były zgodne z obowiązującymi przepisami.

Próbki produktów kosmetycznych pobranych do badań laboratoryjnych zgodnie z Planem na 2024 rok, pod względem przebadanych parametrów spełniały wymagania z zakresu bezpieczeństwa i posiadały prawidłowe oznakowanie.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

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

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

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

- Powiadomienie news to powiadomienie o ryzyku związanym z żywnością, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą wówczas gdy zawiera niezweryfikowane informacje albo dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu.

W roku 2024 otrzymując powiadomienia o wycofaniu produktu z rynku, zgodnie z procedurą funkcjonowania Systemu RASFF, podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Wpłynęło 8 powiadomień alarmowych oraz 14 powiadomień informacyjnych o wycofaniu produktu z rynku.

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

Tabela 1. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na rodzaj zagrożenia.

Lp.	Zagrożenia	Suma
1	Wykrycie Salmonella	6
2	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych	1
3	Przekroczenie NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych	2
4	Przekroczenie maksymalnego poziomu fosforanów	1
5	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydów	1
6	Przekroczenie NDP mikotoksyn	3
7	Przekroczenie NDP sumy morfiny i kodeiny	1
8	Stwierdzenie akryloamidu w produkcie	1
9	Stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności w suplemencie diety	1
10	Stwierdzenie niezadeklarowanej obecności substancji alergennej	2
11	Nieprawidłowe znakowanie alergenu na etykiecie produktu	1
12	Stwierdzenie obecności w suplemencie diety fragmentów metalu	1
13	Obecność glutenu w produkcie	1
Suma końcowa		22

Tabela 2. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na kategorię produktu.

Lp.	Kategorie produktów	Suma
1	Suplementy diety	2
2	Mięso i przetwory mięsne	1
3	Warzywa, owoce i przetwory owocowo-warzywne	3
4	Sery dojrzewające	1
4	Przetwory zbożowo-mączne	3
6	Zioła i przyprawy	3

7	Owoce	1
8	Herbatki ziołowe	1
9	Wyroby cukiernicze	2
10	Napoje bezalkoholowe	1
11	Inne produkty	3
12	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	1
Suma końcowa		22

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów w systemie RASFF przeprowadzano działania kontrolne w celu weryfikacji czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym. W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. W magazynach hurtowych prowadzących dalszą dystrybucję zakwestionowanych produktów ustalano listy odbiorców niebezpiecznych środków spożywczych i sprawdzano czy przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie w obiektach wskazanych na listach. W podziale zagrożeń na zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne, do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń zgłaszanych do systemu RASFF w 2024 r. należały chemiczne zanieczyszczenia żywności.

Interwencje

W 2024 roku zarejestrowano 35 interwencji, z czego rozpatrzono 32.

W 3 przypadkach interwencje konsumentów przekazano do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu, Komendzie Powiatowej Policji w Wieluniu oraz Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Krakowie.

Interwencje dotyczyły w szczególności: wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, po terminie przydatności do spożycia/ po upływie daty minimalnej trwałości, wprowadzania do obrotu mięsa i wędlin w nieprawidłowych warunkach, narażonych na zanieczyszczenie, niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, niewłaściwej jakości posiłków, nieprawidłowego składowania odpadów komunalnych na posesjach obiektów.

W 12 przypadkach interwencje były zasadne (co stanowi 37,5%), natomiast pozostałe działania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości, interwencje te nie potwierdziły się.

W przypadku stwierdzonych niezgodności osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi (nałożono 12 mandatów na kwotę 3 000,00 zł).

Karania mandatowe zastosowano ze względu na: wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminach przydatności do spożycia / po upływie daty minimalnej trwałości, nieprawidłowe przechowywanie mięsa i przetworów mięsnych, brak prawidłowej segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe składowanie odpadów komunalnych na posesji obiektów.

Skarżący, którzy podali informacje dotyczące danych poinformowano o podjętych działaniach i wynikach kontroli w związku z wniesioną interwencją. Kontrole sprawdzające w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wykazały usunięcie uchybień sanitarno-higienicznych. Wzmocniono nadzór sanitarny nad tymi zakładami.

Podsumowanie

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

Stwierdzone nieprawidłowości podczas urzędowych kontroli żywności były usuwane niezwłocznie i skutecznie eliminowane przy pomocy rutynowych procedur, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

W przypadku stwierdzanych nieprawidłowości wzmożono nadzór nad tymi zakładami.

W roku sprawozdawczym pobrane do badań laboratoryjnych próbki żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które były przebadane w różnych kierunkach nie wykazały niezgodności za wyjątkiem dwóch próbek, które zdyskwalifikowano ze względu na przekroczenie NDP ochratoxyny A oraz przekroczenie NDP pestycydu.

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

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

6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



Działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2024 nakierowane były na ochronę zdrowia ludzkiego poprzez zapobieganie negatywnym wpływom czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi. Działania te polegały na weryfikacji spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie przedkładanych do zaopiniowania lub uzgodnienia dokumentów:

- kart informacyjnych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- raportów oddziaływania na środowisko, sporządzanych dla przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko lub dla przedsięwzięć, dla których organ prowadzący postępowanie w sprawie oceny oddziaływania na środowisko stwierdził taką potrzebę,
- prognoz oddziaływania na środowisko sporządzanych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- projektów decyzji o warunkach zabudowy, zagospodarowania i decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- w obiektach budowlanych dopuszczanych do użytkowania lub w obiektach przebudowywanych.

Analiza obejmowała oddziaływanie: na klimat akustyczny, powietrze atmosferyczne i środowisko gruntowo-wodne.

W roku 2024 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu wpłynęły wnioski dotyczące przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, polegających na:

- budowie farm fotowoltaicznych,
- przebudowie i rozbudowie dróg gminnych, powiatowych, krajowych,
- rozbudowie kanalizacji sanitarnej,
- rozbudowie i przebudowie lakierni,

- budowie budynku obory dla bydła,
- rozpoczęciu produkcji budowlanych płyt z betonu komórkowego i plastyfikatorów do betonu komórkowego.

W większości planowanych przedsięwzięć, po analizie rodzaju, charakteru, skali, obecnego i planowanego sposobu zagospodarowania oraz wykorzystywania terenu planowanych przedsięwzięć i terenów sąsiednich, rodzaju i przewidywanej wielkości emisji zanieczyszczeń do środowiska w fazie realizacji, w eksploatacji i likwidacji, a także w wyniku analizy planowanych rozwiązań technicznych i organizacyjnych mających na celu ograniczenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a tym samym na zdrowie ludzi, wydawano opinię o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Natomiast w 2 przypadkach PPIS wydał opinię o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i opracowania raportu z uwagi na możliwość wystąpienia oddziaływania skumulowanego oraz z uwagi bliskość zabudowy mieszkaniowej oraz skalę przedsięwzięcia.

Wpłynęły również wnioski o wydanie opinii o warunkach realizacji dla następujących przedsięwzięć, dla których konieczne było opracowanie raportów oddziaływania na środowisko:

- budowa obwodnicy Wielunia,
- rozbudowa składowiska odpadów azbestu w miejscowości Biała,
- przebudowa i rozbudowa instalacji kompostowania odpadów o moduł do biologicznego przetwarzania odpadów w obrębie istniejącego zakładu gospodarowania odpadami w miejscowości Ruda,
- rozbudowa drogi krajowej nr 45 na odcinku Czarnożyły – Złoczew.

Z przedstawianych raportów wynikało, że przedstawione rozwiązania techniczne i organizacyjne ograniczać będą oddziaływanie na zdrowie ludzi. Przedstawione analizy w zakresie emisji hałasu, zanieczyszczeń do powietrza, zanieczyszczeń w wodach opadowych nie będą przekraczać poziomów dopuszczalnych. Realizacja obwodnicy Wielunia spowoduje ograniczenie ruchu pojazdów w obszarze miasta Wielunia, a tym samym wpłynie na ograniczenie emisji hałasu i emisji zanieczyszczeń do powietrza w tym rejonie. Rozbudowa składowiska odpadów w miejscowości Biała i instalacji kompostowania odpadów na terenie zakładu gospodarowania odpadami w Rudzie, pozwoli na przyjęcie większej ilości odpadów i ich właściwe zagospodarowanie w sposób niezagrożający zdrowiu ludzi.

Natomiast przypadku rozbudowy drogi krajowej nr 45 na odcinku Czarnożyły - Złoczew z uwagi na brak możliwości zastosowania rozwiązań technicznych, nie nastąpi znaczne ograniczenia hałasu. Niemniej jednak wymiana zniszczonej nawierzchni drogi na nową oraz poprawa geometrii drogi i skrzyżowań, będzie skutkować upłynnieniem jazdy, a tym samym zmniejszeniem oddziaływania wibroakustycznego. Analiza w zakresie emisji zanieczyszczeń do powietrza wykazała, że rozbudowa drogi nie przyczyni się do pogorszenia jakości powietrza w jej otoczeniu.

Przedkładane do uzgodnienia projekty decyzji o warunkach zabudowy zawierały ustalenia dotyczące dopuszczalnej funkcji terenu oraz sposobu zabudowy i zagospodarowania, ustalenia co do sposobu zaopatrzenia w wodę i odprowadzenia ścieków, zaopatrzenia w energię elektryczną, zaopatrzenia w ciepło, odprowadzania wód opadowych i roztopowych, a także zapisy zachowania odległości względem elektrowni wiatrowych, ustalenia co do konieczności zachowania norm w zakresie hałasu i zanieczyszczenia powietrza, także wskazania co do konieczności uwzględnienia wymagań

określonych przepisami w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.

Przedkładane wraz z prognozami oddziaływania projekty planów zagospodarowania przestrzennego zawierały rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, tym samym zdrowia ludzi, polegające między innymi na właściwym wzajemnym usytuowaniu terenów o różnym sposobie zagospodarowania i różnym przeznaczeniu. Zawierały ustalenia, nakazy i zakazy co do przyszłej zabudowy. Przedkładane wraz z projektami planów prognozy oddziaływania potwierdzały, przy respektowaniu ustaleń zapisów planów przyszłe zagospodarowanie terenów nie będzie znacząco oddziaływać na środowisko, a tym samym na zdrowie ludzi.

Kontrole w zakresie zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonymi projektami budowlanymi wykazały, że poddane kontroli obiekty realizowane były zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi, uzgodnionymi z rzeczoznawcą ds. sanitarnohigienicznych. Zatem już na etapie projektu budowlanego uwzględnione były wymagania w zakresie higienicznym i zdrowotnym. Większość obiektów zrealizowano zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi, część ze zmianami nieistotnie odступающими od zatwierdzonych projektantów budowlanych. Zmiany dotyczyły między innymi lokalizacji elementów systemu wentylacji, układu pomieszczeń, przebiegu instalacji kanalizacji sanitarnej wewnątrz i na zewnątrz budynku, itp. Stosowne dokumenty, potwierdzały spełnienie założeń projektowych w zakresie: wymiany powietrza, jakości wody, szczelności instalacji wodociągowej, kanalizacyjnej wentylacyjnej. **W związku z tym nie wniesiono sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanych obiektów budowlanych.** W dwóch przypadkach wydano opinie z uwagami wskazującymi na niezgodności z zatwierdzonym projektem budowlanym lub z przepisami budowlanymi, które to niezgodności nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi i nadawały się do niezwłocznego usunięcia. **Zatem w zakresie nowych obiektów zgłaszanych do użytkowania lub obiektów poddawanych przebudowie, należy stwierdzić, że spełniają wymagania higieniczne i zdrowotne.**

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych udzielono informacji co do potrzeby utrzymywania w dobrym stanie technicznym instalacji sanitarnych, w celu zapewnienia odpowiedniej jakości powietrza w pomieszczeniach, zapewnienia możliwości utrzymania higieny osobistej i higieny pomieszczeń. Zwracano uwagę na potrzebę okresowej dezynfekcji termicznej instalacji przygotowania c.w.u. w celu zapobiegania Legionelli. Zwracano uwagę na potrzebę okresowego czyszczenia instalacji wentylacji w celu zapewnienia odpowiedniej jakości powietrza w pomieszczeniach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu w roku 2024 zajął **227 stanowisk** w tym:

I. W ramach oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko wydał:

- 29 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny o oddziaływania na środowisko i co do zakresu ewentualnego raportu o oddziaływaniu na środowisko planowanych przedsięwzięć, w tym dla 2 przedsięwzięć stwierdził obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i określił zakres raportu;
- 5 opinii o warunkach realizacji przedsięwzięcia.

II. W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodnił zakres i stopień szczegółowości informacji :

- dla 8 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz dla projektu Planu Ogólnego Gminy – w ilości 1; - wydał 8 pozytywnych opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.
III. W ramach udziału w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych przeprowadził:
42 kontrole obiektów budowlanych, w tym: w 34 przypadkach zajął stanowisko o zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym w zakresie higienicznym i zdrowotnym; w 7 przypadkach wydał opinie dotyczące obiektów przebudowywanych, realizowanych w oparciu o projekty uzgodnione z rzeczoznawcą ds. sanitarnohigienicznych, nie wymagających decyzji o dopuszczeniu do użytkowania; w 1 przypadku wydał opinię o pomieszczeniach apteki ogólnodostępnej na podstawie Ustawy Prawo farmaceutyczne.
IV. Inne sprawy:
wystosował 48 pism (dotyczących min. przedłużenia terminu załatwienia sprawy, uzupełnienia braków dokumentów).
V. W związku z przepisami ustawy o zagospodarowaniu i planowaniu przestrzennym uzgodnił:
78 projektów decyzji o warunkach zabudowy; 8 projektów decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Podsumowanie

Zarówno, w planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, w projektach decyzji o warunkach zabudowy, w fazie planowania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, także w zrealizowanych obiektach budowlanych uwzględnione były wymagania higieniczne i zdrowotne. Na terenie powiatu wieluńskiego w dalszym ciągu problem stanowi niska emisja w szczególności w okresie zimowym związana ze spalaniem paliw kopalnych w celach grzewczych. Zmiana w tym zakresie, jest możliwa poprzez wymianę istniejących źródeł ciepła. Ograniczenie emisji zanieczyszczeń do powietrza powodowanej ruchem pojazdów będzie możliwe wówczas, gdy źródłem napędu pojazdów nie będą silniki spalinowe.

7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej



Stan sanitarny wybranych obiektów

W roku 2024 sprawowano nadzór nad 562 obiektami użyteczności publicznej, spośród których skontrolowano łącznie 161 m.in. sklasyfikowanych jako: ustępy publiczne, pływalnie kryte i odkryte, placówki zapewniające całodobową opiekę, obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie, motele, hotele, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z takich usług, tereny rekreacyjne, cmentarze i inne obiekty użyteczności publicznej (zakład pralniczy, zakłady przedpogrzebowe, domy kultury, stacje paliw, usługi transportowe). Obiekty użyteczności publicznej obejmują szeroki zakres usług, służących zaspakajaniu społecznych potrzeb. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny przedstawiono poniżej w poszczególnych grupach obiektów.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z tych usług (fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej)

W ewidencji ujętych było 204 zakłady służące pielęgnacji i upiększaniu ciała, w tym: 84 zakłady fryzjerskie, 68 zakładów kosmetycznych, 2 zakłady tatuażu, 33 zakłady odnowy biologicznej oraz 17 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z tych usług.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 113 obiektów. Przeprowadzone w ramach bieżącego nadzoru kontrole nie wykazały większych nieprawidłowości.

W zakładach kosmetycznych, w których podczas zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki używa się narzędzi czystych, dezynfekowanych i sterylizowanych, co ma istotne znaczenie przy zapobieganiu szerzenia się chorób krwipochodnych. Salony beauty stosują sterylizację parą wodną w nadciśnieniu. Właściciele tych obiektów wykonują sterylizację we własnym zakresie, bądź zawierają umowy z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą. Sterylne pakiety przechowywane są

w higienicznych warunkach, które minimalizują wtórne zanieczyszczenie opakowań oraz narzędzi sterylnych. Wszystkie obiekty posiadają procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Podczas kontroli wykonywanych w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzone były działania edukacyjno – informacyjne, dotyczące opracowania, stosowania i aktualizacji procedur mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku (postępowania zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi), postępowania z bielizną czystą i brudną, stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń, zapewnienia prawidłowego utrzymania systemu wentylacji i klimatyzacji (okresowe czyszczenie i przeglądy) oraz zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Warunki wykonywania usług w większości skontrolowanych obiektów ocenione zostały pozytywnie, poza jednym obiektem, na który wpłynęła anonimowa interwencja dotycząca naruszenie wymagań sanitarno-higienicznych. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, która potwierdziła nieprawidłowości zawarte w interwencji. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 300 zł. oraz wydano decyzję płatniczą. Kontrola sprawdzająca wykonanie nałożonych zaleceń nie wykazała uchybień w powyższym zakresie.

Pływalnie kryte i odkryte

Na terenie powiatu funkcjonowały 4 baseny kąpielowe, w tym 1 pływalnia kryta oraz 3 pływalnie odkryte, z których w sezonie letnim czynne były 2. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad pływalniami odkrytymi stwierdzono, że obiekty zostały prawidłowo pod względem sanitarno-higienicznym i technicznym przygotowane do rozpoczęcia swojej działalności w sezonie letnim. Obiekty te były wyposażone w odpowiednią ilość przebieralni, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zaopatrzonych w bieżącą ciepłą i zimną wodę, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie oraz papier toaletowy. Zarządzający pływalniami prowadzili badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z harmonogramami ustalonymi z PPIS w Wieluniu. Woda na pływalniach odkrytych oraz na pływalni krytej spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne zgodne z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia. Jakość wody w analizowanym zakresie prowadzona przez zarządzających pływalniami oraz przez inspekcję sanitarną odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 2 pływalnie odkryte, pływalnia kryta w tym okresie nie została skontrolowana.

Domy Pomocy Społecznej oraz placówki zapewniające opiekę całodobową

W 2024 roku w ewidencji znajdował się 1 Dom Pomocy Społecznej oraz 2 Domy Seniora zapewniające całodobową opiekę pielęgnacyjno-opiekuńczą z powodu wieku, choroby lub niepełnosprawności. Obiekty te są w pełni przystosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych. W okresie sprawozdawczym grupa tych obiektów została skontrolowana. Zakres realizowanych kontroli obejmował m.in. ocenę stanu higienicznego i stanu sanitarno-technicznego, postępowanie z odpadami i bielizną oraz przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i e-papierosów.

Stan sanitarno - porządkowy skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Gospodarka wodno-ściekowa, postępowanie z odpadami komunalnymi i medycznymi oraz postępowanie z bielizną czystą i brudną (pranie i przechowywanie) nie budziło zastrzeżeń. Wykonane badania sprawdzające ciepłą wodę w kierunku bakterii Legionella sp. nie wykazały przekroczeń, systemy są pod stałą kontrolą.

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

Liczba obiektów należących do tej grupy, będących pod nadzorem w 2024 wyniosła 24. Obiekty te są zróżnicowane, zarówno pod względem warunków technicznych i standardu wyposażenia, jak i zakresu oraz poziomu świadczonych usług hotelarskich. Skontrolowano 9 obiektów. Kontrole obejmowały: zaopatrzenie w zimną i ciepłą wodę, gospodarkę odpadami komunalnymi i płynnymi, postępowanie z brudną i czystą bielizną, warunki eksploatacji instalacji wentylacyjnej, stan sanitarno – higieniczny i sanitarno – techniczny.

Przeprowadzone kontrole w tej grupie obiektów nie ujawniły zaniedbań higieniczno – sanitarnych. Obiekty są wyposażone w niezbędny sprzęt i meble. Gospodarka wodno - ściekowa oraz postępowanie z odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Postępowanie z bielizną pościelową w obiektach odbywało się zgodnie z wymogami, nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych. Nadzór nad systemami ciepłej wody podawanej do instalacji wewnętrznej prowadzony przez właścicieli według procedur był właściwy, a wykonane badania nie wykazały przekroczeń.

Inne obiekty

Wśród innych obiektów użyteczności publicznej w 2024 roku znajdowały się w ewidencji: apteki, sklepy zielarskie, domy kultury, stadiony, kino, pralnia, targowisko, hala sportowa, dyskoteka, przystanek PKP, laboratorium oczyszczalni ścieków i wody, stacje paliw, usługi transportowe, zakłady pogrzebowe, pomieszczenia do przechowywania zwłok, ustępy publiczne. Kontrolą objęto 25 obiektów. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Kontroli podlegają również tereny rekreacyjne, których na terenie powiatu znajduje się 164, w tym 73 piaskownice i 91 siłowni plenerowych. W trakcie roku sprawozdawczego skontrolowano 9 piaskownic. Stan sanitarno-porządkowy oraz techniczny nie budził zastrzeżeń.

Środki transportu

W 2024 roku skontrolowano 28 środków transportu, z czego 13 to autobusy i busy komunikacji publicznej, 9 autobusów turystycznych oraz 6 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Kontrole środków transportu nie wykazały nieprawidłowości.

Przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Podczas kontroli nadzorowanych obiektów użyteczności publicznej sprawdzano przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzano działania informacyjno – edukacyjne dotyczące obowiązku umieszczania w widocznym miejscu oznaczeń graficznych i słownych dotyczących zakazu palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych oraz nakazu przestrzegania zakazu palenia.

Nadzór nad spełnianiem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Sprawując nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w 2024 roku, w oparciu o wymogi prawne (ustawa o cmentarzach i chowaniu zmarłych, rozporządzenie w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, rozporządzenie w sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich), wydanych zostało:

- 10 postanowień opiniujących wnioski na sprowadzenie zwłok lub szczątków z zagranicy,
- 54 decyzje zezwalające na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich,
- 1 decyzja zezwalająca na przewóz zwłok poza granice Rzeczypospolitej Polskiej.

Interwencje

W roku sprawozdawczym przyjęto 15 interwencji, z których 6 odesłano, celem załatwienia wg posiadanych kompetencji.

Ponadto przyjęto 8 interwencji związanych m.in. z nieprawidłowym przewozem zwłok w transporcie międzynarodowym, nieprawidłowości w składowaniu nawozu naturalnego, remontem pionu kanalizacyjnego w bloku mieszkalnym, zarażenia glistą ludzką, czy też uciążliwych zapachów wynikających z prowadzonej działalności sąsiada. Większość rozpatrywanych skarg była bezzasadna, natomiast 1 skarga dotycząca złego stanu sanitarno - higienicznego w gabinecie kosmetycznym potwierdziła się. Salon beauty, którego dotyczyła anonimowa interwencja, do dnia kontroli nie figurował w ewidencji obiektów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, która potwierdziła nieprawidłowości zawarte w interwencji. Na osobę odpowiedzialną za naruszenie wymagań higieniczno – sanitarnych nałożono mandat karny w wysokości 300 zł. oraz wydano decyzję płatniczą.

Podsumowanie

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

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

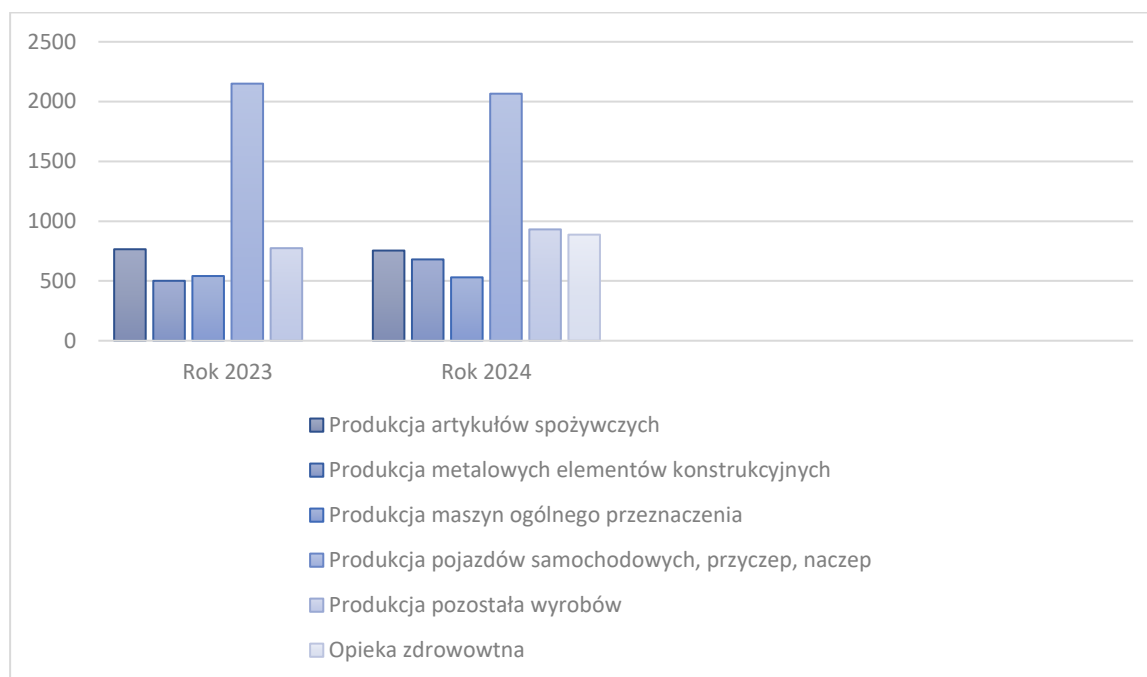


Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone zostały w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 roku.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany w zakresie środowiska pracy obejmował w roku 2024 kontrole dotyczące przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także nadzór dotyczący przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W roku 2024 ewidencją objęto 343 zakłady pracy zatrudniające ogółem 9 783 pracowników (9 306 w roku 2023), z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg klasyfikacji działalności, którą przedstawia poniższy wykres.

Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników



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

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

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

Zakłady pracy objęte ewidencją według liczby zatrudnionych w powiecie wieluńskim, w 2024 r.

	Zakłady zatrudniające do 9 osób	Zakłady zatrudniające od 10 do 49 osób	Zakłady zatrudniające od 50 do 249 osób	Zakłady zatrudniające powyżej 250 osób
Liczba zakładów	223	86	28	6
Odsetek	65,02%	25,07%	8,16%	1,75%

W 2024 roku przeprowadzono 124 kontrole w 105 zakładach pracy zatrudniających łącznie 5 638 pracowników.

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

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia - najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) stwierdzono w 4 zakładach pracy, w branży o profilu produkcji:

– produkcja wyrobów tartacznych,

- magazynowanie i montaż urządzeń,
- produkcja naczip i przyciep,
- produkcja świec zapachowych i bezzapachowych.

Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia - najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) stwierdzono w 1 zakładzie pracy, w branży o profilu produkcji:

- magazynowanie i montaż urządzeń.

Ogółem w **warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN)** czynników szkodliwych dla zdrowia zatrudnionych było **672 pracowników**.

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

- poprawy warunków pracy – 5 nakazów w 3 zakładach pracy,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy na stanowiskach pracy – 2 nakazy w 2 zakładach pracy.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególny nacisk kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych temat ten jest realizowany w sposób ciągły. Przeprowadzono 9 kontroli w obiektach, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze:

- fenoloftaleina (zakład zajmujący się produkcją wyrobów mleczarskich, zakład zajmujący się produkcją i przesyłem ciepła oraz zakład zajmujący się produkcją oleju do celów technicznych),
- benzen (zakład zajmujący się produkcją świec, stacje paliw),
- pył azbestu (zakłady zajmujące się demontażem pokryć dachowych),
- formaldehyd (obiekt zajmujący się leczeniem pacjentów),
- leki cytostatyczne: Cisplatyna, Etopozyd* (obiekt zajmujący się leczeniem pacjentów).

Przeprowadzono 10 kontroli w obiektach, w których pracownicy narażeni są na procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

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

L. p.	Nazwa procesu technologicznego	Liczba zakładów pracy w ewidencji	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli
1.	Prace związane z narażeniem na pył drewna.	6	5	5
2.	Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy.	2	1	1
3.	Prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika.	5	3	3

4.	Prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla.	2	1	1
----	---	---	---	---

Liczba pracowników narażonych na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym ogółem wyniosła 446, w tym 120 kobiet. Nie wydano decyzji w zakresie nadzoru nad czynnikami o działaniu rakotwórczym/mutagennym. Kontrole te nie wykazały uchybień.

Przeprowadzono 35 kontroli w zakładach pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Skontrolowano warunki pracy 410 pracowników. W skontrolowanych zakładach istnieje prawdopodobieństwo występowania szkodliwych czynników biologicznych zaliczanych do 2 i 3 grupy zagrożenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień.



W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w roku 2024 jak i w latach ubiegłych przeprowadzono czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

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

W roku 2024 w ewidencji były 2 firmy z powiatu wieluńskiego zajmujące się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest. Przeprowadzono 3 kontrole. Działania kontrolne obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy rozbiórkach.

Ponadto podczas kontroli oceniano m.in.:

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

Kontrole nie wykazały uchybień.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany był zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

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

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.

W roku 2024 na terenie powiatu funkcjonowało 111 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny (dalsi użytkownicy), 8 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu mieszaniny niebezpieczne (dystrybutorzy) oraz 1 producent.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono 76 kontroli, z których żadna nie wykazała uchybień.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad produktami biobójczymi prowadzono również monitoring rynku dotyczący wprowadzenia na rynek produktów z grupy produktowej PT 14 i 18, stosowanych do deratyzacji i dezynsekcji pomieszczeń i zabudowań oraz dezynfektantów i algicydów stosowanych do dezynfekcji i zabezpieczeń basenów kąpielowych. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli, które nie wykazały uchybień.

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

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

Przeprowadzono 4 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

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

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

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

W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadzono 10 kontroli w 8 podmiotach stosujących te substancje w działalności gospodarczej, uchybień nie stwierdzono.

1. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

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

Zgodnie z ustawą nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

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

W roku 2024 podejmowano działania związane z monitorowaniem rynku środków zastępczych, monitorowaniem sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruć i zgonów, ostrzeganiem przed niebezpieczeństwem dla życia lub zdrowia ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

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

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

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

Zgłoszone dane gromadzone są w SMIOD i służą do sporządzenia corocznego Raportu Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatruć środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce. W roku 2024 nie zgłoszono zatruć środkami zastępczymi.

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

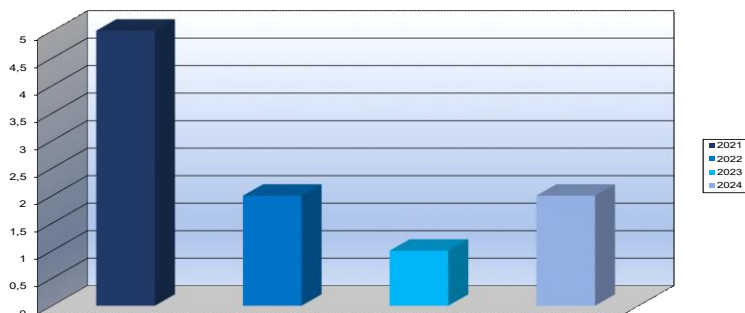
W kontrolowanych zakładach pracy prowadzone były działania edukacyjne dotyczące środków zastępczych. Podczas przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy informowano pracodawców

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

2. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniami zawodowymi”.

Poniższy wykres przedstawia liczbę stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie wieluńskim w latach 2021 – 2024



Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu, w roku 2024 wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej:

- astmy oskrzelowej – 2 zgłoszenia,
- zewnątrzpochodnego alergicznego zapalenia pęcherzyków płucnych – postać przewlekła - 2 zgłoszenia,
- alergicznego nieżytu nosa - 1 zgłoszenie,
- choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo ich następstw - choroby zakaźnej boreliozy - 1 zgłoszenie.

Przeprowadzono 7 wizytacji w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej. Sporządzono 5 kart oceny narażenia zawodowego. Sporządzono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 2 decyzje administracyjne o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- astmy oskrzelowej,

- zewnątrzpochodnego alergicznego zapalenia pęcherzyków płucnych - postać przewlekła.

Wydano 2 decyzje administracyjne o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- zespołu wibracyjnego - postać mieszana: naczyniowo-nerwowa i kostno-stawowa,
- choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo ich następstw - choroby zakaźnej boreliozy.

Podsumowanie

Podobnie jak w latach ubiegłych, w zakresie nadzoru nad środowiskiem pracy podejmowano działania profilaktyczne, administracyjne i kontrolne, które miały na celu poprawę warunków pracy oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.

W wyniku podjętych kontroli zaobserwowano stopniową poprawę warunków pracy, pracodawcy zwiększają stosowanie środków ochrony indywidualnej u pracowników, w miarę możliwości dokonują wymiany parku maszynowego, odnawiają pomieszczenia produkcyjne i higieniczno - sanitarne, starają się dbać o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń. Realizowane działania w zakresie higieny pracy przyczyniają się do zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony pracowników oraz wzrostu świadomości pracodawców.

Jednak nadal występują w środowisku pracy przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia - najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) i (najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS).

9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli



Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w 2024 roku sprawowany był przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu na podstawie:

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

Ludność powiatu wieluńskiego w 2024 roku była zaopatrywana w wodę do spożycia przez ludzi z 29 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. Natomiast 2 inne podmioty produkowały wodę na własne potrzeby. Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie wieluńskim są wody podziemne, pochodzące ze studni głębinowych zlokalizowanych na terenie całego powiatu. Woda z ujęć podziemnych charakteryzuje się stabilnym składem fizykochemicznym i mikrobiologicznym. Badania fizykochemiczne wykazują ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu, w związku z tym w 25 wodociągach prowadzone jest uzdatnianie wody (odżelazianie i odmanganianie). Na terenie powiatu znajduje się 6 wodociągów, z których woda podawana do sieci nie podlega uzdatnianiu. Dzięki temu, że parametry wody surowej spełniają wszelkie normy bakteriologiczne i fizykochemiczne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi można ją tłoczyć bezpośrednio do sieci, bez potrzeby uzdatniania w złożu. Stopień zwodociągowania w naszym powiecie jest dość wysoki, na ogólną liczbę 71 199 mieszkańców z wody z wodociągów sieciowych korzysta 68 634 osób. Największy udział w zaopatrzeniu ludności w wodę w powiecie miały wodociągi produkujące wodę o wydajności od 101÷1000 m³/d – 39 317 mieszkańców, średni o wydajności od 1001÷10000 m³/d – 25 188 mieszkańców, natomiast najmniejszą liczbę mieszkańców zaopatrują wodociągi o wydajności < 100 m³/d tylko – 4 129 osób.

Stan sanitarno - techniczny stacji wodociągowych oraz urządzeń jest dobry i ulega poprawie. W 2024 roku zakończono inwestycję przebudowy i modernizację technologii uzdatniania wody stacji uzdatniania w Ożarowie i w Przywozie.

Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Woda dostarczana mieszkańcom powiatu spełniała wszystkie wymagania jakości wody określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i była bezpieczna. W roku 2024 prowadzone były badania jakości wody z urządzeń wodociągowych przez inspekcję sanitarną i producentów w ramach kontroli wewnętrznej.

Badania mikrobiologiczne wody w wodociągach wykonywane w ramach monitoringu potwierdzały właściwą jej jakość oprócz dwóch wodociągów w Mierzycach i w Bronikowie, w których stwierdzono obecność bakterii grupy coli. W wodociągu w Mierzycach po przeprowadzonych działaniach naprawczych ponownie pobrano próbki wody, które nie wykazały zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Woda z tego wodociągu jest przydatna do spożycia przez ludzi. Natomiast w wodociągu w Bronikowie, w jednej próbce stwierdzono obecność bakterii grupy coli. Wydana została przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia. Następnie po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykonano kontrolne badania wody z tego wodociągu przez producenta i w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przez inspekcję sanitarną, bakterii grupy coli nie stwierdzono. PPIS wydał decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi w tym wodociągu.

Fizykochemiczny skład wody do spożycia przez ludzi odpowiadał wymaganiom obowiązującego rozporządzenia i wodę w wodociągach oceniono pozytywnie. Incydentalnie stwierdzono przekroczenie żelaza, manganu i mętności w trzech wodociągach w Kraszkowicach, Bronikowie i Skomlinie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu, poinformował pisemnym zawiadomieniem o przekroczeniu wartości parametrycznych w wodzie do spożycia przez ludzi, zobowiązał producentów wody do podjęcia natychmiastowych działań naprawczych mających na celu przywrócenie należytej jakości wody. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody w wodociągach uległa poprawie i nie budziła zastrzeżeń.

W roku 2024 nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca złej jakości wody w nadzorowanych wodociągach.

Przeprowadzono 33 kontrole stacji wodociągowych, wydano 1 decyzję zatwierdzającą udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody w laboratorium zewnętrznym, 3 decyzje płaćnicze, 1 decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia, 1 decyzję o przydatności wody do spożycia, 3 oceny higieniczne na zastosowanie materiałów i wyrobów stosowanych w procesach uzdatniania wody. Pobrano 130 próbek wody z wodociągów do badań laboratoryjnych, 7 próbek z instalacji wody ciepłej, wykonano 435 oznaczeń bakteriologicznych i 1511 fizykochemicznych. W ocenianym okresie zakwestionowano 4 próbki wody do spożycia przez ludzi.

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

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

W 2024 roku kontynuowane były badania określające skolonizowanie instalacji ciepłej wody pałeczkami Legionella sp. w wytypowanych przez PPIS obiektach oraz w ramach kontroli wewnętrznej przez właścicieli obiektów hotelarskich i placówek zapewniających całodobową opiekę. Występowanie

bakterii Legionella sp. w większej ilości stanowi naruszenie wymagań obowiązującego rozporządzenia i może wywołać chorobę zakaźną zwaną legionellozą.
Pobrano 7 próbek wody ciepłej do badania laboratoryjnego przez inspekcję sanitarną oraz 34 przez właścicieli obiektów. W badanych próbkach wody ciepłej nie stwierdzono przekroczeń dopuszczalnych poziomów bakterii Legionella sp.

Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęte były 3 pływalnie odkryte i 1 pływalnia kryta. W ocenianym okresie 1 pływalnia odkryta była wyłączona z eksploatacji. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, do badań laboratoryjnych pobrano 8 próbek wody z basenów kąpielowych oraz 6 próbek ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp., wykonano 18 oznaczeń bakteriologicznych i 47 oznaczeń fizykochemicznych. Prowadzone badania jakości wody z tych pływalni przez właścicieli i inspekcję sanitarną nie budziły zastrzeżeń. Woda spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne określone w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

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

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

Ilość pobranych próbek			Badania laboratoryjne					
			Ilość oznaczeń fizykochemicznych			Ilość oznaczeń bakteriologicznych		
2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
141	131	130	1359	1327	1511	420	431	435

Podsumowanie

Jakość wody dostarczana mieszkańcom powiatu odpowiadała wymaganiom obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wynikłe incydentalne pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych nie spowodowały ryzyka zdrowotnego u konsumentów, dzięki skutecznie przeprowadzonym przez producentów działaniom naprawczym. Jakość wody w basenach kąpielowych nie budziła zastrzeżeń, była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz chemicznych. Również badania wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella sp. nie budziły zastrzeżeń, systemy są pod kontrolą i nie wymagają podjęcia specjalnych działań.

10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci i młodzieży



Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami przeznaczonymi dla dzieci i młodzieży, zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy. W ramach tego nadzoru przeprowadzane są kontrole mające na celu weryfikację przestrzegania przepisów dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych, szczególnie w zakresie higieny pomieszczeń, higieny procesów nauczania oraz wymagań dotyczących sprzętu wykorzystywanego w szkołach, innych placówkach oświatowych i wychowawczych, a także w miejscach wypoczynku.

Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2024 w ewidencji znajdowało się 159 placówek stałych i sezonowych letniego oraz zimowego wypoczynku. Katalog placówek pod nadzorem obejmował:

- 6 żłobków i klubów dziecięcych,
- 50 przedszkoli, oddziałów przedszkolnych i innych form wychowania przedszkolnego,
- 39 szkół podstawowych,
- 7 zespołów szkół (w tym 3 szkoły podstawowe, 3 technika, 4 szkoły branżowe I i II stopnia, 2 szkoły specjalne, 2 warsztaty szkolne),
- 4 licea ogólnokształcące,
- 1 technikum ,
- 2 szkoły policealne,
- 3 placówki z pobytem całodobowym (bursa, dom dziecka, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy),
- 9 placówek wychowania pozaszkolnego (np. młodzieżowy dom kultury, szkoła muzyczna, świetlice środowiskowe, poradnia pedagogiczna, szkoła językowa, warsztat terapii zajęciowej, szkoła matematyki),

- 1 placówka rekreacyjna (zielona szkoła),
- 37 form letniego i zimowego wypoczynku.

W 2024 roku przeprowadzono 183 kontrole sanitarne, w tym 35 kontroli z zakresu letniego i zimowego wypoczynku.

Stan sanitarno-techniczny budynków kontrolowanych placówek

W powiecie wieluńskim wszystkie skontrolowane placówki nauczania i wychowania, inne placówki przeznaczone na pobyt dzieci i młodzieży oraz letniego i zimowego wypoczynku mieszczą się w budynkach o właściwym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne, zlokalizowane wewnątrz obiektów, posiadają podłączenia do sieci wodno-kanalizacyjnej. Wszystkie placówki zapewniają bieżącą ciepłą i zimną wodę, oraz dysponują centralnym ogrzewaniem, własnym lub z sieci ciepłowniczej.

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

Zapewnienie dzieciom i młodzieży odpowiednich warunków do utrzymania higieny osobistej jest obowiązkowym standardem, w szczególności poprzez zapewnienie dostępu do bieżącej zimnej i ciepłej wody, jak również odpowiedniego wyposażenia sanitariatów w środki higieny osobistej, takie jak: mydło w dozownikach, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku bądź elektryczne suszarki do rąk. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Oceniając warunki, uwzględnia się także wyposażenie w odpowiednią liczbę urządzeń sanitarnych, dostosowaną do liczby osób korzystających z obiektów. W 4 szkołach podstawowych, w 2 zespołach szkół oraz w 1 przedszkolu stwierdzono niedostateczną liczbę urządzeń sanitarnych w stosunku do liczby dzieci lub uczniów, co nie spełnia wymagań określonych przepisami dotyczącymi dostępności do urządzeń sanitarnych.

Warunki do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto również warunki sanitarno-higieniczne prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ocenie poddano m.in. posiadaną przez placówkę infrastrukturę sportową oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego.

Na terenie powiatu warunki do prowadzenia lekcji wychowania fizycznego przedstawiają się następująco:

- szkolny zespół sportowy, w skład, którego wchodzi: sala sportowa i boisko szkolne oraz pomieszczenia pomocnicze, takie jak: przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, pokój nauczycieli wf., posiadają 24 szkoły;
- pozostałe 27 szkół dysponuje nieco skromniejszymi warunkami, tj. sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem bądź bez boiska.

W 2 szkołach podstawowych, które nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w budynku szkoły, lekcje te odbywają się na korytarzach szkolnych.

Higiena procesów nauczania i wychowania.

Oceniając środowisko szkolne, szczególną uwagę zwrócono na tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny procesu nauczania, także na możliwość pozostawienia części

podręczników i przyborów szkolnych w placówce, dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów oraz długość przerw międzylekcyjnych.

W trosce o zapewnienie uczniom higienicznych warunków nauki, dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w 46 szkołach różnych typów, obejmujących 348 oddziałów. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych uwzględniała:

- równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia,
- zróżnicowanie zajęć w każdym dniu.

W 3 placówkach szkolnych, w 7 oddziałach stwierdzono niezgodności rozkładów zajęć lekcyjnych z zasadami higieny, w zakresie konieczności zróżnicowania zajęć w każdym dniu. W szkołach tych korekta planów lekcji będzie przeprowadzona w 2 semestrze.

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów dokonano w 38 placówkach, obejmujących 194 oddziały, w tym 2 359 stanowisk pracy uczniów. W 3 placówkach stwierdzono nieprawidłowości na 19 stanowiskach. Na bieżąco podejmowano działania mające na celu poprawę tych nieprawidłowości.

Pojawiający się problem zbyt dużego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów i plecaków szkolnych, wprowadzono obowiązek przepisem rozporządzenia zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych w placówkach szkolnych. Wszystkie szkoły spełniły ten obowiązek.

W ramach działań prewencyjnych dotyczących zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży, w nadzorowanych placówkach przeprowadzono ważenie tornistrów i plecaków uczniów klas IV-VIII wraz z ważeniem masy ciała ucznia. Czynności te przeprowadzono w 6 szkołach podstawowych, obejmujących 29 oddziałów, w których zważono 417 uczniów i ich tornistry lub plecaki. Przeprowadzone badania wykazały, że zalecany ciężar tornistra/plecaka, tj. do 10-15% masy ciała ucznia posiadało 98,32% badanych uczniów, co tym samym jest zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Przekroczenie 15% normy wystąpiło w nielicznych przypadkach, stanowiło to 1,68% badanych uczniów. Wszystkie badane szkoły zapewniły uczniom szafki indywidualne umożliwiające pozostawianie części podręczników i przyborów szkolnych.

Dodatkowo, w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych, monitorowano kwestię odpoczynku ucznia w czasie trwania przerw międzylekcyjnych, w szczególności pod kątem zapewnienia odpowiedniego (wystarczającego) czasu na odpoczynek lub spożycie posiłku. Wszystkie skontrolowane placówki w tym zakresie zapewniły przerwy trwające 10 minut i co najmniej jedną przerwę o długości 15-20 minut.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi

Skontrolowano 36 pracowni chemicznych. Podczas kontroli sprawdzano m.in.: posiadanie aktualnych spisów znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin, posiadanie aktualnych kart charakterystyki, prawidłowego oznakowania substancji, właściwego przechowywania oraz sposób zabezpieczenia przed dostępem uczniów, zapewnienie środków ochrony osobistej, posiadanie prawidłowo wyposażonej apteczki pierwszej pomocy oraz zapewnienie regulaminu określającego zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w zakresie przeprowadzonych kontroli.

Mikroklimat w placówkach dla dzieci i młodzieży

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

W nadzorowanych placówkach pomieszczenia stałego pobytu posiadają wentylację grawitacyjną, a pomieszczenia higieniczno-sanitarne wentylację mechaniczną, która wymagana jest w ustępach z ilością kabin większą niż jedna i nie posiadającą okien.

Dokonywane pomiary temperatur pomieszczeń, w których odbywały się zajęcia, wykazały prawidłową temperaturę, tj. co najmniej 18°C w szkołach i przedszkolach oraz co najmniej 20°C w żłobkach i punktach przedszkolnych.

Prawidłowe wietrzenie pomieszczeń zapewnia konstrukcja okien o 50% powierzchni ich otwieralności. Wszystkie placówki posiadają taką możliwość. Ponadto, większość placówek posiada możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, dzięki zamontowanym roletom czy żaluzjom. Podczas kontroli zwracano również uwagę, aby stanowisko pracy ucznia było usytuowane w taki sposób, by światło naturalne padało uczniowi z lewej strony.

Dożywianie w szkołach

Dożywianie uczniów prowadzone było w 41 szkołach. W 22 szkołach posiłki były przygotowywane na miejscu, a w 19 były dowożone. Obiady pełne, składające się z dwóch dań, wydawane były w 22 szkołach, z których korzystało 1463 uczniów. Posiłki jednodaniowe serwowane były w 19 szkołach, a liczba uczniów korzystających z tych posiłków wynosiła 902. Z posiłków dofinansowywanych korzystało 305 uczniów.

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Szkoły, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe zobowiązane są do zapewnienia uczniom dostępu do gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Spośród 53 skontrolowanych szkół, 26 posiadało gabinety profilaktyki zdrowotnej, w tym 21 szkół miało gabinety do własnej dyspozycji, a w 5 szkołach były one użytkowane wspólnie z inną placówką, lecz w tym samym budynku. W skontrolowanych gabinetach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych. W szkołach, które nie dysponowały gabinetami profilaktyki zdrowotnej, opieka zdrowotna była świadczona poza placówką, w podmiotach leczniczych POZ.

Należy również zaznaczyć, że dzieci przedszkolne nadal nie mają zapewnionej opieki medycznej na miejscu w placówkach.



W roku 2024 w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji, Nauki i Sportu zarejestrowano 37 turnusów wypoczynku letniego i zimowego. Skontrolowano 35 turnusów, na których wypoczywało 2 000 uczestników. Wypoczynek zorganizowano w obiektach takich jak: całoroczny ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy wraz z polem namiotowym, świetlice środowiskowe, szkoły i dom kultury. W obiektach tych zapewniono odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne, w tym.: prawidłowy stan sanitarno-techniczny budynków i ich wyposażenia, właściwy wskaźnik powierzchni pomieszczeń mieszkalnych na jednego uczestnika, czystą pościel, bieliznę pościelową, koce, zachowane odpowiednie odstępy między łózkami. Zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz sprawność urządzeń sanitarnych.

Na wszystkich turnusach, poza tymi w miejscu zamieszkania, dzieci miały zapewnioną całodobową opiekę pielęgniarską oraz opiekę lekarską w ramach bezpłatnych świadczeń opieki zdrowotnej, udzielanych na zasadach określonych w ustawie o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych, w ramach NFZ. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w organizacji wypoczynku.

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

W roku 2024, każdorazowo podczas kontroli placówek oświatowych, prowadzone były działania o charakterze:

edukacyjno-informacyjnym, w zakresie:

- realizacji szczepień przeciwko ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV), w ramach powszechnego programu szczepień. Dyrektorzy szkół zachęceni byli do organizacji szczepień w szkołach, a także informowani, że zgodnie z założeniami Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji i Nauki, kluczowym celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, co ma na celu zmniejszenie liczby osób dotkniętych nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywołanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego. Podkreślano również zasadność przekazywania tych informacji nauczycielom, dzieciom oraz ich rodzicom/opiekunom prawnym, pozostawiając materiały informacyjne promujące program szczepień.

- profilaktyki wad wzroku, w aspekcie oświetlenia sztucznego. Dyrektorzy placówek zostali poinformowani o istotności zapewnienia właściwego natężenia oświetlenia w salach zajęć, a szczególnie w salach dydaktycznych, nad ławkami i tablicami szkolnymi.
- profilaktyki wad postawy, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowisk pracy ucznia, dostosowania mebli do warunków antropometrycznych. Dodatkowo sprawdzono organizację miejsc w szkołach na przechowywanie części podręczników i przyborów szkolnych.
- wszawicy, oraz sposobach jej zapobiegania i zwalczania.

prewencyjnym:

- Przeprowadzono ważenie tornistrów/plecaków uczniów klas IV-VIII w sześciu szkołach podstawowych oraz ważenie masy ciała uczniów tych klas. Przed przystąpieniem do badań, dla wszystkich uczniów, przeprowadzono spotkania edukacyjne na temat właściwej wagi tornistra, prawidłowego dopasowania oraz pakowania tornistrów.
- Dyrektorów szkół zachęcono do zapoznania się z materiałami zamieszczonymi na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz WSSE w Łodzi (w zakładce Oddział Nadzoru Higieny Środowiska - Higiena Środowiska/Higiena Dzieci i Młodzieży/Środowisko szkolne), dotyczącymi zaleceń w zakresie tornistrów/plecaków szkolnych. Pozostawiono materiały edukacyjne na ten temat. Zalecano, aby kadra pedagogiczna zapoznała się z tymi informacjami, a drogą elektroniczną przekazano je również uczniom, rodzicom oraz opiekunom prawnym dzieci.

Podsumowanie

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. Od nowego roku szkolnego każdy uczeń szkoły podstawowej miał możliwość zgłoszenia chęci spożywania ciepłego posiłku w szkole. Skontrolowane placówki, w tym zakresie, zapewniły ciepłe posiłki, które były przygotowywane przez własne stołówki lub dostarczane przez firmy cateringowe. Higiena procesów nauczania w szkołach, na podstawie przeprowadzonych analiz rozkładów zajęć lekcyjnych, nie wykazała większych nieprawidłowości.

Stan techniczny mebli szkolnych oraz sprzętu sportowego systematycznie się poprawia, dzięki wyposażaniu placówek w meble i sprzęt posiadające wymagane atesty i certyfikaty.

Oceny dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów nie wykazały nieprawidłowości.

Zapewniona była stała dostępność do środków higieny osobistej, takich jak papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowe czy suszarki elektryczne do rąk.

Wszystkie skontrolowane placówki w pełni realizują zapisy Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, tj. umieściły w widocznych miejscach odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych na terenie obiektu.

We wszystkich skontrolowanych szkołach dyrektorzy zapewniły uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Przeprowadzone ważenie tornistrów/plecaków wykazało, że w 98,32% przypadków waga tornistra w stosunku do wagi ciała ucznia była zgodna z zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS). Wypoczynek letni i zimowy zorganizowano prawidłowo, a placówki zapewniły właściwe warunki sanitarno-higieniczne w trakcie trwania turnusów.

Intensyfikowano działania edukacyjno-informacyjne podczas przeprowadzanych kontroli.

11. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia



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

Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2024 roku opierała się na realizacji programów o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i przedsiębiorstw lokalnych.

PSSE w Wieluniu nadzorowała i koordynowała realizację programów edukacyjnych z obszaru promocji zdrowego stylu życia i zachowań prozdrowotnych. W pierwszym półroczu finalizowane były rozpoczęte w roku szkolnym 2023/2024 programy edukacyjne, natomiast w drugim rozpoczęto realizację programów przypadających na rok szkolny 2024/2025. Zgodnie z procedurą techniczną PT/PZ/01 *Standardy postępowania podczas realizacji interwencji w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia* przeprowadzono 43 wizytacje w 27 placówkach przedszkolnych i szkolnych.

Profilaktyka palenia tytoniu

Ważnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest informowanie i ostrzeganie o ryzyku zdrowotnym związanym z paleniem tytoniu. Zadanie realizowano poprzez koordynowanie programów edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży oraz podejmowanie działań edukacyjnych dostosowanych do potrzeb społeczeństwa lokalnego. W 2024 roku realizowano niezmiennie cieszące się zainteresowaniem realizatorów:

Program edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Dostosowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat. Głównym celem programu jest poszerzenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci - dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku kontaktu z osobami palącymi. W roku szkolnym 2023/2024 programem zostało objętych 737 dzieci i rodziców z 20 placówek przedszkolnych.



Ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. „Bieg po zdrowie” adresowany do uczniów IV klasy szkoły podstawowej i ich rodziców i opiekunów. Jego celem jest uwrażliwianie młodych ludzi na negatywne skutki palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Program pozwala przekazać dzieciom wiedzę na temat zachowań prozdrowotnych oraz kształtuje odpowiednie postawy i umiejętności związane z tym obszarem. W roku szkolnym 2023/2024 został zrealizowany w 17 szkołach, uczestniczyło 629 odbiorców.

Do działań realizowanych rokrocznie, kierowanych do społeczności lokalnej, zaliczyć można organizację obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu** oraz **Światowego Dnia Rzucania Tytoniu**. W ramach realizacji tegorocznych obchodów przeprowadzono prelekcje dla uczniów szkoły podstawowej i ponadpodstawowej powiatu wieluńskiego, w których edukowano dzieci i młodzież w zakresie szkodliwości palenia tytoniu, używania papierosów elektronicznych. Materiały rozdane uczniom zawierały ostrzeżenia o wpływie palenia papierosów na dorosłych, dzieci, kobiety ciężarne. Przygotowano także stoisko profilaktyczne na którym zainteresowani uzyskiwali wiedzę o szkodliwości palenia papierosów, konsekwencjach zdrowotnych używania tytoniu. Udostępniano materiały edukacyjno-profilaktyczne. Na stronie internetowej Stacji publikowano materiał informacyjny dotyczące obu dni. W mediach społecznościowych prowadzono kampanię informacyjną o szkodliwości tytoniu, negatywnych skutkach jego uprawy na zdrowie człowieka i na środowisko. Wykorzystywano materiały, animacje przygotowane przez PSSE w Wieluniu a także WSSE w Łodzi oraz GIS. Animacje i grafiki przygotowane przez PSSE w Wieluniu przesłano również do szkół podstawowych powiatu wieluńskiego, a także eksponowano w siedzibie Stacji.

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

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych w powiecie wieluńskim w 2024 roku przeprowadzono 878 kontroli przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. Z wykonanych kontroli wynika, że Ustawa z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych jest stosowana w 100% skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej.

Profilaktyka nadwagi i otyłości

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

Celem Programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania nawyków prozdrowotnych wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, opierając się na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki. Program adresowany jest do uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej. W roku szkolnym 2023/2024 programem zostało objętych 1387 dzieci i rodziców z 21 placówek szkolnych.



Programem edukacyjnym, który obejmuje szeroko pojętą tematykę zdrowego stylu życia i mądrych wyborów żywieniowych jest także **Ogólnopolski Program Edukacyjny dla przedszkoli – „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**. Skierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat oraz ich rodziców. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Dzieci podczas zajęć programowych uczą się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jak dbać o zdrowie oraz jak przestrzegać zasad higieny. W programie w roku szkolnym 2023/2024 udział wzięło 973 dzieci i rodziców z 21 placówek przedszkolnych.

Edukacja zdrowotna w szkole uznawana jest za najbardziej efektywną inwestycję w zdrowie społeczeństwa. W ramach wzmocnienia kształtowania nawyków dbałości o własne zdrowie przeprowadzano prelekcje i warsztaty na temat zdrowego stylu życia – dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych - działania objęły 470 uczniów. W ciągu roku włączano się w Kampanie Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności #Plan4life oraz #Safe2eat, prezentując ich treści w mediach społecznościowych a także eksponując w siedzibie Stacji.



Profilaktyka chorób zakaźnych

W 2024 roku jednym z wiodących tematów była promocja szczepień ochronnych i profilaktyki chorób zakaźnych. Z okazji Europejskiego Tygodnia Szczepień przygotowano zostały grafiki dotyczące m.in. celu Europejskiego Tygodnia Szczepień, szczepień obowiązkowych, Kalendarza Szczepień Ochronnych, udostępniane były materiały Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny dotyczące różnych chorób zakaźnych, przed którymi chronią szczepienia. W ciągu roku podejmowano również temat szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego) skierowanych do dzieci w wieku szkolnym. Kampanie były prowadzone w mediach społecznościowych, informacje znaleźć można było na stronie internetowej Stacji a także, w formie ekspozycji w jej siedzibie. Przeprowadzono prelekcje, zorganizowano stoisko profilaktyczne, przy którym zainteresowani mieszkańcy powiatu mogli otrzymać pakiet materiałów edukacyjnych, oraz uzyskać wiedzę w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych, której podstawą są szczepienia ochronne. Przygotowano i opracowano graficznie materiały informacyjno-edukacyjny z zakresu chorób zakaźnych – odry i poliomielitis. Rozsyłano pisma do placówek edukacyjnych, podmiotów leczniczych zachęcające do włączenia się w obchody Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz z informacjami o szczepieniach.

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

Promowano działania Krajowego Centrum ds. AIDS (przekazując m.in. materiały elektroniczne Kampanii #mójpierwszyraz szkołom ponadpodstawowym powiatu), Europejski Tydzień Testowania na HIV, Olimpiadę Wiedzy o HIV/AIDS, a w ramach Światowego Dnia AIDS - zamieszczano serię materiałów edukacyjnych na temat wirusa HIV i choroby AIDS. Przeprowadzono 3 zajęcia edukacyjne z tego zakresu w szkole ponadpodstawowej.

W powiecie wieluńskim w roku szkolny 2023/2024 realizowano również **programy profilaktyczne dotyczące wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, czerniaka, wirusa HPV a także konsekwencji nadużywania substancji psychoaktywnych**. Adresatami programów byli uczniowie szkół ponadpodstawowych.



Celem programu „**Podstępne WZW**” jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C poprzez: przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HAV, HBV i HCV, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. W roku szkolnym 2023/2024 w programie udział wzięło 735 uczniów.

Głównym celem programu „**Wybierz Życie. Pierwszy Krok.**” jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program zwiększa poziom wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu, kształtuje świadomość o czynnikach zwiększających ryzyko (profilaktyka pierwotna i wtórna), motywuje kobiety do regularnego badania się. W roku szkolnym 2023/2024 w programie udział wzięło 539 uczniów.

Celem głównym programu „**Znamie! Znam je?**” jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Podczas realizacji programu uczniowie uzyskują wiedzę na temat czynników ryzyka zachorowania na czerniaka, poznają zagrożenia i zasady profilaktyki, oraz uświadamiają sobie wartość odpowiednich zachowań i postaw. W roku szkolnym 2023/2024 w programie udział wzięło 1032 uczniów.

„**ARS, czyli jak dbać o miłość?**” jest programem, którego celem jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie. Zadaniem programu jest wzbudzenie u młodych ludzi refleksji nad ważnymi dla nich wartościami. W roku szkolnym 2023/2024 w programie udział wzięło 390 uczniów.

W ciągu roku prowadzono prelekcje dla uczniów szkoły ponadpodstawowej dotyczące: czerniaka, WZW, profilaktyki raka szyjki macicy, zakażeń HPV – wirusem brodawczaka ludzkiego, HIV/AIDS.

Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne



W ramach akcji letniej i „**Bezpiecznych wakacji 2024**” w czerwcu przeprowadzono pogadanki dla uczniów szkół podstawowych powiatu wieluńskiego. W trakcie zajęć podejmowano temat bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego, kleszczy i chorób odkleszczowych, bezpiecznego korzystania ze słońca – ograniczania ryzyka nowotworów skóry. Dzieci poznały złote zasady ochrony przed czarniakiem, dowiedziały się, że aby uniknąć kleszczowego zapalenia mózgu warto się zaszczepić, jak ubierać się w tereny zielone, gdzie zagrożenie ze strony kleszczy jest największe oraz w jaki sposób i jakimi narzędziami usunąć kleszcza. Zwracano także uwagę na napoje energetyzujące i ich negatywny wpływ na organizm dzieci i młodych ludzi, znaczenie higieny osobistej oraz zdrowego stylu życia. **Łącznie udział w nich wzięło 86 dzieci.**



Informacje na temat bezpiecznych wakacji były również zamieszczane na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Stacji. Udostępniano grafiki przygotowane przez OZiPZ w Wieluniu, WSSE w Łodzi oraz GIS. **W okresie wakacyjnym zamieszczono 87 postów w mediach społecznościowych (facebook) - aktywność 8226 osób.**

Ponadto w mediach społecznościowych prowadzono Kampanię na okazję Tygodnia Świadomości Czerniaka, Kampanii EFSA, Kampanię z okazji Światowego Dnia Rzucania Palenia, Światowego Dnia bez Papierosa, Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Dnia Zdrowia, obchodów Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach, października – miesiąca raka piersi. Na stronie internetowej Stacji zamieszczane były również informacje o każdym z wydarzeń, prowadzono dystrybucję materiałów w formie elektronicznej i papierowej.



W okresie letnim i jesiennym Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wieluniu brała udział również w lokalnych wydarzeniach. Zorganizowano stoiska profilaktyczne podczas **Turnieju Charytatywnego** – „Profilaktyka i sport grają fair play”, podczas **Dni Wielunia** a także podczas II edycji **Wieluńskiego Festiwalu Aktywności Społecznej**. Zainteresowani mieszkańcy powiatu wieluńskiego mogli otrzymać pakiet materiałów edukacyjnych, oraz uzyskać wiedzę w zakresie zdrowego stylu życia, zagrożeń czyhających podczas wakacji, a także w okresie jesienno-zimowym czy skutków zdrowotnych palenia papierosów. Zachęcano do podniesienia poziomu aktywności fizycznej, do poprawy sposobu żywienia, rezygnacji z używek, uczono wyciągania kleszczy, prawidłowego mycia zębów. PSSE w Wieluniu oferowała możliwość pomiaru poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokeryzera, pomiar tkanki tłuszczowej, czy też przymiarek alkoholi, które symulują zaburzenia jakich doznaje osoba po spożyciu alkoholu. **Z porad, konsultacji i testów skorzystało około 120 osób.**

W ramach obchodów **Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach** współpracowano z Miejską i Gminną Biblioteką w Wieluniu, w której, w przestrzeni czytelnicy, przez cały listopad udostępniana była **wystawa edukacyjna „Superbakterie Oporniaki”** wprowadzająca odbiorców w temat antybiotykooporności i jej przeciwdziałaniu. Współpracowano także z Oddziałem Rejonowym PCK Wieluń organizując w **Centrum Integracji** spotkanie edukacyjne dotyczące różnych aspektów bezpieczeństwa żywności. Poruszano temat właściwych technik obchodzenia się z żywnością, chorób przenoszonych drogą pokarmową, znaczenia czytania etykiet żywności, promowano także praktyki ograniczania marnowania żywności.



W miesiącach październik i listopad, PSSE w ramach **października – miesiąca profilaktyki raka piersi**, współpracowała i współtworzyła wydarzenia edukacyjno-profilaktyczne wraz ze stowarzyszeniem „Po Prostu żyj”. Zrealizowano dwa spotkania profilaktyczne, podczas których wykłady prowadzili specjaliści różnych dziedzin edukując w temacie zdrowia, profilaktyki i reagowania w przypadku wystąpienia choroby, a także zorganizowano stoisko edukacyjne, głównym tematem był rak piersi i choroby onkologiczne. **W wydarzeniach udział wzięło 169 osób.**



Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Wieluniu organizowała również **Powiatowy Festiwal Piosenki o Zdrowiu**, którego celem było zainteresowanie dzieci, młodzieży i ich opiekunów tematyką zdrowia, popularyzację zdrowego stylu życia, aktywizację środowisk szkolnych w zakresie działań profilaktycznych. **W konkursie udział wzięło 22 dzieci z 10 szkół podstawowych powiatu wieluńskiego.**



W ciągu roku współpracowano z gminami, jednostkami oświaty, podmiotami leczniczymi, jak również systematycznie publikowano treści profilaktyczne i informacyjne na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych.

Podsumowanie

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wieluniu

Monika Bednarek
/dokument podpisany elektronicznie/