

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Obornikach**

**Stan sanitarny
i sytuacja epidemiologiczna
powiatu obornickiego
w roku 2025**

Oborniki – marzec 2026 r.

Spis treści

I.	WSTĘP	4
II.	SYTUACJA DEMOGRAFICZNA	4
III.	WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA	5
	3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi	5
	3.2. Legionella sp.	6
	3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli	7
	3.4. Pływalnie	7
	3.5. Obiekty lecznictwa zamkniętego	8
	3.6. Obiekty lecznictwa otwartego	8
	3.7. Ustępy publiczne	9
	3.8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuaży, odnowy biologicznej i inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług ww.	9
	3.9. Obiekty świadczące usługi hotelarskie	11
	3.10. Inne obiekty użyteczności publicznej	12
	3.11. Podsumowanie	12
IV.	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	13
	4.1. Zakres nadzoru sanitarnego	13
	4.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów):	15
	4.2.1. Obiekty obrotu żywnością	15
	4.2.2. Obiekty produkcji żywności	16
	4.2.3. Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego	17
	4.2.4. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.	17
	4.2.5. Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty	18
	4.2.6. Jakość żywienia w domach pomocy społecznej i szpitalach	19
	4.2.7. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów	21
	4.2.8. Środki transportu	22
	4.2.9. Kontrole weekendowe	22
	4.3. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe	23
	4.3.1. Ogniska zatruc pokarmowych	23
	4.3.2. Zatrucia grzybami	23
	4.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF	23
	4.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych	24
	4.5.1. Badania laboratoryjne próbek żywności	24
	4.5.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	26
	4.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementami diety	26
	4.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością	27
	4.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	27
	4.9. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu	28
	4.10. Podsumowanie	29
V.	WARUNKI HIGIENY PRACY	30
	5.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	30

5.2.	Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi w powiecie obornickim	32
5.3.	Czynniki biologiczne	32
5.4.	Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w powiecie obornickim	33
5.4.1.	Stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin	33
5.4.2.	Wprowadzanie do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin	33
5.5.	Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 w powiecie obornickim	34
5.6.	Choroby zawodowe	34
5.7.	Azbest	34
5.8.	Środki zastępcze	35
5.9.	Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych	35
5.10.	Promocja zdrowia w zakładach pracy	35
5.11.	Współpraca z innymi instytucjami	37
5.12.	Podsumowanie	37
VI.	OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA	39
6.1.	Higiena procesu nauczania i wychowania	39
6.1.1.	Stan techniczny i sanitarny placówek nauczania i wychowania	40
6.1.2.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	42
6.2.	Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach oraz podczas wypoczynków	43
6.2.1	Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	43
6.2.2	Dożywianie w szkołach	43
6.2.3.	Opieka medyczna	44
6.3.	Ocena warunków zdrowotnych w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży	44
VII.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH	46
7.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	46
7.2.	Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)	48
7.3.	Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne, w tym objęte programami eliminacji.	48
7.4.	Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania	54
7.5.	Choroby odzwierzęce	56
7.6.	Szpitalne ogniska epidemiczne	57
7.7.	Realizacja szczepień ochronnych	58
7.8.	Podsumowanie	58
VIII.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	59
8.1.	Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych	59
8.2.	Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu	64
8.3.	Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS	65
8.4.	Inne przedsięwzięcia	67
IX.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	70
X.	PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE	71

I. WSTEP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach w 2025 r. realizował zadania określone w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz wytyczne i zadania wyznaczone przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Zasięgiem swego działania obejmował obszar powiatu obornickiego, w skład którego wchodzi Miasto i Gmina Oborniki, Miasto i Gmina Rogoźno, Gmina Ryczywół. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Obornikach nie posiada laboratorium, wykonuje działalność nadzorową i opiniodawczą, badania laboratoryjne wykonywała Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu i inne laboratoria.

W roku 2025 kontynuowano główne kierunki działania z lat ubiegłych wykonując nadzór sanitarny nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy,
- higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz ośrodkach wypoczynku dzieci i młodzieży,
- zdrowotnymi żywności i żywienia.

Celem sprawowanego nadzoru była ochrona zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych. Wykonywanie zadań odbywało się poprzez:

- sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego,
- prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób, zwłaszcza zakaźnych i zawodowych,
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wykonując swoje zadania współpracował w szerokim zakresie z władzami samorządowymi, innymi służbami i inspekcjami (inspekcja weterynaryjna, inspekcja pracy, inspekcja ochrony roślin i nasiennictwa, nadzór budowlany, policja, straże miejskie, straż pożarna), publikatorami.

II. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat obornicki to niewielka jednostka znajdująca się na północ od Poznania. Zajmuje powierzchnię 711 km², tj. 0,23 % powierzchni Polski i 2,38 % województwa wielkopolskiego. Zamieszkuje w nim 58 657 mieszkańców, z czego 47,36 % w miastach, a 52,64 % na terenach wiejskich (bdl.stat.gov.pl, wg stanu na 31.12.2024 r.). Co roku coraz więcej osób notowanych jest jako mieszkańcy obszarów wiejskich. Teren powiatu rozrasta się poza tereny miejskie, co generuje powstawanie nowej zabudowy, konieczność rozwoju infrastruktury drogowej czy wodno-kanalizacyjnej.

Wśród mieszkańców powiatu 50,56 % stanowią kobiety, a 49,44 % mężczyźni. Gęstość zaludnienia wynosi prawie 83 mieszkańców na 1 km² (82,7 w roku 2023 i 82,5 w roku 2024)

i jest niższa niż średnia w województwie wielkopolskim (116,7 mieszkańców na 1 km² w roku 2024).

Tabela 1. Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność		
	ogółem	w tym w miastach (w %)	na wsiach (w %)
Polska	37 489 087	59,42	40,58
województwo wielkopolskie	3 479 986	52,89	47,11
powiat obornicki	58 657	47,36	52,64

Źródło: Bank Danych Lokalnych GUS, dane wg stanu na 31.12.2024 r.

W wieku przedprodukcyjnym, czyli osób w wieku 17 lat i mniej na koniec roku 2024 było 11 916, co daje 20,31 % ogółu ludności powiatu. Mieszkańców w wieku produkcyjnym, czyli kobiet w wieku 15-59 lat i mężczyzn w wieku 15-64 lata było 34 302, co daje 58,48 % społeczeństwa (większość stanowią mężczyźni). W wieku poprodukcyjnym na terenie powiatu zamieszkiwało 12 439 osób, czyli 21,21 % ludzi (większość stanowią kobiety). Ludności w powiecie co roku ubywa, Rodzi się mniej dzieci, przybywa natomiast więcej osób w roku poprodukcyjnym. Społeczeństwo powiatu obornickiego starzeje się.

III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe.

Pod nadzorem tut. Stacji było 12 wodociągów oraz 1 jeden podmiot wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia do celów produkcyjnych własnych (produkcja spożywcza, który z początkiem roku 2025 zakończył swoją działalność). W 2025 r. kontroli poddano wszystkie obiekty. Obiekty oceniono jako dobre.

Realizując bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadzono monitoring parametrów grupy A i parametrów grupy B jakości wody w wytypowanych punktach pobierania próbek wody. Ogółem do badania pobrano 81 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie oceny wyników analizy próbek wody stwierdzono, że wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W roku sprawozdawczym odnotowano przekroczenia parametrów mikrobiologicznych na dwóch wodociągach:

- na wodociągu publicznym Gorzewo została przekroczona liczba bakterii grupy coli w ilości 5 jtk/100 ml na sieci wodociągowej. Przekroczenie pojawiło się 23 września 2025 r. na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Przekroczenie trwało do 29 września 2025 r. W związku z powyższym PPIS

w Obornikach wydał komunikat dot. pogorszenia się jakości wody, zalecając spożycie wody po przegotowaniu, który umieszczono na stronie internetowej tut. organu sanitarnego. Woda na przedmiotowym wodociągu została doprowadzona do odpowiedniej jakości.

- na wodociągu zakładowym Szpitala Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku została przekroczona liczba bakterii grupy coli w ilości 4 na stacji uzdatniania wody oraz 5 jtk/100 ml na sieci wodociągowej, stwierdzona na podstawie sprawozdań z badań przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej. Przekroczenie pojawiło się 6 października 2025 r. i trwało do 23 października 2025 r. Wodociąg zaopatruje w wodę wyłącznie szpital. Podmiot po otrzymaniu sprawozdań z badań natychmiast podłączył się do wodociągu publicznego Oborniki i podjął działania naprawcze polegające na dezynfekcji, płukaniu i pobraniu kontrolnych badań wody. Wyniki badań kontrolnych przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej wykazały, iż woda spełniała wymagania mikrobiologiczne.

Zgodnie z rozporządzeniem M.Z. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi warunkową przydatność wody do spożycia można stwierdzić w przypadku stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych przy jednoczesnym wykonaniu w przypadku przekroczenia wartości parametrycznej < 10 jtk/100 ml parametru grupy coli, badań jakości wody wykluczających obecność w badanej próbce parametru *Escherichia coli* i *Enterokoki* oraz uznania stwierdzonej niezgodności za nieistotną, niestwarzającą zagrożenia dla zdrowia, przy jednoczesnym podjęciu odpowiednich działań naprawczych.

3.2. Legionella sp.

W roku 2025 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej *Legionella sp.* Pobrano do badań 10 prób wody z instalacji wody ciepłej (4 próbki w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34, 4 próbki w szpitalu SP ZOZ w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2 oraz 2 próbki w mieszkaniu prywatnym). Podmioty lecznicze w ramach kontroli wewnętrznej prowadziły również badania ciepłej wody z instalacji wewnętrznej w kierunku bakterii *Legionella sp.*

Badania wody ciepłej przeprowadzone w SPZOZ w Obornikach w czerwcu 2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej wykazały, że woda nie spełniała wymagań mikrobiologicznych na jednym z oddziałów (na Oddziale Ginekologiczno-Położniczym). W związku z powyższym PPIS wydał ocenę jakości wody ciepłej informując, że woda nie nadaje się pod prysznicę, zalecając podjęcia działań naprawczych oraz pobrania kontrolnych próbek wody. W związku z powyższym szpital umieścił komunikat na oddziale o zakazie korzystania z wody pod prysznicami. W sierpniu w ramach kontroli wewnętrznej pobrano ponownie 2 kontrolne próbki wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań stwierdzono, że woda ma podwyższoną wartość bakterii *Legionella sp.*, tym razem na Oddziale Paliatywnym. PPIS wydał kolejną ocenę jakości wody ciepłej. We wrześniu ponownie w ramach kontroli wewnętrznej pobrano dodatkowe próbki wody, z których wynikało, że woda odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia. Pracownicy tut. stacji w październiku pobrali do badań 4 próbki wody. Badania jakości nie wykazały przekroczeń w zakresie bakterii *Legionella sp.*

W szpitalu Wojewódzkim Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku sprawozdania z badań wykazały przekroczenie w jednym punkcie poborowym. W związku z powyższym wydano ocenę z informacją, że woda nie nadaje się pod prysznic. Badania kontrolne wykazały, że woda spełnia wymagania. Pozostałe przeprowadzone badania ciepłej wody nie wykazały skażenia mikrobiologicznego w kierunku bakterii Legionella sp.

W związku ze złożonym pod koniec roku 2024 wnioskiem przez Stowarzyszenie MONAR zlokalizowane w Rożnowicach 34, PPIS w Obornikach roku 2025 wydał decyzję dot. oceny higienicznej na zastosowanie systemu JMS z elektrodami miedzianymi i srebrnymi do zwalczania bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej. Podmiot pobrało także w ramach kontroli wewnętrznej próbki wody w kierunku bakterii Legionella sp. Z przedłożonych wyników stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej wartości bakterii Legionella sp. w dwóch punktach poborowych. W związku z powyższym wydano ocenę zalecając podjęcie działań naprawczych oraz pobrania kontrolnych próbek wody. Kolejne badania wykazały, że woda odpowiada wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W sezonie letnim 2025 r. zorganizowanych było pięć kąpielisk: jedno kąpielisko w gminie Oborniki oraz 4 kąpieliska w gminie Rogoźno. Wszystkie kąpieliska w sezonie letnim zostały skontrolowane przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego oraz w trakcie jego trwania. Przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu letniego wydano zalecenia dot. przygotowania obiektów do sezonu kąpieliskowego (m.in. prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody, zapewnienia regulaminu, prowadzenie serwisu kąpieliskowego, dokumentowania kontroli wewnętrznej jakości wody, prowadzenia na bieżąco kontroli temperatury wody i powietrza, oznakowania granic miejsc do kąpeli, zapewnienia brodzika dla dzieci, oczyszczenia dna kąpieliska, zapewnienia świeżego piasku na plaży, zapewnienia dyżuru służb ratowniczych, zapewnienia sprzętu ratowniczego, pomocniczego, urządzeń sygnalizacyjnych i ostrzegawczych, sprzętu medycznego, leków i artykułów sanitarnych, uzupełnienia apteczki pierwszej pomocy, zapewnienia tablicy informacyjnej, zapewnienia środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych). Na kąpieliskach w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 5 próbek wody. Organizatorzy kąpielisk przekazali do tut. organu sanitarnego harmonogram poboru próbek wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Na podstawie otrzymanych wyników badań wydano 20 ocen o przydatności wody do kąpeli.

Na bieżąco informowano społeczeństwo o jakości wody w kąpielisku poprzez umieszczanie bieżących danych na tablicy informacyjnej kąpieliska, na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach oraz w serwisie kąpieliskowym <https://sk.gis.gov.pl/>.

3.4. Pływalnie

W ewidencji tut. organu sanitarnego w 2025 r. działał jeden basen kryty zlokalizowany w Obornikach. Obiekt został skontrolowany. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Bieżąca czystość zachowana. Obiekt oceniono jako dobry. W ramach kontroli urzędowej pobrano

do badań 43 próbki wody. Zarządzający pływalnią prowadził kontrole wewnętrzne jakości wody z pływalni zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2025, na bieżąco przekazywał sprawozdania z badań wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wydał 12 ocen o jakości wody do kąpielii w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U. z 2022 r. poz. 1230). Przebadana została również woda ciepła z natrysków oraz woda z niecek basenowych pod względem obecności bakterii Legionella sp. Analiza wyników badań wody pobranych

w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej nie wykazała przekroczenia w przedmiotowym zakresie, co uległo poprawie w stosunku do roku poprzedniego w wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru instalacji wewnętrznej obiektu przez zarządcę (przegrzewanie sieci).

3.5. Obiekty lecznictwa zamkniętego

W 2025 roku pod nadzorem tut. stacji były 2 szpitale: Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 zarządzany przez Szpital Wojewódzki w Poznaniu oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2. Oba obiekty zostały skontrolowane. Podczas kontroli podmiotów leczniczych stwierdzono nieprawidłowości dot. m.in. zabrudzonych kratki wentylacyjnych, złego stanu sanitarno-technicznego baterii, złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu, niewłaściwej powierzchni krzesła umożliwiającej jej mycie i dezynfekcję. W związku z powyższym wydano zalecenia w celu usunięcia nieprawidłowości. Kontrole sprawdzające w podmiotach wykazały wykonanie zaleceń. Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku wnioskował o prolongatę terminu wykonania jednego z zaleceń do 30 września 2026 r. z uwagi na zaplanowany kapitalny remont pomieszczenia, w którym stwierdzono nieprawidłowość. PPIS w Obornikach przychylił się do wniosku podmiotu. Bieżąca czystość w szpitalach zachowana.

3.6. Obiekty lecznictwa otwartego

Tabela 2. Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach w 2025 roku

Rok 2025	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	14	14	100%
Medyczne laboratoria diagnostyczne	7	3	43%
Zakłady rehabilitacji leczniczej	4	0	0%

Rok 2025	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Inne zakłady opieki zdrowotnej	13	2	15%
Indywidualne, specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie	48	23	48%
Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych	7	3	43%

Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Podczas kontroli przeprowadzonych w 2025 r. na 4 obiektach wydano zalecenia (m.in. usunięcia awarii syfonu w jednym z gabinetów, aktualizacji i opracowania stosowanych procedur, zapewnienia pojemnika na zużyte rękawiczki jednorazowego użycia przy urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania odpadów medycznych, zapewnienia pojemnika na bieliznę brudną, zapewnienia podajnika na ręczniki jednorazowego użycia w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentów, prowadzenia sterylizacji narzędzi zgodnie z ogólnymi wytycznymi, prowadzenia rejestru mycia i dezynfekcji urządzenia chłodniczego przeznaczonego do przechowywania odpadów medycznych), które były na bieżąco realizowane.

W roku 2025 r. została wydana decyzja administracyjna z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli w roku 2024 w przychodni w Rogoźnie. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w 2025 r. wykazała wykonanie decyzji w całości.

3.7. Ustępy publiczne

W roku sprawozdawczym 2025 tut. organ sanitarny miał pod nadzorem 2 ustępy publiczne stałe, skanalizowane, które zostały poddane kontroli. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Bieżąca czystość zachowana.

3.8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuaży, odnowy biologicznej i inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług ww.

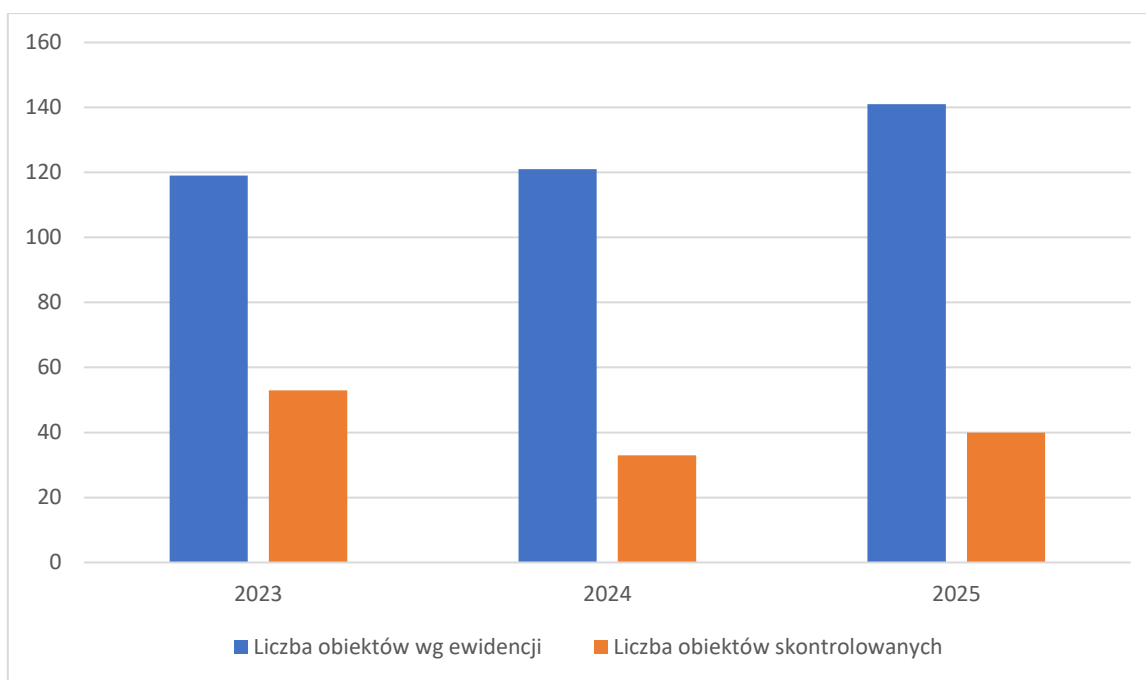
Tabela 3. Pod nadzorem tutejszej Stacji w 2025 r. znajdowało się 141 obiektów.

2025 r.	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli
Zakłady fryzjerskie	61	24	26
Zakłady kosmetyczne	56	12	12

Tatuaże	5	1	1
Zakłady odnowy biologicznej	19	3	1

Powyższa tabela przedstawia ilość skontrolowanych obiektów w 2025 roku oraz ilość przeprowadzonych kontroli w ww. grupach zakładów.

Wykres 1. Liczba kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2023-2025



Powyższy wykres ilustruje liczbę kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu oraz odnowy biologicznej w latach 2023-2025 (w roku 2023 w ewidencji było 119 obiektów, skontrolowano 53, w roku 2024 w ewidencji było 121 obiektów, skontrolowano 33, w roku 2025 w ewidencji było 141 obiektów, skontrolowano 40).

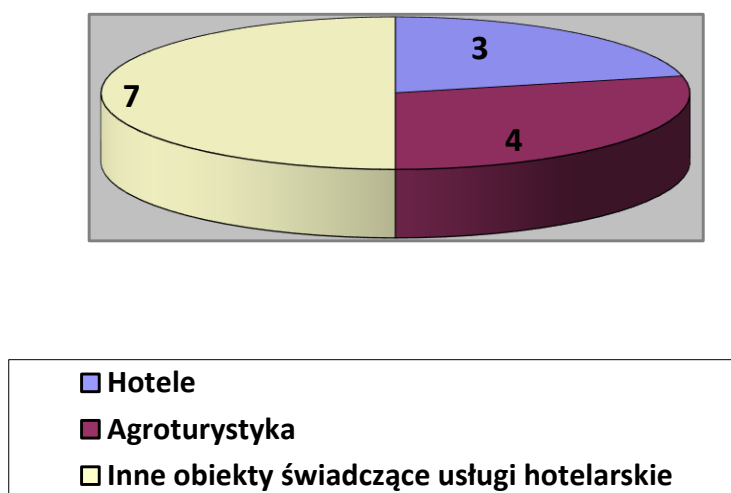
Podczas przeprowadzonych kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-techniczny obiektu, postępowanie z powstającymi odpadami (w tym odpadów powstających przy świadczeniu usług gdzie może dojść do przzerwiania ciągłości tkanki), postępowanie z bielizną czystą i brudną, prowadzenia dezynfekcji/sterylizacji narzędzi po obsłudze klienta, stosowanie preparatów fryzjerskich, kosmetycznych i dezynfekcyjnych, dokumentację medyczną personelu obiektów, przestrzegania zakazu palenia tytoniu oraz wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli w 7 obiektach wydano zalecenia dotyczące m.in.: zapewnienia bieżącej ciepłej wody przy umywalkach w obiekcie, zapewnienia miejsce do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą w pomieszczeniu gdzie świadczone są usługi, zapewnienia miejsca do mycia narzędzi po obsłudze klienta oraz sprzętu porządkowego, zabezpieczenia sterylnych narzędzi przed wtórnym zanieczyszczeniem, zapewnienie odpowiedniego preparatu

do dezynfekcji narzędzi po obsłudze klienta, prowadzenia rejestru odczytu temperatury oraz rejestru mycia i dezynfekcji lodówki przeznaczonej do przechowywania odpadów niebezpiecznych. Zalecenia sukcesywnie były usuwane.

3.9. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W roku sprawozdawczym 2025 zewidencjonowanych było 14 obiektów świadczących usługi hotelarskie.

Wykres 2 Rodzaj obiektów świadczących usługi hotelarskie nadzorowanych przez PSSE w Obornikach



Powyższy wykres ilustruje rodzaj obiektów świadczących usługi hotelarskie nadzorowanych przez tut. stację.

Skontrolowano 6 obiektów. Wszystkie obiekty oceniono jako dobre. W dniu kontroli na trzech obiektach zalecono przeprowadzić badanie ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp. Właściciele obiektów przedłożyli wyniki badań wody ciepłej w kierunku Legionella sp. z których wynikało, że woda spełniała wymagania obowiązującego rozporządzenia. Jeden obiekt w stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego funkcjonował jako obiekty do tymczasowego pobytu dla uchodźców z Ukrainy (Pokoje Gościnne przy Restauracji „MILLENIUM” w Obornikach przy ul. Mostowej).

3.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Tabela 4. Wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem PSSE w Obornikach

Grupy obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych
Dworce i stacje kolejowe	2	2
Stacje paliw	11	4
Muzea	2	0
Ośrodki kultury	2	0
Biblioteki	2	0
Urzędy	2	0
Hale sportowe	2	1
Stadiony	2	1
Cmentarze	10	2
Domy przedpogrzebowe	5	2
Zakłady pogrzebowe	5	3
Samochody do przewozu zwłok	6	3

Powyższa tabela przedstawia wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem tut. stacji. W roku 2025 skontrolowano 18 obiektów. Podczas kontroli zwracano uwagę na zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, postępowanie z powstałymi odpadami płynnymi oraz stałymi, stan sanitarno-techniczny obiektów. W skontrolowanych obiektach bieżąca czystość była zachowana.

3.11. Podsumowanie

1. W roku sprawozdawczym 2025 pracownicy tut. Stacji wykonali łącznie 203 kontrole (w tym 110 kontroli sanitarnych obiektów oraz 93 kontroli jakości wody). W roku 2024 przeprowadzono 251 kontroli (152 kontroli protokolarnych oraz 99 kontroli jakości wody). Liczba kontroli z rokiem poprzednim uległa zmniejszeniu o 48 kontroli. Zmniejszenie liczby przeprowadzonych kontroli wynikało m.in. oddelegowaniem pracowników do innych czynności służbowych oraz z wdrożeniem nowego systemu, co wiązało się z koniecznością reorganizacji pracy, dostosowaniem procedur oraz przeszkoleniem personelu.
2. W roku 2025 wydano 41 decyzji administracyjnych (w tym 3 decyzje merytoryczne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektu, 8 decyzji opłatowych oraz 30 decyzji zezwalających na ekshumację i transport zwłok/szczątków ludzkich). W roku 2024 wydano 32 decyzji administracyjnych (w tym 3 decyzje merytoryczne na

poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 3 decyzje opłatowe, 5 decyzji stwierdzających tymczasowy zakaz kąpielii w kąpieliskach z uwagi na zakwit sinic oraz 20 decyzji zezwalających na ekshumację i transport zwłok/szczątków ludzkich). W stosunku do roku poprzedniego odnotowano zwiększoną liczbę wydanych decyzji zezwalających

na ekshumację i transport zwłok/szczątków ludzkich. Na zwiększoną liczbę ekshumacji wpłynęło kilka czynników m.in. likwidacja lub przekształcenie grobów, chęć rodziny do przeniesienia zwłok/szczątków najbliższych do innego miejsca pochówku bliżej aktualnego miejsca zamieszkania w celu godnego uczczenia pamięci zmarłego.

3. W roku 2025 nie odnotowano zakwitu sinic na nadzorowanych kąpieliskach, co miało miejsce w latach poprzednich. Organizator kąpielisk prowadził procesy rekultywacji, które przyniosły pozytywne efekty, dzięki którym osoby przebywające na akwenach wodnych mogły korzystać z nich w pełni.
4. Zarówno w roku sprawozdawczym 2024 i 2025 nie odnotowano postępowania mandatowego, co może świadczyć, iż w nadzorowanych obiektach zachowany jest właściwy stan sanitarno-higieniczny.
5. W roku 2025 pobrano łącznie 139 próbek wody (w tym 81 próbek wody wodociągowej, 5 próbek wody z kąpielisk, 43 próbek wody basenowej, 10 próbek w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella sp.). W roku 2024 pobrano łącznie 147 próbek wody (w tym 87 próbek wody wodociągowej, 5 próbek wody z kąpielisk, 43 próbek wody basenowej, 12 próbek w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella sp.). Po przeanalizowaniu danych wynika, że liczba pobranych próbek w stosunku do roku poprzedniego uległa zmniejszeniu o 8 próbek co mogło być związane ze zmniejszeniem częstotliwości poboru próbek wody opartym na obowiązujących przepisach oraz mniejszą liczbą przeprowadzonych badań kontrolnych na nadzorowanych wodociągach.
6. W roku 2025 prowadzono działania edukacyjno-informacyjne mające na celu podniesienie świadomości społeczeństwa w zakresie profilaktyki oraz przyczyniające się do zmniejszania liczby zakażeń i chorób zakaźnych, które w dalszym ciągu będą kontynuowane.
7. Stan sanitarno-techniczny obiektów znajdujących się pod nadzorem tut. organu ulegał ciągłej poprawie poprzez prowadzenie prac remontowych w celu poprawy wizerunku i bezpieczeństwa podczas świadczonych usług.

IV. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

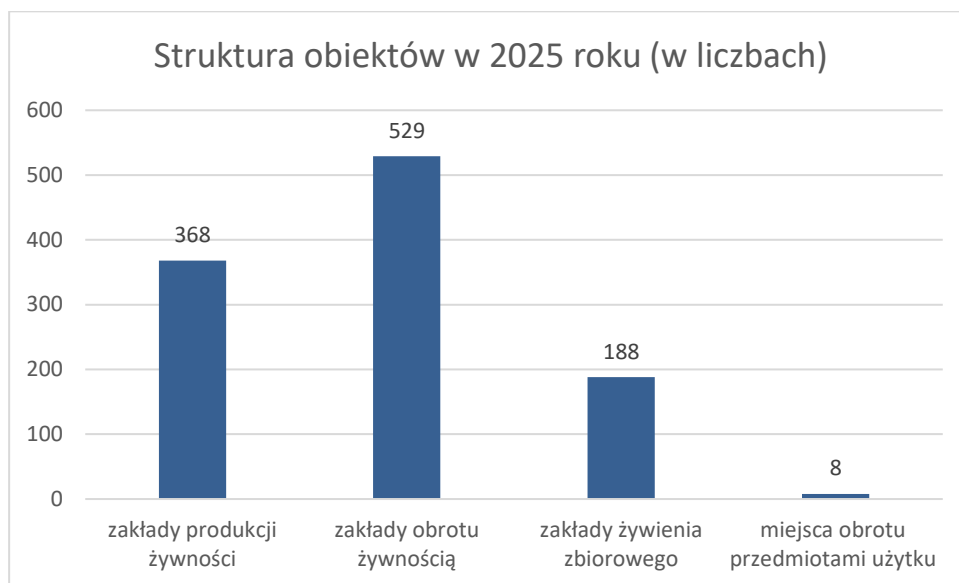
4.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W roku 2025 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach znajdowało się 1093 zakładów, W liczbie tej mieści się (Wykres 3):

- 368 zakładów produkcji żywności,
- 529 zakładów obrotu żywnością,
- 188 zakładów żywienia zbiorowego (w tym 113 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 50 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 3 zakłady usług cateringowych),

- 8 miejsc obrotu przedmiotami użytku.

Wykres 3 Struktura obiektów w 2025 r.



Rozpatrzone 22 skargi klientów dotyczące:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektów gastronomicznych, nieprawidłowej higieny produkcji i sprzedaży potraw gastronomicznych, niewłaściwych warunków przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (zgłoszono 6 skarg w tym zakresie),
- niewłaściwych warunków produkcji, w tym przechowywania i jakości używanych surowców, braku orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika produkcji, niewłaściwej higieny produkcji przetworów owocowych i warzywnych, używania zniszczonego sprzętu produkcyjnego, obecności szkodników w zakładzie produkcyjnym (zgłoszono 1 skargę),
- nielegalnej produkcji wyrobów cukierniczych w warunkach domowych w prywatnym budynku mieszkalnym (zgłoszono 1 skargę),
- wprowadzania w miejscach obrotu żywnością środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, niewłaściwych warunków przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie (mięsa, wędlin, mrożonek), niewłaściwych cechy organoleptycznych mięsa i przetworów mięsnych wprowadzanych do obrotu (zgłoszono 10 skarg w tym zakresie),
- niewłaściwych cech organoleptycznych zamówionego dania obiadowego (niedopieczone mięso kotleta, używanie do smażenia niewłaściwej jakości tłuszczu w lokalu gastronomicznym (zgłoszono 1 skargę),
- niewłaściwej jakości farszu, tj. nadzienia występującego w pierogach z serem i truskawkami oraz niewłaściwych warunków przechowywania przetworów wędliniarskich w miejscu obrotu żywnością (zgłoszono 1 skargę),
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego obiektu obrotu żywnością, braku przestrzegania zasad higieny osobistej personelu przy sprzedaży żywności, obecności

zwierząt w sklepie oraz niewłaściwych warunków przechowywania żywności zgłoszono 2 skargi).

Na 22 zgłoszone skargi uznano 11 skarg za zasadne, nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2.500 zł za następujące nieprawidłowości: wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości, nieprzestrzeganie prawidłowej higieny przy sprzedaży i produkcji żywności oraz za nieprzestrzeganie czystości i porządku w miejscach obrotu i produkcji żywności oraz w zakładach żywienia zbiorowego. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu. Interwencję dotyczącą niewłaściwej jakości farszu w produkcie spożywczym pn. ”Pierogi z serem i truskawkami” przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp. pod nadzorem, którego znajduje się producent kwestionowanego przez klienta produktu spożywczego, celem przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego. W obiektach, w których zostały stwierdzone nieprawidłowości przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały wykonanie nieprawidłowości i poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektów. Osoby składające skargi/ interwencje na piśmie zostały poinformowane o podjętych przez organ sanitarny działaniach i wynikach przeprowadzonych czynności kontrolnych.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 322 kontroli sanitarnych i kontroli sprawdzających oraz 10 kontroli granicznych. Wydano 130 decyzji merytorycznych obejmujących: 10 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 4 decyzje prolongujące termin wykonania zarządzeń, 11 decyzji o umorzeniu wszczętego postępowania administracyjnego, 47 decyzji wykreślających, 57 decyzji zatwierdzających, 1 decyzję uchylającą oraz wydano 131 decyzji płatniczych na kwotę 12 433 zł. Ponadto, osoby winne zaniedbań ukarano 18 mandatami na łączną kwotę 5 900 zł.

4.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów):

4.2.1. Obiekty obrotu żywnością

W grupie obiektów obrotu żywnością w roku 2025 znajdował się 529 obiektów, w tym 369 obiektów kategorii niskiego ryzyka, 159 obiektów kategorii średniego ryzyka oraz 1 obiekt wysokiego ryzyka. W 2025 roku skontrolowano 112 zakładów obrotu żywnością. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 88 obiektów.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały m.in. oferowanie do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości, brak pisemnej informacji o kraju pochodzenia przy wprowadzanych do obrotu warzyw i owoców sprzedawanych na tzw. luz, brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób obecnych w dniu kontroli w pracy, brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk lub zlewach, nieprawidłowa realizacja procedur „GHP” oraz systemu „HACCP”.

W grupie obiektów obrotu żywnością 411 obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, natomiast 160 obiektów posiada oprócz procedur „GHP” także

wdrożony system HACCP. W miejscach obrotu żywnością w celu zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności wdrażane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej oraz system HACCP. Prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych oraz zamrażalniczych, rejestrowaniu dostaw towaru umożliwiającym zidentyfikowanie dostawców jak i warunków transportu żywności, a także prowadzone są rejestry wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoring obecności szkodników. W dużych sklepach sieciowych prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP jest weryfikowana przez audyty wewnętrzne, w następstwie których udoskonalane są procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności. W obiekcie, w którym na podstawie przeprowadzonej oceny uzyskano ryzyko wysokie stwierdzono brak opracowanych i wdrożonych procedur Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

W 2025 roku wydano 37 decyzji administracyjnych w ww. grupie obiektów, tj. 2 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu, 2 decyzje uchylające, 29 decyzji wykreślających, 4 decyzji umarzających wszczęte na wniosek strony postępowanie administracyjne. Ponadto wydano 30 decyzji zatwierdzających. Winnych zaniedbań ukarano 7 mandatami na sumę 1 900 złotych.

4.2.2. Obiekty produkcji żywności

W grupie obiektów produkcji żywności znajduje się 368 zakładów (w tym 326 zakładów produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego oraz sprzedaży bezpośredniej), z których 308 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 41 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 19 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka, z uwagi na profil prowadzonej działalności, a mianowicie produkcję wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej, lodów z udziałem mleka oraz produkcję podstawową i sprzedaż bezpośrednią owoców miękkich. Do tej grupy obiektów należą wytwórnie lodów, automaty do lodów, ciastkarnie oraz producenci pierwotni. Najczęściej powtarzające się uchybienia stwierdzone podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności to m.in. nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia, urządzeń i sprzętu, niewłaściwa higiena procesu produkcji, brak prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami. W 2025 roku wydano 19 decyzji administracyjnych w ww. grupie obiektów, tj. 6 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu, 2 decyzje prolongujące termin wykonania nakazów, 11 decyzji wykreślających. Ponadto wydano 3 decyzje zatwierdzające. Winnych zaniedbań ukarano 5 mandatami na sumę 1 900 złotych.

W grupie obiektów produkcji żywności 56 zakładów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, natomiast 42 obiektów posiada dodatkowo wdrożony system HACCP uwzględniający profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. System HACCP obejmuje procedury oraz schematy technologiczne produkowanej żywności wraz z analizą zagrożeń i krytycznych punktów kontroli na poszczególnych etapach produkcji. Dla krytycznych punktów kontroli ustalone są limity tolerancji oraz limity krytyczne, a także plany monitorowania CCP oraz podejmowania

działań korygujących. Zapisy z monitorowania CCP odnotowywane są w kartach kontroli. W ramach systemu HACCP zakłady produkcyjne posiadają opracowane roczne harmonogramy badań wyrobów gotowych w kierunku mikrobiologicznym bądź chemicznym, które wykonywane są w akredytowanych laboratoriach. Próbkę pobierane są zgodnie z opracowaną w zakładzie procedurą systemu HACCP. Sprawozdania z badań przedstawiane są przez producenta podczas kontroli sanitarnych. W ramach systemu HACCP w zakładach funkcjonują procedury identyfikowalności w zakresie dostawców surowców oraz odbiorców wyrobu gotowego.

4.2.3. Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego znajdują się 132 zakłady, z których 78 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 51 do kategorii średniego ryzyka oraz 3 do kategorii wysokiego ryzyka. W 2025 skontrolowano 57 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 47 obiektów, z czego 3 uzyskały ryzyko wysokie, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości, do których należały, m.in. brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, stosowanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, bądź daty minimalnej trwałości, stosowanie zużytego/wyeksplotowanego sprzętu oraz niedostateczny stopień realizacji procedur „GHP”, „GMP” i Systemu HACCP, a mianowicie brak udokumentowania czynności wynikających z wdrożonych i opracowanych procedur oraz monitorowania krytycznych punktów kontroli.

W 2025 roku w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 78 kontroli i rekontroli sanitarnych. Ogółem wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję administracyjną w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, 1 decyzję prolongującą, 1 decyzję uchylającą, 6 decyzji wykreślających, 2 decyzje umarzające wszczęte na wniosek strony postępowanie administracyjne. Ponadto wydano 20 decyzji zatwierdzających. Winnych zaniedbań ukarano 6 mandatami na sumę 2 100 złotych. W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego 125 obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, a 77 obiektów posiada także system HACCP.

4.2.4. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajduje się ogółem 56 zakładów, z których 2 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, a 54 do kategorii średniego ryzyka. W 2025 skontrolowano ogółem 33 obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego 56 obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, a 55 obiektów posiada także system HACCP. Wydano łącznie 4 decyzje administracyjne, tj. 2 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 1 decyzję prolongującą termin wykonania nakazów oraz 1 decyzję wykreślającą. Ponadto wydano 4 decyzji zatwierdzające.

4.2.5. Jakość żywienia w jednostkach systemu oświaty

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 17 stołówek szkolnych (w tym 7 stołówek szkolnych w systemie cateringowym) oraz 23 stołówki w przedszkolach (w tym 14 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym). W 2025 roku skontrolowano 8 stołówek szkolny (w tym 3 stołówki szkolne w systemie cateringowym) oraz 10 stołówek w przedszkolach (w tym 4 w systemie cateringowym). Wydano 2 decyzje administracyjne, tj. 1 decyzję prolongującą termin wykonania nakazów oraz 1 decyzję wykreślającą.

W placówkach oświatowych dokonano zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia 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, teoretycznej oceny jadłospisów. Oceniono 7 jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, z których 4 zostały zakwestionowane ze względu na m.in. brak podaży produktów z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, brak podaży porcji ryby w ciągu tygodnia, zbyt dużą ilość potraw smażonych w ciągu tygodnia. Natomiast w stołówkach szkolnych oceniono 7 jadłospisów, z czego 4 jadłospisy były niezgodne z wymaganiami ww. rozporządzenia z uwagi na m.in. brak podaży porcji ryby w ciągu tygodnia, brak podaży produktów z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, brak podaży owocu lub warzywa w każdym posiłku. W placówkach, w których kwestionowano jadłospisy przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne polegające na udzieleniu instruktażu dotyczącego zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wraz z podaniem linków do materiałów edukacyjnych opracowanych przez NIZP-PZH-PIB. Ponadto, placówki oświatowe przesłały do ponownej oceny jadłospisy uwzględniające rekomendacje z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz stwierdzone w ocenianych wcześniej jadłospisach nieprawidłowości. Podczas kontroli bloków żywienia w placówkach oświatowych zwracano uwagę na prawidłowość opracowania obecności alergenów i innych substancji mogących powodować reakcje nietolerancji występujących w serwowanych posiłkach zgodnie z etykietami produktów spożywczych użytych do produkcji posiłków oraz sposobu ich prezentacji na jadłospisach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Zakłady żywienia zamkniętego, do których zalicza się bloki żywienia w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola), posiadają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz system HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy w kartach kontroli wewnętrznej, dotyczące monitorowania krytycznych i kontrolnych punktów kontroli, a także prowadzone są rejestry w zakresie identyfikowalności dostawców oraz warunków transportu żywności. Placówki oświatowe prowadzące żywienie dzieci w systemie cateringowym posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące dostarczania, kontroli i wydawania posiłków, sposobu postępowania z brudnymi naczyniami stołowymi i sztućcami po posiłkach, utrzymania czystości w pomieszczeniach do rozdziału posiłków, a także zidentyfikowane zagrożenia dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

4.2.6. Jakość żywienia w domach pomocy społecznej i szpitalach

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajdują się dwa bloki żywienia w szpitalach, tj. w Szpitalu Rehabilitacyjno–Kardiologicznym w Kowanówku, będący Filią nr 2 Szpitala Wojewódzkiego w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19, 60-479 Poznań oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2, prowadzący żywienie pacjentów w systemie cateringowym, posiadający 6 kuchenek oddziałowych.

W roku 2025 w ww. obiektach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne wraz z oceną stanu sanitarnego zakładów na podstawie obowiązującego arkuszy oraz 2 kontrole sprawdzające. Obiekty zakwalifikowano jako zakłady o średnim ryzyku ze względu na profil działalności (żywienie wrażliwej grupy konsumentów).

W skład bloku żywienia szpitala SP ZOZ Oborniki wchodzi kucharki oddziałowe zlokalizowane na oddziałach: chirurgicznym z pododdziałem urologicznym, wewnętrznym, pediatrycznym, ortopedii i traumatologii narządu ruchu, ginekologii i położnictwa oraz medycyny paliatywnej. W kuchenkach oddziałowych odbywa się porcjowanie i wydawanie pacjentom szpitala posiłków dostarczonych przez zewnętrzną firmę cateringową, która dostarcza także zastawę stołową oraz sztućce dla pacjentów. Posiłki dostarczane są w hermetycznie zamykanych termosach, pojemnikach GN dodatkowo umieszczonych w torbach termoizolacyjnych. Naczynia stołowe i sztućce oraz drobny sprzęt pomocniczy służący do porcjowania dostarczany jest w specjalnych, przeznaczonych do tego celu zamykanych pojemnikach. Posiłki rozdzielane są w kuchenkach oddziałowych i podawane pacjentom przez wyznaczonych pracowników szpitala, tj. pielęgniarki, bądź opiekunki medyczne. Po konsumpcji posiłków termosy, brudne naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę cateringową.

Organizacja żywienia pacjentów w systemie cateringowym oparta jest na wdrożonych procedurach Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP, które zapewniają utrzymanie odpowiednich standardów higienicznych oraz właściwą kontrolę nad procesem dostarczania posiłków. Opracowano i wdrożono procedury: dostarczania, kontroli i wydawania posiłków dla chorych, zbierania brudnych naczyń

i sztućców po posiłkach, przechowywania posiłków w kuchenkach oddziałowych dla pacjentów przebywających na badaniach, korzystania z kuchenek oddziałowych przez firmę sprzątającą, opracowano również Plan Higieny - utrzymania czystości w kuchenkach oddziałowych, schematy technologiczne dostawy i przyjęcia posiłków oraz arkusz identyfikacji zagrożeń dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

W szpitalu SPZOZ w Obornikach przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu, oceny warunków dystrybucji żywności, oceny kontroli wewnętrznej w zakładzie i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, która nie wykazała nieprawidłowości.

Szpital Rehabilitacyjno–Kardiologiczny mieszczący się w Kowanówku, przy ul. Sanatoryjnej nr 34 posiada zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach do prowadzenia działalności obejmującej przygotowywanie

całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala. W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia właściwa, pomieszczenia obróbki wstępnej surowców, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych oraz zmywalni naczyń pochodzących z oddziałów, wydawka posiłków, stołówka dla pacjentów i pomieszczenia socjalno-sanitarne dla pracowników, a także cztery kuchenki oddziałowe. Konsumpcja posiłków przez pacjentów odbywa się na stołówce, natomiast dla pacjentów leżących posiłki rozdzielane są do trójdzielnych hermetycznie zamykanych pojemników, umieszczone w torbach termoizolacyjnych i przewożone specjalnym wózkiem na oddziały, naczynia z oddziałów przenoszone są w pojemnikach do wydzielonej do tego celu zmywalni naczyń znajdującej się przy kuchni właściwej.

W bloku żywieniowym są opracowane i wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz system HACCP. Prowadzony jest monitoring kontrolnych i krytycznych punktów kontroli. Zapisy z wdrożonych procedur prowadzone są na bieżąco, tj. rejestr kontroli obróbki cieplnej (CCP1), rejestr pomiaru temperatury wyparzania naczyń stołowych i opakowań transportowych (CCP2), rejestr pomiaru temperatury wydawanych posiłków, rejestr pomiaru temperatur z urządzeń chłodniczych, rejestr pomiaru temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych suchych, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń urządzeń i sprzętu, rejestr dezynfekcji jaj, rejestr pobranych próbek żywnościowych, rejestr umożliwiający zidentyfikowanie dostawców żywności oraz monitoring obecności owadów.

W bloku żywienia Szpitala Rehabilitacyjno-Kardiologicznego przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu techniczno-sanitarnego zakładu, oceny higieny produkcji, magazynowania i dystrybucji żywności, oceny zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, która wykazała nieprawidłowość dotyczącą braku wystarczającej powierzchni chłodniczej do przechowywania próbek żywności. Ponadto, przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające wykonanie nakazów decyzji administracyjnej wydanej w 2024 roku, co za skutkowało polepszeniem stanu sanitarno-technicznego zakładu.

Dokonano w ww. obiektach teoretycznej oceny jadłospisów diety podstawowej metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów. Szpital w Kowanówku uzyskał zadowalającą ocenę końcową sposobu żywienia, natomiast szpital w Obornikach uzyskał prawidłową ocenę końcową sposobu żywienia. W jadłospisach przewidziano 3 posiłki główne (śniadanie, obiady dwudaniowe, kolację). Przerwy pomiędzy posiłkami mieszczą się w zalecanych normach i wynoszą maksymalnie do 5 godzin, natomiast przerwa nocna nie przekracza 14 godzin. W 3 głównych posiłkach uwzględniono napój. Dodatkowo na korytarzach każdego oddziału znajdują się ogólnodostępne dystrybutory z wodą. W serwowanych posiłkach uwzględniono białko pełnowartościowe (zwierzęce lub roślinne) w różnych postaciach. W większości dni jadłospisów, co najmniej w dwóch posiłkach obecne jest mleko lub przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane, jednak wskazane jest, aby ich obecność była zapewniona codziennie minimum w dwóch posiłkach. Uwzględniono warzywa i owoce surowe (posiadające wyższą zawartość niektórych witamin), a także warzywa gotowane. W jadłospisach wystąpiło więcej warzyw niż owoców. Wzięto pod uwagę także podaż kiszzonek (kiszona kapusta i ogórki) oraz warzyw korzeniowych. Jedną porcję warzyw lub owoców zastępowano porcją soku 100%, dżemu 100% lub musu. Uwzględniono warzywa

i owoce sezonowe. Oceniono, że posiłki są zróżnicowane kolorystycznie i smakowo, a także pod względem konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków. Mięso i przetwory mięsne podawane w różnych postaciach, np. szynki, kiełbaski, klopsy, kotlety, mięsa pieczone i smażone. Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie obejmuje m. in. kasze, ryż, makaron, pieczywo, ziemniaki, itp. Oceniono, że stosowane są prawidłowo zróżnicowane techniki przygotowywania potraw w dekadzie. W posiłkach obiadowych uwzględniono pełny skład, a mianowicie zupełę, II danie z dodatkiem warzyw oraz napój. Różnorodność posiłków prawidłowa. Brak przetworów wysoko przetworzonych typu konserwy, pasztety, mielonki. W szpitalu w Kowanówku nie uwzględniono w jadłospisie wystarczającej podaży produktów strączkowych oraz ryb i przetworów rybnych, wystąpiły one wyłącznie raz w dekadzie, wobec czego zalecono zaplanowanie podaży roślin strączkowych suchych 1-2 razy w tygodniu/3 razy w dekadzie oraz ryb i/lub przetworów rybnych minimum 2 razy w tygodniu/minimum 3 razy w dekadzie.

4.2.7. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów

W 2025 r. w ewidencji tutejszego organu sanitarnego znajdowało się łącznie 326 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, w tym: 295 producentów pierwotnych, 3 dostawców bezpośrednich, 1 producent pierwotny prowadzący Rolniczy Handel Detaliczny, 23 producentów pierwotnych będących jednocześnie dostawcami bezpośrednimi oraz 4 producentów pierwotnych prowadzących jednocześnie Rolniczy Handel Detaliczny i sprzedaż bezpośrednią.

Na podstawie obowiązującego arkusza oceny dokonano kwalifikacji podmiotów produkcji pierwotnej. Do zakładów o niskim ryzyku zakwalifikowano 295 producentów pierwotnych zajmujących się głównie uprawą zbóż oraz buraków cukrowych, do zakładów o średnim ryzyku zakwalifikowano producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich prowadzących uprawę i sprzedaż surowców roślinnych pochodzących z własnej uprawy wprowadzanych do obrotu na terenie rynku lokalnego (warzywa korzeniowe, owoce) oraz podmioty, które prowadzą dodatkowo Rolniczy Handel Detaliczny w zakresie wypieku chleba oraz produkcji przetworów owocowych i warzywnych. Do zakładów o wysokim ryzyku zakwalifikowano łącznie 13 podmiotów będących producentami pierwotnymi i dostawcami bezpośrednimi owoców miękkich oraz 1 podmiot zajmujący się ich przetwarzaniem w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. W wymienionych wyżej obiektach przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków sanitarno-higienicznych panujących w gospodarstwach mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne surowców roślinnych. W toku czynności kontrolnych udzielano instruktażu dotyczącego obowiązku opracowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w formie pisemnej, dostosowanych do warunków własnego gospodarstwa oraz rodzaju prowadzonej uprawy.

Stwierdzono, że profil prowadzonej działalności przez gospodarstwa rolne bardzo często ulega zmianie, z uwagi na ograniczenie asortymentu produkcji podstawowej bądź stosowanie przez producentów płodozmianu.

4.2.8. Środki transportu

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszego organu znajduje się 235 środków transportu. Wszystkie obiekty na podstawie kryteriów oceny zakładu zostały sklasyfikowane do grupy obiektów o kategorii niskiego ryzyka. W roku 2025 do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 10 wniosków o zatwierdzenie pojazdów do przewozu żywności, w liczbie tej mieszczą się wnioski złożone przez właścicieli zakładów żywnościowo-żywnościowych (zakład usług cateringowych, piekarnie, ciastkarnie, obiekty ruchome i tymczasowe) oraz firmy transportowe świadczące usługi w zakresie przewozu żywności. Po przeprowadzeniu kontroli ww. środków transportu wydano 10 decyzji zatwierdzających łącznie 18 pojazdów do przewozu żywności. Duże firmy transportowe posiadają opracowane i wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, w ramach, których prowadzony jest monitoring temperatury podczas transportu żywności wymagającej warunków chłodniczych bądź mroźniczych. Na bieżąco prowadzone są karty kontroli bezpieczeństwa wraz z wydrukami temperatury przewozu oraz rejestry mycia i dezynfekcji naczep, samochodów.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poznaniu zwrócił się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach z prośbą o przeprowadzenie kontroli środków transportu w ramach pomocy prawnej oraz przekazanie protokołów kontroli, celem wydania decyzji zatwierdzającej czterech pojazdów. Powyższe wynikało z faktu, iż baza transportowa przedsiębiorcy zlokalizowana jest na terenie powiatu obornickiego, natomiast siedziba przedsiębiorcy zarejestrowana jest na terenie powiatu poznańskiego. Z uwagi na właściwość miejscową oględziny pojazdów oraz sporządzenie protokołu przeprowadzone były przez tutejszy organ sanitarny

4.2.9. Kontrole weekendowe

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się ośrodki wypoczynkowe, wobec czego w roku 2025 w sezonie letnim, tj. od 21.06.2025 r. do 28.09.2025 r. realizowane były w dni wolne od pracy kontrole sanitarne obiektów obrotu żywnością oraz obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego. Kontrole obejmowały sklepy spożywcze, zakłady małej gastronomii, obiekty ruchome i tymczasowe, restauracje oraz sklepy na stacjach paliw, w których oferowane są do sprzedaży dania gastronomiczne. Łącznie przeprowadzono 30 kontroli weekendowych. W ramach czynności kontrolnych dokonano oceny warunków sanitarno-higienicznych obiektów, w tym przygotowanie, przechowywanie i serwowanie żywności, utrzymanie czystości pomieszczeń i wyposażenia oraz przestrzeganie zasad higieny przez personel. Sprawdzono również posiadanie aktualnych orzeczeń lekarskich przez pracowników oraz zapewnienie informacji o alergenach występujących w wprowadzanych do obrotu potrawach gastronomicznych. W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in. braku bieżących zapisów w rejestrach wynikających z kontroli wewnętrznej, braku pisemnej informacji o zawartości alergenów i innych substancji powodujących reakcje nietolerancji występujących w oferowanych do sprzedaży daniach gastronomicznych typu fast-food (dotyczyło to głównie sklepów spożywczych, w których serwowane są dania gastronomiczne), braku do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, braku bieżącej ciepłej wody

przy zlewie i umywalce do mycia rąk w przyczepie gastronomicznej i w miejscu obrotu żywnością. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano 9 decyzji płaćniczych na łączną kwotę 672 zł.

4.3. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach jest jeden pracownik posiadający uprawnienia klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy. W roku 2025 udzielono 5 porady grzybowych.

4.3.1. Ogniska zatruc pokarmowych

W roku 2025 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc pokarmowych.

4.3.2. Zatrucia grzybami

W roku 2025 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc grzybami.

4.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

Pracownicy Sekcji Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach uczestniczyli w 2025 roku w jednym webinarze zorganizowanym przez Główny Inspektora Sanitarnego na temat: „Procedury RASFF, omówienie problemów i bieżących zagadnień” (19.03.2025 – 3 osoby) oraz w trzech wideokonferencjach organizowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu zawierających w swojej tematyce zagadnienia dot. systemu RASFF, tj.

- Bieżący nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety oraz żywności dla poszczególnych grup: w tym analiza przypadku zgłoszonego do systemu RASFF (16.04.2025 – 3 osoby),
- Aktualne zagadnienia dotyczące nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, w tym analiza przypadku zgłoszonego do RASFF (17.07.2025 - 2 osoby),
- Aktualne zagadnienia dotyczące nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, w tym zgłoszenie powiadomień dot. suplementów diety w systemie iRASFF (09.10.2025 – 2 osoby).

W 2025 r. do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 11 powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF, dotyczących żywności i materiałów do kontaktu z żywnością, tj.

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #731571 w sprawie przekroczenia NDP ochratoksyny A w rodzyńkach z Iranu,
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi #752102 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 4 z 5 zbadanych próbkach produktu pn.: „Mięso drobiowe”, produkcji krajowej.

- powiadomienie alarmowe #757981 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP cyjanków (350 mg/kg) w siemieniu lnianym złotym,
- powiadomienie alarmowe #765727 w sprawie stwierdzenia alkaloidów tropanowych (12,6 µg/kg) w mące bezglutenowej pochodzącej z Włoch,
- powiadomienie alarmowe #773545 w sprawie stwierdzenia obecności sumy węglowodorów aromatycznych oleju mineralnego (MOAH) na poziomie 520 (+/- 156) mg/kg - ppm w produkcie pn. Chipsy z patatów, pochodzących z Niderlandów,
- powiadomienie alarmowe nr 2025.5397 (iRASFF 777236) w sprawie wysokiej zawartości glicerolu w napojach bezalkoholowych,
- powiadomienia RASFF nr 791114 informującego o wykryciu obecności Salmonella Enteritidis w filecie z piersi kurczaka (od Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Poznaniu),
- powiadomienie alarmowe #793231 oraz uzupełniające #795553 dot. przekroczenia NDP aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn w orzechach laskowych pochodzących z Azerbejdżanu,
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (nr 803996 stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu acetamiprydu w winogronie jasnym pochodzącym z Grecji,
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #804747 w sprawie wykrycia obecności salmonella spp. w 1 z 5 próbek suplementu diety (błonnik),
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #806012 w sprawie stwierdzenia przekroczenia poziomu migracji kadmu i ołowiu w kubkach szklanych pochodzących z Chin.

W związku z ww. powiadomieniami prowadzono monitorowanie wycofywania kwestionowanych produktów z rynku poprzez przeprowadzanie postępowań wyjaśniających u odbiorców znajdujących się na załączonych do powiadomień listach dystrybucyjnych, do których trafiły kwestionowane produkty spożywcze, bądź materiały do kontaktu z żywnością. Działania podmiotów polegały na wycofaniu ze sprzedaży kwestionowanych produktów, zgodnie z własnymi procedurami, często już wcześniej po otrzymaniu informacji z centrali bądź od producentów. Pisemne informacje o podejmowanych przez podmioty działaniach były przekazywane do tutejszego organu sanitarnego. W przypadku stwierdzenia wysprzedania kwestionowanych produktów, podmioty informowały odbiorców o konieczności umieszczenia w obiekcie pisemnej informacji dla klienta o możliwości zwrotu zakupionego wcześniej kwestionowanego produktu. Informacje z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za pośrednictwem pism bądź systemu iRASFF.

Tutejszy organ sanitarny w roku 2025 przekazał jedno zgłoszenie do sieci wczesnego ostrzegania o produkcie niebezpiecznym, tj. powiadomienie informacyjne o podjęciu działań w związku ze stwierdzeniem obecności Salmonella spp. w 25 g w 1 z 5 pobranych próbek pn. „Mrożna Kraina Truskawki bez szypulek” 450 g produkt głęboko mrożony, nr partii: 011/04/25, najlepiej spożyć przed końcem: 03/2027.

4.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

4.5.1. Badania laboratoryjne próbek żywności

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano w 2025 do badań laboratoryjnych ogółem 204 próbki środków spożywczych, w tym 174 próbki pobrane do

badan mikrobiologicznych, 29 próbek pobranych do badan chemicznych oraz 1 próbka pobrana w celu oceny oznakowania. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 188 próbek, w ramach monitoringu 15 próbek środków spożywczych, w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności 1 próbkę żywności.

W wyniku przeprowadzonych badan laboratoryjnych zakwestionowanych zostało łącznie 15 próbek żywności, tj. 10 próbek lodów rzemieślniczych RTE pobranych do badan mikrobiologicznych, zdyskwalifikowanych na etapie oceny organoleptycznej, z uwagi na wyczuwalny smak alkoholu oraz 5 próbek truskawek mrożonych ze względu na stwierdzenie obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 zbadanych próbek.

Kwestionowane lody zostały pobrane w sklepie firmowym producenta znajdującego się pod nadzorem tutejszej stacji sanitarno-epidemiologicznej. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę interwencyjną u producenta w zakresie oceny poprawności realizacji procedur mycia i dezynfekcji linii technologicznej do produkcji lodów, podjętych działaniach korygujących i naprawczych zgodnie z wdrożonymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. W wyniku kontroli stwierdzono, że producent podjął działania naprawcze polegające na przeszkoleniu personelu z procedur mycia i dezynfekcji maszyn przeznaczonych do produkcji lodów oraz wprowadzeniu okresowej kontroli wyrobu gotowego w zakresie oceny organoleptycznej. Za poniesione koszty poboru prób i badan laboratoryjnych próbek lodów producent został obciążony w drodze decyzji administracyjnej kwotą 946 zł. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano ponownie 10 próbek lodów rzemieślniczych RTE w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. W wyniku przeprowadzonych badan próbki nie zostały zakwestionowane.

Kwestionowane truskawki zostały pobrane w sklepie spożywczym do badan mikrobiologicznych. W wyniku badan wykonanych przez Laboratorium Badania Żywności i Powietrza Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu wykryciem obecności *Salmonella* spp. w 25 g w jednej z pięciu badanych próbek mrożonych truskawek pn. „Mrożna Kraina Truskawki bez szypulek 450 g” pochodzących z Egiptu. Spożycie produktu zanieczyszczonego pałeczkami *Salmonella* mogło wiązać się z ryzykiem zatrucia pokarmowego, w szczególności w przypadku konsumpcji bez obróbki cieplnej. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w miejscu poboru próbki, w wyniku której ustalono, że kwestionowany produkt nie znajdował się już w obrocie handlowym, ponieważ produkt został rozsprzedany klientom indywidualnym. Z uwagi na fakt, że kwestionowany produkt był dystrybuowany w sieci handlowej Biedronka Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wystosował pismo do Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn jako właściciela sieci z informacją o kwestionowanym produkcie. O kwestionowanym produkcie poinformowano również właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego sprawującego nadzór nad zakładem produkcyjnym w celu podjęcia dalszych działań. W związku z powyższym tutejszy organ sanitarny przekazał zgłoszenie do sieci wczesnego ostrzegania o produkcie niebezpiecznym, tj. powiadomienie informacyjne o podjęciu działań w związku ze stwierdzeniem obecności *Salmonella* ww. produkcie.

Podczas kontroli zakładów gastronomicznych oraz produkcyjnych (ciastkarni, piekarni) wykonano za pomocą Oleotestów łącznie 10 badan jakości tłuszczu używanego do smażenia

dań gastronomicznych oraz wyrobów cukierniczych, celem oceny zawartości związków polarnych. W wykonanych testach zawartość związków polarnych mieściła się w granicach normy (do poziomu 4), wobec czego nie pobierano próbek tłuszczów do badań laboratoryjnych.

Podmioty, od których pobierano próbki do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu były na bieżąco, pisemnie informowane przez tutejszy organ sanitarny o wynikach przeprowadzonych badań i możliwości uzyskania kopii sprawozdań z badań na wniosek kontrolowanego.

W roku 2025 w ramach realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS” uzupełniany był na bieżąco w usłudze OneDrive rejestr próbek pobranych przez tutejszy organ, a do 5-go dnia każdego miesiąca wypełniano sprawozdania miesięczne z realizacji ww. planu.

4.5.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2025 roku nie pobierano w ramach urzędowej kontroli żywności próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

4.6. Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementami diety

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajduje się 1 zakład prowadzący okresową produkcję suplementów diety oraz żywności wzbogacanej, głównie na zlecenie firm zewnętrznych. W zakładzie przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną tematyczną, w związku z poborem próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych i oceny oznakowania. Ponadto, w ewidencji znajduje się 20 miejsc obrotu suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W liczbie tej mieści się 13 aptek, 5 obiektów wprowadzających do obrotu suplementy diety, tj. sklep zielarski, siłownia, studio fitness oraz 2 miejsca sprzedaży poprzez portal aukcyjny Allegro.

W roku 2025 dokonano oceny prawidłowości oznakowania 15 suplementów diety, 2 środków spożywczych (żywności wzbogacanej witaminami), 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt, 1 preparatu do dalszego żywienia niemowląt oraz 1 próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego. Ww. środki spożywcze pochodziły z zakładu produkującego usługowo suplementy diety (5 suplementów diety), miejsc obrotu żywnością (suplementy diety - 10, żywność wzbogacana witaminami - 2, preparatu do początkowego żywienia niemowląt - 1, preparat do dalszego żywienia niemowląt -1 oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego -1) oraz stron internetowych (4 suplementy diety). W wyniku przeprowadzonych ocen nie stwierdzono niezgodności w zakresie oznakowania ww. środków spożywczych.

Ponadto, w związku z powiadomieniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczącymi m.in. przekroczenia zawartości witamin i składników mineralnych, zawartości składników niedozwolonych, naruszenia przepisów prawa żywnościowego poprzez reklamy suplementów diety sprzedawanych za pośrednictwem platform internetowych, w 2025

przeprowadzono monitoringi stron internetowych oraz platform sprzedażowych podmiotów będących pod nadzorem tutejszego organu sanitarnego, Nie wykazały one obecności w obrocie kwestionowanych w powiadomieniach środków spożywczych.

W roku 2025 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 11 próbek suplementów diety (jedną na zawartość substancji dodatkowych oraz dziesięć na mikrobiologię, tj. liczbę *L. monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g oraz liczbę przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g) oraz 1 próbkę preparatu do początkowego żywienia niemowląt, tj. mleko początkowe (na obecność kwasu erukowego). Pobrane próbki zostały również ocenione przez tutejszy organ sanitarny w zakresie prawidłowości oznakowania. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu (w zakresie substancji dodatkowych) i Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kaliszu (w zakresie mikrobiologicznym) oraz oceny oznakowania dokonanej przez PSSE w Obornikach żadna próbka nie została zakwestionowana.

4.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące żywność GMO bądź nową żywność. W roku 2025 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych zwracano uwagę na stosowane surowce i ich produkty mogące potencjalnie zawierać GMO. Sprawdzano dokumentację od dostawców potwierdzającą brak obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego w danym produkcie, surowcu. Tutejszy organ sanitarny w roku 2025 nie pobierał próbek do badań w kierunku zawartości GMO.

4.8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W ewidencji natomiast, znajduje się 8 miejsc obrotu przedmiotami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, podczas których skontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z art. 15 rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z załącznikiem II do ww. rozporządzenia. Informacje były umieszczone na etykiecie w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny. Dodatkowo podczas kontroli organowi zostały udostępnione deklaracje zgodności na wybrane do oceny wyroby przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością. W zakładach produkujących żywność, w miejscach obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego podczas kontroli sanitarnych, również zwracano uwagę na oznakowanie i posiadanie przez ww. zakłady deklaracji producenta, certyfikatów, atestów o przydatności stosowanych opakowań do kontaktu z żywnością.

4.9. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumentkimi i środkami masowego przekazu

W ramach porozumienia ramowego z 2019 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej kontynuowano współpracę w zakresie uaktualniania list zakładów będących pod wspólnym nadzorem oraz prowadzono nadzór nad sprzedażą żywności pochodzenia zwierzęcego na placach targowych. Przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Inspektora Weterynaryjnego w Obornikach kontrolę placu targowego. Kontrolą objęto 7 obiektów, tj. 4 stragany owocowo-warzywne oraz 3 ruchome punkty sprzedaży tzw. autosklepy prowadzące sprzedaż mięsa i wyrobów wędliniarskich. Zakres prowadzonej sprzedaży był zgodny z posiadanymi decyzjami. Osoby dokonujące sprzedaży posiadały aktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, a podmioty dysponowały wymaganymi zatwierdzeniami lub zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów wydanymi przez właściwe miejscowo organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W trakcie czynności nie stwierdzono nieprawidłowości,

w związku z powyższym sporządzono adnotację służbową.

W 2025 r. w ramach współpracy realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORIN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Obornikach kontrolę dwóch gospodarstw rolnych w zakresie produkcji pierwotnej warzyw i owoców, tj. pomidorów oraz borówki. W trakcie kontroli oceniono warunki sanitarno-techniczne obiektu, jakość i sposób wykorzystywania wody w produkcji rolniczej, zasady higieny produkcji i dystrybucji oraz funkcjonowanie kontroli wewnętrznej. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie warunków sanitarno-higienicznych panujących w gospodarstwach mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne surowców roślinnych. W toku czynności kontrolnych udzielano instruktażu dotyczącego obowiązku opracowania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w formie pisemnej, dostosowanych do warunków własnego gospodarstwa oraz rodzaju prowadzonej uprawy.

W 2025 roku w ramach współpracy Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych z siedzibą w Warszawie poinformował pisemnie tutejszy organ sanitarny w związku z interwencją zgłoszoną przez klienta o sprzedaży przeterminowanych produktów spożywczych w sklepie znajdującym się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach. Wobec powyższego podjęto czynności kontrolne, które potwierdziły zasadność zgłoszonej interwencji. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym.

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu poinformował pisemnie tutejszy organ sanitarny o nieprawidłowościach stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej w zakładzie produkcji żywności, tj. przetwórnio-owocowo-warzywnej będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach. Do czasu zakończenia kontroli przez ww. organ nieprawidłowości zostały usunięte, a informacja została przesłana do wiadomości do tutejszego organu sanitarnego.

Tutejszy organ sanitarny również przeprowadził kontrolę w ww. zakładzie w związku z otrzymaną interwencją konsumencką. Kontrola wykazała szereg nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym. Następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie nieprawidłowości, a tym samym poprawę stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

4.10. Podsumowanie

1. Stan sanitarny zakładów żywności i żywienia na terenie powiatu obornickiego w 2025 r. podobnie jak w roku 2024 r, oceniono jako zadawalający. W obu analizowanych latach większość zakładów została zakwalifikowana do kategorii niskiego i średniego ryzyka, przy czym w 2025 r. nie zwiększyła się liczba zakładów o wysokim ryzyku w porównaniu z rokiem 2024 r.
2. W 2025 r. liczba obiektów pozostających w ewidencji wynosiła 1093 i była nieznacznie wyższa w porównaniu do roku 2024 (1086).
3. W roku 2025 r. przeprowadzono łącznie 322 kontrole sanitarne i kontrole sprawdzające. W porównaniu z rokiem 2024 r. liczba kontroli i rekontroli uległa zmniejszeniu (o 91 kontroli), co było spowodowane realizacją dodatkowych zadań i innych czynności służbowych (m.in. rozpatrywaniem interwencji, udziałem w szkoleniach, zatwierdzaniem obiektów).
4. W 2025 r. wydano 130 decyzji administracyjnych, w tym 10 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów żywnościowo-żywnościowych, natomiast w roku 2024 wydano 172 decyzje, w tym 27 w celu poprawę stanu sanitarno-technicznego, co świadczy o polepszeniu się warunków sanitarno-higienicznych w nadzorowanych oraz skuteczności prowadzonej działalności nadzorczej. W analizowanych latach nie wydano decyzji o unieruchomieniu zakładu lub przerwaniu działalności, co świadczy o utrzymującym się zadawalającym stanie sanitarnym nadzorowanych obiektów.
5. W zakresie postępowania mandatowego w 2025 r. nałożono 18 mandatów karnych na kwotę 5 900 zł, natomiast w roku 2024 r. nałożono 22 mandaty na kwotę 7 200 zł, co wskazuje na spadek liczby i kwoty nałożonych mandatów. Powyższe wskazuje na poprawę przestrzegania przepisów przez kontrolowane podmioty oraz skuteczność prowadzenia działań kontrolnych przez organ sanitarny.
6. W 2025 r. nastąpił wzrost w zakresie złożonych przez klientów interwencji (22) w porównaniu do roku 2024 (10 interwencji), co wynika ze zwiększenia świadomości konsumentów i ułatwionego dostępu do różnych form zgłaszania nieprawidłowości np. przez system elektroniczny e-Sanepid itp. Na 22 zgłoszone skargi, 11 skarg uznano za zasadne.
7. W zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 2025 r. na 204 pobrane próbki żywności zakwestionowano 15, natomiast w 2024 r. pobrano 175 próbek z czego zakwestionowano 1. Powyższe wskazuje na wzrost liczby pobranych próbek oraz zwiększenia się odsetka próbek kwestionowanych w 2025 r.
8. Podsumowując w 2025 r. działalność nadzorcza koncentrowała się nie tylko na kontrolach planowych, ale również na działaniach interwencyjnych i dodatkowych zadaniach, co wpłynęło na zmniejszenie liczby wykonanych kontroli planowanych. Jednocześnie

wzrost liczby skarg oraz próbek kwestionowanych może wskazywać na konieczność dalszego wzmocnienia nadzoru w wybranych obszarach.

9. Nadal konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu zapewnienie właściwego bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, kontynuowanie działań dotyczących nadzoru nad dostosowaniem obiektów do wymagań obowiązującego prawa żywnościowego, a w szczególności wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz systemu HACCP, co w konsekwencji pozwoli na zapewnienie w obiektach warunków sanitarnych określonych w przepisach prawa żywnościowego.
10. Nadal kontynuowany będzie wzmocniony nadzór nad znakowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych, a także nadzór nad sposobem żywienia dzieci i młodzieży w placówkach szkolnych oraz pacjentów w szpitalach.

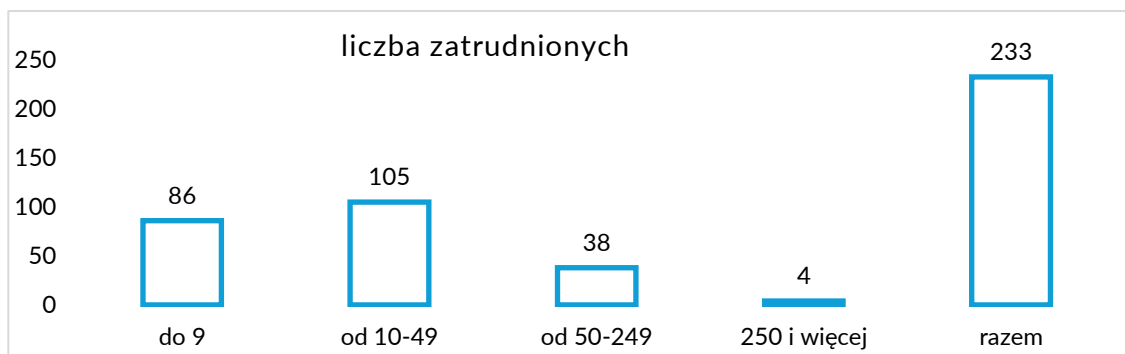
V. WARUNKI HIGIENY PRACY

5.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

W roku 2025 w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach było 235 zakładów pracy. W porównaniu do roku poprzedniego liczba obiektów objętych nadzorem przez tut. Organ utrzymuje się na podobnym poziomie – część zakładów wykreślono z rejestru np. ze względu na zakończenie prowadzenia działalności gospodarczej, a w ich miejsce objęto nowe zakłady pracy. W nadzorowanych zakładach zatrudnionych jest ogółem 8 501 pracowników. Większość zakładów znajdujących się na terenie powiatu obornickiego to obiekty zatrudniające do 50 pracowników. Ze względu na specyfikę powiatu obornickiego najwięcej podmiotów objętych nadzorem Higieny Pracy to zakłady pracy zajmujące się obróbką stali, należące do PKD 25.

W 2025 roku w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych pracowało 181 pracowników w obrębie 24 zakładów skontrolowanych. Przekroczenia najczęściej dotyczyły ponadnormatywnego natężenia hałasu na stanowiskach pracy. Informowano pracodawców, iż hałas jest najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym środowiska pracy, lecz ich obowiązkiem jest wyeliminowanie narażeniem na hałas lub ograniczenie go do możliwie najniższego poziomu, uwzględniając dostępne rozwiązania techniczne oraz postęp naukowo-techniczny.

W kontrolowanych zakładach pracy zwracano szczególną uwagę na przegląd i ocenę warunków pracy, zaplecza sanitarno-technicznego oraz stosowanie i wprowadzanie do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. Zajmowano się także produktami biobójczymi oraz ewidencjonowano substancje i procesy rakotwórcze, a także czynniki biologiczne występujące na stanowiskach pracy.



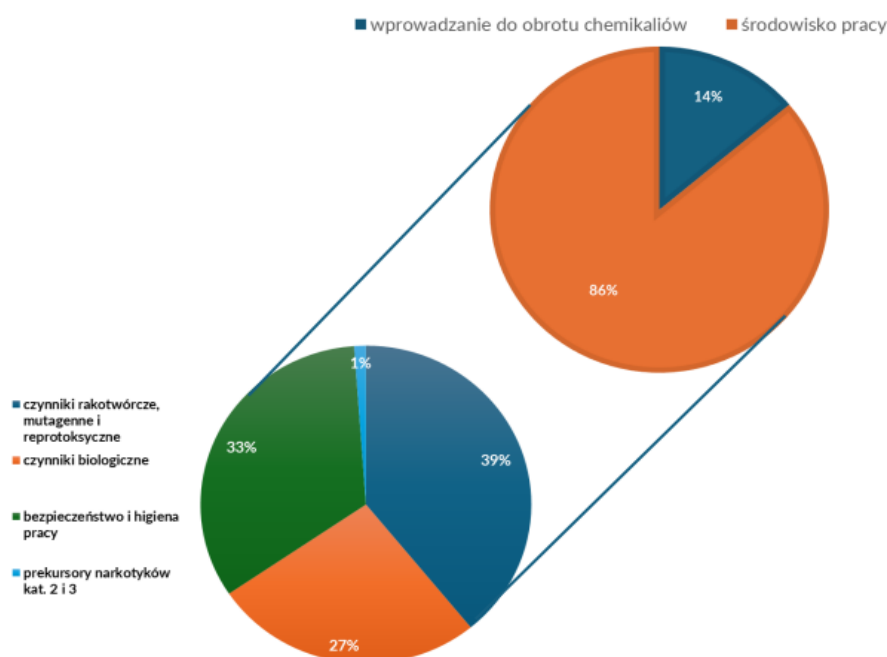
Wykres 4 Liczba zakładów pracy w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach

W 2025 roku wykonano ogółem 101 kontroli sanitarnych w ramach 89 zakładów pracy.

Kontrole w blokach tematycznych

Kolejny wykres przedstawia zakres przedmiotowy kontroli sanitarnych z wyraźnym podziałem na dwa główne obszary którymi się zajmowano: środowisko pracy oraz wprowadzanie do obrotu chemikaliów. Zdecydowaną większość kontroli stanowiły zagadnienia związane z nadzorem nad przestrzeganiem przez pracodawców przepisów bhp i prawa pracy w ramach czego weryfikowano szkolenia pracowników w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy, badania lekarskie, odzież roboczą oraz ocenę ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy.

Zajmowano się także narażeniem pracowników na czynniki rakotwórcze, mutagenne i reprotoksyczne (tzw. CMR) i czynniki biologiczne. Struktura kontroli pokazuje, że działania



tut. stacji koncentrowała się przede wszystkim na ochronie zdrowia pracowników przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy.

5.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi i reprotoksycznymi w powiecie obornickim

W związku z wejściem w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2024 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy informowała pracodawców o zmianie przepisów dotyczących tzw. CMRów, które rozszerzają katalog badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o substancje reprotoksyczne.

W 2025 roku w ewidencji PSSE w Obornikach było 66 zakładów z czynnikiem CMR, z czego skontrolowano w tym zakresie 33 zakłady pracy (34 kontrole sanitarne).

Zarówno liczba jednostek nadzorowanych, jak i liczba kontroli obejmujących w swoim zakresie ocenę realizacji wymogów bhp w kontekście czynników rakotwórczych, zwiększyła się w porównaniu do roku 2024.

Z czynnikami rakotwórczymi czy reprotoksycznymi (niezależnie od stężenia danego czynnika) pracuje 741 pracowników (w tym 225 kobiet), przede wszystkim pracownicy zakładów, gdzie prowadzona jest obróbka drewna, stali oraz szpital, przetwórstwo tworzyw sztucznych, gumy, stacje paliw.

Na terenie powiatu obornickiego nie stosuje się cytostatyków.

W okresie kontrolnym w 2024 r. nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.

5.3. Czynniki biologiczne

Na terenie powiatu obornickiego w ewidencji PSSE w Obornikach znajdują się 51 obiektów, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Liczba obiektów, w porównaniu do poprzedniego roku, zwiększyła się, ponieważ objęto nadzorem nowe zakłady np. gospodarstwa rolne. W 2025 roku skontrolowano 22 zakładów pracy, w których ogólna liczba narażonych na czynniki biologiczne wyniosła 407 pracowników (grupa 2 – 353 pracowników; grupa 3 - 360 pracowników). Wśród obiektów objętych kontrolą znajdowały się:

- 2 zakłady produkujące żywność (piekarnia, cukiernia),
- 2 oczyszczalnie ścieków: w Obornikach i w Ryczywole),
- 1 wodociąg publiczny (Rogoźno),
- 2 przychodnie lekarza rodzinnego (VITA MEDICAL, NZOZ OBST),
- 2 Szpitale (Oborniki, Kowanówko),
- 1 pływalnię w Obornikach.

Nie wydano decyzji administracyjnych na czynnik biologiczny.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub przynajmniej zminimalizowanie uwalniania się szkodliwego czynnika biologicznego w miejscu pracy. W przypadku kontaktu z

czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników. Rejestry te zawierają informacje wymagane obowiązującymi przepisami prawnymi.

Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Pracowników wyposaża się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Zapewnia się również bezpieczne warunki niszczenia odzieży i środków ochrony indywidualnej (opracowane i stosowane procedury postępowania). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne, np. przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, przeciwko tężcowi itp.

5.4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w powiecie obornickim

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 82 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Nie wydano żadnej decyzji odnośnie do wycofania z obrotu produktów biobójczych (stosowanie i wprowadzanie do obrotu).

5.4.1. Stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin

Skontrolowano ogółem 65 zakładów pracy stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym przeprowadzono kontrole sanitarne w 15 podmiotach stosujących produkty biobójcze – były to zakłady produkcyjne, gospodarstwa rolne, przychodnie lekarskie, szpitale, a wykorzystywane były one m.in. do dezynfekcji rąk, dezynfekcji urządzeń, maszyn i pomieszczeń pracy.

W zakresie stosowania środków chemicznych w dalszym ciągu wydawano zalecenia dotyczące zapewnienia przez pracodawców aktualnych kart charakterystyki, które powinny być zgodne z zapisami rozporządzenia Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia REACH. Informowano pracodawców, iż zapoznanie pracowników z treścią kart charakterystyki jest kluczowe dla ich bezpieczeństwa, ponieważ dostarczają one informacji o zagrożeniach i środkach ochrony przed tymi zagrożeniami, informują o niebezpiecznych właściwościach poszczególnych chemikaliów oraz o zasadach postępowania z nimi. Stwierdzano ponadto, iż opakowania zastępcze, w których stosowane środki chemiczne nie były oznakowane w sposób wykluczający możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi.

5.4.2. Wprowadzanie do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin

W 2025 r. na terenie powiatu obornickiego przeprowadzono 13 kontrole sanitarnych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin (sklepy zoologiczne, hurtownia, sklepy ogrodnicze, stacje paliw). Skontrolowano ogółem 10 obiektów

wprowadzających do obrotu środki chemiczne, z czego 7 podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

Sprawdzono dostępne karty charakterystyki losowo wybranych produktów, sposób przechowywania substancji/mieszanin chemicznych był zgodny z zasadami zawartymi w karcie charakterystyki, w sposób bezpieczny i odpowiednio oznakowany. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzano obecności w sprzedaży produktów przeterminowanych.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych skontrolowano także producenta alkoholu etylowego rektyfikowanego oraz skażonego. Podczas kontroli stwierdzono, iż spełnia on wszystkie wymogi dotyczące m.in. dokumentacji rejestracyjnej i kart charakterystyki produkowanej substancji chemicznej, a także nadania kodu UFI oraz zgłoszenia do Poison Centre Notification produkowanych mieszanin chemicznych.

5.5. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 w powiecie obornickim

Na terenie działalności PSSE w Obornikach nie ma producentów i dystrybutorów prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. W ramach nadzoru nad prekursorami narkotykowymi nie prowadzono postępowania administracyjnego.

W 2025 roku zarejestrowanych były 3 zakłady pracy stosujące prekursory narkotyków kategorii 3 – kwas siarkowy. W ramach nadzoru w 2025 roku skontrolowano 1 obiekt stosujący w działalności zawodowej kwas siarkowy do neutralizacji ścieków.

5.6. Choroby zawodowe

W roku 2025 PPIS w Obornikach wydał 1 decyzję administracyjną o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz wszczęto ogółem 5 postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej. Wydana decyzja negatywna dotyczyła boreliozy (pozycja 26 Wykaz chorób zawodowych wraz z okresem, w którym wystąpienie udokumentowanych objawów chorobowych upoważnia do rozpoznania choroby zawodowej pomimo wcześniejszego zakończenia pracy w narażeniu zawodowym - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa).

5.7. Azbest

W roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne podmiotów wykonujących usługi związane z demontażem azbestu, usuwaniem azbestu i jego unieszkodliwianiem.

Kontrole prac związanych z demontażem wyrobów zawierających azbest obejmowała zabezpieczenie pracowników, odpowiednie oznakowanie prac terenowych, analizę szkoleń pracowników, badań lekarskich, zapewnienie właściwego sprzętu i sposobu zabezpieczenia zdemontowanych płyt.

Pracownicy wykonujący demontaż materiałów zawierających azbest mieli ważne badania lekarskie w zakresie medycyny pracy, a lekarz stwierdzał brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na zajmowanych przez nich stanowiskach. Pracownicy zaopatrzeni w odpowiednie kombinezony jednowarstwowe, maski z filtrami, rękawice oraz okulary ochronne.

Ponadto przed przystąpieniem do prac pracownicy przechodzą szkolenie stanowiskowe w zakresie ogólnych zasad bhp oraz w zakresie bezpiecznego użytkowania wyrobów zawierających azbest. Na szkoleniach poruszana jest tematyka m.in. związana ze źródłami narażenia na pył azbestowy, oddziaływaniem azbestu na zdrowie człowieka, prowadzeniem prac na wysokości, ze szczególnym uwzględnieniem stosowania zabezpieczeń przed upadkiem, stosowanie środki ochrony osobistej, a także oznakowanie terenu prowadzenia prac oraz zasady pakowania odpadów zawierających azbest.

Podobnie jak w latach ubiegłych nie wykazano nieprawidłowości w tym zakresie.

5.8. Środki zastępcze

W 2025 roku nie prowadzono kontroli sanitarnych w ramach nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych.

Na terenie działania tutejszej Stacji nie wystąpił również żaden przypadek zgłoszenia lub podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych w 2025 r., nie prowadzono postępowania administracyjnego.

Nie stwierdzono występowania w obrocie środków zastępczych i innych mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

5.9. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych

W 2025 roku tutejszy organ sanitarny wydał 6 decyzji administracyjnych z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym 2 decyzje prolongujące. Decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyły doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych, doprowadzenia do odpowiedniego stanu pomieszczeń pracy, przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy oraz w zakresie aktualizacji oceny ryzyka zawodowego o narażenie pracowników na czynniki rakotwórcze i reprotoksyczne.

5.10. Promocja zdrowia w zakładach pracy

W roku 2025 prowadzono działania edukacyjno-informacyjne podczas prowadzonych bieżących kontroli sanitarnych w zakresie promocji zdrowia dotyczących bezpiecznych warunków pracy.

Tematami, które w szczególności były poruszane w ramach działań profilaktyczno-edukacyjnych wśród pracodawców były:

- narażenie na radon w miejscu pracy - informowano o zagrożeniu radonem, który stanowi źródło promieniowania jonizującego, który może się uwalniać z podłoża, nieszczelnych piwnic, ścian, pęknięć, miejsc posadowienia starych instalacji, z materiałów budowlanych, w miejscach ujęć wód podziemnych, przy pracy pod ziemią, zagrożeniem są krótkożyciowe produkty rozpadu tworzące z pyłem zawieszonym w powietrzu aerozole promieniotwórcze deponujące się w płucach; informowano pracodawców o możliwości skorzystania

z materiałów umieszczonych na stronach Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi oraz wykonywania pomiarów środowiska pracy, przekazywano ulotkę informacyjną,

- przekazano informacje dotyczące ergonomii stanowisk biurowych: - omawiano najczęstsze błędy popełniane w organizacji stanowiska pracy, które powodują dolegliwości to: zbyt wysokie ustawienie monitora/ów, regulacje krzesła niedostosowane do wymiarów pracownika (szczególnie często zbyt nisko ustawione oparcie krzesła), zbyt mało miejsca na nogi pod biurkiem krzesła (szczególnie na stanowiskach operatorskich, gdzie stół jest nierozdzielny elementem stanowiska pracy), niezdrowe nawyki pracowników (najczęściej pochylanie się nad biurkiem i trzymanie stóp pod krzesłem), zbyt długi czas pracy w pozycji siedzącej, a także poruszano kwestie związane z dostosowaniem stanowisk pracy do wymiarów antropometrycznych pracownika i w idealnej sytuacji dobierane bezpośrednio dla konkretnego pracownika.
- przekazano informacje dotyczące kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy”, która jest skierowana do wszystkich rodzajów pracowników oraz przekazywano ulotki edukacyjne; omówiono, że wprowadzenie technologii i cyfryzacji w organizacji pracy mogą mieć nieproporcjonalne skutki dla pracowników, np. niepewność zatrudnienia, zwiększone wymogi w zakresie szkolenia i zmiany kwalifikacji konkretnych grup, a także wyzwania związane z barierami językowymi lub dyskryminacją oraz o sposobach zapobiegania tym zagrożeniom,
- przekazano informacje związane z profilaktyczną opieką zdrowotną nad pracownikami – informowano pracodawców, że nie może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku oraz że praca w długotrwałym narażeniu na ponadnormatywny poziom hałasu czy czynniki pyłowe i chemiczne, frakcję wdychalną i respirabilną może być przyczyną pojawienia się choroby zawodowej u pracowników obsługujących wskazane maszyny i urządzenia, na których występują przekroczenia.
- zagrożenia związane z bakterią legionella - zwracano uwagę na zagrożenia związane z bakterią legionella, która może znajdować się w instalacjach natryskowych, przenosi się w aerozolu, namnaża się w instalacjach rzadko używanych, wskazywano na konieczność utrzymywania instalacji wodociągowej w czystości, przegrzewania instalacji, w ramach działań edukacyjnych informowano pracodawców o możliwości skorzystania z materiałów umieszczonych na stronach Głównego Inspektoratu Sanitarnego, poruszano także temat regularnych przeglądów klimatyzacji, gdyż jest to także związane z namnażaniem się niebezpiecznych grzybów i pleśni co skutkuje pojawieniem się alergii u pracowników,
- narażenie na czynniki biologiczne w miejscu pracy - poinformowano, iż zawodowe narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne, z uwagi na potencjalny wpływ na zdrowie narażonych na nie pracowników, stanowi istotny problem bezpieczeństwa i higieny pracy, ponieważ często prowadzi do wystąpienia wielu niekorzystnych skutków zdrowotnych, poczynając od prostych podrażnień i dolegliwości, przez reakcje alergiczne, aż do wystąpienia infekcji, chorób zakaźnych i zatruc, wskazano, że powinno się szczegółowo określić klasyfikację szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy.

5.11. Współpraca z innymi instytucjami

W roku 2025 w ramach obchodów „Światowego dnia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w pracy”, który przebiegł pod hasłem „Dzień bezpieczeństwa – dziś, jutro, zawsze!”, 28 kwietnia 2025 r. pracownicy PPIS w Obornikach przeprowadzili prelekcje w zakładzie Salzgitter Mannesmann Stahlhandel Sp. z o.o. w m. Rogoźno. Wydarzenie zostało zorganizowane we współpracy z Państwową Inspekcją Pracy, Urzędem Dozoru Technicznego oraz Państwową Strażą Pożarną. W porozumieniu z Państwową Inspekcją Pracy ustalono tematy jakie omawiano podczas tego wydarzenia. Pracownicy PPIS w Obornikach poruszyli temat chorób zawodowych, pomiarów środowiska pracy w zakresie hałasu, wibracji oraz pyłów, a także zagrożeń związanych z czynnikami reprotoksycznymi i rakotwórczymi w kontekście eksploatacji wózków podnośnikowych. Natomiast Państwowa Inspekcja Pracy szczegółowo omawiała zagadnienia związane z wypadkami przy pracy.

Współpraca Wielkopolskim Centrum Medycyny Pracy, podobnie jak w latach ubiegłych, ograniczała się do telefonicznych kontaktów w celu wyjaśnień różnych kwestii związanych z chorobami zawodowymi, ze względu na skomplikowany charakter prowadzonych postępowań.

PPIS w Obornikach ma także stały kontakt z Komendą Powiatową Policji w Obornikach w zakresie nielegalnego handlu produktami leczniczymi, suplementami diety, substancjami zastępczymi, pojawienia się nowych środków psychoaktywnych na terenie powiatu. W roku 2025 nie stwierdzono występowania w obrocie środków zastępczych i NSP mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

W związku z koniecznością prowadzenia nadzoru nad identyfikowaniem sytuacji zatrucia środkami zastępczymi prowadzono stałą współpracę z Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Obornikach oraz innymi podmiotami leczniczymi na terenie powiatu. W roku 2025 nie stwierdzono przypadków zatrucia środkami zastępczymi, czy zgonu z tego powodu, na terenie powiatu obornickiego.

5.12. Podsumowanie

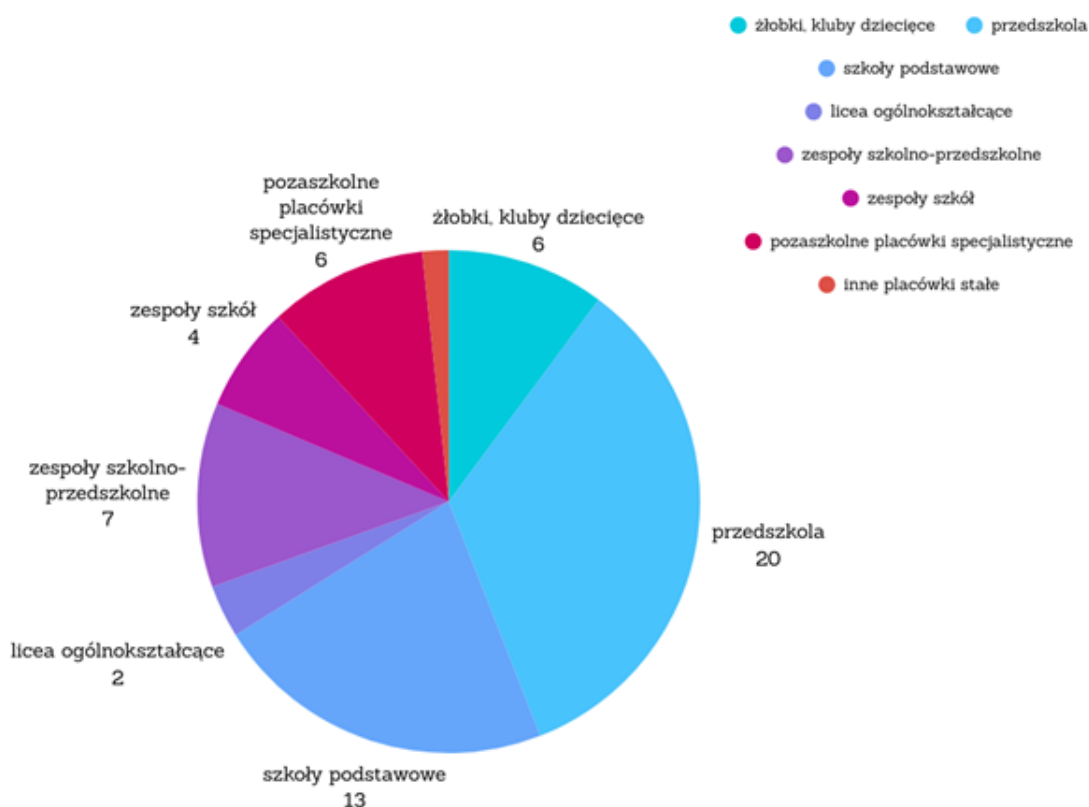
1. W 2025 r. liczba obiektów objętych nadzorem przez higienę pracy wnosila 235 i w porównaniu do roku 2024 utrzymuje się na identycznym poziomie. Większość obiektów w ewidencji zostały zakwalifikowana do kategorii ryzyka niskiego i średniego.
2. W roku 2025 r. przeprowadzono łącznie 101 kontroli – były to kontrole sanitarne i kontrole sprawdzające, łącznie w ramach nadzoru nad środowiskiem pracy oraz nadzoru nad chemikaliami skontrolowano 89 zakładów. W porównaniu z rokiem 2024 r. ogólna liczba kontroli oraz skontrolowanych obiektów była na podobnym poziomie – ze względu na to, iż corocznie w planie zasadniczych zadań planuje się podobną ilość.
3. Natomiast tak jak w roku 2024, w roku 2025 w dalszym ciągu wydawane są zalecenia dotyczące prawidłowego stosowania substancji chemicznych i mieszanin oraz informowania pracowników o zagrożeniach, a także prowadzenia odpowiedniej dokumentacji w związku z narażeniem pracowników m.in. na procesy technologiczne, podczas których emitowane są czynniki rakotwórcze i/lub reprotoksyczne (np. pyły drewna, krzemionka krystaliczna, tlenek węgla).

4. W ostatnich latach obserwuje się, że w małych zakładach pracy wydawanych jest najwięcej doraźnych zaleceń pokontrolnych oraz stwierdzone są nieprawidłowości m.in. na brak wymaganej dokumentacji bhp, w porównaniu z zakładami dużymi, w których pracodawcy mają większą świadomość w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
5. W 2025 roku wydano 6 decyzji administracyjnych z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym 2 decyzje prolongujące. Decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu pomieszczenia socjalne pomieszczeń pracy oraz przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Podobnie jak w roku ubiegłym, w roku 2025 stwierdzono, że warunki pracy w obiektach nadzorowanych utrzymują się na podobnym poziomie.
6. W roku 2025 r. wpłynęła 1 skarga, która wpłynęła która w zakresie kontroli warunków pracy okazała się bezzasadna. W porównaniu z rokiem 2024 liczba ta była mniejsza (o 1).
7. W danym roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Wszczęto ogółem 5 postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej, a 4 z nich będą kontynuowane w roku 2026 r. Podobnie jak w roku 2024 do tut. stacji wpłynęło 5 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej, co może świadczyć o tym, że na terenie powiatu obornickiego nie ma dużej ilości zakładów, w których wieloletnia praca mogłaby narażać pracowników na rozwinięcie się u nich choroby zawodowej.
8. W zakresie demontażu materiałów zawierających azbest w roku 2025 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, które wykazały, że pracownicy mają zapewnione bezpieczne warunki pracy, mają odpowiednie przeszkolenie oraz są o informowani o zagrożeniach związanych z wykonywaną pracą. W porównaniu z rokiem 2024 przeprowadzono o 1 kontrolę więcej.
9. W nowych zakładach pracy informowano pracodawców, że to do nich zależy dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, a w ocenie należy uwzględniać wszystkie czynniki środowiska pracy oraz sposoby wykonywania prac, jakie mogą stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa i zdrowia pracowników oraz sposoby wykonywania takich prac. Podkreślano także, że przeprowadzanie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w miejscu pracy jest ważne i w szczególności w kontekście zapewnienia pracownikom bezpiecznych warunków pracy i zapobieganiu powstawania chorób zawodowych. W zakładach pracy, których zatrudnieni byli uczniowie prowadzono działania edukacyjne związane z obostrzeniami w zatrudnianiu osób młodocianych w zakładach pracy, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wykazu prac wzbronionych młodocianym i warunków ich zatrudnienia przy niektórych z tych prac.

VI. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

6.1. Higiena procesu nauczania i wychowania

W roku 2025 w ramach nadzoru nad warunkami nauki i pobytu przeprowadzono 88 kontroli sanitarnych. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 12 210 uczniów, przedszkolaków i podopiecznych.



Wykres 6. Placówki objęte nadzorem

W 2025 roku wydano :

- 1 decyzję nakazującą;
- 2 decyzje zmieniające termin realizacji zarządzeń decyzji;
- 2 decyzje stwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych przez lokal, w którym ma być prowadzony żłobek,
- 1 decyzję płatniczą;
- 0 mandatów karnych

W 2025 roku wyegzekwowano 3 decyzje, które dotyczyły:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego podłogi w salach lekcyjnych nr 10, 11 i 12, zlokalizowanych w budynku B (pawilon II) w Szkole Podstawowej nr 2 im. Wojska Polskiego w Obornikach;

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego nawierzchni (parkietu) oraz ściany w narożnikach po prawej i lewej stronie od wejścia w sali gimnastycznej w Szkole Podstawowej nr 3 im. Adama Mickiewicza w Obornikach;
- m. in. doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego sufitów, ścian oraz podłóg w pomieszczeniach szatni dla młodzieży w warsztatach szkolnych funkcjonujących w Zespole Szkół im. Adama Mickiewicza w Objezierzu;

6.1.1. Stan techniczny i sanitarny placówek nauczania i wychowania

W roku sprawozdawczym dyrektorzy we współpracy z organami prowadzącymi prężnie działali, aby poprawić stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny placówek oświatowych będących pod nadzorem PSSE w Obornikach. Poniżej dokumentacja fotograficzna.

W Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej w Obornikach gruntowny remont przeszły schody do budynku placówki (Fot. nr 1).

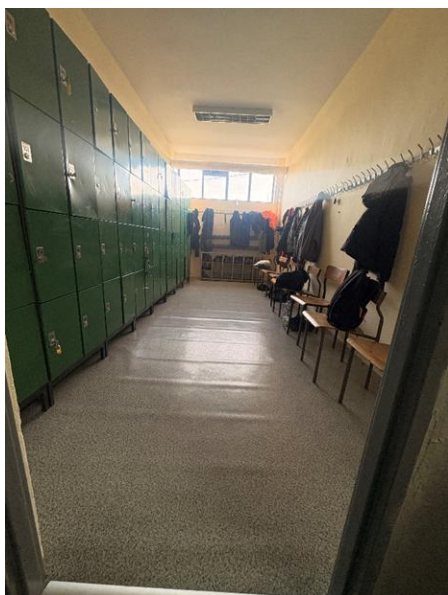


Fot. nr 1

Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Obornikach

Fot. Agata Kulka

Wyremontowano pomieszczenia szatni (Fot. nr 2) oraz ciąg komunikacyjny (Fot. nr 3) w budynku warsztatów szkolnych Zespołu Szkół im. Adama Mickiewicza w Objezierzu.



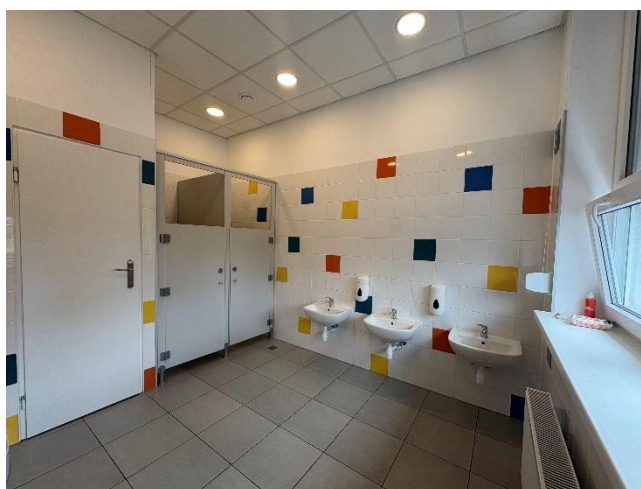
Fot. 2



Fot. 3

Fot. Agata Kulka

W Przedszkolu nr 1 Bajeczka w Obornikach wyremontowano jedną salę dziennego pobytu dzieci połączoną z sanitariatem.



Fot. 4 i 5

Przedszkole nr 1 Bajeczka w Obornikach
Fot. Agata Kulka

Warunki pracy ucznia

Jednym z działań profilaktycznych podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad stanowiskami pracy ucznia dostosowanymi do wymagań ergonomii. Właściwe zaprojektowanie i zestawienie stanowiska pracy ucznia/przedszkolaka pozwala zapewnić młodemu organizmowi maksymalny komfort w procesie uczenia się i zapobiegania powstawania bądź pogłębiania wad postawy. W 2025 roku przeprowadzono 9 kontroli oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów/przedszkolaków. Ocenie poddano uczniów/przedszkolaków z: 4 przedszkoli, 2 szkół podstawowych, 2 zespołów szkolno-przedszkolnych oraz 1 liceum ogólnokształcącego. Oceniono 883 stanowiska, w 51 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach (1 przedszkolu, 2 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkolno-przedszkolnych i 1 liceum ogólnokształcącym), w 28 oddziałach, przy 313 stanowiskach pracy przedszkolaka/ucznia. Kontrole wykazały, że wśród przyczyn niedostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów/dzieci głównie można wyróżnić: brak wystarczającej ilości zróżnicowanych mebli w placówce oraz bagatelizowanie tematu przez uczniów.

Na właściwy rozwój zdrowotny ucznia wpływa m.in. organizacja procesów nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowanie nauki i wypoczynku. W 2025 roku oceną objęto 177 oddziałów z 5 szkół podstawowych, 7 zespołów szkolno-przedszkolnych oraz 1 liceum ogólnokształcącego. Nie stwierdzono rozkładów zajęć niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania.

W 2025 roku ocenie podlegało zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne w szkołach. Stwierdzono, że wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach usytuowanych na korytarzach szkolnych lub wykorzystywano do tego celu szafki lub półki znajdujące się w salach lekcyjnych.

6.1.2. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2025 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 9 placówkach. Badaniem objęto 672 uczniów funkcjonujących w 48 oddziałach w 6 szkołach podstawowych oraz 330 uczniów funkcjonujących w 24 oddziałach w 3 zespołach szkół. Łącznie w badaniu brało udział 1 002 uczniów z 72 oddziałów klas 1-8 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespole szkół.

Normę niską, do 10% obciążenia ciężarem tornistra szkolnego masy ciała uzyskało 544 uczniów, normę średnią od 10% do 15% obciążenia ciężarem tornistra masy ciała uzyskało 355 uczniów, natomiast 103 uczniów uzyskało normę wysoką powyżej 15% wagi ciała.

Na przekroczenie dopuszczalnej wagi tornistrów lub plecaków miały wpływ przede wszystkim:

- obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu;
- noszenie dodatkowych książek;
- noszenie rzeczy niezwiązanych bezpośrednio z programem nauczania, takich jak: dodatkowe piórniki, zabawki, butelki z napojami, itp.;

- niewystarczający nadzór rodziców i opiekunów nad zawartością tornistrów;
- część uczniów oświadczyła, że woli wszystko nosić w plecaku/tornistrze.

6.2. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach oraz podczas wypoczynków

W ramach działalności profilaktyki zapobiegania zakażeniom chorobami zakaźnymi kontynuowano oceną warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach i placówkach. Sprawdzano dostęp do bieżącej wody, wyposażenie sanitariatów w mydło w dozownikach, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowe, papier toaletowy oraz stan higieniczno - techniczny zaplecza sanitarnego. Wszystkie skontrolowane placówki posiadały ciepłą wodę do celów higienicznych z własnych urządzeń grzewczych lub z ciepłowni, a także zapewniały mydło w dozownikach, ręczniki jednorazowe oraz papier toaletowy.

Przygotowanie placówek, pod względem bezpieczeństwa i warunków higienicznych, nie budziło zastrzeżeń. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był w placówkach oświatowych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowano w obiektach całorocznych usług hotelarskich lub w obiektach okazjonalnie wykorzystywanych do wypoczynku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

6.2.1 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Ważnym czynnikiem warunkującym prawidłowy rozwój i zdrowie ucznia jest jego aktywność fizyczna, dlatego istotne jest zapewnienie odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

W szkołach, w których nie ma sali gimnastycznej, zajęcia odbywały się w salkach rekreacyjno-zastępczych. Z możliwości korzystania z stadionów lub boisk sportowych nie należących do placówki skorzystało 11 szkół. Uczniowie z 7 skontrolowanych placówek korzystają z basenu.

6.2.2 Dożywianie w szkołach

Prawidłowe żywienie jest jednym z elementów wpływających na zdrowie dzieci. W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 placówek pod kątem wydawania ciepłych posiłków (8 szkół podstawowych oraz 6 zespołów szkół). Posiłki w szkołach spożywało 1416 uczniów, w tym 553 korzystało z obiadów pełnych, a 863 z posiłków jednodaniowych. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych przez pomoc społeczną w roku sprawozdawczym wyniosła 136. Z informacji zebranych w trakcie kontroli wynika, że liczba uczniów spożywających w szkole napój w postaci ciepłej herbaty wyniosła 1 115.

Z programu mleko, owoce i warzywa korzystają dzieci klas I-V z większości szkół w naszym powiecie. Celem programu jest promowanie wśród dzieci zdrowej diety, bogatej w owoce i warzywa oraz produkty mleczne. Dzieciom zostały przekazane bezpłatnie świeże owoce i warzywa oraz soki, a także mleko i przetwory mleczne. Stan sanitarno-techniczny

bloków żywienia ulega z roku na rok znacznej poprawie w wyniku przeprowadzonych remontów i modernizacji.

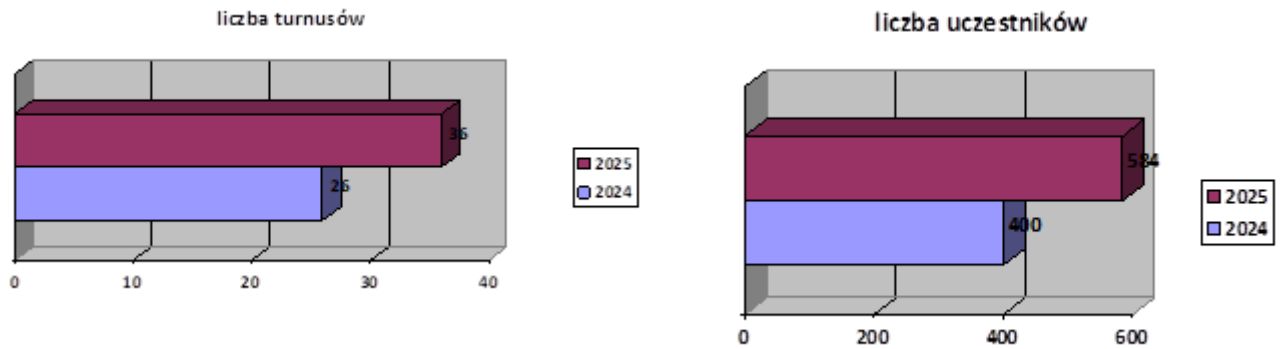
6.2.3. Opieka medyczna

Analogicznie do lat ubiegłych w roku 2025 dokonano oceny warunków opieki zdrowotnej w szkołach. Na terenie powiatu obornickiego sytuacja w zakresie profilaktyki opieki zdrowotnej nad uczniami nie uległa zmianie. Spośród 18 skontrolowanych w tym zakresie szkół własne gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej posiada 15 placówek (w tym: 8 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące oraz 6 zespołów szkół). W szkołach, w których brak gabinetu pomocy przedlekarskiej, opieka sprawowana była w innych pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki np. gabinet pedagoga szkolnego. Opieka medyczna w placówkach wykonywana jest przez pielęgniarki środowiska szkolnego. W szkołach miejskich, do których uczęszcza większa liczba uczniów, pielęgniarki w ramach kontraktu pracują w pełnym wymiarze godzin, natomiast w szkołach wiejskich z małą populacją uczniów opieka medyczna sprawowana jest przez pielęgniarki w wyznaczonych dniach tygodnia i o wyznaczonych godzinach.

Opiekę stomatologiczną zapewnia 12 skontrolowanych szkół (8 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące oraz 7 zespołów szkół). 1 szkoła podstawowa zapewnia opiekę stomatologiczną w oparciu o gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, natomiast pozostałe skontrolowane w tym zakresie placówki w oparciu o umowę z gabinetem stomatologicznym poza terenem szkoły, z wyjątkiem jednej szkoły podstawowej oraz 2 zespołów szkół, gdzie organizuje się opiekę stomatologiczną w oparciu o dentobus.

6.3. Ocena warunków zdrowotnych w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży

W 2025 roku podczas wakacji letnich i zimowych ilość zgłoszonych turnusów w bazie MEN wyniosła 36 – w tym 24 zgłoszone turnusy to formy półkolonii organizowane w miejscu zamieszkania (18 letnich i 6 zimowych), 2 turnusy w obiekcie sezonowo wykorzystywanym do wypoczynku oraz 10 turnusów w obiekcie świadczącym całoroczne usługi hotelarskie. Przeprowadzono łącznie 13 kontroli w zakresie oceny warunków sanitarnych i technicznych wypoczynku dzieci i młodzieży. W wypoczynku uczestniczyło łącznie 584 dzieci i młodzieży. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany był w obiektach funkcjonujących przez cały rok, będących pod stałym, bieżącym nadzorem. Wszyscy organizatorzy zapewnili uczestnikom odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie odnotowano wypadków. Nie stwierdzono przypadków zachorowań czy zatruc pokarmowych uczestników. W porównaniu z 2024 rokiem możemy zaobserwować wzrost zgłoszonych półkolonii do bazy wypoczynku.



Wykres. 7. Ilość zgłoszonych półkolonii do bazy wypoczynku

Podsumowanie

- W roku 2025, w ramach nadzoru nad warunkami nauki i pobytu dzieci i młodzieży, przeprowadzono 88 kontroli sanitarnych. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało łącznie 12 210 uczniów, przedszkolaków i podopiecznych. Dla porównania, w roku 2024 przeprowadzono 82 kontrole sanitarne, obejmujące placówki, w których uczyło się i przebywało 11 341 uczniów, przedszkolaków i podopiecznych.
- W porównaniu z rokiem 2024 w 2025 roku zmniejszyła się liczba wydanych decyzji nakazujących z 4 do 1 oraz decyzji płatniczych z 4 do 1. Jednocześnie wzrosła liczba decyzji wyegzekwowanych — z 2 do 3. W obu analizowanych latach nie nałożono mandatów karnych.
- W zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych odnotowano korzystną zmianę. W 2024 roku normę wysoką, tj. powyżej 15% masy ciała, przekroczyło 183 uczniów, natomiast w 2025 roku — 103 uczniów. Choć zmniejszyła się również liczba placówek objętych badaniem (z 10 do 9) oraz liczba zbadanych uczniów (z 1253 do 1002), uzyskane wyniki wskazują na poprawę w tym obszarze. Nadal jednak problem nadmiernego obciążenia tornistrami pozostaje aktualny.
- W 2025 roku w bazie MEN zgłoszono 36 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 29 letnich i 7 zimowych. W ramach nadzoru przeprowadzono łącznie 13 kontroli oceniających warunki sanitarne i techniczne wypoczynku, którym objęto 584 uczestników. Dla porównania, w 2024 roku zgłoszono 26 turnusów, w tym 20 letnich i 6 zimowych. Wówczas również przeprowadzono 13 kontroli, a wypoczynkiem objętych było 400 dzieci i młodzieży.
- Porównanie wyników dotyczących dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii wskazuje natomiast na pogorszenie sytuacji. W 2024 roku oceną objęto 795 stanowisk, z czego 148 uznano za nieprawidłowe. W 2025 roku oceniono 883 stanowiska, a liczba stanowisk nieprawidłowych wzrosła do 313. Zwiększyła się także liczba oddziałów, w których stwierdzono nieprawidłowości — z 22 do 28.
- W placówkach oświatowo-wychowawczych systematycznie prowadzone są prace remontowe zmierzające do poprawy stanu sanitarno-higienicznego.
- W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono rażących zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości i porządku.

- Z przeprowadzonych kontroli wynika, że na terenie powiatu obornickiego nie było obiektów nieprzystosowanych do prowadzenia działalności oświatowo-wychowawczej, budynki szkół i innych placówek są obiektami budowanymi na cele szkolne lub przystosowanymi do prowadzenia w nich działalności edukacyjno-wychowawczej.
- Wszystkie nadzorowane placówki zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły lub placówki.
- W roku sprawozdawczym ewidencja obiektów zwiększyła się o:
 - 2 żłobki,
 - 1 przedszkole,
 - 2 szkoły podstawowe
 - 1 świetlicę środowiskową

VII. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH

W roku 2025 do tutejszego organu zgłoszono 2768 zachorowań na choroby zakaźne tj. o 761 przypadków więcej niż w roku ubiegłym.

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

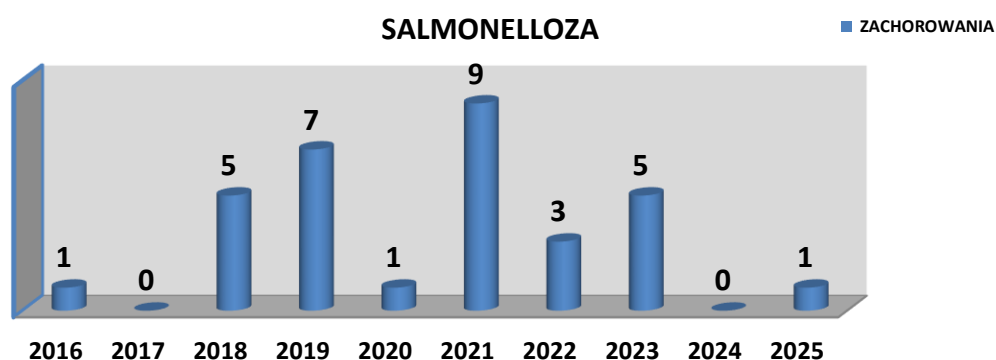
W roku 2025 na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano zatruć lub podejrzeń zatruć pestycydami, jadem kiełbasianym i/lub toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm (np. ryby, owoce morza, grzyby, jagody i inne części roślin). Nie odnotowano również zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na czerwonkę bakteryjną.

Zatrucia pokarmowe pałeczkami Salmonella

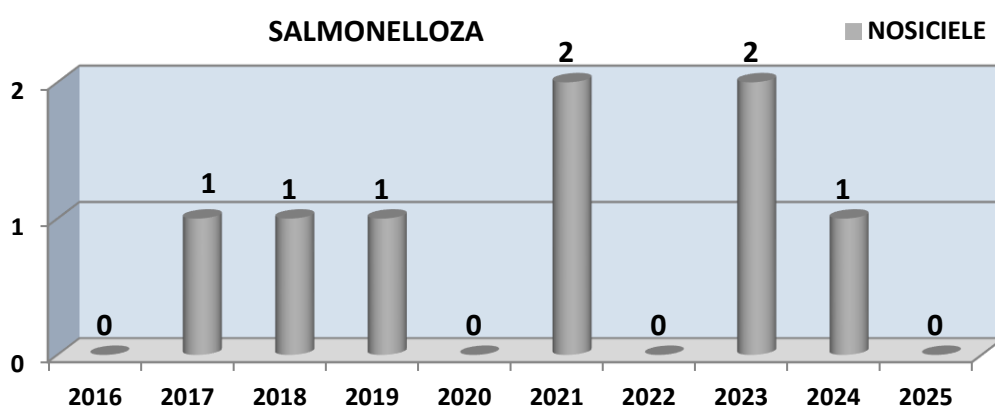
Sytuacja epidemiologiczna zachorowań na salmonellozę z objawami ze strony przewodu pokarmowego uległa nieznacznemu pogorszeniu. W 2024 roku nie odnotowano żadnego zachorowania, natomiast w 2025 roku zarejestrowano 1 przypadek (Wykres.8.). Zachorowała kobieta w wieku 27 lat zamieszkująca na wsi. Przypadek był hospitalizowany. Chora nie wymagała odsunięcia od pracy. Zakażenie zostało wywołane serotypem Salmonella Infantis.

W 2025 roku odnotowano nie odnotowano żadnego nosiciela Salmonelli. (Wykres.9.).

Wykres 8. Liczba zachorowań na Salmonellę w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Wykres 9. Liczba nosicieli Salmonelli w powiecie obornickim w latach 2016-2025



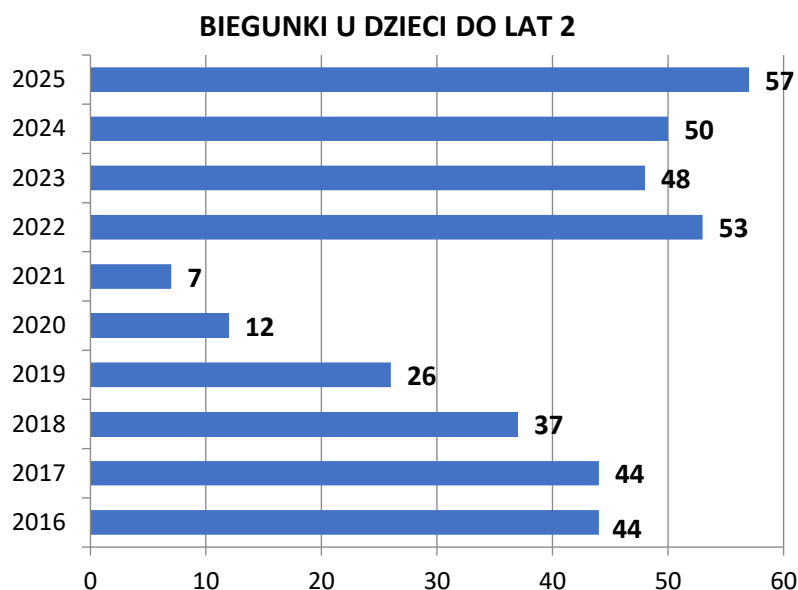
Biegunki u dzieci do lat 2

W roku 2025 na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym utrzymała się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Odnotowano 57 przypadków, natomiast w roku 2024 zachorowało 50 dzieci. (Wykres 10.).

Hospitalizacji wymagało 14 dzieci co stanowi 25% wszystkich zachorowań. U wszystkich leczonych w szpitalu chorych dzieci wykonano badania diagnostyczne w kierunku wirusów i bakterii. W 3 przypadkach czynnikiem sprawczym biegunki były rotawirusy, w 3 norowirusy a w 2 adenowirusy. Ze zgromadzonych danych wynika, że wirusowe zapalenia żołądka i jelit wywołane przez rotawirusy dotyczyły przede wszystkim dzieci niezaszczepionych (2 dzieci na 3 zachorowania). U 6 dzieci badania w kierunku bakterii i wirusów wypadły ujemnie. Pozostałe 43 dzieci, stanowiące 75% ogółu zachorowań, leczone były ambulatoryjnie. W 98% przypadków nie wykonano u nich żadnych badań diagnostycznych.

W środowisku miejskim zachorowało 30 dzieci, natomiast w wiejskim 27. Zachorowało 25 dziewczynek oraz 32 chłopców.

Wykres 10. Liczba zachorowań na biegunki dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica* A04.6

W roku 2025 polepszyła się sytuacja dotycząca zakażeń jelitowych wywołanych przez *Yersinia enterocolitica*. Nie odnotowano zachorowań na tę jednostkę chorobową, natomiast w 2024 zarejestrowano 1 przypadek.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W 2025 roku zarejestrowano 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Miało ono charakter sporadyczny i dotyczyło nieszczepionej kobiety w wieku 67 lat, mieszkanki wsi. Zachorowanie zostało potwierdzone badaniami serologicznymi. Chora wymagała leczenia w warunkach szpitalnych. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

7.2. Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)

W roku sprawozdawczym odnotowano 1 przypadek nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV na terenie powiatu obornickiego, natomiast w roku 2024 odnotowano 2 przypadki. Tak samo jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na AIDS.

7.3. Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

COVID-19

W roku 2025 odnotowano 404 przypadki zakażenia wirusem Sars CoV-2, które zgodnie z obowiązującą definicją zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone (w tym 7 hospitalizacji tj. 1,7 %) oraz 61 przypadków, które zakwalifikowano jako możliwe

(nikt nie był hospitalizowany). W roku 2024 odnotowano: 527 przypadków potwierdzonych (w tym 34 hospitalizacji) oraz 78 przypadków możliwych (nikt nie był hospitalizowany).

Różyczka

W roku sprawozdawczym nieznacznie pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różyczkę. Odnotowano 3 zachorowania, natomiast w roku 2024 zarejestrowano 1 przypadek (Tabela 6.).

Zachorowały 3 dziewczynki (dwie 3 latki i jedna 2 latka). Wszystkie były zaszczepione zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych dla swojego wieku tj. I dawką szczepionki. Przypadki zakwalifikowano jako możliwe - kwalifikację oparto jedynie na kryteriach klinicznych (objawach) rozpoznanych przez lekarza, rodzice dzieci nie wyrazili zgody na wykonanie badań krwi w ramach programu WHO dotyczącego eliminacji różyczki i odry w Polsce, które potwierdziłoby rozpoznanie. Dziewczynki nie wymagały hospitalizacji, leczone były ambulatoryjnie.

Do PSSE w Obornikach zgłoszono również przypadek podejrzenia zachorowania na różyczkę u rocznego chłopca, również zaszczepionego I dawką szczepionki. W jego przypadku rodzice wyrazili zgodę na wykonanie badań w ramach programu WHO dotyczącego eliminacji różyczki i odry w Polsce. Badanie wykluczyło zachorowanie na różyczkę.

Tabela 2. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie obornickim w latach 2016-2025

LATA	POWIAT OBORNICKI
	liczba zachorowań
2016	1
2017	0
2018	0
2019	0
2020	0
2021	0
2022	1
2023	2
2024	1
2025	3

Krztusiec

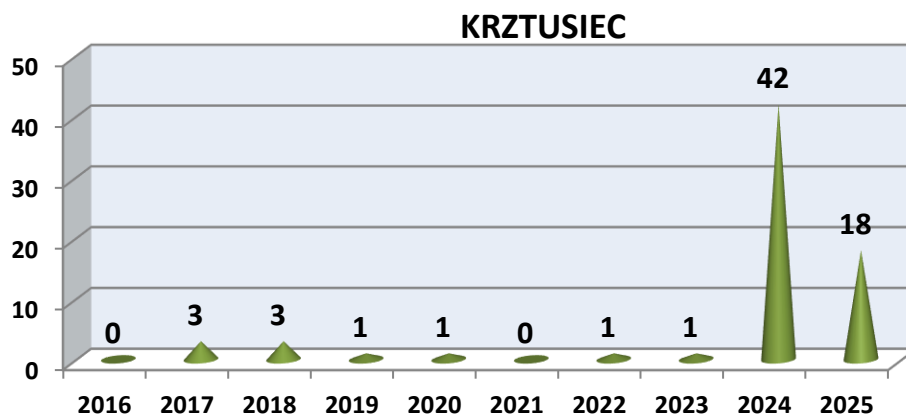
W roku 2025 polepszeniu uległa sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na krztusiec. Odnotowano 18 zachorowań natomiast w roku 2024 - 42 przypadki. (Wykres 11.)

Należy zauważyć, że tylko 5 przypadków było rozpoznanych przez lekarza i potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi, natomiast pozostałe 13 przypadków zakwalifikowano jako możliwe – wykazane zostały wyłącznie na podstawie rozpoznania klinicznego przez lekarza, bez wykonywania badań potwierdzających.

Zachorowało 11 kobiet oraz 7 mężczyzn. Po 9 osób zamieszkiwało wieś i miasto. Wszystkie dzieci z w przedziale wieku 0-19 lat miały wykonane szczepienia zgodnie

z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych. Natomiast wśród osób dorosłych 2 nie znały swojego statusu zaszczepienia a 5 osób deklarowało, że nie są zaszczepieni. 1 zachorowanie wymagało hospitalizacji, natomiast 17 pozostałych leczonych było ambulatoryjnie. Wszystkie przypadki zakończyły się wyzdrowieniem.

Wykres 11. Liczba zachorowań na krztusiec w powiecie obornickim w latach 2016-2025.



Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku 2025 odnotowano spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B – wykazano 2 zachorowania, natomiast w roku ubiegłym 8. Zakażenia dotyczyły dorosłych kobiet w przedziale wieku 30-50 lat. 1 przypadek zakwalifikowano jako potwierdzone BNO (bliżej nieokreślone), natomiast drugi jako przewlekłe. Oba były leczone ambulatoryjnie. Jedna kobieta była wcześniej zaszczepiona pełnym cyklem szczepień przeciwko WZW typu B, druga nie znała swojego statusu zaszczepienia. Osoby z najbliższego otoczenia zostały poinformowane o możliwości bezpłatnych szczepień przeciwko WZW B.

Odra

W roku 2025 po raz pierwszy od kilku lat do PSSE w Obornikach Przychodnia Lekarza Rodzinnego zgłosiła rozpoznanie 4 osobowego, domowego ogniska zachorowania na odrę. Zachorowania spełniały kryteria kliniczne definicji przypadku przyjętej na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 września 2016 r. w sprawie metody zapobiegania odrze osoby z bliskiego kontaktu zostały objęte nadzorem oraz szczepieniem poekspozycyjnym. Rodzina wyraziła zgodę na wykonanie badań krwi w ramach programu WHO dotyczącego eliminacji różyczki i odry w Polsce. Wyniki badania wykluczyły zachorowania na odrę u wszystkich zgłoszonych osób.

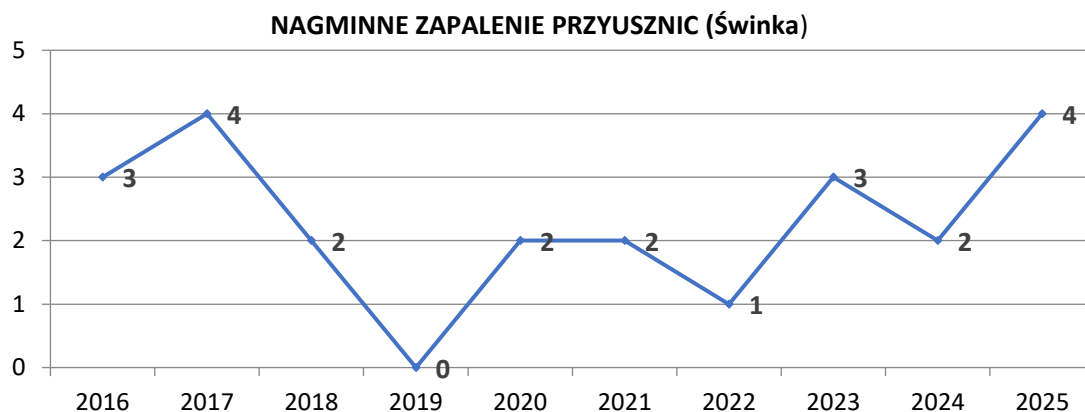
Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)

W 2024 roku sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic uległa pogorszeniu. W roku 2024 odnotowano 2 zachorowania, natomiast w 2025 roku zarejestrowano 4 przypadki tej jednostki chorobowej. (Wykres 12.)

Zachorowała 1 dziewczynka i 3 chłopców. Dzieci były w wieku 2, 4, 6 i 11 lat. Wszyscy zamieszkiwali środowisko wiejskie. Dzieci były zaszczepione zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych dla swojego wieku tj. I lub II dawkami szczepionki. Przypadki

zakwalifikowano jako możliwe - kwalifikację oparto na kryteriach klinicznych (objawach) rozpoznanych przez lekarza, nie zostały wykonane żadne badania laboratoryjne w kierunku świnki. Wszystkie zachorowania przebiegały łagodnie, dzieci nie wymagały hospitalizacji, leczone były ambulatoryjnie. Zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

Wykres 12. Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*

W roku sprawozdawczym 2025 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. W roku 2024 odnotowano 12 przypadków tej jednostki chorobowej, natomiast w 2025 zarejestrowano 6 zachorowań.

Wszystkie zachorowania przebiegały pod postacią posocznicy, w tym jedno posocznicy i zapalenia płuc. Najwięcej zachorowań (4) stwierdzono w grupie wiekowej 60+. Nie odnotowano zachorowań wśród dzieci. Żaden chory nie był zaszczepiony przeciwko *Streptococcus pneumoniae*. Dwa przypadki tj. 33% ogółu zachorowań zakończyły się zgonem pacjenta.

Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae*

W roku sprawozdawczym 2025 utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*. Zarówno w roku 2024 jak i 2025 nie odnotowano żadnych przypadków.

Grypa

W roku 2025 do PSSE w Obornikach nie zgłoszono żadnego zachorowania na grypę potwierdzonego dodatnim wynikiem badań wirusologicznych. Zgłoszono natomiast 1112 zachorowań na grypę potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego. Badania te najczęściej były wykonywane w gabinecie lekarza podstawowej opieki zdrowotnej. 20 osób wymagało leczenia w szpitalu.

Odnotowano również 293 zgłoszenia z rozpoznaniem przez lekarza zachorowania na gripę jedynie na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia badaniami diagnostycznymi.

Zakażenia wirusem RSV

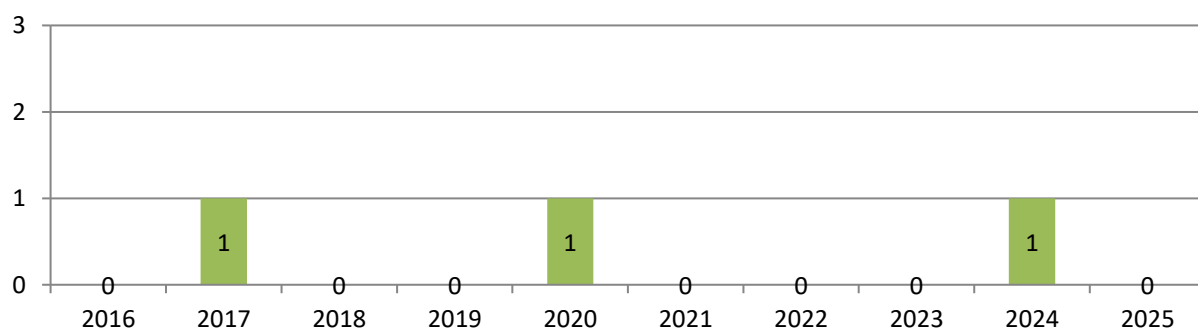
W 2025 roku zaobserwowano wzrost zakażeń wirusem RSV. Odnotowano 145 zachorowań, natomiast w 2024 roku 110 przypadków.

Zakażenia dotyczyły głównie dzieci. 123 zachorowania rozpoznano u dzieci w przedziale wieku od 0 do 19 lat, w tym 31 u dzieci do lat 2. Pozostałe 22 przypadki dotyczyły osób dorosłych w każdym przedziale wiekowym – najstarsza osoba chora miała 90 lat. 11 zakażonych wymagało leczenia szpitalnego (z tego 6 dzieci do lat 2).

Choroba meningokokowa

W roku 2025 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę meningokokową, ponieważ nie odnotowano przypadków tej jednostki chorobowej, natomiast w 2024 odnotowano jedno zachorowanie. (Wykres 13.)

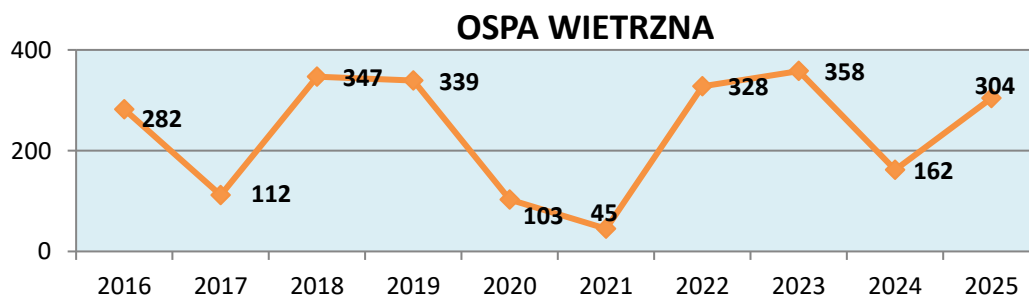
Wykres 13. Liczba zachorowań na chorobę meningokokową w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Ospa wietrzna

W roku 2025 odnotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 304 przypadki, natomiast w 2024 roku zachorowały 162 osoby. (Wykres 14.)

Wykres 14. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Dwóch chorych wymagało hospitalizacji. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Tylko 5 osób było zaszczepionych w tym jedna niepełnym cyklem szczepień. Zachorowało 136 mężczyzn i 168 kobiet.

Zachorowania w przedziałach wiekowych kształtowały się w następujący sposób:

do 1 roku życia - 5 zachorowań,

od 1 do 4 lat - 131 zachorowań,

od 5 do 9 lat - 126 zachorowań,

od 10 do 14 lat – 24 zachorowania,

od 15 do 19 lat – 3 zachorowania,

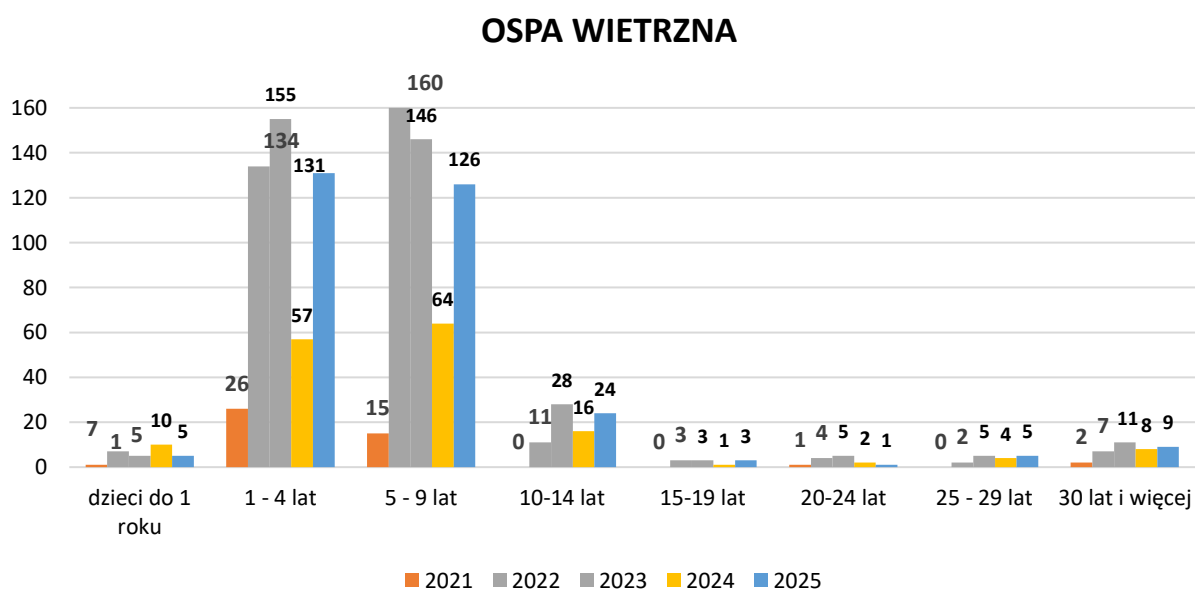
od 20 do 24 lat – 1 zachorowanie,

od 25 do 29 lat – 5 zachorowań,

powyżej 30 lat – 9 zachorowań. (Wykres.15.)

Odnotowano 21 ognisk rodzinnych. Zachorowało w nich 47 osób, z czego 41 osób to dzieci do lat 14.

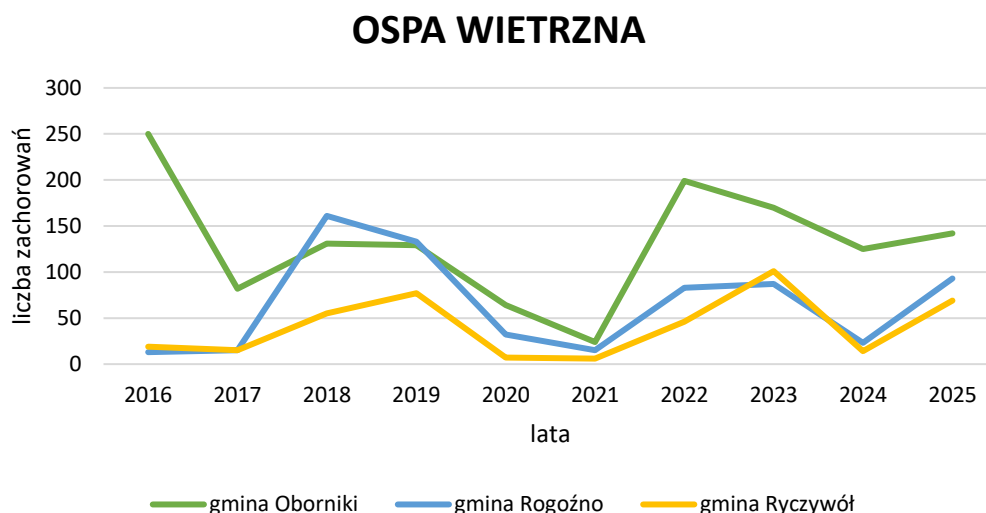
Wykres 15. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w przedziałach wiekowych w powiecie obornickim w latach 2021-2025



W gminie Oborniki zarejestrowano 142 zachorowania, w gminie Rogoźno 93 zachorowania, a w gminie Ryczywół 69 przypadków.

W latach 2016 - 2025 na terenie powiatu obornickiego w poszczególnych gminach zachorowania na ospę wietrzną kształtowały się w następujący sposób. (Wykres 16.)

Wykres 16. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w podziale na gminy w latach 2016-2025



Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat

Na terenie powiatu obornickiego utrzymała się dobra sytuacja dotycząca zachorowań na ostre porażenia wiotkie u dzieci poniżej 15 roku życia, ponieważ zarówno w 2024 jak i w 2025 nie odnotowano żadnego zachorowania.

7.4. Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania

Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone (G03)

W roku 2025 polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nieokreślone zapalenie opon mózgowych, ponieważ nie zarejestrowano żadnego przypadku tej jednostki chorobowej, natomiast w roku 2024 odnotowano 1 zachorowanie.

Zapalenie mózgu inne i nieokreślone (G04.8-9)

W roku sprawozdawczym 2025 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na zapalenie mózgu inne i nieokreślone, ponieważ odnotowano 1 zachorowanie na tą jednostkę chorobową, natomiast w roku 2024 nie zarejestrowano żadnego przypadku.

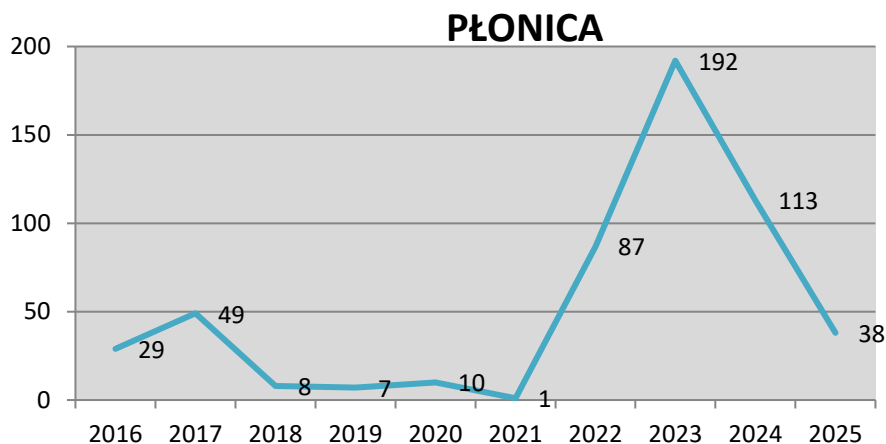
Zachorował mężczyzna w wieku 63 lat, zamieszkały na wsi. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Płonica

Znacznemu polepszeniu uległa sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na płonice. W roku 2024 odnotowano 113 zachorowań, natomiast w 2025 roku odnotowano 38 przypadków. (Wykres 17.)

Zachorowało 20 kobiet oraz 18 mężczyzn - najmłodsza osoba miała ukończony 1 rok a najstarsza 14 lat. Zachorowało 21 mieszkańców wsi i 17 mieszkańców miast. 92% wszystkich zachorowań stanowili mieszkańcy gminy Oborniki.

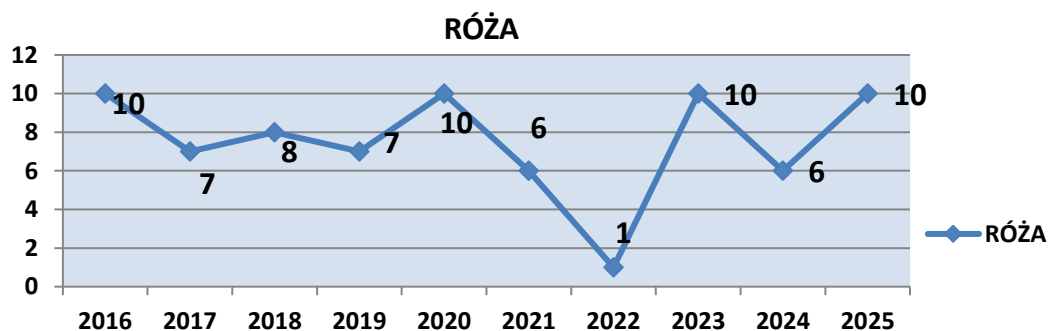
Wykres 17. Liczba zachorowań na płonicę w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Róża

W roku 2025 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różę, wykazano 10 przypadków, natomiast w 2024 roku zachorowało 6 osób. (Wykres.18.)

Wykres 18. Liczba zachorowań na różę w powiecie obornickim w latach 2016-2025



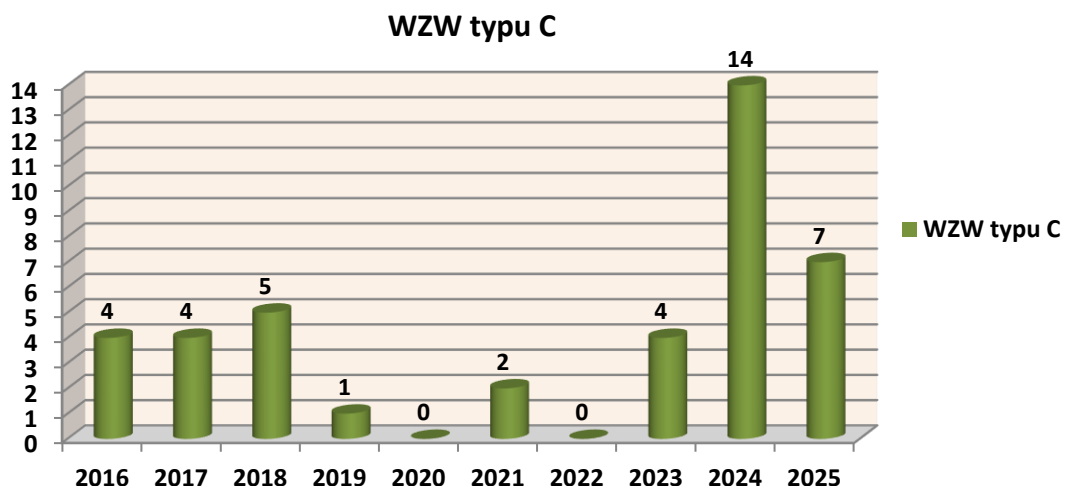
Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2025 polepszeniu uległa sytuacja dotycząca zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W 2024 zarejestrowano 14 zachorowań, natomiast w 2025 - 7. Wszystkie przypadki zakwalifikowanych jako bliżej nieokreślone (BNO) (Wykres 19)

Zachorowało 5 kobiet i 2 mężczyzn w przedziale wieku 38-62 lat. W strukturze zachorowań według miejsca zamieszkania przeważali mieszkańcy miasta (71% ogółu zachorowań).

Zarejestrowano również pierwszy od kilku lat przypadek ostrego zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zachorowała 65 letnia kobieta. Przypadek wymagał leczenia szpitalnego. Nie udało się ustalić źródła zakażenia.

Wykres 19. Liczba zachorowań na WZW typu C w powiecie obornickim w latach 2016-2025



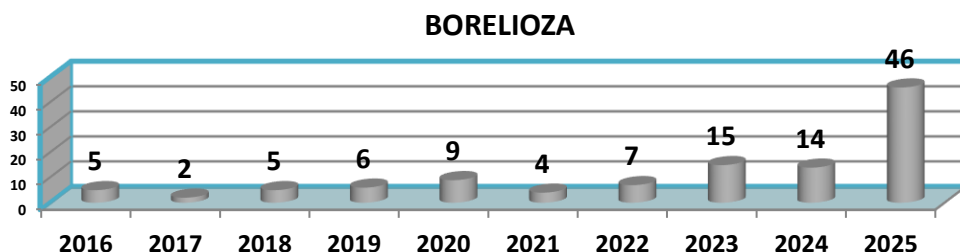
7.5. Choroby odzwierzęce

Borelioza

W roku 2025 zaobserwowano znaczne pogorszenie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zachorowań na boreliozę. Zarejestrowano 46 przypadków tej choroby co jest największą odnotowaną dotąd liczbą zachorowań na terenie powiatu obornickiego. (Wykres 20.)

Zachorowały 32 kobiety oraz 14 mężczyzn. Przypadki wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim jak i miejskim. Wszystkie osoby były leczone antybiotykoterapią w warunkach ambulatoryjnych, żaden przypadek nie wymagał hospitalizacji. U 45 osób rozpoznano postać skórą boreliozy (wystąpił rumień wędrujący), natomiast u 1 dziecka rozpoznano chłoniaka limfocytowego skóry (lymphocytomę).

Wykres 20. Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie obornickim w latach 2016-2025



Listerioza, bruceloza, tasiemczyca, włośnica

W roku sprawozdawczym 2025 tak samo jak w latach ubiegłych nie odnotowano żadnego zachorowania na te jednostki chorobowe.

Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym 2025 zarejestrowano 78 przypadków styczności i narażenia osób na wściekliznę. 9 osób zostało skierowanych przez lekarza do szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliznie. Nikt nie wymagał hospitalizacji.

Szczepienia poekspozycyjne były podjęte po kontakcie z: psami, kotami, nietoperzem oraz kuną. Dzięki podjęciu działań profilaktycznych zachorowań na wściekliznę u ludzi nie odnotowano.

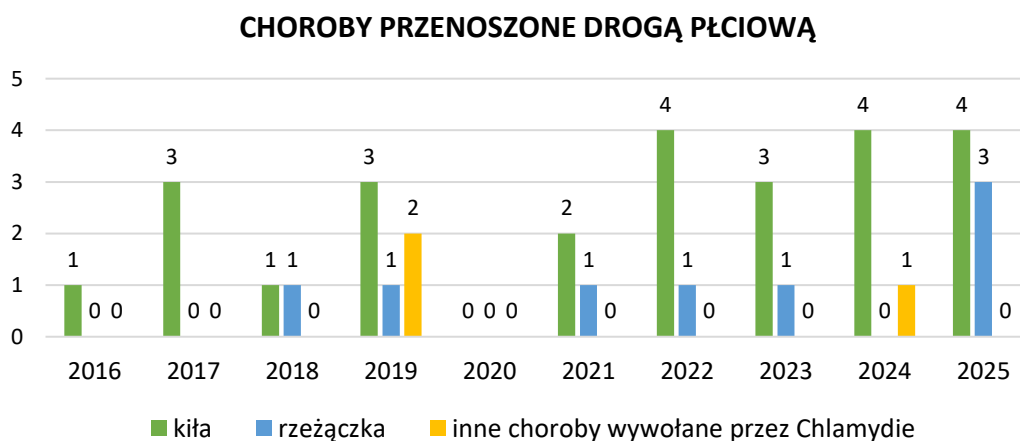
Zarówno w roku 2025 jak i 2024 na terenie powiatu obornickiego nie zarejestrowano również dodatnich wyników badań zwierząt w kierunku wścieklizny.

Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 roku na terenie powiatu obornickiego sytuacja dotycząca zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową utrzymała się na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym. Odnotowano 4 zachorowania na kiłę oraz 3 zachorowania na rzeżączkę, natomiast w roku 2024 do PSSE w Obornikach również zgłoszono 4 zachorowania na kiłę oraz 1 na chłamydię.

W latach 2016 - 2025 na terenie powiatu obornickiego zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową kształtowały się w następujący sposób (Wykres 21.)

Wykres 21. Liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w powiecie obornickim w latach 2016-2025



7.6. Szpitalne ogniska epidemiczne

W roku 2025 na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano żadnego ogniska szpitalnego.

7.7. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne w powiecie obornickim wykonywane są w 12 punktach szczepień. Osiem z nich usytuowanych jest na terenie gminy Oborniki, dwa na terenie gminy Rogoźno i dwa na terenie gminy Ryczywół. W roku 2025 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO) a także monitorowano warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w punktach szczepień.

W punktach szczepień preparaty szczepionkowe przechowywane są prawidłowo w chłodziarkach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych, w odpowiedniej temperaturze. 9 punktów szczepień posiada elektroniczny monitoring temperatury w chłodziarkach z powiadamianiem telefonicznym i sms, dzięki czemu warunki temperaturowe są monitorowane całodobowo, również w dni wolne od pracy. W 3 punktach odczyt odbywa się osobiście (dwa termometry, zapisy w formie papierowej) w obiektach tych jest całodobowa obecność personelu. 7 obiektów wyposażonych jest dodatkowo w agregaty prądowłórcze, natomiast 1 posiada lodówkę podpiętą pod UPS, który podtrzymuje jej zasilanie w przypadku braku prądu. Wszystkie obiekty mają przygotowaną procedurę postępowania ze szczepionkami nie tylko na wypadek braku zasilania, ale również w przypadku awarii urządzenia chłodniczego. W roku 2025 odnotowano na terenie powiatu 3 awarie w placówkach POZ, których konsekwencją była utylizacja znacznych ilości preparatów szczepionkowych. W każdym przypadku została przeprowadzona doraźna kontrola skutkująca wydaniem zaleceń, które zostały przez POZ wykonane. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono szczepionek po terminie ważności.

Jak wynika z danych gromadzonych w PSSE w Obornikach szczepieniami ochronnymi objęto 12908 dzieci i młodzieży do lat 19. 92,5% dzieci urodzonych w roku 2023 (dzieci, które powinny zakończyć cykl szczepienia podstawowego) zostało całkowicie uodpornionych, 6,9% zostało częściowo uodpornionych, natomiast 0,6 % dzieci nie otrzymało żadnej dawki szczepionki.

W 2025 roku na terenie powiatu obornickiego nieznacznie wzrosła ilość osób uchylających się od obowiązku szczepień. Większość przypadków niewykonania obowiązku szczepień ochronnych spowodowana jest odmową szczepień rodziców.

7.8. Podsumowanie

Na terenie powiatu obornickiego sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych utrzymywała się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym. Żadna z jednostek chorobowych w przypadku których odnotowano wzrost nie utrzymywała się na poziomie zagrażającym sytuacji epidemiologicznej powiatu.

Dzięki współpracy pracowników PSSE w Obornikach oraz lekarzy zgłaszających podejrzenia zachorowań na odrę i różyczkę udało się wykonać badania serologiczne w kierunku potwierdzenia lub wykluczenia tych zachorowań w ramach Programu WHO Eliminacji Odry i Różyczki u 63% chorych. Dzięki temu w 5 na 8 przypadków wykluczono zachorowanie na różyczkę i odrę, nie zawyżono statystyk co przekłada się na właściwy obraz sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu obornickiego.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Działania podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Obornikach w zakresie działalności oświatowo - zdrowotnej w 2025 roku wynikały z realizacji wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, potrzeb środowiska lokalnego oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizacja programów dotyczyła profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki zakażeń wirusem HIV oraz profilaktyki używania środków odurzających. Realizowano też programy, które miały na celu podnoszenie świadomości i kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych, żywieniowych, zachęcanie do zwiększenia aktywności fizycznej, promowanie zachowań prozdrowotnych zarówno wśród dzieci i młodzieży szkolnej, jak i dorosłych mieszkańców powiatu.

8.1. Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych



„Skąd się biorą produkty ekologiczne” - to, wojewódzki program edukacyjny dla przedszkoli. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenie programu:

- zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

W powiecie obornickim program był realizowany w 19 placówkach przy udziale 441 dzieci i 473 rodziców. Pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej przeprowadziła 4 wizytacje programu w placówkach.

W ramach programu zorganizowano konkurs na pracę plastyczną. W powiecie obornickim w konkursie brały udział 3 placówki. Komisja konkursowa przyznała: w kategorii wiekowej 3 - 4 lata I miejsce grupie ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach, a II miejsce grupie z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Objezierzu. W kategorii wiekowej 5 – 6 lat I miejsce otrzymała grupa ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach.

Prace ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach reprezentowały nasz powiat, na etapie wojewódzkim konkursu.



„Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny dla młodzieży klas starszych szkół podstawowych oraz ich rodziców. Program promuje aktywność fizyczną i prawidłowe odżywianie, realizowany był w 10 placówkach. Programem objęto łącznie 1187 uczniów.



„Bieg po zdrowie”

W roku szkolnym 2024/2025 realizowano IX edycję programu pt.: „Bieg po zdrowie”, skierowanego do uczniów klas IV, którego celem jest: zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e papierosów. W programie udział wzięło 13 placówek. Programem objęto 420 uczniów oraz 320 rodziców. Przeprowadzono przez pracownicę sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej 5 wizytacji programu w placówkach.



„Czyste powietrze wokół nas”

Program przedszkolnej edukacji antynikotynowej realizowany był w 20 placówkach, wśród 488 - dzieci i 237 rodziców. Przeprowadzono 7 wizytacji programu w placówkach przez pracownicę sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia.



„Mamo, Tato – co Wy na to?”

Program skierowany jest do uczniów rocznego wychowania przedszkolnego. Celem głównym programu jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Cele szczegółowe to:

- Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.
- Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.
- Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów.
- Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.
- Przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu.
- Zachęcenie do wspólnego spędzenia czasu rodziców/opiekunów z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań.

Program realizowano w powiecie obornickim w 24 placówkach. Programem objęto 722 dzieci i 682 rodziców. Przeprowadzono 6 wizytacji z realizacji programu w placówkach.

Program profilaktyczny „Mam zdrowe zęby”

Program skierowany jest do uczniów klas I-III.

Celem głównym programu Budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Cele szczegółowe to:

- zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów.
- utrwalenie wiedzy dzieci na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy.
- ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

W powiecie obornickim przeprowadzono 10 pogadanek wśród 256 dzieci.

W ramach programu został zorganizowany konkurs (Fot. nr 6) na pracę plastyczną pod hasłem: „Moja wizyta w gabinecie stomatologicznym” Do Powiatowej Stacji Sanitarno –

Epidemiologicznej w Obornikach dostarczono 10 prac zgodnych z regulaminem. Prace dostarczono z 4 szkół. Komisja konkursowa przyznała: I miejsce spośród klas I – uczeń Szkoły Podstawowej nr 2 im. Olimpijczyków Polskich w Rogoźnie. I miejsce spośród klas II – uczeń Szkoły Podstawowej nr 2 im. Olimpijczyków Polskich w Rogoźnie. I miejsce spośród klas III – uczeń – Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Adam Mickiewicza w Obornikach. Komisja konkursowa postanowiła przyznać dodatkowo II i III miejsce spośród uczniów III klas: II miejsce spośród klas III uczeń Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Kiszewie. III miejsce spośród klas III – uczeń - Szkoły Podstawowej nr 2 im. Olimpijczyków Polskich w Rogoźnie. Komisja postanowiła pozostałym uczestnikom ofiarować symboliczne nagrody za uczestnictwo. Nagrody w konkursie zostały sfinansowane przez Burmistrza Obornik i Burmistrza Rogoźna



Fot. nr 6 fot. Agata Kulka

Program: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”



Program edukacyjny dla młodzieży szkół ponadpodstawowych, którego celem głównym jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę. W powiecie obornickim program realizowały 4 szkoły średnie, łącznie objęto nim 584 uczniów. Przeprowadzono 1 wizytację z realizacji programu.

Program: „Znamię! Znam je?”



„Znamię! Znam je?” – jest to krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. W powiecie obornickim program realizowały 4 szkoły średnie, łącznie objęto nim 584 uczniów. Pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej przeprowadziła 3 wizytacje programu w placówkach.

Program: „Talerz Zdrowego Żywienia”



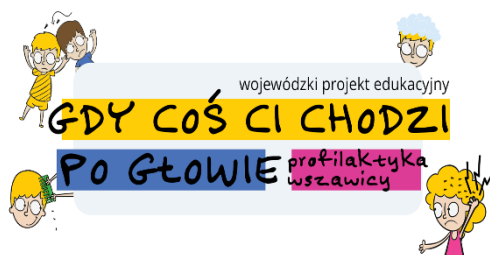
Pracownica Sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziła pogadanki dotyczące zdrowego odżywiania. Pogadanki odbyły się w 8 placówkach (przedszkolach i szkołach podstawowych) na terenie powiatu. Dzieci otrzymały broszury do wypełnienia i magnesy. Działaniami łącznie objęto 211 dzieci. (Fot. nr 7)

W ramach programu został zorganizowany konkurs na pracę plastyczną pod hasłem: „SUPER ŚNIADANIE!”. Do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach dostarczono 15 prac z oddziałów „0” oraz 26 prac z klas I-III szkół podstawowych.

Komisja konkursowa przyznała: spośród klas „0” I miejsce – dziecku uczęszczającemu do Przedszkola nr 1 im. Kubusia Puchatka w Rogoźnie, II miejsce – dziecku uczęszczającemu do Przedszkola nr 3 „Strażak Sam” w Rogoźnie, III miejsce – dziecku uczęszczającemu do Przedszkola nr 3 „Strażak Sam” w Rogoźnie. Spośród klas I-III I miejsce – uczniowi Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Parkowie, II miejsce – uczennicy Szkoły Podstawowej nr 2 im. Olimpijczyków Polskich w Rogoźnie, III miejsce – uczniowi Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruszcach. Nagrody w konkursie zostały sfinansowane przez Burmistrza Obornik i Burmistrza Rogoźna.



Fot. nr 7 fot. Agata Kulka



Projekt „Gdy coś Ci chodzi po głowie”.

Na terenie powiatu obornickiego przeprowadzono 4 pogadanki z dziećmi w wieku przedszkolnym dotyczące profil aktyki wszawicy. Działaniami objęto 90 dzieci. (Fot. nr 8)



Fot. nr 8 fot. Agata Kulka

8.2. Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu

W ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” w powiecie obornickim przeprowadzono pogadankę dotyczącą szkodliwości używania wyrobów tytoniowych, pogadanka odbyła się w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Kiszewie. Odbiorcami było 24 uczniów z klasy VII i VIII. Ponadto zorganizowano akcję informacyjno – profilaktyczną na targowisku miejskim w Obornikach. Podczas akcji uczestnicy mieli możliwość wykonania pomiaru zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu, otrzymania materiałów informacyjnych zachęcających do rzucenia palenia oraz skorzystania z porad dotyczących szkodliwości palenia i dostępnych metod zerwania z nałogiem. W działaniach wzięło udział około 100 osób.

W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia w holu sklepu „Intermarche” r. zorganizowano punkt informacyjno – profilaktyczny. Podczas akcji była możliwość zmierzenia zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu, otrzymania ulotki o tematyce zachęcającej do rzucenia palenia oraz uzyskania porady na temat szkodliwości palenia i możliwości rzucenia nałogu – ilość uczestników ok. 50.

W Szkole Podstawowej nr 4 im. UNICEF, pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia zorganizowała szkolenie pt.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – edukacja

antynikotynowa”. Uczestnikami szkolenia było 22 uczniów. Spotkanie zawierało część teoretyczną oraz warsztaty. Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki 2

W powiecie obornickim, jak co roku został zorganizowany konkurs dla uczniów klas V. Zadanie polegało na wykonaniu plakatu pod hasłem: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” Do konkursu w powiecie obornickim przystąpiło 9 szkół. Praca laureata I miejsca – reprezentowała nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu. Nagrody sfinansowane zostały przez Burmistrza Obornik i Burmistrza Rogoźna.

8.3. Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS



14 lutego 2025 r., w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki”, w Zespole Szkół im. gen. T. Kutrzeby w Obornikach oraz w Liceum Ogólnokształcącym im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach, pracownice Sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziły działania edukacyjno-informacyjne w czasie przerw międzylekcyjnych, polegające na dystrybucji materiałów informacyjnych. Celem akcji było podniesienie poziomu wiedzy młodzieży na temat HIV/AIDS oraz kształtowanie umiejętności podejmowania świadomych decyzji ograniczających ryzyko zakażenia wirusem. Informacje dotyczące zakażeń HIV i choroby AIDS przekazywane były w kontekście relacji partnerskich, wierności oraz odpowiedzialnych zachowań, nawiązując do charakteru walentynkowego wydarzenia. Liczba uczestników działań to około 150 osób. (Fot. nr 9)



Fot. nr 9 fot. Agata Kulka



W Zespole Szkół im. gen. T. Kutrzeby w Obornikach zrealizowano projekt: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV", celem szkolenia jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV/AIDS wśród młodzieży. Udział w nim wzięło 30 uczniów. Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV i AIDS. Z analizy ankiet wynika, że odsetek odpowiedzi prawidłowych na wstępie wynosił 38%, natomiast w ankiecie końcowej 92%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 54 punkty procentowe. Certyfikaty „Młodzieżowych Liderów Zdrowia” wraz z broszurami nt. HIV/AIDS zostały wręczone młodzieży na koniec spotkania. (Fot. nr 10)



Fot. nr 10 fot. Agata Kulka

W ramach organizacji konkursu na historyjkę obrazkową pod hasłem: „**Nie daj szansy AIDS**” w powiecie obornickim wysłano pisma zachęcające do udziału w konkursie do dyrektorów 5 szkół (100% szkół ponadpodstawowych w powiecie). Do dnia ustalonego w regulaminie do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach wpłynęły 3 prace z jednej szkoły. Komisja konkursowa uznała prace za godne I, II i III miejsca w konkursie. Praca laureata I miejsca została wysłana do WSSE w Poznaniu na etap wojewódzki konkursu. Nagrody etapu powiatowego sfinansowała Gmina Rogoźno (łącznie koszt ok. 350zł).

W ramach obchodów „**Światowego Dnia Walki z AIDS**” w powiecie obornickim zorganizowano olimpiadę wiedzy na temat HIV/AIDS. Do udziału w Olimpiadzie zaproszono uczniów szkół średnich znajdujących się na terenie powiatu obornickiego (5 szkół ponadpodstawowych – 100%). Konkurs przeprowadzony był w dwóch etapach – szkolnym

i powiatowym. Do etapu szkolnego olimpiady, uczniowie rekrutowali się sami i na tym etapie w olimpiadzie brało udział 59 uczniów. W określonym w regulaminie terminie przesłano do szkół test etapu szkolnego. Z etapu szkolnego do etapu powiatowego przechodziło 3 laureatów z każdej szkoły.

Etap powiatowy Olimpiady w obecności komisji konkursowej odbył się dnia 1 grudnia 2025. Udział w nim wzięło 9 uczniów z 3 szkół ponadpodstawowych. Test składał się z 30 pytań zamkniętych i na jego odpowiedź przeznaczono 45 minut. Wszyscy uczestnicy otrzymali dyplomy oraz drobne gadżety. Nagrody dla laureatów konkursu zostały zakupione przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną i wręczone przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego. (Fot. nr 11)



Fot. nr 11 fot. Agata Kulka

8.4. Inne przedsięwzięcia

W ramach projektu: „Mały kleszcz – duży problem?” przeprowadzono szkolenie, których adresatami byli uczniowie Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach. Podczas spotkania przedstawiono charakterystykę kleszczy, fazy ich rozwoju, aktywność, przeprowadzono instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza, dyskutowano na temat możliwości zmniejszenia ryzyka ukąszenia przez kleszcza. W szkoleniu brało udział 31 uczniów. (Fot. nr 12)



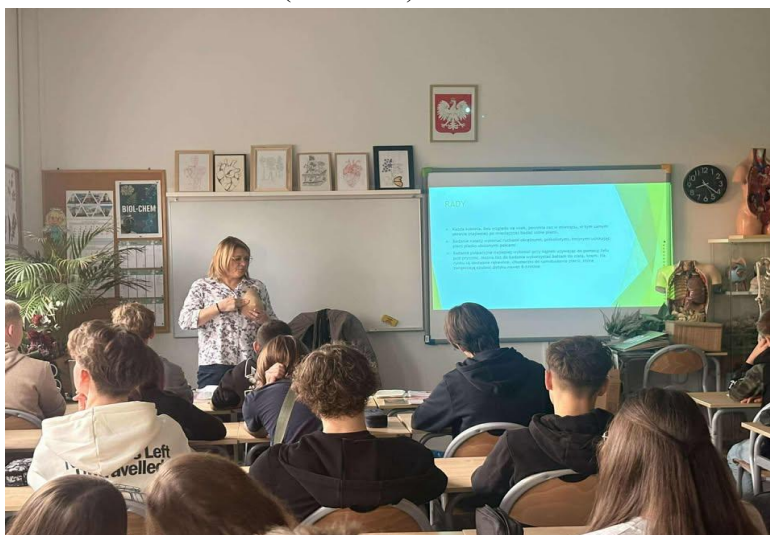
Fot. nr 12 fot. Agata Kulka

Podczas ferii zimowych przeprowadzono na 4 półkoloniach spotkania dotyczące zdrowego odżywiania. Działaniami objęto 193 dzieci.

Podczas wakacji letnich przeprowadzono akcję: „Bezpieczny wypoczynek”. Uczestnikom półkolonii odbywających się na terenie powiatu, przekazywano informacje na temat prawidłowego żywienia, higieny ogólnej i jamy ustnej. Akcją objęto 77 dzieci.

W ramach kampanii informacyjnej pt.: „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood prowadzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zaprosił na prezentacje, które zachęcały do dokonywania przez społeczeństwo świadomych i pewnych wyborów żywieniowych. Prezentacje były przeprowadzane wśród 7 kobiet w ciąży.

W ramach programu „Co kryją Twoje piersi” w powiecie obornickim zorganizowano 6 prelekcji. Omawiano na nich zagadnienia dotyczące profilaktyki nowotworów piersi. Przedstawiono epidemiologię, statystykę, czynniki ryzyka nowotworu piersi, ale przede wszystkim profilaktykę; czyli rekomendacje, niepokojące objawy i sposób samobadania piersi. Odbiorcami byli uczniowie Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie, Zespołu Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach, Liceum Ogólnokształcącego w Obornikach. Łączna liczba odbiorców to 179 osób. (Fot. nr 13)



Fot. nr 14 fot. Agata Kulka

W ciągu całego roku, podczas wydarzeń lokalnych np. „Festiwal Rzemiosła”, „Dni Obornik” organizowano akcje informacyjno–edukacyjne, gdzie były rozdawane ulotki o tematyce profilaktycznej, ponadto przeprowadzano z dziećmi instruktaże poprawnego mycia zębów i zachęcano do kolorowania oraz wypełniania krzyżówek i rebusów o treści profilaktycznej. Przeprowadzano badania smokerlyzerem oraz ćwiczenia przy pomocy alkoholgli, przeprowadzano również instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza. Akcje obejmowały ok. 550 osób.

W ramach działań dotyczących szczepień przeciw HPV (dla dziewczynek i chłopców po ukończeniu 11, a przed ukończeniem 14 roku życia) przeprowadzono 18 spotkań z rodzicami, w których uczestniczyło ok. 360 osób.

„Światowy dzień Zdrowia”



W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano Dzień Otwarty w Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Obornikach, poprzez który umożliwiono mieszkańcom powiatu zapoznanie się z zakresem działalności Inspekcji Sanitarnej. Uczestnicy mieli możliwość poznania „od kuchni” pracy poszczególnych komórek organizacyjnych, rozmów ze specjalistami oraz uzyskania porad z zakresu zdrowia, higieny i profilaktyki. Wydarzenie miało charakter otwarty i było skierowane do wszystkich zainteresowanych mieszkańców. Działaniami objęto ok. 214 osób. (Fot. nr 15)



Fot. nr 15 fot. Agata Kulka

Podczas realizacji w/w programów i działań informacje o działalności oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były umieszczane na:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057400210617>

oraz <https://www.gov.pl/web/psse-oborniki/>

Programy edukacyjne proponowane do realizacji w różnych środowiskach wyposażone w materiały i pomoce dydaktyczne były systematycznie monitorowane i oceniane. Na terenie powiatu obornickiego 41 placówek realizowało, co najmniej jeden program polecany przez Inspekcję Sanitarną. W roku 2025 w placówkach realizujących programy, pracownica sekcji Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia przeprowadziła 31 ocen realizacji programów edukacyjnych.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Do zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy analiza różnego typu dokumentacji środowiskowych, projektowych czy uchwał na sejmiku samorządu lokalnego, aby mające powstać inwestycje, czy zmiany w zagospodarowaniu przestrzennym nie wpływały negatywnie na środowisko. W szczególności, aby nie prowadziły w efekcie długofalowym na rozwój chorób, czy pogorszenie się warunków sanitarnych i higienicznych środowiska, w którym żyją mieszkańcy powiatu.

Na przestrzeni ostatnich lat w powiecie projektuje się podobną ilość nowych przedsięwzięć, czy rozbudowę już istniejących (w roku 2023 wydano w tym zakresie 43 opinie, w roku 2024 zajęto 44 stanowiska, a w roku 2025 wydano 56 opinii w zakresie postępowań dotyczących oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko). Od lat na terenie powiatu nie powstają inwestycje znacząco negatywnie oddziałujące na środowisko. Teren powiatu obornickiego nie charakteryzuje się dużym zainteresowaniem lokalizacji ciężkiego przemysłu czy znacząco uciążliwych działalności gospodarczych. W większości wskazuje się brak konieczności przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko, gdyż skala tych inwestycji, ich wpływ na zwiększenie emisji hałasu, drgań, emisji szkodliwych pyłów i gazów lub lokalizacja nie zwiększyłyby skumulowanego oddziaływania na środowisko (w roku 2025 sprawy dotyczyły zabudowy mieszkaniowej, obiektów produkcyjnych, rolniczych, instalacji OZE, rozbudowy kanalizacji, dróg, urządzeń wodnych, eksploatacji kruszywa). Corocznie projektuje się niewielką ilość przedsięwzięć, dla których należy uzgodnić środowiskowe uwarunkowania, czyli przeanalizować, czy zaproponowane przez inwestora rozwiązania chroniące środowisko pozwalają na realizację danej inwestycji w takim kształcie, żeby nie pogorszyć warunków sanitarnych i higienicznych okolicznych terenów (w roku 2025 były to dwie inwestycje).

Prowadzono na różnym etapie postępowania sprawy dotyczące dokumentów planistycznych, złożono 5 wniosków do opracowywanych miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, zaopiniowano 11 takich dokumentacji wraz z tzw. prognozą oddziaływania na środowisko. Plany zagospodarowania obejmowały lokalizację źródeł energii odnawialnej, zabudowy mieszkaniowej, usługowej czy handlowej i kulturalnej.

Wydano ogółem 45 postanowień w zakresie uzgodnienia warunków zabudowy lub uzgodnienia lokalizacji inwestycji celu publicznego. Stanowiska zajmowane są głównie w sprawach dotyczących obiektów użyteczności publicznej, handlowych, usługowych, sportowych, gastronomicznych, jest to zdecydowanie mniej niż w roku 2024, gdyż większość dokumentacji dotyczyła takich obiektów, dla których nie zajmowano stanowiska.

W ubiegłym roku przeprowadzono 16 kontroli w terenie, wszystkie dotyczyły odbiorów budowlanych: zakład pogrzebowy, budynki magazynowo-produkcyjne, handlowe i usługowe, oświatowe (przedszkole, żłobek, szkoła), gastronomiczne. Jest to podobna ilość porównując ilość takich działań w latach ubiegłych. W trakcie dokonywania odbiorów nie stwierdzano uchybień, obiekty budowlane są projektowane zgodnie z przepisami budowlanymi, przepisami bhp oraz szczegółowymi wytycznymi dotyczącymi na przykład nauczania czy bezpieczeństwa żywności, od lat nie obserwuje się, żeby projekty budowlane były błędnie opracowywane lub nieprawidłowo uzgadniane przez rzeczoznawców ds. higieniczosanitarnych. Informacje

o wszystkich nowych obiektach, które będą dalej pod nadzorem tut. inspekcji przekazywane są po odbiorach do właściwych komórek.

Tut. organ uzgadnia bardzo mało dokumentacji budowlanych, w roku 2025 uzgadniano dwie dokumentacje projektowe, technologiczną dotyczącą rozbudowy oczyszczalni ścieków o instalację spalania biogazu i budowlaną dotyczącą rozbudowy żłobka.

Opiniowano ponadto plan rewitalizacji, plan inwestycyjny oraz regulamin utrzymania porządku i czystości w jednej gminie.

X. PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE

Celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną powiatu obornickiego są:

- korzystna sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych; w roku 2025 na terenie powiatu nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonka, salmonellozy narządowe, zatrucie toksyną botulinową, zatrucie grzybami, jersinioza, nie było również zbiorowych zatruc pokarmowych;
- poprawa stanu sanitarnego i technicznego obiektów żywności i żywienia (modernizacja obiektów, wdrażanie w przedsiębiorstwach systemów i procedur kontroli wewnętrznej opartych na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP);
- dobra jakość produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zauważalna poprawa stanu technicznego urządzeń wodociągowych, dalsza rozbudowa sieci wodociągowych zwłaszcza na obszarach wiejskich;
- systematyczne zmniejszanie się liczby rejestrowanych chorób zawodowych.

Do zadań wymagających dalszych skutecznych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należą:

- ciągle monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych oraz wzmożenie nadzoru nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych, w związku ze wzrostem liczby dzieci nieszczepionych spowodowanym odmową rodziców wykonania szczepień ochronnych;
- nadzór nad jakością wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe;
- nadzór kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalni krytych;
- nadzór nad stanem sanitarno-technicznym obiektów służby zdrowia;
- nadzór nad obiektami użyteczności publicznej;

- nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością, jakością zdrowotną środków spożywczych i ich prawidłowym znakowaniem oraz wdrażaniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCAP;
- nadzór nad placówkami oświatowymi w celu zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontynuowanie działalności w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikającej z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i sytuacji epidemiologicznej poprzez realizację programów promujących zdrowy tryb życia, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i innych.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Obornikach
Izabela Kłosowicz
/dokument podpisany elektronicznie/

Pismo zostało wydane przez organ administracji publicznej w postaci elektronicznej przy wykorzystaniu systemu teleinformatycznego EZD RP oraz opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, który ma skutek prawny równoważny podpisowi własnoręcznemu.