

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W TURKU**



***Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Tureckiego w roku 2024***

Turek

Marzec 2025 r.

Spis treści

Wstęp	3
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
Jakość wody przeznaczonej do spożycia	15
Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	17
Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	19
Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	24
Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	29
Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	34
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	46
Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	48
Zakończenie	65



WSTĘP

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku obejmuje nadzorem sanitarnym obszar powiatu tureckiego tj. 3 miasta (Dobra, Tuliszków, Turek) oraz 8 gmin (Brudzew, Dobra, Kawęczyn, Malanów, Przykona, Tuliszków, Turek, Władysławów). Powierzchnia powiatu wynosi: 929,4 km², liczba mieszkańców – 80 795 (dane GUS: stan na 30.06.2024 r.).

Państwowa Inspekcja Sanitarna powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska; higieny pracy w zakładach pracy; higieny radiacyjnej; higieny procesów nauczania i wychowania; higieny wypoczynku i rekreacji; zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku; produktów chemicznych, w tym kosmetyków; higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Tak jak w ubiegłych latach, nasz cel – ochrona zdrowia publicznego – pozostał niezmienny. Realizujemy go również poprzez bardzo aktywne promowanie zdrowego stylu życia oraz nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody.

Istotną rolę w realizowaniu zadań zdrowia publicznego pełnią laboratoria inspekcji. Aby zadania te mogły być realizowane efektywnie, nieustannie pracujemy nad rozwojem infrastruktury, wykorzystywanego sprzętu, a także poszerzaniem wiedzy i umiejętności pracowników.

Aby skutecznie realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w 2024 r. kontynuowano proces cyfryzacji. Dzięki korzystaniu z nowoczesnych rozwiązań możemy szybciej i bardziej efektywnie prowadzić sprawy zarówno przedsiębiorstw, jak i obywateli.

W 2024 roku rozpoczęto wdrażanie systemu EZD. Jest to system teleinformatyczny do elektronicznego zarządzania dokumentacją umożliwiający wykonywanie w nim czynności kancelaryjnych, dokumentowania przebiegu załatwiania spraw oraz gromadzenia i tworzenia dokumentów elektronicznych.

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

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

Ogółem przeprowadzono 2020 kontroli sanitarnych w tym przeprowadzono 899 dochodzeń epidemiologicznych. Pobrano 463 próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 173

w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 290 w ramach monitoringu jakości wody. Badania laboratoryjne wykonywały akredytowane laboratoria: PSSE w Koninie, WSSE w Poznaniu oraz laboratoria zewnętrzne w zależności od zakresu badań. Ponadto pobrano 119 próbek od 42 osób w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego.

Wydano ogółem 415 decyzji administracyjnych, nałożono 63 mandaty karne na kwotę 16 550 zł.

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego za 2024 rok” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Turku.

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



SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

W 2024 r. podejmowane działania wynikały z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i dotyczyły nadzoru:

- osób z kontaktu z chorymi na wirusowe zapalenie wątroby i gruźlicę prątkującą,
- nad zgłaszalnością chorób zakaźnych,
- nad osobami z zatruciem pokarmowym wywołanym przez pałeczki Salmonella i kierowaniem osób z bliskiego kontaktu na badania w kierunku nosicielstwa,
- nad grypą w ramach programu SENTINEL.

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

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

Dane epidemiologiczne występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2023-2024

Poz.	JEDNOSTKA CHOROBOWA	2023		2024	
		LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ	LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ
1.	Salmonellozy - zatrucia pokarmowe	12	14,77	10	12,38
2.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe ogółem	734	903,45	723	894,86
3.	Ospa wietrzna	555	683,13	307	379,97
4.	Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	4	4,92	2	2,48
5.	Wirusowe zapalenia wątroby – ogółem:	11	13,54	26	32,18
6.	wzw typu B	4	4,92	10	12,38
7.	wzw typu C	7	8,62	16	19,80
8.	Róża	22	27,08	22	27,23
9.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	11	13,54	14	17,33
10.	Krzusiec	0	0	122	151,00
11.	Borelioza z Lyme	21	25,85	9	11,14
12.	Płonica	229	281,87	230	284,67
13.	Kiła -ogółem	3	3,69	4	4,95
14.	Nowo wykryte zakażenia HIV	2	2,46	5	6,19
15.	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1,23	1	1,24
16.	COVID-19	739	909,61	685	847,82
17.	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	29	35,69	506	35,89
18.	Zakażenia RSV	9	11,08	234	11,14

Zarejestrowano 307 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, o 248 mniej niż w 2023 r. Zapadalność spadła z 683,13/100 tysięcy mieszkańców w 2023 r. na 379,97/100 tysięcy mieszkańców w 2024 r. Spośród ogólnej liczby zachorowań 93% przypadków zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat.

W analizowanym okresie sprawozdawczym zanotowano spadek zachorowań na boreliozę z 21 przypadków w 2023 r. na 9 przypadków w 2024 r. Zapadalność wyniosła 11,14 na 100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania dotyczyły 7 kobiet i 2 mężczyzn, zamieszkujących obszary wiejskie (5 przypadków - gminę: Malanów (1), Władysławów (3), gminę Tuliszków (1)) oraz obszary miejskie (4 przypadki - miasto Turek (2), miasto Dobra (1), miasto Tuliszków (1)). Zachorowania zostały zgłoszone jako przypadki potwierdzone zgodnie z definicją przypadku dla potrzeb nadzoru epidemiologicznego. Zmiany skórne wystąpiły pod postacią rumienia wędrującego.

Spośród 110 osób zgłoszonych z powodu kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę do szczepień zakwalifikowano 14 osób, tj. o 3 więcej niż w 2023 r. Od wielu lat nie stwierdza się zachorowań na wściekliznę u ludzi.

Zanotowano 5 przypadków zachorowań na posocznicę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Wszystkie zachorowania miały miejsce na obszarach miejskich (1 przypadek) i wiejskich (4 przypadki). Zachorowania dotyczyły czterech mężczyzn i jednej kobiety. Wszystkie przypadki zachorowań były hospitalizowane.

Zanotowano 1 przypadek zachorowania na zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych wywołane przez *Neisseria meningitidis*. Zachorowanie dotyczyło 30-letniej kobiety, zamieszkującej gminę wiejską Turek. Przypadek był hospitalizowany w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie. Po zastosowaniu antybiotykoterapii nastąpiła poprawa stanu zdrowia kobiety. Wszystkie osoby z najbliższego otoczenia (34 osoby) zostały objęte chemioprophylaktyką.

Nie zarejestrowano zachorowań na włośnicę, leptospirozę, tasiemczycę.

W 2024 roku zarejestrowano wzrost zachorowań na krztuśca. Zanotowano ogółem 122 przypadki zachorowań na krztuśca, a zapadalność wyniosła 151 przypadków na 100 tys. mieszkańców. Wszystkie przypadki zostały zakwalifikowane w oparciu o obowiązujące definicje przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego jako:

- przypadki potwierdzone to osoby spełniające kryteria kliniczne, tj. kaszel utrzymujący się co najmniej przez dwa tygodnie i laboratoryjne: badanie diagnostyczne krztuśca – testy Elisa i testy immunoenzymatyczne – 17 przypadków zachorowań,
- przypadki możliwe to osoby spełniające kryteria kliniczne - 102 przypadki zachorowań,
- przypadki prawdopodobne, tj. każda osoba spełniająca kliniczne i epidemiologiczne (powiązanie epidemiologiczne polegające na przeniesieniu zakażenia z człowieka na człowieka) – 3 przypadki zachorowań.

Zachorowania dotyczyły 71 kobiet i 51 mężczyzn. Najwyższa zapadalność wystąpiła w grupie wiekowej: 30-39 lat (19,80 na 100 tys. mieszkańców) oraz w grupie wiekowej 40-49 (34,66 na 100 tys. mieszkańców). Najwyższą zapadalność na krztuśca zanotowano na obszarach wiejskich i wyniosła (95,30 na 100 tys. Mieszkańców).

Wśród osób, które zachorowały na krztuśca - 54 osoby posiadały pełne zaszczepienie p/krztuścowi zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, u 66 osób stwierdzono brak danych o statusie zaszczepienia, a dwie osoby nie były nigdy zaszczepione.

Spośród ogółu zachorowań 6 osób było hospitalizowanych. Pozostałe przypadki były leczone ambulatoryjnie.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2024 r. zarejestrowano 10 przypadków zachorowań (zapadalność 12,38/100 tysięcy mieszkańców) zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella spp.*

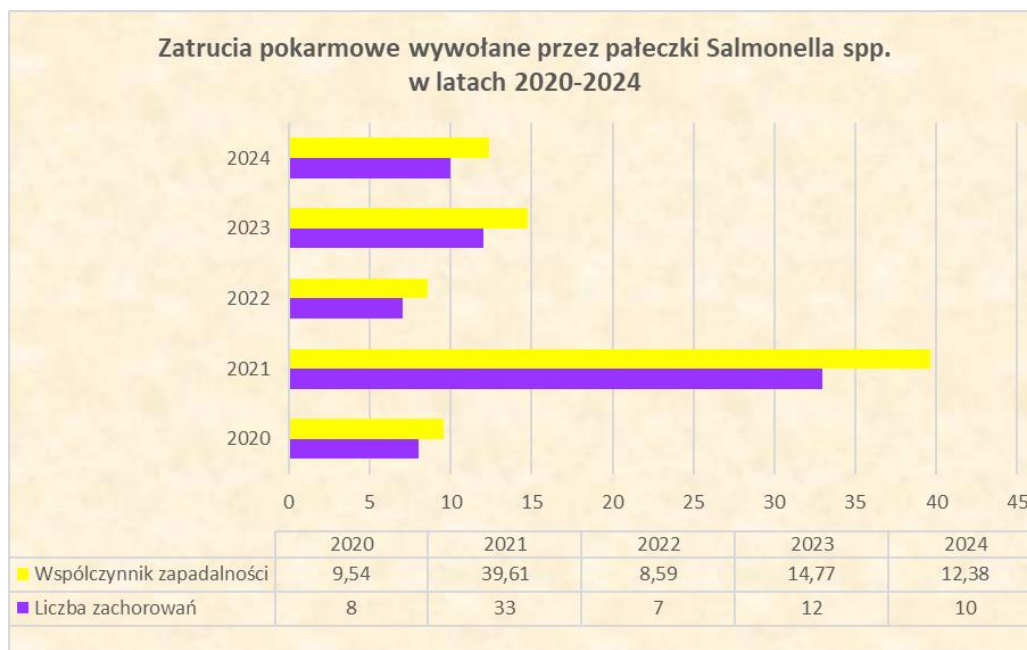
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Turku zgłosiła 2 ogniska wywołane przez pałeczki *Salmonella*. Łączna liczba narażonych na zakażenie w obu ogniskach – 13 osób, chorych – 4 osoby, nosiciele – 1 osoba. Objawy kliniczne występujące u chorych to biegunka (100%), gorączka (75%), bóle burza i wymioty (25%). Przebieg zachorowania we wszystkich przypadkach był średni i zakończył się wyzdrowieniem (badania wykonane u wszystkich osób narażonych w ramach nadzoru epidemiologicznego). W ramach współpracy każdorazowo przekazano informację o ognisku do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku.

W ramach nadzoru epidemiologicznego pobrano do badań mikrobiologicznych jaja w kierunku *Salmonelli spp.*, nie stwierdzono obecności pałeczek *Salmonella spp.* na powierzchni skorupki i wewnątrz jaj. Nie ustalono nośnika zakażenia.

Struktura zakażeń pokarmowych według czynnika zakaźnego w 2024 roku



Zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella spp.* w latach 2020-2024



Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

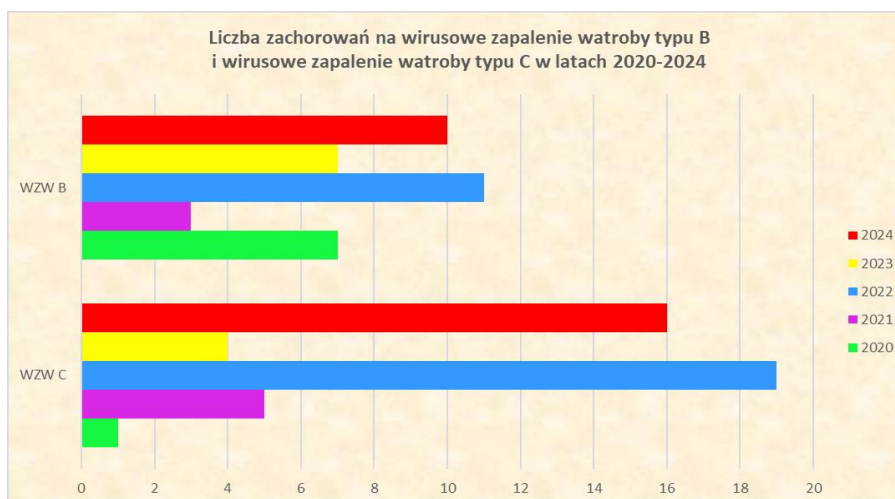
W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 26 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby. Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby wyniosła 32,18 na 100 tysięcy mieszkańców i była wyższa niż w 2023 r. (13,54 na 100 tysięcy mieszkańców). Zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B dotyczyło 7 mężczyzn i 3 kobiet, zamieszkujących w 50% obszary wiejskie i w 50 % obszary miejskie.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W analizowanym okresie zanotowano 16 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zachorowania dotyczyły w 62,5 % mężczyzn. Zachorowania dotyczyły w 50 % obszary miejskie (miasto Turek i miasto Tuliszków) i w 50% obszary wiejskie (gminy: Malanów, Brudzew, Dobra, Turek). Spośród ogółu zachorowań - 31,25 % zachorowań zanotowano w grupie wiekowej: 50-59. We wszystkich przypadkach, osoby nie będące wcześniej zaszczepione p/wzw typu B zostały skierowane na bezpłatne szczepienia w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Działania te podejmowane są w celu zapobiegnięcia koinfekcji.

Zanotowano 1 zgon z powodu wirusowego zapalenia wątroby typu C.

Liczba zachorowań na wzw typu B i wzw typu C w latach 2020-2024



Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2020-2024



Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi

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

Dane epidemiologiczne uzyskano łącznie z 2 jednostek organizacyjnych o różnym profilu, o łącznej liczbie łóżek 177 (w 2023 – 186 łóżek). W porównaniu do 2023 r. łączna liczba hospitalizacji pacjentów w tych placówkach zwiększyła się o 3,8% (z 7854 do 8163), liczba badań mikrobiologicznych zmniejszyła się o **33,4%** (z 3986 do 2654).

Podstawowym parametrem pozwalającym na obiektywne porównanie danych jest wskaźnik wykonywanych badań mikrobiologicznych. W porównaniu do roku 2023 stopień wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej na terenie powiatu tureckiego uległ pogorszeniu i kształtował się na poziomie **14,99 badań/łożko/rok** (w 2023 – 21,43; 2022 – 17,88; w 2021 – 15,12; w 2020 – 15,10).

W większości oddziałach szpitalnych stwierdzono spadek wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej w porównaniu do roku 2023:

- chorób wewnętrznych 10,66 badań/łożko/rok (w 2023 – 19,55; 2022 – 13,10; w 2021 – 10,42; w 2020 – 25,95),
- chirurgii ogólnej 13,36 badań/łożko/rok (w 2023 – 18,65; 2022 – 11,11; w 2021 – 8,62; w 2020 – 9,11),
- ortopedii i traumatologii narządu ruchu 25,93 badań/łożko/rok (w 2023 – 30,30; 2022 – 25,66; w 2021 – 19,96; w 2020 – 20,30),
- dziecięcy 43,30 badań/łożko/rok (w 2023 – 76,40; 2022 – 74,65; w 2021 – 72,40; w 2020 – 48,45),
- zakład opiekuńczo – leczniczy (poza strukturami szpitala) 0,53 badań/łożko/rok (w 2023 – 1,25; 2022 – 2,61; w 2021 – 0,81; w 2020 – 0,58).

Jedynie w dwóch oddziałach odnotowano wzrost wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej, tj.:

- neonatologiczny 4,92 badań/łożko/rok (w 2023 – 4,53; 2022 – 4,6; w 2021 – 3,8; w 2020 – 3,47),
- ginekologiczno – położniczy 14,57 badań/łożko/rok (w 2023 – 12,46; 2022 – 9,9; w 2021 – 7; w 2020 – 2,86).

W 2024 r. wśród wybranych szczepów drobnoustrojów alarmowych występujących we wszystkich oddziałach szpitalnych, dominował wirus RSV (respiratory syncytial virus) 68 przypadków (zap. 68,5/1000 hospitalizacji), który wywołuje zakażenie dróg oddechowych człowieka.

30 pacjentów z *norowirusem* (zap. 30,2/1000 hospitalizacji), które są jedną z najczęstszych przyczyn ostrego wirusowego zapalenia żołądka i jelit.

Przypadki zakażeń *Clostridium difficile* (toksynotwórcze lub z wykrytą toksyną A/B) zidentyfikowano u 4 pacjentów, zapadalność 0,5/1000 pacjentów (w 2023 r. – 0,89).

Częstotliwość występowania zakażeń *S. aureus* (MRSA) w 2024 r. uległa znacznemu spadkowi i wyniosła 2 przypadki, zapadalność 0,2/1000 pacjentów (w 2023 – 10 przypadków, zap. 1,27/1000, 2022 r. – 6 przypadków, zap. 0,78/1000).

Podobnie jak w latach 2021 – 2023 odnotowano występowanie pałeczek Gram-ujemnych wytwarzających beta-laktamazy o rozszerzonym spektrum substratowym (ESBL). Liczba pacjentów z Enterobacterales wytwarzające beta-laktamazy o rozszerzonym spektrum substratowym (ESBL, AMPc) – 34 przypadki, zap. 4,2/1000 hospitalizacji.

Nadzór nad szczepami pałeczek *Enterobacteriaceae* wytwarzających karbapenemazy (CPE)

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

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

Liczba przypadków *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy w 2024 r.

Nazwa drobnoustroju chorobotwórczego np. <i>E.coli</i> , <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> ,	Mechanizm oporności np. KPC, MBL, MBL-NDM, OXA-48	Liczba przypadków	Postać kliniczna	
			Zakażenie	Kolonizacja
<i>Enterobacter cloacae</i>	OXA-48	1	1	0
<i>E. coli</i>	OXA-48	2	2	0
<i>E. coli</i>	MBL-NDM	1	0	1
<i>E. coli</i>	MBL	1	0	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	OXA-48	5	3	2
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	MBL	3	2	2
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	KPC	1	0	1
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	MBL-NDM	8	2	6
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	NDM	1	0	1

Nadzór nad ogniskami zakażeń szpitalnych.

W 2024 roku zarejestrowano 1 ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową: wywołane przez Norowirusy.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemicznej szpitala (Dz. U. 2011 nr 294, poz. 1741, z późn. zm.) w dniu 5 marca 2024 r. do PSSE w Turku wpłynął raport wstępny o wystąpieniu ogniska epidemicznego wywołanego przez Norowirusy na Oddziale Dziecięcym w SP ZOZ w Turku. Czas trwania ogniska - 17 dni, liczba pacjentów narażonych na zakażenie w ognisku – 13, liczba chorych - 4 pacjentów. Chorowały dzieci w przedziale wiekowym 0 – 4. Objawy kliniczne występujące u chorych to biegunka i wymioty (100%). Przebieg zachorowania we wszystkich przypadkach był średni.

Istotny jest fakt, że Oddział Dziecięcy posiada tylko 1 izolatkę oraz 1 ogólnodostępną toaletę, z której korzystają wszyscy pacjenci i opiekunowie przebywający z dziećmi. W związku z powyższym prawdopodobną drogą przenoszenia się Norowirusów była droga fekalno-oralna (pomiędzy pacjentami i rodzicami na sali chorych oraz w toalecie ogólnodostępnej).

W dniu 25 marca 2024 r. do PSSE w Turku wpłynął raport końcowy o wygaszeniu ogniska epidemiologicznego.

Realizacja szczepień ochronnych.

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

W roku 2024 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO.

Realizacja PSO prowadzona była w 15 gabinetach lekarzy rodzinnych, w Oddziale Noworodkowym oraz w Dziale Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć SP ZOZ w Turku. Monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek.

W 2024 r. przeprowadzono 16 kontroli w przychodniach Podstawowej Opieki Zdrowotnej realizujących PSO (w tym 1 kontrola doraźna w związku z przerwaniem ciągłości łańcucha chłodniczego w procesie przechowywania preparatów szczepionkowych) oraz kontrola w SP ZOZ w Turku – w Oddziale Noworodkowym, oraz w Dziale Pomocy Doraźnej i Przyjęć w ramach przeprowadzonej kontroli kompleksowej. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano doraźne zalecenia.

Szczególną uwagę podczas kontroli zwracano na monitorowanie temperatury w urządzeniach chłodniczych, zalecając wprowadzenie do urządzeń chłodniczych, w których przechowywane są preparaty szczepionkowe całodobowego monitoringu temperatury warunkującego odczyt wartości temperatur w sposób ciągły, warunkujący bezpieczeństwo przechowywanych preparatów szczepionkowych. W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono posiadanie przez 2 placówki całodobowego monitoringu temperatury. Pozostałe POZ prowadzą rejestr odczytywanych temperatur, udostępniany do wglądu kontrolującym pracownikom PSSE podczas przeprowadzanych kontroli placówek medycznych.

W związku z przerwaniem ciągłości łańcucha chłodniczego w procesie przechowywania preparatów szczepionkowych w 1 z placówek POZ nastąpiła utylizacja 10 preparatów Gardasil 9 (SERIA 3034105) oraz 6 preparatów PREVENAR 13 (SERIA HE4739). Ponadto utylizacji poddano dodatkowo 6 innych preparatów szczepionkowych – z powodu zdarzeń losowych, niezależnych od punktów szczepień.

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

Liczba populacji w wieku 0-19 objęta obowiązkiem szczepień ochronnych w roku 2024 na terenie powiatu tureckiego wynosiła 17084, co stanowi liczbę porównywalną do roku poprzedniego, kiedy to liczba dzieci i młodzieży objętych obowiązkiem PSO wynosiła 17075, jest jednak ona niższa w porównaniu do roku 2022.

Liczba dzieci i młodzieży w wieku 0-19 objętych obowiązkiem PSO



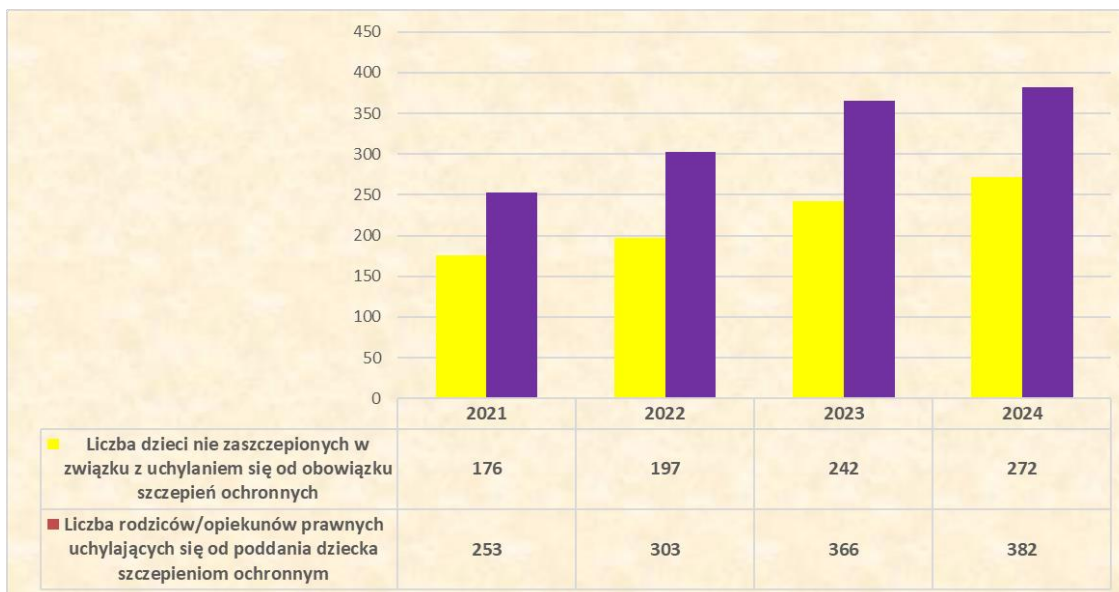
Z WSSE w Poznaniu przyjęto 10 dostaw preparatów szczepionkowych, które wydawano do przychodni lekarskich oraz oddziałów SPZOZ w Turku - Oddział Noworodkowy, Dział Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć, realizujących programy szczepień ochronnych - razem 180 wydań. Łącznie w roku sprawozdawczym do punktów szczepień rozdystrybuowano 14 933 preparatów szczepionkowych zakupionych przez ministra właściwego do spraw zdrowia.

Z roku na rok obserwowany jest niekorzystny trend wzrostowy zarówno liczby rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, jak i liczby dzieci, wśród których obowiązek ten nie został zrealizowany. W roku 2024 liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym wyniosła 382 osoby, a liczba dzieci, u których obowiązek PSO zgodnie z wiekiem nie został zrealizowany – 272 osoby.

U podłoża braku realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych jest wiele przyczyn. Można wśród nich wyróżnić: aktywną działalność ruchów antyszczepionkowych wzbudzającą wśród rodziców lęk przed szczepieniami i nieracjonalne uprzedzenia wobec szczepień powodujące spadek poparcia społecznego dla programu szczepień ochronnych.

Ponadto wątpliwości rodziców co do bezpieczeństwa szczepień, a także obawa przed wystąpieniem Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego po szczepieniu powoduje, iż rodzice uważają NOP za zagrożenie, które jest stawiane nad korzyściami płynącymi ze szczepień, czego konsekwencją/następstwem jest uchylanie się rodziców/opiekunów prawnych od obowiązku wykonywania szczepień ochronnych u dzieci. Bardzo często jednak rodzice/opiekunowie prawni nie wskazują powodu uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych u swoich dzieci i mimo braku przeciwwskazań, uchylają się od wykonania obowiązku szczepień, co z kolei przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań wśród społeczeństwa. Niestety coraz częściej obserwuje się wśród rodziców brak wyboru lekarza POZ dla dziecka.

Liczba dzieci i rodziców uchylających się od obowiązku szczepień

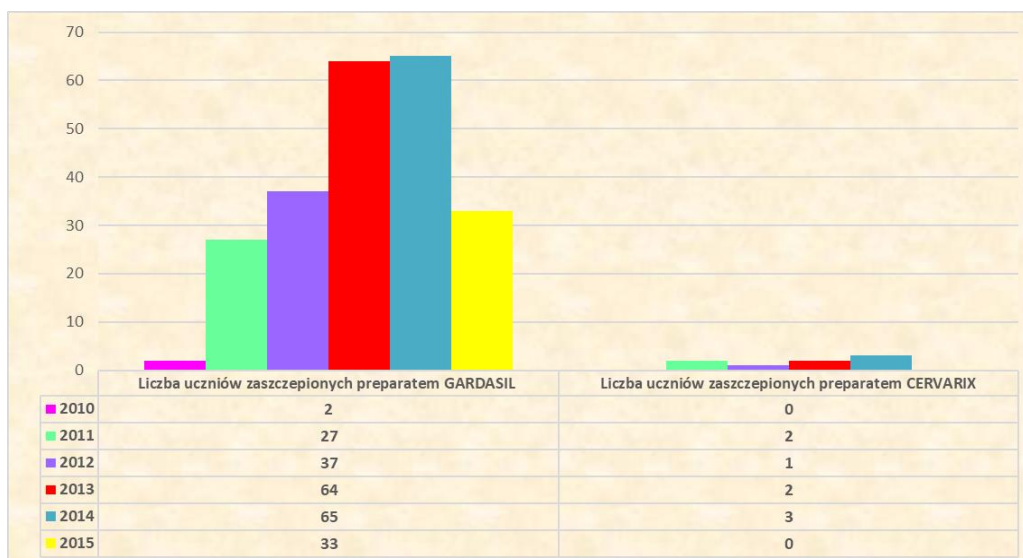


W stosunku do rodziców/opiekunów prawnych dzieci uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych podejmowano tak jak w latach ubiegłych działania informacyjno-edukacyjne, a w przypadku nie wykonania obowiązku szczepień działania administracyjne. W roku 2024 wystawiono 22 upomnienia oraz skierowano 20 tytułów wykonawczych o charakterze niepieniężnym do Wojewody Wielkopolskiego.

PPIS prowadzi nadzór nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi (NOP), w roku sprawozdawczym 2024 podobnie jak w poprzednim roku zarejestrowano 3 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych. Wszystkie miały charakter łagodny.

W roku 2024 r. kontynuowano rozpoczęty od 1 czerwca 2023 r., Powszechny Program Szczepień przeciw HPV realizujący założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Od 1 września 2024 r. program bezpłatnych szczepień został rozszerzony na kolejne grupy wiekowe, szczepienia były przeprowadzane u osób po ukończeniu 9 roku życia, do ukończenia 14 roku życia - w schemacie dwudawkowym a sam program szczepień został wprowadzony również z możliwością realizacji w szkołach. Podmioty Podstawowej Opieki Zdrowotnej miały możliwość realizacji szczepień zarówno w szkołach podstawowych, w trybie wyjazdowym, jak i w POZ w ramach grupowego wyjścia szkoły. Do programu realizacji szczepień HPV w szkole przystąpiło 6 POZ, w tym 3 POZ realizowały szczepienia jedynie na terenie POZ w ramach wyjścia ze szkoły, 2 POZ - realizowały częściowo szczepienia na terenie szkoły i na terenie POZ w zależności od wyboru miejsca przez szkołę, 1 POZ - realizowało szczepienie wyłącznie na terenie szkoły. W ramach programu dostępne były dwa preparaty szczepionkowe: 2-walentna szczepionka Cervarix oraz 9-walentna szczepionka Gardasil 9. Do programu przystąpiło ogółem 17 szkół z powiatu tureckiego.

Liczba szczepień wykonanych w ramach szczepienia przeciw HPV w szkole – na podstawie danych przesłanych przez POZ biorących udział w programie.



Z analizy przedstawionych danych wynika, iż najwięcej szczepień w ramach programu szczepienia HPV w szkołach odbyło się wśród uczniów w rocznikach 2013 i 2014, a preparatem wybieranym przez rodziców w przeważającej części był Gardasil 9. Łączna liczba dawek podanej szczepionki w minionym roku sprawozdawczym wynosiła dla Gardasil 9 - 837, Cervarix - 15.

Od 15 października 2024 r. - w związku z Obwieszczeniem Ministra Zdrowia z dnia 3 października 2024 r. w sprawie wykazu zalecanych szczepień ochronnych, dla których zakup szczepionki został objęty finansowaniem przez ministra właściwego do spraw zdrowia kobietom w ciąży po ukończeniu 27 do 36 tygodnia ciąży, a w uzasadnionych przypadkach zagrożenia przedwczesnym porodem - po ukończeniu 20 tygodnia ciąży, w schemacie jednodawkowym przysługuje bezpłatne szczepienie przeciwko krztuścowi, bez dodatkowych skierowań i zaświadczeń. Preparaty szczepionkowe są rozdysponowywane z PSSE na podstawie zamówień z POZ. Szczepienia wykonywane są w przychodniach POZ po kwalifikacji lekarskiej lekarza POZ.

Od momentu rozpoczęcia programu do końca 2024 r. z możliwości bezpłatnego szczepienia przeciwko krztuścowi, skorzystało 15 kobiet w ciąży, stosując w ten sposób profilaktykę w celu ochrony przed niepotrzebną zachorowalnością oraz jej powikłaniami mogącymi wystąpić zarówno u matek jak ich potomstwa.

W związku z sytuacją powodziową panującą na terenach Polski w roku 2024 i prowadzonymi czynnościami ratowniczymi oraz porządkowymi w celach profilaktycznych do szczepień służb mundurowych skierowanych do usuwania skutków powodzi bezpłatnie zadysponowane zostały preparaty szczepionkowe: przeciw tężcowi (T), durowi brzuszemu i tężcowi (TyT), durowi brzuszemu (Ty), wirusowemu zapaleniu wątroby typu A (Havrix). Pozwoliło to na pozyskanie dla funkcjonariuszy Państwowej Straży Pożarnej w Turku 34 preparatów szczepionkowych przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu A. Ponadto wszystkie osoby biorące udział w akcjach niosących pomoc poszkodowanym na terenach dotkniętych powodzią mogły skorzystać z bezpłatnego szczepienia przeciw tężcowi.



JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

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

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

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

W 2024 r. PPIS w Turku zatwierdził system jakości badań wody w zakładowym Laboratorium Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej sp. z o. o. w Turku oraz VET-LAB w Brudzewie w określonym zakresie na czas 1 roku.

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

Liczba urzędzeń dostarczających wodę

Rodzaj urzędzenia		Liczba urzędzeń dostarczających wodę	
		wg ewidencji/ skontrolowane	skontrolowana jakość wody
produkcja wody m ³ /d	<100	3/3	3
	100-1000	29/29	29
	1000-10000	2/2	2
Inne podmioty		6/6	6

Ocena jakości wody

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

W ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 229 próbki wody (157 – monitoringu kontrolnego, 41 – monitoringu przeglądowego, 31 – nadzoru sanitarnego).

Jakość produkowanej wody odpowiadała wymaganiom.

Właściciele wodociągów wykonywali badania w ramach kontroli wewnętrznej. Łącznie pobrano 333 próbki wody do badań (211 – monitoringu kontrolnego, 342 – monitoringu przeglądowego, 80 – nadzoru sanitarnego). Badania w zakresie kontroli wewnętrznej jakości wody były prowadzone w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy PIS.

Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)

Rodzaj urządzenia		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		Odpowiadającej wymaganiom	Nie odpowiadającej
produkcja wody m ³ /d	<100	2.318	0
	100-1000	53.866	0
	1000-10000	25.075	0
Inne podmioty		0.210	0

Wodociągi o produkcji 1000-10000 m³/d

W rejestrze jest 1 wodociąg.

Największym jest wodociąg publiczny w Turku, którego właścicielem jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Sp. z o.o. w Turku. Wodociąg obsługuje około 25.075 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z dwóch ujęć – 7 studni, produkcja wody wynosi średnio 4.008 m³/dobę. Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m³/d

W rejestrze jest 30 wodociągów w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

W tej grupie są 3 wodociągi w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie jest 6 wodociągów (3 w mieście i 3 w gminach). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Podsumowanie

W 2024 r. w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 290 próbek wody, w 2023 r. pobrano do badań 290 próbki wody. W 2024 r. stwierdzono przekroczenie parametru fizykochemicznego jakości wody - manganu, czas trwania przekroczenia od 14.05.2024 r. do 08.10.2024 r. (147 dni). Prowadzono ponowne pobory prób wody, prace mające na celu obniżenie poziomu manganu w wodzie (udroźnienie układu doprowadzającego powietrze, zwiększone napowietrzanie), po uzyskaniu pozytywnych wyników badań wydano oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody.

W 2024 r. stan sanitarno-techniczny wszystkich wodociągów oceniono jako dobry, jakość zbadanej wody do spożycia przez ludzi we wszystkich wodociągach odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Na bieżąco wydawano okresowe oceny jakości wody i przekazywano do właściwych terenowo wójtów i burmistrzów.



STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

W 2024 r. w ewidencji ujęto 498 obiektów, skontrolowano 103 i przeprowadzono 110 kontroli.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2024	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2024
Zakłady fryzjerskie	83	32	34
Zakłady kosmetyczne	67	24	24
Zakłady tatuażu	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	11	5	6
Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług	18	5	5
Pływalnie kryte i odkryte	1	1	1
Domy Pomocy Społecznej	1	1	1
Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej	5	1	1
Hotele	3	2	3
Inne obiekty hotelarskie	16	3	3
Dworce autobusowe	0	0	0
Ustępy	4	2	2
Tereny rekreacyjne	22	2	2
Cmentarze	22	7	7
Inne obiekty użyteczności publicznej	245	18	21
Razem	498	103	110

Grupy obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości:

Zakłady fryzjerskie

Zakwestionowano stan sanitarny w 3 zakładach fryzjerskich. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku procesu dezynfekcji narzędzi, ogólnego bałaganu i nieporządku, braku opracowanych i wdrożonych procedur higienicznych.

W roku 2024 nie wydawano decyzji merytorycznych. Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 2 obiektach nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400 zł., zalecenia wykonano. Wydano 5 decyzji płatniczych.

Zakłady kosmetyczne

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Odnowa biologiczna

Zakwestionowano stan sanitarny w 1 obiekcie odnowy biologicznej. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: ogólnego bałaganu i nieporządku, brudna kratka wentylacyjna w toalecie dla pracowników, jednorazowe końcówki do mikrodermobrazji igłowej stosowane wielokrotnie, opisane danymi klientki; odpady medyczne nieopisane (brak: kodu odpadu, nazwy wytwórcy odpadu i nr regon, daty i godziny otwarcia użytkowania (wrzucenia pierwszego odpadu), daty i godziny zamknięcia pojemnika; uszkodzony sprzęt do wykonywania usług, brudne ściany w pomieszczeniach, brak łatwo zmywalności łóżek (uszkodzona tapicerka).

W roku 2024 nie wydawano decyzji merytorycznych. Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 1 obiekcie nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400 zł., zalecenia wykonano. Wydano 5 decyzji płatniczych.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Baseny kąpielowe

W rejestrze jest pływalnia kryta - czynna cały rok. Przeprowadzono 4 kontrole jakości wody – odpowiadała wymaganiom.

W ramach kontroli urzędowej pobrano 16 próbek wody. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 69 próbek wody. W wyniku awarii urządzenia sterującego, jacuzzi zostało wyłączone na czas napraw.

W wyniku przeprowadzonych analiz w jednej z prób stwierdzono obecność *Pseudomonas aeruginosa*. Jacuzzi zostało wyłączone na czas przekroczenia ww. parametru i ponownie uruchomione po uzyskaniu prawidłowego wyniku badania. Pozostałe próbki niekwestionowane.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zbiornik wodny Przykona w Dąbrowie gm. Przykona. Miejsce wykorzystywane do kąpieli

W roku 2024 nie zorganizowano miejsca wykorzystywanego do kąpieli.

Podsumowanie

W roku 2024 w grupie obiekty użyteczności publicznej skontrolowano 18 obiektów (w 2023 r. - 26), przeprowadzono 21 kontroli (w 2023 r. - 26). Stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń. Wystosowano 1 wystąpienie w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego *Legionella* w 1 obiekcie. Wydano 1 decyzję opłatową.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego klientów korzystających z usług zakładów kosmetyczno-fryzjerskich w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie: funkcjonalności obiektów, stosowania procedur w ramach systemów kontroli wewnętrznej, reżimu sanitarnego przy wykonywaniu zabiegów kosmetyczno-fryzjerskich.



STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku w 2024 r. sprawował nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w ramach realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym kontroli warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych.

Nadzorem objęto zakład opiekuńczo-leczniczy, szpital publiczny, zakłady leczenia ambulatoryjnego świadczące usługi profilaktyczno-lecznicze oraz praktyki zawodowe lekarzy i pielęgniarek – 191 obiektów.

Zakład Opiekuńczo – Leczniczy, Turek, ul. Poduchowne 1

Zakład sprawuje całodobową opiekę medyczno-pielęgniacyjną dla 36 pensjonariuszy. Prowadzona jest terapia zajęciowa manualna, kinezyterapia, fizykoterapia. Od listopada 2024 r. budynek jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych, ponieważ zamontowano windę dla 5 osób, 400 kg, dostosowaną dla osób na wózku inwalidzkim. Obiekt zaopatrzony w instalację: grzewczą, wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną. Podłączony do sieci wodociągu lokalnego SP ZOZ w Turku. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Zakład nie posiada własnej pralni, korzysta z usług zakładu pralniczego.

W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę, nie kwestionowano bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. Wystosowano 1 wystąpienie w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella. Wydano 1 decyzję opłatową.

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

SP ZOZ w Turku jest szpitalem publicznym, który w swej strukturze posiada 8 oddziałów szpitalnych tj.: Ortopedii i Traumatologii Narządów Ruchu, Ginekologiczno – Położniczy z Zespołem Porodowym, Noworodkowy, Chirurgii Ogólnej, Dział Pomocy Doraźnej i Izba Przyjęć, Blok Operacyjny, Dziecięcy, Chorób Wewnętrznych. Łączna liczba łóżek wynosi 156. Ponadto w struktury szpitala wchodzi: poradnie, laboratorium, diagnostyka obrazowa, prosektorium, magazyn odpadów medycznych, magazyn brudnej bielizny, magazyn czystej bielizny, apteka szpitalna, pomieszczenie rzeczy chorych pacjentów, centralna sterylizatornia, pracownia endoskopii, pomieszczenia sanitarno-higieniczne pracowników, szatnie.

W 2024 r. przeprowadzono kontrolę kompleksową wspólną z działami higieny komunalnej, higieny żywienia i żywności, epidemiologii oraz higieny pracy. Przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające. Wydano 2 decyzje merytoryczne tj.: 1 decyzja merytoryczna z terminem wykonania zarządzeń decyzji (wydana po kontroli kompleksowej) oraz 1 decyzja prolongująca termin wykonania zarządzeń decyzji. Wystosowano 1 wystąpienie w trybie art. 30 ustawy o PIS dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego Legionella. Wydano 2 decyzje opłatowe.

Program dostosowawczy

W związku z niezrealizowaniem części punktów programu dostosowawczego zaopiniowanego pozytywnie decyzją WPWIS znak DN-NS.9012.2.164.2012 z dnia 15 czerwca 2012 r. placówka wystąpiła z wnioskiem o wydanie postanowienia o wpływie niespełnionych wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012 r. (Dz.U. z 2012, poz. 739) na bezpieczeństwo pacjentów. WPWIS wydał postanowienie znak DN-HK.9012.86.2018 z dnia 4 lipca 2018 r. o znacznym wpływie braku spełnienia wymagań na bezpieczeństwo pacjentów z terminem realizacji 31 grudnia 2022 r. Zadania ujęte w programie dostosowawczym nie zostały wykonane w terminie w związku z powyższym wydano decyzję z dnia 22 lutego 2023 r. w której zarządzono:

1. Zapewnić dostęp do łóżek pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym – **wykonano na oddziale ginekologicznym.**
2. Zapewnić prawidłowo zorganizowaną izolatkę składającą się z: pomieszczenia pobytu pacjenta, pomieszczenia higieniczno – sanitarnego, dostępnego z pomieszczenia pobytu pacjenta, wyposażonego w: umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu z dłonią i dodatkowo w dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki, natrysk, płuczkę-dezynfektor basenów i kaczek – w przypadku stosowania basenów i kaczek wielorazowego użytku, urządzenie do dekontaminacji oraz do utylizacji wkładów jednorazowych wraz z zawartością, które powinno być zainstalowane w sposób eliminujący zagrożenia dla pacjentów – w przypadku stosowania basenów i kaczek jednorazowych, śluzę umywalkowo-fartuchowej pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta, a drogą ogólną komunikacyjną, także posiadać wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż na korytarzu i w śluzie.
3. Zapewnić właściwy stan sanitarno – techniczny podłogi w części pomieszczeń na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym (podłoga z miejscowymi odkształceniami oraz z brakującymi bezszcelinowymi połączeniami ścian z podłogą w sposób umożliwiający jej mycie i dezynfekcję) – **wykonano na oddziale ginekologicznym.**
4. Zapewnić wentylację nawiewno – wywiewną lub klimatyzację w izolatce oddziału dziecięcego i pacjentów o obniżonej odporności.
5. Zapewnić wentylację w sali porodowej zespołu porodowego dla porodów rozwiązywanych cięciem cesarskim oraz w innych pomieszczeniach zapewniającą wymagania parametrów jakości powietrza dostosowane do funkcji tych pomieszczeń, gdzie stosowane są związki podtlenku azotu – **do dnia 30 września 2023 r. zarządzenie pkt 5 wykonano.**
6. Zapewnić pomieszczenia higieniczno – sanitarne dostosowane dla pacjentów niepełnosprawnych w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym – wykonano na oddziale ginekologicznym.
7. Zapewnić wentylację mechaniczną wyciągową w brudownikach na oddziale noworodkowym, położniczym oraz dziecięcym – **wykonano na oddziale noworodkowym oraz położniczym.**
8. Zapewnić w odcinku dzieci młodszych zespół łóżkowy wyposażony w śluzę fartuchowo – umywalkową i punkt pielęgniarski.
9. Zapewnić w pododdziale dzieci młodszych przeszklenia szkłem bezpiecznym ścian oddzielających pokoje i punkt pielęgniarski, w celu ciągłej obserwacji dzieci oraz okien i drzwi.
10. Zabezpieczyć okna przed możliwością otwarcia ich przez dzieci na oddziale dziecięcym.

11. Zapewnić w rozwiązaniu przestrzennym centralnej sterylizatorni ruch postępowy obrabianych materiałów od strefy brudnej do strefy sterylnej.

Na dzień 31.12.2024 r. wykonano zarządzenie pkt 5;

pkt 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 – termin wykonania do dnia 31 grudnia 2026 r.

W 2023 r. przeprowadzono kontrole poradni działających w strukturach SP ZOZ w Turku tj.: Poradnia ortopedii i traumatologii narządów ruchu, Poradnia chirurgiczna ogólna, Poradnia urologiczna, Poradnia ginekologiczna, Poradnia kardiologiczna, Poradnia chorób wewnętrznych, Pracownia USG.

Wydano decyzję merytoryczną z 11 sierpnia 2023 r., w której zarządzono:

1. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego:
 - a) ściany w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym „czystym” w poradni ortopedii i traumatologii narządów ruchu,
 - b) drzwi wejściowe oraz ściany w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym, gabinecie lekarskim w poradni chirurgicznej ogólnej,
 - c) ściany w gabinecie lekarskim w poradni kardiologicznej i chorób wewnętrznych,
 - d) ściany na I piętrze w poczekalni dla pacjentów poradni oraz pracowni USG.
2. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego pomieszczenia toalet dla pacjentów na:
 - a) parterze,
 - b) I piętrze.
3. Zapewnić właściwy stan sanitarno – techniczny wykładziny podłogowej w poczekalni dla pacjentów poradni na:
 - a) parterze,
 - b) I piętrze,
 - c) korytarzu prowadzącym z poradni do pracowni USG.

Na dzień 31.12.2024 r. wykonano zarządzenia pkt 1 a), b), c), d), 2 a), b), 3 a);

pkt 3 b) c) – termin wykonania do 30 czerwca 2025 r.

Zakres kontroli higieny komunalnej i epidemiologii przeprowadzonej w ramach kontroli kompleksowej w 2024 r. - Ocena stanu sanitarno – higieniczno – technicznego obiektu. Ocena obowiązujących zasad i trybu zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz postępowania z odpadami. Ocena występowania ryzyka zakażenia związanego z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Ocena prowadzonej dokumentacji wewnętrznej, realizacji obowiązujących procedur higienicznych. Ocena realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Sprawdzenie wykonania zarządzenia pkt 5 tj.: zapewnić prawidłowy rozdział odzieży wierzchniej i ochronnej wszystkich pracowników szpitala – decyzja z dnia 23.08.2021 r. znak ON-HK.9020.32.1.2021 – termin wykonania do 31.12.2023 r. – wykonano.

W zakresie higieny komunalnej kontroli podlegały oddziały: Ortopedii i Traumatologii Narządów Ruchu, Ginekologiczno – Położniczy z Salą Porodową, Noworodkowy, Chirurgii Ogólnej, Dział Pomocy Doraźnej i Izba Przyjęć, Blok Operacyjny, Chorób Wewnętrznych, Dziecięcy.

Ponadto skontrolowano pomieszczenia: laboratorium, diagnostyki obrazowej, prosektorium, magazynu odpadów medycznych, magazynu brudnej bielizny, magazynu czystej bielizny, apteki szpitalnej, rzeczy chorych pacjentów.

Podczas kontroli kompleksowej stwierdzono liczne nieprawidłowości ujęte w protokole kontroli nr ON-HK.9020.32.1.2024. Na stwierdzone uchybienia wydano decyzję merytoryczną z 8 sierpnia 2024 r. z terminem wykonania zarządzeń:

1. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego:
 - a) drzwi wraz z futrynami do pomieszczeń laboratorium;
 - b) kozetkę oraz krzesła w pokoju przyjęć pacjentek na Oddział Ginekologiczno–Położniczy z Salą Porodową;
 - c) fotel oraz ścianę w gabinecie lekarskim Oddziału Dziecięcego;
 - d) ścianę przy umywalce oraz przy wannie do kąpieli w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym Oddziału Dziecięcego;
 - e) dwa wózki transportowe na sali operacyjnej nr 2 na Bloku Operacyjnym;
 - f) regały w magazynie materiałów sterylnych na Bloku Operacyjnym;
 - g) płytki ścienne w ciągu komunikacyjnym na Bloku Operacyjnym;
 - h) ściany i sufit w magazynie sprzętu medycznego oraz listwę ścienną w ciągu komunikacyjnym na Bloku Operacyjnym;
 - i) sufit na korytarzu przy gabinecie zabiegowym oraz w gabinecie mammografii w pomieszczeniach diagnostyki obrazowej;
 - j) sufit na korytarzu przy chłodni w prosektorium oraz sufit i ściany w pomieszczeniu socjalnym pracownika prosektorium;
 - k) sufit w magazynie brudnej bielizny;
 - l) ściany i sufity w pomieszczeniach magazynu czystej bielizny;
 - ł) ściany i sufity w komorze przyjęć, na korytarzu, w biurze apteki szpitalnej;
 - m) drzwi wraz z futrynami do sal operacyjnych.

Na dzień 31.12.2024 r. wykonano zarządzenia pkt 1 a), b), c), d), e), f), g), h), i), j); pkt 1 k), l), ł), m) – termin wykonania do 30 kwietnia 2025 r.

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

Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego

W tej grupie obiektów znajdują się: przychodnie, poradnie, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, indywidualne, specjalistyczne, grupowe praktyki lekarskie, pielęgniarstwo i inne. Pod nadzorem jest 189 obiektów (w 2023 r. – 190) lecznictwa otwartego, w tym: w roku sprawozdawczym skontrolowano 61 obiektów (w 2023 r. – 85) przeprowadzono 68 kontroli (w 2023 r. – 96). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 5 zakładach.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły: aktualizacji procedur higienicznych w zakresie podstaw prawnych oraz dostosowania procedur do trybu postępowania w obiekcie, opracowania procedury sprzątania z podziałem na powierzchnie dotykowe i bezdotykowe oraz postępowanie w przypadku skażenia powierzchni materiałem biologicznym, opracowania procedury kontroli

wewnętrznej, prowadzenia raportu z kontroli wewnętrznej zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy, opracowania oceny ryzyka wystąpienia zakażenia przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych, aktualizacji wykazu preparatów myjąco – dezynfekujących w zakresie: czasu dezynfekcji, stężenia, zastosowania, zamontowania podajnika na ręczniki jednorazowe w toalecie dla personelu, wyposażenia obiektu w preparat do dezynfekcji dużych powierzchni.

Wydano 6 decyzji, w tym: 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 1 decyzję merytoryczną z terminem wykonania zarządzeń, 4 decyzje opłatowe. Nie nałożono mandatów karnych.

Podsumowanie

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Turku w 2024 r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w celu zapewnienia bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych. Zakres nadzoru obejmował kontrole warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	67	24	35,8
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	51	16	31,4
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentyków	38	16	42,1
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgnarska	27	4	14,8
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	8	3	34,5
Ogółem	191	63	32,3

W 2024 r. skontrolowano 63 obiekty (w 2023 r. – 85), co stanowi 90% obiektów zaplanowanych na 2024 rok, przeprowadzono 74 kontrole (w 2023 r. – 96). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 6 zakładach (w 2023 r. - 4). Wydano 8 decyzji, w tym: 2 decyzje merytoryczne, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 5 decyzji opłatowych. Ponadto wystosowano 2 wystąpienia z art. 30. ustawy o PIS dotyczące przekroczenia w wodzie parametru mikrobiologicznego Legionella. Za stwierdzone nieprawidłowości nie nałożono mandatów karnych.

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

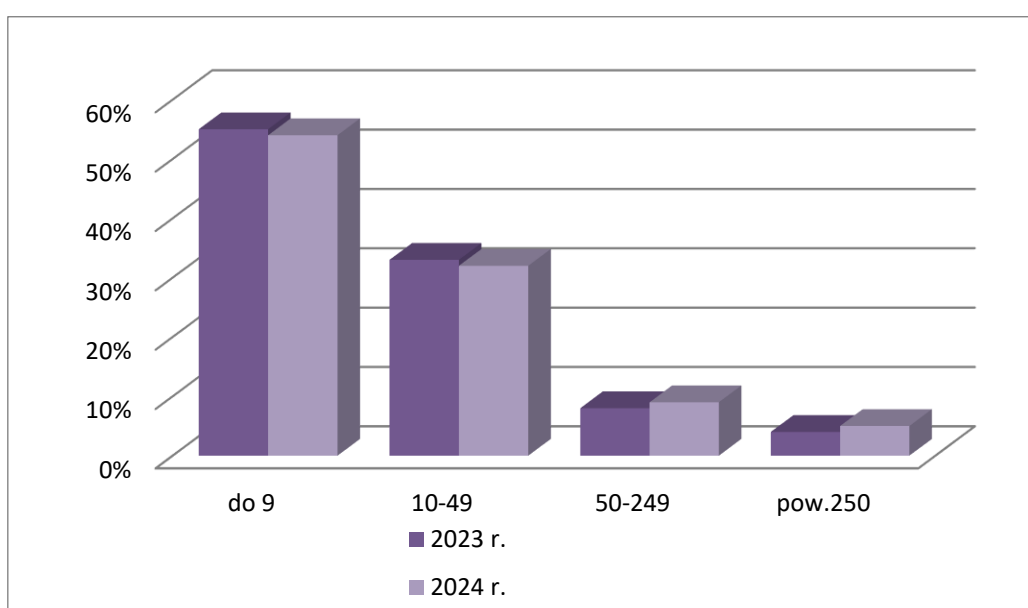


WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Struktura zatrudnienia w kontrolowanych zakładach

W 2024 r. w ewidencji znajdowało się 235 zakładów (w 2023 r. - 236), w których zatrudnionych było 10278 pracowników (w 2023 r. - 10085). W większości to zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników 127 zakładów (54 %). Zakładów zatrudniających 10 - 49 pracowników było 76 (32 %), a 50 - 249 pracowników - 20 (9 %). Najmniejszą liczbę stanowiły zakłady zatrudniające 250 i więcej pracowników - 12 (5 %).

Struktura zatrudnienia w zakładach pracy



Przeprowadzono 84 kontrole, w tym: 56 dotyczących warunków pracy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy (dla 6302 pracowników) oraz 28 kontroli w zakresie nadzoru nad kosmetykami, produktami biobójczymi, chemikaliami, środkami zastępczymi.

Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 8 skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN). Ogólnie w warunkach niezgodnych z obowiązującymi normatywnymi higienicznymi pracowało 588 osób w 17 zakładach pracy z ewidencji PSSE w Turku. Najwięcej osób pracowało w przekroczeniach NDN hałasu - 552; w przekroczeniach stężenia pyłów - 36.

Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy pod względem warunków higienicznych, ogółem - 198, w tym:

- zakład przetwórstwa warzywnego (PDK 1) - dla 5 pracowników,
- zakłady produkujące artykuły spożywcze (PKD 10) - dla 15 pracowników,
- zakłady produkujące wyroby tekstylne (PKD 13) - dla 116 pracowników,
- zakłady produkujące architekturę ogrodową (PKD 16) - dla 44 pracowników,

- zakłady produkujące wyroby z gumy i tworzyw sztucznych (PKD 22) - dla 2 pracowników
- zakład przetwórstwa drzewnego (PKD 32) - dla 16 pracowników.

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

Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

Wydano ogółem 36 decyzji, w tym 9 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, 1 decyzja dotycząca wycofania z obrotu produktu, 4 decyzje przedłużające termin wykonania zarządzeń decyzji, 8 decyzji dot. chorób zawodowych oraz 14 decyzji płatniczych na kwotę 7766 zł. 1 kara pieniężna na kwotę 2000 zł. Wystawiono 6 mandatów na kwotę 1400 zł.

Decyzje merytoryczne zawierały nakazy, które dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych - 1 zakład pracy (PKD 01), 3 zakłady pracy (PKD 10), 2 zakłady pracy (PKD 13), 1 zakład pracy (PKD 68): m. in. ubytki, zacieki na ścianach, sufitach i podłogach, uszkodzone szafki w szatniach, brak wentylacji, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny natrysków, umywalek, misek ustępowych oraz podajników na mydło, nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny kratek wentylacyjnych;
- braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy - 2 zakłady pracy (PKD 10), 1 zakład pracy (PKD 13), 1 zakład pracy (PKD 31), 1 zakład pracy (PKD 68);
- uchybień w zakresie substancji chemicznych i mieszanin - 1 zakład pracy (PKD 32): środki chemiczne używane na terenie zakładu bez etykiety w języku polskim;
- uchybień w zakresie produktów biobójczych - 1 zakład pracy (PKD 47): wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych po terminie ważności;
- uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych - 8 zakładów pracy (PKD 16): brak rejestrów prac i pracowników narażonych na szkodliwe działanie ww. czynników;
- obniżenia stężenia czynników pyłowych - 1 zakład pracy (PKD 01).

Nie wydano decyzji unieruchamiających stanowiska lub zakład pracy.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi

W ewidencji znajduje się 80 zakładów pracy, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze - procesy technologiczne, substancje, mieszaniny, czynniki fizyczne i chemiczne. Przeprowadzono 13 kontroli, skontrolowano 13 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze to ogółem 373, w tym 11 kobiet.

Nadzór nad czynnikami biologicznymi

W ewidencji znajdują się 63 zakłady pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2 i 3 grupy zagrożenia. Przeprowadzono 12 kontroli. Skontrolowano 12 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 - ogółem 267.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

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

Przeprowadzono 29 kontroli, w tym: 1 producenta, 1 formulatora, 7 dystrybutorów i 20 kontroli w zakładach pracy stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Prekursory kategorii 2 i 3

W ewidencji znajduje się 12 zakładów pracy stosujących prekursory kategorii 2 i 3. Nie przeprowadzono kontroli w tym zakresie.

Produkty biobójcze

W ewidencji znajduje się 26 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 11 kontroli w tym zakresie, skontrolowano 53 produkty.

Kontrole dotyczyły m.in. produktów biobójczych z kategorii I m.in. produkty dezynfekujące, chemia basenowa oraz kategorii III m.in. produkty biobójcze do zwalczania szkodników.

Podczas kontroli weryfikowano również środki podejmowane przez podmioty udostępniające na rynku produkty biobójcze w celu zapewnienia, że produkty przeznaczone do stosowania przez użytkowników profesjonalnych nie są sprzedawane ogółowi społeczeństwa.

Produkty kosmetyczne

Przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie wprowadzającym do obrotu produkty kosmetyczne, skontrolowano 6 produktów do twarzy oraz do ciała.

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na zgodność oznakowań opakowań jednostkowych kosmetyków z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa oraz na wycofane z obrotu produkty kosmetyczne zawierające w swoim składzie niedozwolone substancje oraz terminy przydatności. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad podmiotami leczniczymi

W ewidencji znajduje się 11 obiektów. Odział Nadzoru ds. Higieny Pracy nie prowadził działań kontrolnych w roku sprawozdawczym.

Choroby zawodowe

W roku 2024 przeprowadzono 14 postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych (w 2023 r. - 18). Na podstawie materiału dowodowego, danych zawartych w orzeczeniach lekarskich o stwierdzeniu lub braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego wydano: 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2023 r. - 12), 4 decyzje o braku podstaw do jej stwierdzenia (w 2023 r. - 6) oraz 7 kart stwierdzających chorobę zawodową (w 2022 r. - 9).

W 2024 r. nie wydano postanowień oraz nie wniesiono odwołań od decyzji dot. chorób zawodowych.

Nadzór w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych

Przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów zawierających kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*). Nie stwierdzono sprzedaży produktów zawierających w swoim składzie ww. substancji.

Otrzymało 1 zgłoszenie dotyczące zatrucia produktem w stosunku, co do którego zaszło podejrzenie, że jest środkiem zastępczym. Prowadzone jest 1 postępowanie przekazane przez Prokuraturę Rejonową w Turku.

W ramach profilaktyki związanej z dopalaczami dla koordynatorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych przedstawiono prezentację oraz omówiono problematykę i profilaktykę zagrożenia. Ponadto, zwrócono uwagę na internetowy dostęp młodzieży do nielegalnych środków psychoaktywnych.

Podczas obchodzenia dożynek oraz festynów organizowano stoiska informacyjno-edukacyjne m. in. nt. szkodliwości zażywania środków zastępczych.

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

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

Promocja Zdrowia

W trakcie kontroli informowano pracodawców o znaczących zmianach w przepisach dotyczących substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym i reprotoksycznym w środowisku pracy, a w szczególności tych dotyczących prac związanych z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla, związanych z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy oraz leków cytostatycznych. Dotyczy głównie branży przetwórstwa drewna, firm transportowych, warsztatów samochodowych oraz pracowników placówek medycznych i aptek.

W kontrolowanych obiektach zwracano uwagę na przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i nowatorskich wyrobów tytoniowych.

Na stronie internetowej Stacji zamieszczano informacje, rozporządzenia oraz komunikaty dotyczące:

- informacji o planowanych przez Nadleśnictwo Turek zabiegach i wprowadzeniu okresowego zakazu wstępu do lasu,
- radonu jako zagrożenie dla naszego zdrowia w domu i pracy,
- raport dot. zatruc środków zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną za 2023 r.,
- wakacyjnych zagrożeń - narkotyków,
- bezpieczeństwa i skuteczność i stosowania repelentów - produktów biobójczych odstraszających komary i kleszcze,
- tatuaży z henny,
- zagrożeń niewłaściwego stosowania produktów chemicznych dot. strategii dla bezpieczeństwa i zdrowia w świecie cyfrowym.

Podczas kontroli przeprowadzano działania informacyjno-edukacyjne, przekazywano materiały informacyjne (ulotki) w zakresie:

- radon jako zagrożenie dla naszego zdrowia w domu i pracy,
- problematyki uzależnień m. in. dopalacze i tytoń jako zagrożenie życia i zdrowia,
- odpowiedniej wentylacji w budynkach mieszkalnych i użytkowych,
- nowoczesnych ochron przed hałasem, zbiorowych oraz indywidualnych,
- narażenia pracowników na czynniki chemiczne w tym o działaniu reprotoksycznym.

Informowano również, że dodatkowe informacje w powyższym zakresie dostępne są na stronach internetowych:

- https://m.ciop.pl/CIOPPortalWAR/file/89420/202002218450&2_G_15_Materialy_informacyjne.pdf,
- WYTYCZNE-Prawidlowe-umieszczanie-wkladek-przeciwhalasowych.pdf (ciop.pl),
- Radon - Główny Inspektorat Sanitarny - Portal Gov.pl (www.gov.pl),

- Strona główna - Poznaj Radon - Portal Gov.pl (www.gov.pl).

Podsumowanie

W ewidencji znajdowało się 235 zakładów (o 1 mniej niż w 2023 r.) zatrudniających 10278 pracowników (o 193 więcej niż w 2023 r.). Większość stanowiły zakłady zatrudniające do 9 pracowników. Poprawiono warunki pracy dla 198 pracowników.

W porównaniu z 2023 r. stwierdzono spadek liczby stwierdzonych chorób zawodowych (2023 r. - 12, 2024 r. - 4). Liczba wydanych orzeczeń o braku podstaw do jej stwierdzenia również uległa zmniejszeniu (2023 r. - 6, 2024 r. - 4).

Przeprowadzono 2 kontrole w zakresie środków zastępczych.



WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Informacje wstępne

W 2024 r. objęto nadzorem 85 placówek oświatowo-wychowawczych: żłobki - 14, przedszkola - 22, szkoły podstawowe - 30, zespoły szkół - 8, liceum ogólnokształcące - 1, placówki opiekuńczo-wychowawcze z pobytem całodobowym - 1, placówki wsparcia dziennego - 3, centra szkolenia zawodowego - 1, placówki pozaszkolne specjalistyczne - 2, placówki rekreacyjne - 3.

Przeprowadzono ogółem 108 kontroli.

Przedmiotem czynności kontrolnych w placówkach nauczania i wychowania między innymi była: ocena warunków do utrzymania higieny osobistej użytkowników obiektów, bieżącej czystości placówek, stanu technicznego budynków, ocena warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, warunków higieny procesów nauczania i planu zajęć lekcyjnych, dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

W roku sprawozdawczym 2024 zlikwidowano 3 obiekty: Niepubliczną Szkołę Muzyczną II Stopnia w Turku, Oddział Przedszkolny Przedszkola Samorządowego nr 7 w Turku oraz Świetlicę Profilaktyczno-Wychowawczą nr 4 w Turku, ponadto oddano do użytku 3 nowe obiekty sportowe (boisko wielofunkcyjne z zadaniem o stałej konstrukcji) przy placówkach już istniejących połączonych łącznikiem tj.: przy Szkole Podstawowej w Cisewie, przy Szkole Podstawowej w Turkowicach, przy Szkole Podstawowej w Kaczkach Średnich.

Funkcjonalność i stan techniczny budynków

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

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

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Grzymiszewie



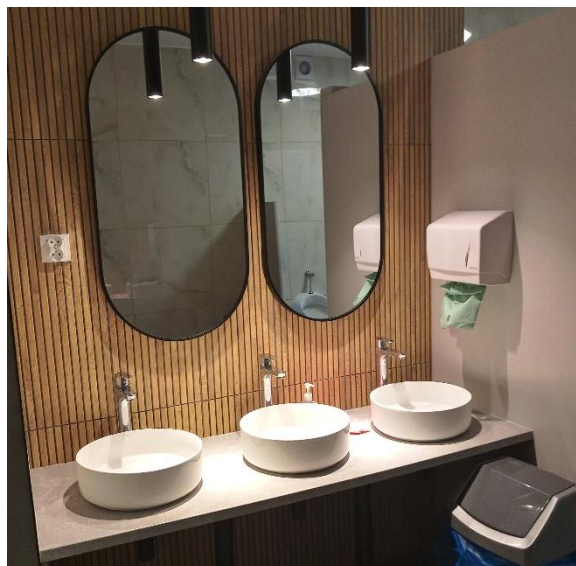
Warunki do utrzymania higieny

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych. Skontrolowano 72 placówki, w tym 53 posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, natomiast 19 placówek nie posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, spośród nich 10 posiada własne zbiorniki bezodpływowe na nieczystości płynne (szambo) opróżniane przez firmy posiadające stosowne pozwolenia, 9 posiada własne miejscowe ekologiczne oczyszczalnie ścieków. Wszystkie placówki są skanalizowane.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Grzymiszewie



Zespół Szkół Rolniczych w Kaczkach Średnich



Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Skontrolowano 39 szkół pod kątem warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 19 szkołach posiadających podstawową infrastrukturę sportową, dzieci i młodzież miały dodatkową możliwość korzystania z innych form rekreacji w ramach zajęć, tj.: basen, stadion, hala sportowa. W 20 szkołach stwierdzono niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego z uwagi na brak pełnej infrastruktury sportowej tj. brak sali zastępczej, brak zaplecza sanitarnego przy sali zastępczej, brak boiska.

Szkoła Podstawowa w Kaczkach Średnich - boisko wielofunkcyjne z zadaszeniem



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

W wyniku przeprowadzonych 4 dodatkowych kontroli dotyczących oceny stanu sanitarno-higieniczno-technicznego placów zabaw znajdujących się na terenie przedszkoli samorządowych stwierdzono nieprawidłowości, które zostały usunięte (urządzenia wyłączone z użytkowania i oznaczone białą-czerwoną taśmą z przeznaczeniem do naprawy lub usunięcia urządzenia z terenu placu). Zalecono doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń znajdujących się na terenie placu zabaw placówki. Dyrektorzy przedszkoli poinformowali pisemnie PPIS w Turku o doprowadzeniu do należytego stanu sanitarno-higieniczno-technicznego urządzeń na placach zabaw.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Skontrolowano 9 placówek w zakresie oceny dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów. Oceniono 770 stanowisk dzieci/uczniów w 52 oddziałach - stwierdzono dostosowanie mebli do wzrostu dzieci/uczniów w 47 oddziałach w 5 placówkach, natomiast w pozostałych 4 placówkach w 5 oddziałach na 77 stanowiskach stwierdzono nieprawidłowości w dostosowaniu mebli do wzrostu dzieci/uczniów (nieprawidłowe oznakowanie mebli w 3 oddziałach przedszkolnych - 56 stanowisk, niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów w 2 salach lekcyjnych - 21 stanowisk).

Oceniono 39 rozkładów zajęć lekcyjnych w 401 oddziałach, zwracając uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia - rozkłady zajęć były zgodne z zasadami higieny.

W sezonie grzewczym dokonano 41 odczytów temperatury w 9 pomieszczeniach w placówkach stwierdzono właściwą temperaturę. Nie prowadzono pomiarów oświetlenia sztucznego. W 5 sanitariatach w 1 placówce przeprowadzono pomiary temperatury ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych. Stwierdzono właściwą temperaturę ciepłej wody od 35°C do 40°C.

W wyniku interwencji w bursie Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Turku, przyczyną wyłączenia z użytkowania części pomieszczeń bursy tj. 14 pokoi na I piętrze wychowanków zamieszkujących w bursie była stwierdzona obecność pleśni i grzyba oraz zawilgoceń na ścianach, powstałych w wyniku prowadzonych na dachu prac remontowo-modernizacyjnych i obfitych opadów. Zalecono niezwłocznie relokować dzieci i młodzież do pomieszczeń, które spełniają bezpieczne/prawidłowe warunki sanitarno-techniczne na parterze budynku.

Dożywianie dzieci i młodzieży

Skontrolowano 39 szkół w zakresie prowadzenia dożywiania dzieci. Spośród nich 20 wydawało ciepłe posiłki obiadowe, z których korzystało 3539 uczniów. Napój w formie herbaty podawano w 28 skontrolowanych szkołach dla 3202 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez MOPS/GOPS korzystało 804 uczniów. W 19 skontrolowanych placówkach wydawano posiłki dostarczane w ramach usług cateringowych przez firmy będące pod nadzorem właściwych PPIS.

Opieka medyczna

Skontrolowano 39 szkół pod względem prowadzenia opieki medycznej. Wszystkie zapewniły opiekę pielęgniarki szkolnej lub higienistki w gabinetach profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej na terenie placówki (13) lub w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki (26).

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Wśród 39 skontrolowanych szkół 6 posiada substancje i preparaty chemiczne w ramach pracowni chemicznych. Obecnie szkoły często przeprowadzają wirtualne doświadczenia, które są całkowicie bezpieczne. Nie ma ryzyka, podrażnień, oparzeń, skaleczeń czy reakcji alergicznych. Podczas przeprowadzania eksperymentu nic się nie wyleje, nie stłucze, nie wybuchnie, nie zniszczy. Podczas kontroli sprawdzano: aktualny wykaz, właściwe oznakowanie i sposób przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, karty charakterystyki, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i do udzielania pierwszej pomocy. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

Skontrolowano 11 turnusów w trakcie akcji letniego/zimowego wypoczynku w tym 9 turnusów w miejscu zamieszkania prowadzących dożywianie oraz 2 turnusy w obiektach sezonowych w formie wyjazdowej. Z wypoczynku skorzystało 354 uczestników (dzieci i młodzież). Podczas trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.

Postępowanie administracyjne

W 2024 r. wydano 2 opinie sanitarne w tym 1 opinia dotycząca odbioru pomieszczeń spełniających warunki higieniczno-sanitarne mieszczących się w budynku Szkoły Podstawowej w Kowalach Pańskich, do których przeniesiono tymczasowo 2 grupy przedszkolne z Gminnego Przedszkola w Kowalach Pańskich w okresie od 26 lutego 2024 r. do czasu zakończenia remontu budynku placówki, który był planowany na koniec października 2024 r. Druga opinia sanitarna dotyczyła odbioru pomieszczeń spełniających warunki higieniczno-sanitarne dla pomieszczeń, w których ma być prowadzony niepubliczny punkt przedszkolny „Równy Start”, mieszczący się w budynku w Turku przy ul. Korytkowskiej 16. W związku ze zmianą nazwy organu prowadzącego na WCF Zdrowie Medycyna Edukacja Sp. z o.o. w Śremie wystąpiono po raz drugi o wydanie opinii na ten sam obiekt (wcześniej wydana opinia w 2023 r. na obiekt pod nazwą Edukacja SPEKTRUM Sp. z o.o. w Śremie). Ponadto wydano 2 decyzje płatnicze.

Podsumowanie

Warunki sanitarno-techniczne pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania ulegają systematycznej poprawie.

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych i są skanalizowane, uczniowie mają zapewniony dostęp do bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w sanitariatach.

Oceniłone rozkłady zajęć lekcyjnych były zgodne z zasadami higieny. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Od 2 września 2024 r. wprowadzony został program szczepień zalecanych przeciw HPV w szkołach dla uczniów w wieku od ukończenia 9 lat do ukończenia 14 roku życia. Celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami wywołanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego. W powiecie tureckim liczba zadeklarowanych szczepień przeciw HPV wyniosła: 272 uczniów szkół podstawowych. Odbyło się 9 spotkań dot. promowania szczepień przeciw HPV w szkołach. Zebrano informacje od szkół w zakresie powszechnego programu szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) i możliwości zaszczepienia uczniów przeciw HPV w szkole tj. liczba zadeklarowanych szczepień przeciw HPV; liczba uczniów zadeklarowanych do podania szczepionki Cervarix; liczba uczniów zadeklarowanych do podania szczepionki Gardasil9; liczbę uczniów szczepionych na terenie szkoły; liczba uczniów szczepionych poza szkołą (np. w POZ w ramach grupowego wyjścia ze szkoły). Problemy napotkane podczas realizacji programu szczepień przeciw HPV w szkołach to: obawa nauczycieli/opiekunów na szczepienie dzieci bez

obecności rodziców, obawa nauczycieli/opiekunów na możliwość wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), trudności szkół w znalezieniu POZ, które podjęłyby się szczepień w szkole ze względów czasowych i reorganizacji pracy w POZ.

Podczas kontroli placówek prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie wszawicy, oświetlenia w salach lekcyjnych, promowania szczepień przeciw HPV w szkołach, przekazano opracowane materiały w ww. zakresie dyrektorom placówek, które pozostawiono na terenie placówki.

W kontrolowanych placówkach na bieżąco informowano o konieczności podejmowania działań zmierzających do poprawy stanu higieny procesu nauczania - uczenia się.



STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Zakres nadzoru sanitarnego

W 2024 r. objęto nadzorem 872 obiekty i przeprowadzono łącznie 454 kontrole.

Wykaz nadzorowanych obiektów

Rodzaj obiektu	Ilość obiektów
Wytwornie lodów	2
Automaty do lodów	10
Wytwornie tłuszczów roślinnych	1
Piekarnie	13
Ciastkarnie	9
Przetwornie owocowo-warzywne	3
Browar	1
Wytwornia wód źródlanych	1
Zakłady garmazeryjne	1
Wytwornia suplementów diety	2
Wytwornie substancji dodatkowych	3
Producencie pierwotni prowadzący RHD	5
Producenci pierwotni prowadzący dostawy bezpośrednie	116
Inne wytwornie żywności	4
Sklepy spożywcze	237 (w tym: 33 supermarketów)
Kioski spożywcze	12
Apteki	36
Magazyny hurtowe	15 (w tym 1 hurtownia suplementów diety)
Obiekty ruchome i tymczasowe	50
Inne obiekty obrotu żywnością	32
Środki transportu żywności	98
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	125 (w tym 68 restauracji, 27 zakładów małej gastronomii, 21 zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych, 9 gospodarstw agroturystycznych)
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	80 (1 bufet przy zakładzie pracy, 2 bloki żywienia w szpitalach (1 w szpitalu, 1 w zakładzie opiekuńczym), 6 bloków żywienia w domu opieki społecznej (w tym 1 DPS, 5 w środowiskowych domach samopomocy), 11 bloków żywienia w żłobkach (w tym 9 w cateringu), 35 stołówek szkolnych (w tym 18 w cateringu), 2 stołówki na półkolonii, 21 stołówek przedszkolnych (w tym 4 w cateringu), 2 inne zakłady żywienia)
Wytwornie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	5
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością	11

Liczba kontroli zaplanowanych w harmonogramie nadzoru nad obiektami 248, liczba kontroli wykonanych z harmonogramu 247. Realizacja planu to 99,6%.

Na ogółem ocenionych wg arkusza oceny 166 zakładów stwierdzono:

- 15 zakładów wysokiego ryzyka;
- 138 obiektów średniego ryzyka;
- 13 niskiego ryzyka.

Do zakładów wysokiego ryzyka zaliczono:

- 2 wytwórnie lodów;
- 4 piekarnie, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 5 ciastkarni prowadzących produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 1 masarnia;
- 1 wytwórnia wód źródlanych;
- 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego z uwagi na uzyskaną wysoką punktację oceny zagrożenia z arkusza oceny.

Stan sanitarny obiektów wyrażony w % w latach 2022-2024.

Lata	Liczba obiektów ocenionych	Liczba obiektów wysokiego ryzyka	Odsetek obiektów wysokiego ryzyka	Liczba obiektów średniego ryzyka	Odsetek obiektów średniego ryzyka	Liczba obiektów niskiego ryzyka	Odsetek obiektów niskiego ryzyka
2022	176	14	7,9	148	84,1	14	7,9
2023	227	10	4,4	187	82,4	30	13,2
2024	166	15	9	138	83,1	13	7,9

W 2024 r. wydano 266 decyzji administracyjnych, w tym 161 decyzji płatniczych na kwotę 14.485 zł; Nałożono 53 mandaty karne na łączną sumę 13.950 zł. Mandaty nałożono w obiektach:

- piekarnie - 2 mandaty na kwotę 600 zł.,
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego - 25 mandatów na kwotę 6.650 zł., w tym w punktach małej gastronomii - 7 na kwotę 1900 zł., w ruchomych punktach gastronomicznych - 3 na kwotę 900 zł.,
- sklepy spożywcze - 22 mandaty na kwotę 5.900 zł w tym w supermarketach - 10 mandatów na kwotę 2.350 zł.,
- kioski spożywcze - 4 mandaty na kwotę 800 zł.

Mandaty nakładane były za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz za brak bieżącej czystości i porządku w obiektach.

Wycofano z obrotu środki spożywcze po okresie przydatności do spożycia bądź po upływie daty minimalnej trwałości z 12 miejsc obrotu na kwotę 2930,80 zł.

Wpłynęło 27 interwencji, które dotyczyły:

- 10 - niewłaściwej jakości środków spożywczych zakupionych przez konsumentów w miejscach obrotu żywnością tj. zakupione Bio banany, po których wystąpiła alergia; ciało obce w pieczywie; robaki w serku wiejskim i w siemieniu lnianym; mleko modyfikowane skażone gronkowcem; zły

jakości, popsute jaja na targowisku; środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w 3 przypadkach interwencja była zasadna. W wyniku kontroli nałożono 2 mandaty karne na kwotę 750 zł; 1 interwencję w sprawie zakupionego mleka modyfikowanego przekazano wg właściwości terenowej do PPIS w Warszawie;

- 3 – niewłaściwego przechowywania środków spożywczych. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w 1 przypadku interwencja była zasadna. W wyniku kontroli nałożono 1 mandat na kwotę 300 zł;
- 3 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w miejscach obrotu, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w 2 przypadkach interwencja była zasadna, nałożono 2 mandaty karne na kwotę 600 zł;
- 10 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i w punktach gastronomicznych; niewłaściwej higieny pracowników, wprowadzania do obrotu potraw niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz stosowanie do produkcji surowców niewiadomego pochodzenia, obecności metalowego elementu w frytkach. Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w 2 przypadkach interwencja była zasadna, nałożono 2 mandaty karne na kwotę 500 zł;

w tym 1 interwencja dotyczyła niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych ruchomego punktu gastronomicznego na imprezie Dni Tuliszkowa. Sprawę przekazano wg właściwości terenowej do PPIS w Ostrowie Wlkp. (z uwagi na miejsce prowadzenia działalności ruchomego punktu gastronomicznego);

- 1 – dotyczyła niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych bloku żywieniowego w szkole podstawowej oraz braku badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika, przeprowadzono kontrolę sanitarną, interwencja bezzasadna;

Na 27 zgłoszonych interwencji 8 było zasadnych, co stanowi 29,6% w stosunku do wszystkich interwencji. Przeprowadzono ogółem 22 kontrole w obiektach żywnościowo-żywieniowych. Nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 2.150 zł.

Podczas 253 kontroli sanitarnych i tematycznych prowadzono działania informacyjno – edukacyjne. Przeszkolono 838 pracowników zakładów produkcji, żywienia zbiorowego oraz obrotu żywnością w zakresie praktycznych zasad, które koncentrują się na utrzymywaniu stanowisk i sprzętu we właściwym stanie sanitarno – higienicznym, odpowiednim przechowywaniu środków spożywczych (zgodnie z zaleceniem producentów) oraz wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych o właściwej jakości zdrowotnej, w terminach przydatności do spożycia. Pozostawiano ulotki edukacyjne.

Kontrole weekendowe.

W miesiącach letnich w dni wolne od pracy i w godzinach popołudniowych przeprowadzono 42 kontrole w tym 19 w restauracjach, 9 w punktach małej gastronomii, 7 w ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonie i Jeziorsku oraz 1 w miejscu obrotu żywnością, 1 w punkcie lodów z automatu i 5 w kioskach na targowisku (4 w mięsno-wędliniarskich, 1 w piekarniczym).

W wyniku kontroli w 32 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W 28 zakładach żywieniowych: restauracjach, punktach małej gastronomii, ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonie i Jeziorsku oraz w 4 kioskach na targowisku zakwestionowano stan sanitarno-higieniczny. Stanowi to 76% kontroli kwestionowanych.

Najczęściej stwierdzano:

- brak porządku i czystości w obiekcie: brudne podłogi, brudne regały służące do składowania środków spożywczych, urządzenia chłodnicze i zamrażające; przepełniony pojemnik na odpady, ogólny nieporządek w pomieszczeniach zaplecza kuchennego;
- brak do wglądu aktualnych badań do celów sanitarno- epidemiologicznych pracownika;

- brak do wglądu dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnej z wytycznymi GHP i GMP wraz z rejestrami;
- brak dopływu bieżącej ciepłej wody przy wszystkich punktach wodnych w obiekcie;
- brak stosowania preparatu do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością;
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniu zamrażającym;
- stosowanie do przygotowywania potraw środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości;
- opakowania do żywności niewłaściwie przechowywane.

Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 24 mandaty karne na kwotę 6.250 zł.

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

Kontrole tematyczne i akcyjne

W związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono ogółem 44 kontrole związane ze sprzedażą mięsa wieprzowego i postępowaniem z odpadami gastronomicznymi oraz z odpadami kategorii III, w tym w punktach obrotu – 20 i zakładach żywienia zbiorowego – 24. Ogółem w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie, tj. w 2 zakładach żywienia zbiorowego stwierdzono brak dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami kategorii III – wydano zalecenia w protokołach kontroli sanitarnej. Zalecenia wykonano i okazano dokumentację.

W związku ze zwiększonym obrotem i konsumpcją maku oraz produktów przetworzonych zawierających mak w okresie przedświątecznym, przeprowadzono 7 kontroli, w tym 1 hurtowni, 3 sklepach i 3 punktach sprzedaży owoców i warzyw. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Podczas 6 kontroli sanitarnych w sklepach wielkopowierzchniowych dokonano oceny znakowania 12 opakowań wód butelkowanych mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu wód, w jednym przypadku wydano zalecenia w protokole kontroli w związku niewłaściwym przechowywaniem wód butelkowanych.

W 9 obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie wprowadzania do sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych wzbogaconych. Podczas kontroli dokonano oceny znakowania etykiet 19 opakowań jednostkowych suplementów diety, 1 preparatu specjalnego przeznaczenia medycznego oraz 1 preparat do dalszego żywienia niemowląt, 3 opakowania żywności wzbogacanej.

Oceny dokonano w:

- 1 wytwórni suplementów diety dokonano oceny etykiet 8 suplementów diety oraz oceniono 2 etykiety suplementów diety dostarczonych do siedziby stacji w związku z planowanym rozszerzeniem działalności zakładu oraz zmiany etykiety;
- 4 sklepach oceniono 5 opakowań suplementów diety i 1 preparat do dalszego żywienia niemowląt;
- 4 marketach oceniono 4 opakowania suplementów diety, 1 preparat specjalnego przeznaczenia medycznego i 3 opakowania żywności wzbogacanej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku 2024 na bieżąco prowadzona była kontrola i analiza stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety. Przeprowadzono kontrolę 7 stron internetowych podczas których dokonano oceny znakowania 39 suplementów diety.

- W jednym przypadku wszczęto postępowanie w związku z pismem GIS z 5 czerwca 2024 r. w zakresie sprzedaży internetowej za pośrednictwem portalu Allegro produktów spożywczych zawierających w swoim składzie substancje niebezpieczne i niedozwolone. Podmiot wprowadzający udostępnił do sprzedaży 29 suplementów diety. Podjęto współpracę z portalem Allegro o zidentyfikowanie osoby sprzedającej oraz przekazanie danych o ilości i miejscu transakcji. Ponadto wezwano sprzedającego do siedziby PSSE w Turku – bezskutecznie; podjęto również współpracę z Komendą Powiatową Policji w Turku o ustalenie miejsca pobytu osoby prowadzącej sprzedaż na portalu Allegro. Z uwagi na ustalenie, że osoba sprzedająca przebywa na terenie Wielkiej Brytanii przekazano sprawę do Prokuratury w Turku.
- W dwóch przypadkach w związku z kontrolami strony internetowej będącej pod nadzorem PSSE w Turku przeprowadzono dodatkowo 2 kontrole w centrum dystrybucyjnym apteki internetowej wprowadzającej do obrotu suplementy diety zawierające błędy w informacjach umieszczonych na stronie internetowej. W dwóch przypadkach produkty nie zostały objęte Powiadomieniem o Pierwszym Wprowadzaniu do Obrotu na terenie Rzeczypospolitej Polskiej Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS). W czasie kontroli została dokonana właściwa korekta informacji umieszczonych na stronie dotycząca 6 suplementów diety. W dwóch przypadkach w czasie kontroli zablokowano sprzedaż suplementów diety za pośrednictwem strony internetowej, w związku z informacją ujętą w rejestrze o zrezygnowaniu z wprowadzania produktu do obrotu.

Otrzymano ogółem 4 powiadomienia informacyjne w ramach systemu RASFF dotyczących suplementów diety, które posiadały nieautoryzowane substancje (1) oraz niedozwoloną nową żywność (3).

W roku sprawozdawczym 4 sprawy dotyczyły jednego przedsiębiorcy, który posiada w Baninie na terenie powiatu kartuskiego magazyn środków spożywczych wprowadzanych do obrotu za pośrednictwem Internetu. Na terenie działania PPIS w Turku przedsiębiorca posiada jedynie biuro.

Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w latach 2022-2024

Rodzaj danych	2022	2023	2024
Liczba obiektów wg ewidencji	876	896	872
Liczba obiektów skontrolowanych	285	402	343
Liczba obiektów ocenionych	176	227	166
Liczba przeprowadzonych kontroli	420	557	454
Liczba decyzji administracyjnych/merytorycznych	299/21	349/22	266/10
Liczba decyzji wstrzymania działalności/ zakazu wprowadzania	2/0	0/1	0/0
Liczba decyzji płatniczych/ kwota	190/16148 zł	234/19597 zł	161/14485 zł
Liczba mandatów karnych / kwota	37/9.400	52/ 13.350	53/13.950
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	0	0	1
Liczba rozpatrzonych interwencji	22	28	27
Liczba pobranych próbek	151	158	173
Liczba próbek zakwestionowanych	1	2	1

Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Zgodnie z ewidencją jest 125 obiektów (2-niskie, 121-średnie, 2-wysokie ryzyko), w tym 68 restauracji, 27 punktów małej gastronomii, 21 punktów gastronomicznych w obiektach ruchomych i tymczasowych oraz 9 gospodarstw agroturystycznych.

Zatwierdzono 9 nowych zakładów, w tym 2 nowe restauracje, 4 punkty małej gastronomii oraz 3 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych.

Skontrolowano 78 zakładów, sklasyfikowano 34 - 32 uzyskało średnią kategorię ryzyka, 2 wysokie ryzyko. Przeprowadzono 112 kontroli, w tym 9 interwencyjnych dotyczących niewłaściwych warunków sanitarnych w punktach gastronomicznych.

Ogółem wydano 6 decyzji administracyjnych. Nałożono 25 mandatów karnych na kwotę 6.650 zł.

W 125 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, w 80 obiektach system HACCP.

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

Sklepy spożywcze

Zgodnie z ewidencją jest 237 obiektów (65-niskie, 172-średnie), skontrolowano 93. Sklasyfikowano 57 sklepów według arkusza oceny zakładu; 54 uzyskało średnie ryzyko, 3 ryzyko niskie. Zatwierdzono 7 nowych sklepów, w tym 2 supermarkety. Przeprowadzono 144 kontrole, w tym 15 interwencyjnych – 5 w ramach systemu RASFF oraz 10 w związku z interwencjami konsumentów.

Wydano 15 decyzji administracyjne. Nałożono 22 mandaty karne na kwotę 5.900 zł.

Pobrano do badań ogółem 124 próbki środków spożywczych, zakwestionowano 1 próbkę z uwagi na przekroczoną zawartość mykotoksyn w próbce lnu mielonego. W powyższym przypadku dokonano zgłoszenia w systemie RASFF.

W 237 sklepach wdrożono zasady GHP, w tym w 92 został wdrożony system HACCP.

Podczas 6 kontroli sanitarnych dokonano oceny znakowania 12 opakowań wód butelkowanych mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu wód, w jednym przypadku wydano zalecenia w protokole kontroli w związku z niewłaściwym przechowywaniem wód butelkowanych.

Wśród 237 sklepów 33 to supermarkety, co stanowi 13,9 % sklepów. Wszystkie markety wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności.

W sklepach prowadzono kontrole sanitarne związane z czystością wózków i koszyków dla klientów, ogółem przeprowadzono 25 kontroli, nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniach magazynowych; niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sprzętu, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, skorodowane urządzenia chłodnicze.

Kioski spożywcze

Według ewidencji jest 12 obiektów (5-średnie, 7-niskie ryzyko), wszystkie na targowisku w Turku. W roku sprawozdawczym skontrolowano 9 kiosków na targowisku, 2 sklasyfikowano - uzyskano średnią kategorię ryzyka. Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 5 kontroli weekendowych i 3 w ramach akcji „mak” przed świętami Bożego Narodzenia.

Nałożono 4 mandaty karne na kwotę 800 zł, za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz brak bieżącej czystości i porządku w kioskach.

Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 merytoryczną zarządzającą doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu i wyposażenia w kiosku.

W 12 kioskach spożywczych wdrożone zostały zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: brak bieżącej czystości i porządku oraz wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Piekarnie

Zgodnie z ewidencją jest 13 zakładów (6-niskie ryzyko, 3-średnie, 4-wysokie), 11 skontrolowano i sklasyfikowano. Dwie piekarnie uległy likwidacji. Przeprowadzono 18 kontroli, w tym 1 interwencyjną dotyczącą zgłoszenia konsumenta w sprawie niewłaściwej jakości zdrowotnej pieczywa pochodzącego z zakładu.

Na 11 sklasyfikowanych zakładów: 4 są wysokiego ryzyka, 3 uzyskało ryzyko średnie, natomiast 4 uzyskały niskie ryzyko. Zakłady wysokiego ryzyka są to zakłady, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Niskie ryzyko uzyskały zakłady produkujące głównie pieczywo.

We wszystkich obiektach wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

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

Ogółem wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 4 merytoryczne zarządzające poprawę stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia piekarni.

Pobrano do badań ogółem 5 próbek środków spożywczych do badań mikrobiologicznych (jaja płynne), nie zakwestionowano żadnej próbki.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 600 zł.

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

Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD

Według ewidencji jest 5 zakładów (5-ryzyko średnie) zajmujących się produkcją pierwotną i rolniczym handlem detalicznym. W roku bieżącym nie prowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

Według ewidencji jest 116 zakładów (94-niskie, 22-wysokie ryzyko) zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole w 4 gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich. W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 2 kontrole.

Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

W porównaniu rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Nadal prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP i GMP. W 723 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 267 wdrożono system HACCP.

Nadzór nad jakością środków spożywczych.

Próbki badane były w laboratorium PSSE w Koninie w zakresie badań mikrobiologicznych i w WSSE w Poznaniu w zakresie badań fizykochemicznych.

Ogółem pobrano 173 próbki, w tym: 172 żywnościowe, 1 przedmiotów użytku (pojemniki z tworzywa sztucznego do żywności).

Do badań mikrobiologicznych zaplanowano 127 próbek, z planu pobrano 127 próbek oraz 1 próbkę w związku z wystąpieniem ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym. W ramach urzędowej kontroli pobrano 120 próbek, w ramach monitoringu żywności 7 próbek. Nie zakwestionowano żadnej próbki.

Do badań fizykochemicznych pobrano ogółem 45 próbek, w tym:

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

Ogółem w ramach urzędowej kontroli pobrano 35 próbek, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 3 próbki, w ramach monitoringu żywności 7 próbek.

Zakwestionowano ogółem 1 próbkę, z uwagi na przekroczoną zawartość mykotoksyn w próbce lnu mielonego. W powyższym przypadku dokonano zgłoszenia w systemie RASFF.

Dokonano oceny znakowania 116 opakowań jednostkowych środków spożywczych pobranych do badań;

- w 8 przypadkach ocena znakowania była prowadzona w pełnym zakresie, dotyczyła 5 suplementów diety i 3 środki spożywcze specjalnego przeznaczenia,
- w pozostałych 108 przypadkach była to skrócona ocena znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2022-2024

Rok	Próbki zbadane	Próbki kwestionowane	Powód kwestionowania
2022	151	1	przekroczenie pozostałości pestycydów
2023	158	2	1 - przekroczona zawartość pozostałości pestycydów w próbce malin świeżych, 1 - przekroczona zawartość pozostałości furanu w próbce kawy w kapsułkach.
2024	173	1	przekroczona zawartość mykotoksyn w próbce lnu mielonego

Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W roku 2024 otrzymano ogółem 18 powiadomień w ramach systemu RASFF, w tym 1 powiadomienie alarmowe, 17 informacyjnych.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami i według otrzymanych list dystrybucyjnych, prowadzono postępowanie wyjaśniające, zbierano informacje na kontrolach (6 kontroli) oraz drogą telefoniczną.

Cztery powiadomienia informacyjne dotyczyły wykrycia obecności bakterii Salmonella w mięsie drobiowym (tuszkę drobiowe, elementy drobiowe). Nie prowadzono postępowania wyjaśniającego w powyższym zakresie z uwagi na upływ terminu przydatności do spożycia produktów zgłaszanych w powiadomieniach.

W 2 powiadomieniach informacyjnych, w listach dystrybucyjnych wskazani zostali odbiorcy indywidualni w związku z powyższym brak było możliwości podjęcia działań.

W wyniku prowadzonego postępowania wyjaśniającego w pozostałych 11 przypadkach nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych opisanych w powiadomieniach, zostały one sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji, bądź kwestionowany numer partii nie został dostarczony do sklepu, bądź też kwestionowane produkty zostały wycofane przez producentów i dystrybutorów.

W 1 przypadku PPIS w Turku w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych wycofał 1 sztukę kwestionowanego produktu (mąka żytnia) ujętego w powiadomieniu.

Spośród 18 otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF - 17 dotyczyło zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 1 przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

W ramach działalności nadzorczej PPIS w Turku dokonał 1 zgłoszenia w ramach systemu RASFF. W produkcie pn. „Len mielony złoty odłuszczone. Siemię lniane złote odłuszczone mielone” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu mykotoksyn – Ochratoksyna A. Zakwestionowany produkt został zgłoszony do WPWIS w ramach systemu RASFF w powiadomieniu informacyjnym.

Nadzór nad przedmiotami użytku. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

Zgodnie z ewidencją jest 16 obiektów (wszystkie niskiego ryzyka): 5 wytwórni i 11 miejsc obrotu. Ogółem skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole. W rejestr zakładów wpisano 1 hurtownię oraz 1 sklep.

Zgodnie z ewidencją jest 5 wytwórni. Skontrolowano i sklasyfikowano 1 zakład, uzyskał niską kategorię ryzyka. Przeprowadzono 1 kontrolę. We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Pod nadzorem są:

- jedna wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku prowadzi działalność obejmującą produkcję kubków wraz z pakowaniem ich w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Zakład posiada opracowany i wdrożony system BRC IoP. W zakładzie przeprowadzono jedną kontrolę kompleksową, zakład uzyskał niską kategorię ryzyka;
- dwa zakłady produkcji opakowań drewnianych zajmują się produkcją opakowań służących do pakowania produktów spożywczych w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Opakowania drewniane w formie krążków o różnych rozmiarach łączy się z białym papierem pergaminowym i pakuje w opakowania jednostkowe i zbiorcze;
- dwa zakłady produkcji (wycinania) kartonów, w których prowadzi się działalność w zakresie wycinania z gotowych arkuszy kartonowych różnych form opakowań przeznaczonych do pakowania artykułów spożywczych. W zakładach produkowane są głównie opakowania do transportu pizzy na wynos.

Zgodnie z ewidencją jest 11 obiektów, które prowadzą sprzedaż opakowań jednorazowego użytku, wyrobów do kontaktu z żywnością. W jednym sklepie przeprowadzono 1 kontrolę.

Spośród otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF 1 dotyczyło przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

Ocena sposobu żywienia

Ogółem oceniono 35 jadłospisów w 35 obiektach. Uzyskano 33 jadłospisy prawidłowe i 2 jadłospisy z błędami z uwagi na:

- zaniżoną porcję mleka lub produktów mlecznych w całej dekadówce;
- zbyt niski udział białka przy obiadach oraz owoców i warzyw przy śniadaniach i kolacjach w całej dekadówce.

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

W bloku żywienia SP ZOZ dokonano oceny jadłospisu dekadowego – uzyskano wynik zadowalający.

W Domu Pomocy Społecznej jadłospis oceniono uwzględniając produkty będące podstawowym źródłem białka zwierzęcego, mleko i przetwory, pieczywo i produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz technikę sporządzania dań. Zalecono zwiększenie udziału białka przy obiadach oraz owoców i warzyw przy śniadaniach i kolacjach w całej dekadówce. Uzyskano jadłospis z błędami.

W stołówce w żłobku oceniono teoretycznie sposób żywienia i uzyskano jadłospis prawidłowy.

W 16 stołówkach szkolnych oceniono 16 jadłospisów, 16 oceniono jako prawidłowe. W placówkach szkolnych podawane są obiady jednodaniowe w ramach dożywiania, bardzo często tylko w formie zupy lub II dania.

W 16 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny 16 jadłospisów, 15 oceniono jako prawidłowe, 1 uzyskano z błędami, z uwagi na zaniżoną porcję mleka lub produktów mlecznych w całej dekadówce. Pobrano 2 próbki obiadu dwudaniowego do badań w zakresie wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, wody, zawartości popiołu.

- W jednym analizowanym obiedzie przedszkolnym udział procentowy tłuszczów i węglowodanów w posiłku był zgodny z zalecanymi racjami pokarmowymi ustalonymi dla danej grupy wiekowej. W niewielkim stopniu przekroczona została wartość i procentowy udział zawartości białka w posiłku oraz zawartość tłuszczu wahała się na pograniczu, a nawet go przekraczała. Natomiast udział procentowy węglowodanów w posiłku był lekko zaniżony w stosunku do zalecanych racji pokarmowych ustalonych dla danej grupy wiekowej
- W drugim analizowanym obiedzie stwierdzono, że posiłek obiadowy nie pokrył zapotrzebowania energetycznego zgodnie z normą żywieniową. W niewielkim stopniu przekroczona została wartość i procentowy udział zawartości białka w posiłku oraz zawartość tłuszczu. Natomiast udział procentowy węglowodanów w posiłku był lekko zaniżony w stosunku do zalecanych racji pokarmowych ustalonych dla danej grupy wiekowej.

Spośród 70 placówek nauczania i wychowania - 31 zakładów prowadziło żywienie dzieci w ramach cateringu. Posiłki dostarczane są przez firmy posiadające zgodę na prowadzenie tego typu działalności - 18 stołówek szkolnych, 4 stołówki przedszkolne, 9 żłobków, co stanowi ogółem 44,3%.

Ogółem w 34 zakładach sprawdzono stosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie gr. środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. w 2 sklepach szkolnych, w 16 stołówkach szkolnych, 16 stołówkach przedszkolnych - prowadzących żywienie dzieci i młodzieży i przygotowujących posiłki na miejscu.

Żywienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów zakładu opiekuńczo-leczniczego, dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym).

Współpraca z innymi instytucjami

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną:

- otrzymano 5 informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poddębicach w zakresie wykrycia bakterii *Salmonelli ssp* w mięsie drobiowym;
- otrzymano od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku pisma przekazane przez PLW w Sochaczewie oraz PLW w Olsztynie dotyczące przekazania informacji i podjęcia działań w zakresie odbiorców mięsa drobiowego pozyskanego z indyków pochodzących z gospodarstwa w którym stwierdzono wirusa grypy ptaków H5N1;

- podjęto współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Turku w związku z przedsięwziętym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych ryb w punktach sprzedaży detalicznej na targowisku w Turku (przeprowadzono 2 kontrole sanitarne);
- przekazano do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Turku sprawę - interwencję dotyczącą sprzedaży jaj konsumpcyjnych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, pozyskanych z własnych gospodarstw.

W ramach współpracy z Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Grajewie przekazano zgodnie z właściwością sprawę dotyczącą interwencji konsumenta (dot. niewłaściwej jakości produktu - serek wiejski „Delikate”), w związku z prowadzeniem bezpośredniego nadzoru nad producentem.

W ramach współpracy z Urzędami Miast i Gmin na terenie powiatu tureckiego przekazywano informację w zakresie wymagań dotyczących wprowadzania do obrotu grzybów świeżych i suszonych.

W ramach współpracy z Urzędem Skarbowym w Turku przekazywano informacje dotyczące lokalu gastronomicznego będącego pod nadzorem PPIS w Turku - o zdarzeniu mogącym mieć wpływ na powstanie obowiązku podatkowego (informacja na temat kontroli w zakresie przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19).

W ramach współpracy z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych przekazywano informacje dotyczące właściciela i prowadzenia działalności gospodarczej w lokalu gastronomicznym będącym pod nadzorem PPIS w Turku.

W ramach współpracy ze Spółdzielnią Mieszkaniową „TĘCZA” w Turku - przekazano interwencję od mieszkańca, dotyczącą obecności insektów (karaluchy, pluskwy) w bloku mieszkalnym, w którym zamieszkują pracownicy lokalu gastronomicznego będącego pod nadzorem PPIS w Turku.

W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 2 wspólne kontrole w gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

W ramach współpracy z Komendą Powiatową Policji w Turku:

- przekazano informację dotyczącą podejrzenia próby podszywania się pod inną osobę w siedzibie PSSE;
- przekazano informację dotyczącą zatwierdzenia wytwórni suplementów diety, która będzie prowadziła działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu suplementów diety wytwarzanych z ziół w formie sypkiej oraz kapsułek (zgłoszenie z uwagi na „podejrzaną” osobę upoważnioną do dokonywania wszystkich czynności związanych z odbiorem i prowadzeniem działalności),
- zwrócono się z prośbą o ustalenie adresu, pod którym zamieszkuje użytkownik portalu allegro wprowadzający do obrotu produkty za pośrednictwem strony internetowej posiadające w swoim składzie substancje niedozwolone oraz niebezpieczne - w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

W ramach współpracy z Polskim Funduszem Rozwoju S.A. przekazywano informacje dotyczące przedsiębiorcy będącego pod nadzorem PPIS w Turku w zakresie naruszenia ograniczeń, nakazów i zakazów w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej ustanowionych w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego.

W ramach współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Promocji Zdrowia wzięto udział w kampanii informacyjnej organizowanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności „Jedz bezpiecznie”, podczas spotkań z mieszkańcami powiatu tureckiego podnoszono świadomość nt. wytwarzania, przygotowania i spożywania zdrowej żywności i prawidłowych, zgodnych z zasadami zbilansowanej diety,

produktów spożywczych, potraw i posiłków oraz budowanie zaufania konsumentów do systemu żywnościowego EU.

Ponadto w ramach współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Promocji Zdrowia propagowano informacje w zakresie bezpieczeństwa grzybów.

Podsumowanie

Na przeprowadzonych ogółem 247 kontroli z harmonogramu nadzoru nad obiektami – 111 było kwestionowanych, co stanowi 45% w stosunku do wszystkich kontroli.

Wskaźnik obiektów żywności i żywienia złych utrzymuje się na niskim poziomie między innymi dzięki systematycznemu wdrażaniu systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach oraz systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 83% zakładów zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz w 31% system HACCP.

Plan kontroli zrealizowano w 99,6%. W roku sprawozdawczym wykonano 454 kontroli, w harmonogramie nadzoru nad obiektami zaplanowano 248 kontroli, wykonano z harmonogramu 247, pozostałe 207 kontroli wynikało z niezaplanowanych zadań.

Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych w porównaniu z rokiem ubiegłym jest na porównywalnym poziomie, w 2023 r. nałożono 52 mandaty na kwotę 13 350 zł, a w 2024 r. nałożono 53 mandaty na kwotę 13 950 zł.

Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych na kontrolach weekendowych w porównaniu z rokiem ubiegłym jest na porównywalnym poziomie, w roku 2023 nałożono 24 mandaty karne na kwotę 5 600 zł. w roku 2024 nałożono 24 mandaty na kwotę 6 250 zł.

W porównaniu do roku ubiegłego liczba interwencji konsumentów dotyczących stanu sanitarnego zakładów żywnościowo-żywnościowych, czy też zakupu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej - po upływie terminów przydatności do spożycia utrzymuje się na podobnym poziomie (w roku 2023 – 28 interwencji, w roku 2024 – 27 interwencji). Spadł procent zasadności wnoszonych interwencji przez konsumentów, w roku 2023 było to 36%, a w roku 2024 jest 29,6 %. Natomiast systematycznie wzrasta liczba klientów roszczeniowych.



ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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

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

W ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego powiatu tureckiego w roku 2024 przeprowadzono ogółem 30 kontroli oraz wizji, w wyniku których wyrażono zgodę na użytkowanie 30 obiektów takich jak:

- budynek szaletu miejskiego w Turku (1),
- budynek amfiteatru w Turku (1),
- punkt selektywnej zbiórki odpadów w Dobrej (1),
- budynek kultury fizycznej w Kowalach Pańskich (1),
- budynek handlowy w miejscowości Długa Wieś (1) i w miejscowości Tuliszków (1),
- budynek przedszkola w Turku (1),
- budynek stacji naprawy pojazdów w Turku (1),
- budynek hali produkcyjno-magazynowej w Marianowie (1) oraz w Galewie (1)
- budynek usługowy okręgowej stacji kontroli pojazdów w Russocicach (2),
- budynek warsztatu blacharsko-lakierniczego w Słodkowie (1),
- budynek usługowy w Bratuszynie (1),
- budynek salonu fryzjerskiego w Beznazwie (1),
- budynek hali warsztatowo-magazynowej w miejscowości Leśnictwo (1),
- budynek administracyjno-biurowy w Turku (1),
- budynek produkcyjny w Turku (1),
- budynek stacji uzdatniania wody w Linnym (1),
- budynek sklepu spożywczo-monopolowego w Tuliszkowie (1),
- budynek handlowy w Turku (1),
- budynek pracowni cukierniczej w Kaczkach Średnich (1),
- boisko wielofunkcyjne w Kaczkach Średnich (1), w Turkowicach (1) oraz w Cisewiu (1)
- budynek agroturystyki w Kaczkach Średnich (1),
- budynek socjalny oczyszczalni ścieków w Brudzewie (1) oraz w Russocicach (1),
- budynek szatniowo-sanitarny przy Orliku w Cisewiu (1),

- budynek mieszkalno-usługowy w Linnym (1).

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

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

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodniono 8 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganej w prognozie oddziaływania na środowisko oraz uzgodniono 8 miejscowych plany zagospodarowania przestrzennego.

W związku z planowanymi inwestycjami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko wydano 58 opinii sanitarnych stwierdzających brak konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko oraz 1 opinię stwierdzającą konieczność wykonania raportu o wpływie na środowisko (budowa kurnika wraz z infrastrukturą i obiektami towarzyszącymi na działce o nr ew. gr. 76/2, obręb Marianów, gmina Władysławów, powiat turecki, województwo wielkopolskie).

W ramach opinii sanitarnych dokonano 3 uzgodnień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (budowa obiektów do odchowu piskląt kury nioski wraz z infrastrukturą towarzyszącą, uruchomienie mobilnej linii do przetwarzania odpadów i posadowienia brykieciarki do przetwarzania odpadów, budowa kompleksu zabudowy mieszkaniowej).

W 2024 roku dokonano 21 uzgodnień dokumentacji projektowej. Ogółem zajęto stanowisko w 184 sprawach, wydano 43 postanowienia dotyczące uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy oraz 63 decyzje płatnicze na kwotę 20 192 zł.

Podsumowanie

Stwierdzono, że ilość zajętych stanowisk w 2024 roku (184) utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku 2023 (188). W roku sprawozdawczym 2024 wzrosła liczba wydanych opinii: dot. dokumentacji projektowej, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz liczba decyzji opłatowych. Liczba stanowisk związanych z wydaniem opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach nieznacznie się zmniejszyła (2023 r. – 4, 2024 r. – 3). Wzrosła liczba postanowień dot. uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy stanowisk związanych oraz liczba wydanych opinii związanych z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2024 r. wpłynęło 1294 wniosków o uzgodnienie warunków zabudowy, z czego 1239 rozpatrzono zgodnie z przepisem art. 53 ust. 5 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r. poz. 1130 z późn. zm.) oraz z art. 122a §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2024 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

Wszelkie czynności podejmowane w dziale miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje nie będą oddziaływać szkodliwie na ludzi.



DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna odgrywa w zdrowiu publicznym nieocenioną rolę, jest nie tylko źródłem aktualnych informacji i rzetelnej wiedzy na temat zapobiegania chorobom, ale przede wszystkim realizuje ogólnopolskie, wojewódzkie, lokalne programy, przedsięwzięcia edukacyjno-zdrowotne, akcje, kampanie, konkursy, olimpiady, szkolenia w celu ukształtowania odpowiednich zachowań i postaw prozdrowotnych. Działania podejmowane w 2024 roku wynikały z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego. Skupiały się one na propagowaniu zdrowego stylu życia, podniesieniu poziomu wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych oraz wykorzystania jej w życiu codziennym.

Realizacja działań:

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

To inicjatywa propagująca zdrowy styl życia o unikalnym, dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. Głównym celem działań była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. W 2024 roku zrealizowano XVII edycję programu w 32 szkołach podstawowych. W ramach programu odbyła się XII edycja ogólnopolskiego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”. W I etapie - szkolnym wzięło udział 59 uczniów, do II etapu – powiatowego konkursu zakwalifikowanych zostało 8 uczniów. Nagrody dla finalistów etapu powiatowego konkursu zostały zakupione przez Powiat Turecki i wręczone przez Starostę Powiatu Tureckiego oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku, na uroczystym podsumowaniu w PSSE w Turku. Dodatkową inicjatywą w ramach programu było zorganizowanie VII edycji Powiatowego Konkursu Wiedzy o Zdrowiu dla uczniów klas VII i VIII we współpracy ze Szkołą Podstawową we Władysławowie. Celem konkursu było zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie wśród młodzieży oraz propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym. Na stronie internetowej, w mediach społecznościowych PSSE publikowano informacje dotyczące zdrowia, właściwego odżywiania oraz potrzeby ruchu. Przeprowadzono 19 wizytacji wraz z oceną jego realizacji. Program „Trzymaj Formę!” cieszy się stałym zainteresowaniem szkół i środowisk lokalnych. Działaniami objęto 5021 osób.

Etap powiatowy ogólnopolskiego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!” w PSSE



Powiatowy konkurs wiedzy o zdrowiu w Szkole Podstawowej we Władysławowie



Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Program skierowany był do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem był wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych. W IV edycji programu uczestniczyło 540 dzieci z 14 przedszkoli i 528 rodziców. Przeprowadzono 8 wizytacji wraz z oceną realizacji programu. Zorganizowano i przeprowadzono etap powiatowy wojewódzkiego konkursu pt. "Eko jest lepsze", do którego przystąpiły 3 placówki. Praca I miejsca etapu powiatowego - Przedszkola Zespołu Szkół w Przykonie - zdobyła I miejsce w etapie wojewódzkim konkursu. Nagrody i upominki na etapie powiatowym dla grupy przedszkolnej zostały ufundowane przez Starostwo Powiatowe i PSSE w Turku. W ramach programu przeprowadzono szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów, przeprowadzono pogadankę z dziećmi na temat rolnictwa ekologicznego i produktów ekologicznych, publikowano informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.

Wręczenie nagród laureatom wojewódzkiego konkursu pt. "Eko jest lepsze" w Przedszkolu ZS w Przykonie, Przedszkolu Samorządowym nr 3 w Turku



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

Jego ideą jest podniesienie poziomu wiedzy osób dorosłych na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci. W trakcie spotkań uczestnicy mogli poznać kolejne etapy rozwoju dziecka i towarzyszące im zmiany, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb, słabości oraz kryzysów wieku dziecięcego. W ramach programu przygotowano atrakcyjne graficznie broszury z informacjami dla rodziców i łamigłówkami dla dzieci oraz gadżety (odblask w kształcie puzzla). VI edycję programu realizowały 22 przedszkola i 20 oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Programem objęto 1092 dzieci z przedszkoli, 468 dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych oraz 1793 rodziców/opiekunów. Przeprowadzono 2 szkolenia dla kadry

pedagogicznej wraz z dystrybucją materiałów i pomocy programowych. Dużym zainteresowaniem cieszyła się IV edycja powiatowego konkursu plastycznego pod hasłem: „Mamo, Tato co wy na to?”, skierowanego do dzieci 5-6 letnich realizujących program z powiatu tureckiego. Na etapie przedszkolnym do konkursu przystąpiło 884 dzieci. Do etapu powiatowego zakwalifikowano 40 prac z 31 placówek. Laureaci i uczestnicy powiatowego konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe oraz PSSE w Turku. Wzmocnieniem działań programowych było przeprowadzenie 9 pogadanek tematycznych dla 184 dzieci. Uczestnicy działań otrzymali odbłaski programowe przekazane przez WSSE w Poznaniu. Przeprowadzono 28 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

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



Wręczenie nagród laureatom etapu powiatowego wojewódzkiego konkursu pt. „Mamo, Tato co wy na to?” w placówkach



Wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół Nas”

Program ma charakter profilaktyczny, ale przede wszystkim ma na celu wykształcenie u dzieci świadomej postawy ochrony własnego zdrowia w sytuacjach, kiedy przebywają wśród osób palących papierosy. XVI edycję programu realizowały 22 przedszkola i 20 oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Programem objęto 1011 dzieci z przedszkoli, 508 dzieci z oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych oraz 1793 rodziców/opiekunów. Zorganizowano 2 szkolenia dla przedszkolnych koordynatorów programu, którzy zostali przygotowani do realizacji programu, przekazano materiały edukacyjne: zeszyty ćwiczeń dla każdego dziecka. Wzmocnieniem działań programowych było przeprowadzenie 6 pogadanek tematycznych dla 120 dzieci. Uczestnicy spotkań otrzymali odbłaski programowe „Dinusie” przekazane przez WSSE w Poznaniu. Przeprowadzono 17 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

Realizacja programu „Czyste powietrze wokół nas” w placówkach



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

W VIII edycji programu udział wzięło 479 uczniów klas IV z 20 szkół podstawowych oraz 429 rodziców/ opiekunów. Program miał na celu zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród młodzieży, a także pokazanie, że życie w środowisku wolnym od dymu tytoniowego jest atrakcyjne. Program realizowano z wykorzystaniem metod aktywizujących i stymulujących kreatywność uczestników. Zorganizowano szkolenie dla kadry pedagogicznej, koordynowano działania w placówkach. Przeprowadzono 14 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

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

W 2024 roku zrealizowano XI edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem była edukacja młodzieży w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych. Szkolni koordynatorzy realizujący kolejną edycję programu wzięli udział w naradzie zorganizowanej w PSSE w Turku. Podczas zajęć, w których udział wzięło 271 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych, uświadamiano młodzież jak uzależnienia wpływają na relacje międzyludzkie oraz umiejętność dokonywania ważnych wyborów życiowych. Przeprowadzono 3 wizytacje wraz z oceną realizacji programu.

Realizacja programu „ARS, czyli jak dbać o miłość” w powiecie



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

Program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2023/2024 wzięło w nim udział 1301 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych oraz 613 rodziców/opiekunów. Przeprowadzono 4 wizytacje wraz z oceną jego realizacji. Szkolni koordynatorzy/realizatorzy wzięli udział w szkoleniu, na którym przedstawiono założenia, cele i sposób realizacji programu. Ponadto uczestniczyli w szkoleniu on-line zorganizowane przez Fundację „Gwiazda Nadziei”. Placówki realizujące program otrzymały materiały edukacyjne: poradnik dla koordynatora, ulotki plakat. W ramach programu przeprowadzono prelekcję dla młodzieży. Celem programu było wskazanie młodym ludziom na korzyści płynące z wykonywania badań profilaktycznych i dbania o własne zdrowie i życie.

Realizacja programu „Wybierz życie – pierwszy krok” w powiecie.



Program profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”

W 2024 roku kontynuowaliśmy realizację programu profilaktyki czerniaka „Znamie! Znam je?”. Odbłyło się szkolenie dla szkolnych i powiatowych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program. Działaniami objęto 1191 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono 3 wizytacje wraz z oceną jego realizacji. Program wzbudził duże zainteresowanie wśród uczniów, którzy wykazali zaangażowanie w realizację programu. Mając świadomość profilaktyki propagują zdobytą wiedzę wśród swojego otoczenia.

Profilaktyka HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026. Łącznie działaniami objęto 4287 osób.

1. Projekt edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia-kontra HIV”. Jego celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS wśród młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz zachęcenie jej do przekazywania zdobytej wiedzy w dalszej edukacji rówieśniczej. W roku 2024 przeprowadzono szkolenie dla 17 uczniów z Techniku ZST w Turku.

2. XXII edycja wojewódzkiego konkursu pt.: „Nie daj szansy AIDS” skierowany do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych. W 2024 roku zadanie konkursowe polegało na samodzielnym przygotowaniu przez uczniów plakatu, który promował testowanie w kierunku HIV po każdej sytuacji ryzykowej. W etapie powiatowym konkursu wzięło udział 17 uczniów. Praca laureata I miejsca etapu powiatowego – uczennicy z ZSR CKP w Kaczkach Średnich - zajęła I miejsce w etapie wojewódzkim konkursu. Laureaci i uczestnicy etapu powiatowego konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe oraz PSSE w Turku.

Praca I-go miejsca etapu powiatowego i wojewódzkiego konkursu pt. „Nie daj szansy AIDS”



3. Powiatowy konkurs pod hasłem „Uzależnienia sprzyjają HIV”, skierowany do uczniów klas VII – VIII szkół podstawowych. Zadaniem uczestników było wykonanie plakatu na temat profilaktyki HIV/AIDS i profilaktyki uzależnień pod tytułem „Uzależnienia sprzyjają HIV”. Do konkursu na etapie szkolnym przystąpiło 188 uczniów. Na etap powiatowy wpłynęło 21 prac. Komisja konkursowa na etapie powiatowym przyznała I, II, III miejsce oraz wyróżnienie. Nagrody rzeczowe dla finalistów ufundował organizator – Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Turku oraz partner przedsięwzięcia: Starostwo Powiatowe w Turku.
4. Akcja „Bezpieczne Walentynki” została przeprowadzona wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych i społeczności lokalnej. Przeprowadzono 3 prelekcje, zorganizowano 4 punkty informacyjno-edukacyjne, opracowywano i publikowano informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE, współpracowano z mediami lokalnymi. Prowadzono koordynację działań w placówkach, w których podejmowano działania informacyjno-edukacyjne wśród szkolnej społeczności.

Akcja „Bezpieczne Walentynki” w powiecie tureckim



5. Światowy Dzień AIDS

Podczas obchodów zwracano uwagę na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS, w którym wiedza jest jednym z najistotniejszych elementów profilaktyki zakażeń.

W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS przeprowadzono prelekcję dla młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych i ich opiekunów na temat profilaktyki HIV/AIDS. Odbyło się uroczyste podsumowanie konkursów profilaktycznych związanych z profilaktyką HIV/AIDS, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z opiekunami oraz Starosta Powiatu Tureckiego. Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny w PSSE dla klientów i ogółu społeczeństwa, gdzie przekazywano podstawowe informacje na temat HIV/AIDS, udzielano porad, gdzie bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania wykonać test na HIV, informowano o funkcjonowaniu PKD, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego.

Obchody Światowego Dnia AIDS w ZST w Turku



6. XV edycja Powiatowej Olimpiady Wiedzy na temat HIV/AIDS pt.: „Test na HIV - odpowiedzialna droga do dorosłości”, zorganizowana we współpracy z Zespołem Szkół Technicznych w Turku. W olimpiadzie wzięli udział uczniowie ze szkół ponadpodstawowych: I Liceum Ogólnokształcącego w Turku, Technikum Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Szkoła Branżowa I° Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Technikum Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Kaczkach Średnich, Szkoła Branżowa Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Turku. Do rywalizacji przystąpiło 22 uczestników. Nagrody rzeczowe dla finalistów ufundowała PSSE w Turku.

Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS w ZST w Turku



7. Ogólnopolska kampania społeczna pod hasłem „Mój pierwszy raz”, której celem jest przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Materiały kampanijne zostały zamieszczone na stronie internetowej i w social mediach PSSE oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

Realizacja założeń kampanii „Mój pierwszy raz” w ZST w Turku



Profilaktyka palenia tytoniu

Palenie tytoniu jest jednym z głównych problemów zdrowia publicznego i czynników ryzyka odpowiedzialnych za przedwczesną umieralność z powodu chorób niezakaźnych. Działania informacyjno-edukacyjne podejmowane w ramach profilaktyki palenia tytoniu mają na celu ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy (w odniesieniu do czynnego i biernego palenia tytoniu), poprawę świadomości w zakresie szkodliwości palenia oraz metod zapobiegania i leczenia uzależnienia od tytoniu wśród ogółu społeczeństwa. Działaniami objęto 2507 osób.

1. Światowy Dzień Bez Tytoniu

Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu w 2024 roku odbywały się pod hasłem „Młódzież wkracza i zabiera głos #TobaccoExposed”. Przeprowadzono prelekcję dla członków Klubu Seniora w Tuliszkowie. Zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjne dla mieszkańców powiatu tureckiego, gdzie udzielano porad, informowano o szkodliwości palenia tytoniu, zachęcano do rzucenia palenia, przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne – ulotki tytoniowe. Dodatkowo zainteresowane osoby miały możliwość zmierzenia zawartości tlenku węgla (CO) w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzer'a. Odbył się uroczysty finał etapu powiatowego XXIV edycji konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie”, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych wraz z rodzicami/opiekunami oraz zaproszeni goście. Nagrody laureatom konkursu, pamiątkowe dyplomy oraz podziękowania dla opiekunów wręczyli Starosta Powiatu Tureckiego oraz Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego oraz placówki oświatowe.

Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu w PSSE w Turku



2. XXIV edycja wojewódzkiego konkursu pt.: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” skierowanego do uczniów klas V szkół podstawowych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu komiksu przedstawiającego historię dotyczącą przyczyn sięgania przez młodzież po papierosy, e-papierosy lub inne wyroby tytoniowe oraz wskazującą na powody, dla których nie warto z nich korzystać. W etapie szkolnym wzięło udział 97 uczniów ze szkół podstawowych. Na etap powiatowy wpłynęło 21 prac. Fundatorami nagród było Starostwo Powiatowe w Turku oraz Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Turku.

Powiatowy konkurs pt. „Palić, nie palić – oto jest pytanie?”



3. Projekt edukacji rówieśniczej pt.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” realizowany wśród uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych powiatu tureckiego. W 2024 roku przeprowadzono szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej ZSP w Słodkowie, w którym udział wzięło 20 uczniów. Zajęcia miały na celu przygotowanie młodych ludzi do roli liderów, którzy w swoim środowisku będą promować modę na niepalenie. Podczas szkolenia młodzież dowiedziała się, dlaczego palenie tytoniu tradycyjnego i inhalowanie e-papierosów szkodzi, z jakich powodów ludzie sięgają po papierosy, a także młodzież uczyła się jak odmawiać, kiedy osoby palące proponują zapalenie papierosów.

Szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Słodkowie



4. Światowy Dzień Rzucania Palenia

W ramach obchodów PSSE w Turku zorganizowano 2 punkt informacyjno-edukacyjny (w Liceum Ogólnokształcącym oraz w PSSE w Turku), gdzie zainteresowane osoby mogły poznać fakty na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz uzyskać poradę dotyczącą rzucania palenia, zmierzyć poziom tlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera. Przeprowadzono prelekcję dla uczniów I Liceum Ogólnokształcącego im. T. Kościuszki na temat szkodliwości palenia tytoniu. Ponadto PSSE objęła patronat nad Gminnym Konkuresem Profilaktyki Uzależnień pt. „Szanuję swoje zdrowie”, w którym pracownicy HD-PZ wzięli udział w pracach komisji konkursowej. Wzięliśmy także udział w pracach komisji konkursowej XXV Gminnego Konkursu Profilaktycznego „Tato, mamó – nie pij! Nie pal!” pod hasłem - „Rodzina bez nałogów”, zorganizowanego w Szkole Podstawowej w Skarżynie. Opracowywano i publikowano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego oraz placówki oświatowe.

Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w LO w Turku



Wojewódzki projekt edukacyjny „Talerz zdrowego żywienia”

W 2024 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego ruszyła z nowym projektem edukacyjnym „Talerz zdrowego żywienia”, skierowanym do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. Merytoryczne wsparcie przy tworzeniu materiałów zapewniła prof. Agata Chmurzyńska, kierownik Katedry Żywienia Człowieka i Dietetyki UPP, która zadbała o naukową precyzję i jakość informacji zawartych w broszurach. Celem projektu jest promowanie zdrowych nawyków żywieniowych i edukacja w zakresie prawidłowego bilansowania posiłków. W ramach edycji pilotażowej projektu przeprowadzono 4 pogadanki wśród dzieci na temat żywienia połączone z układaniem makiety - talerza zdrowego żywienia. Każdy uczestnik spotkania otrzymał broszurę oraz magnes z logo projektu. Działaniami objęto 120 dzieci.

Realizacja projektu „Talerz zdrowego żywienia” w powiecie



Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Projekt realizowany jest na terenie woj. wielkopolskiego od 2018 roku. Jego celem jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy i zagrożeń z nimi związanych oraz profilaktyki chorób odkleszczowych. W ramach projektu zorganizowano 1 szkolenie połączone z instruktażem prawidłowego usuwania kleszcza dla członków Uniwersytetu Trzeciego Wieku przy Klubie Seniora w Tuliszkowie, 16 punktów informacyjno-edukacyjnych przy których odbywały się pogadanki, poradnictwo w zakresie profilaktyki chorób odkleszczowych, instruktaże prawidłowego usuwania kleszcza, dystrybucja materiałów edukacyjnych. Ponadto opracowywano i publikowano posty w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Działaniami objęto 2582 osób.

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



Wojewódzki projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby!”

W związku z problemem występowania próchnicy u dzieci i braku właściwych nawyków poprawnej higieny jamy ustnej wśród najmłodszych w 2024 r. kontynuowaliśmy realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mam zdrowe zęby!” skierowanego do dzieci z klas I-III szkół podstawowych z terenu woj. wielkopolskiego. Jego celem jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci. Przeprowadzono łącznie 22 pogadanki połączone z instruktażem prawidłowego mycia zębów i dystrybucją materiałów w szkołach podstawowych i przedszkolach, 5 pogadań podczas akcji zima/lato w temacie higieny jamy ustnej. Podczas festynów, dożynek gminnych i powiatowych zorganizowano 13 punktów informacyjno-edukacyjnych poświęconym higienie jamy ustnej. Dodatkowo opracowywano i publikowano posty w zakresie higieny jamy ustnej w mediach społecznościowych PSSE. Działaniami objęto 1485 osób.

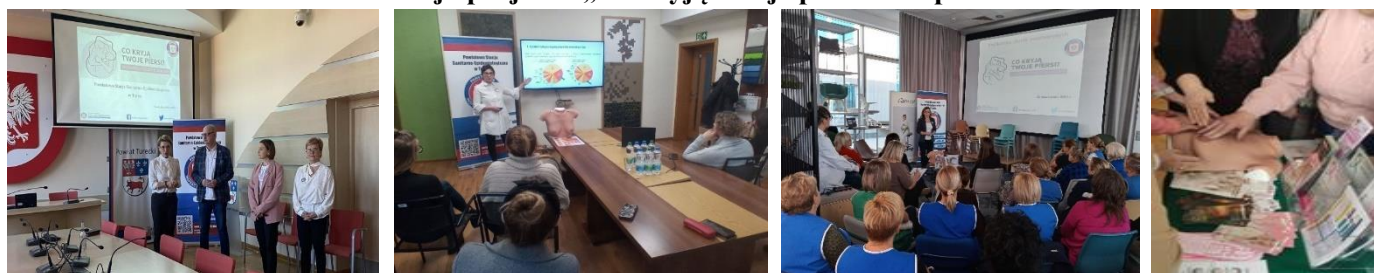
Realizacja projektu „Mam zdrowe zęby!” w powiecie.



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

W 2024 w ramach interwencji zorganizowano 13 szkoleń połączonych z instruktażem prawidłowego badania piersi na fantomie dla pracowników Starostwa Powiatowego w Turku, seniorów Turkowskiego Uniwersytetu 3 Wieku w Turku, pracowników i seniorów Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Tuliszkowie, członków Klubu Seniora w Dobrej, pracowników zakładu produkcyjnego "Miranda" sp. z o.o w Turku oraz "FLOKK" s. p. z o.o. w Turku, młodzieży szkół ponadpodstawowych. Ponadto zorganizowano 25 punktów informacyjno-edukacyjnych wraz z dystrybucją materiałów, poradnictwem w zakresie wykonywania badań mammograficznych, UGS piersi, podczas festynów, pikników, dożynek gminno-miejskich. Opracowywano i publikowano posty w zakresie profilaktyki raka piersi w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE, współpracowano z mediami lokalnymi. Celem projektu jest wykrywanie nowotworów na możliwie najwcześniejszym etapie oraz uświadamianie społeczeństwa nt. zagrożeń związanych z tą chorobą. Projekt został pozytywnie przyjęty wśród społeczności lokalnej. Działaniami objęto 1933 osób.

Realizacja projektu „Co kryją Twoje piersi?” w powiecie



Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

1. Kampania EFSA „Jedz bezpiecznie”

W 2024 roku po raz czwarty włączaliśmy się w realizację kampanii EFSA pod hasłem Safe2Eat. Działania realizowane były zarówno w przestrzeni internetowej, jak i podczas bezpośrednich spotkań wśród społeczności lokalnej. Działania edukacyjne skoncentrowane były na edukowaniu obywateli na temat bezpieczeństwa żywności, ze szczególnym uwzględnieniem tematów związanych z higieną żywności, chorobami przenoszonymi przez żywność oraz suplementami diety. Zorganizowano 12 punktów informacyjno-edukacyjnych, 2 wystawy promujące ideę kampanii, 1 pogadankę, 2 wykłady we współpracy z ON-HŻŻ. Opracowywano i publikowano posty w zakresie

bezpieczeństwa żywności w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Współpracowano z mediami lokalnymi. Działaniami objęto 4815 osób.

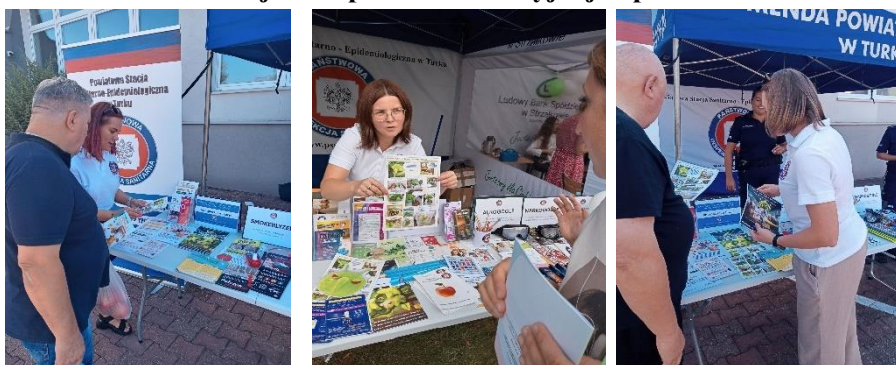
Realizacja kampanii informacyjnej w powiecie



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

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna włączyła się w działania informacyjno-edukacyjne w ramach Kampanii PlantHealth4Life, prowadzona przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), Komisję Europejską (KE) i 22 organizacje partnerskie działające w poszczególnych państwach członkowskich Unii Europejskiej. Jej celem było zwiększenie świadomości wśród mieszkańców dotyczącej zdrowia roślin i wzbudzenie w nich poczucia zbiorowej odpowiedzialności za ich wspólne dobro. Kampania przebiegała pod hasłem: „Dbaj o zdrowie roślin, chroń życie”. Zorganizowano 1 wykład, 5 punktów informacyjno-edukacyjnych podczas dożynek, festynów. Opracowywano i publikowano posty propagujące ideę kampanii w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE. Współpracowano z mediami lokalnymi. Działaniami objęto 2023 osób.

Realizacja kampanii informacyjnej w powiecie



3. Napoje energetyczne, tzw. „energetyki”

Energetyki to napoje energetyczne, które mają pobudzać, dodawać energii oraz poprawiać koncentrację. Zwykle są smaczne, gazowane i bezalkoholowe, stąd bywają nadużywane i spożywane nie tylko przez dorosłych, ale także młodzież i dzieci. Wiąże się to z wieloma zagrożeniami. Mając na celu ograniczenie spożycia napojów energetycznych wśród dzieci, młodzieży i osób dorosłych podejmowaliśmy działania informacyjno-edukacyjne zarówno w przestrzeni internetowej, jak i podczas bezpośrednich spotkań. Przeprowadziliśmy pogadankę dla uczniów szkoły podstawowej, prelekcję dla młodzieży szkoły ponadpodstawowej, współorganizowaliśmy konkurs wiedzy na temat szkodliwości energetyków. Udostępnialiśmy w mediach społecznościowych – facebook’u PSSE w Turku informacje dotyczące składników napojów i ich wartości węglowodanowej, w tym zawartości kofeiny i cukru, negatywnego wpływu zbyt dużego i częstego spożywania napojów energetyzujących na zdrowie. Podczas festynów

zorganizowaliśmy 6 punktów informacyjno-edukacyjnych, gdzie prowadziliśmy edukację wraz z dystrybucją materiałów informacyjno-edukacyjnych (ulotki opracowane przez WSSE w Poznaniu) wśród społeczności lokalnej. Działaniami objęto 1138 osób.

Realizacja działań w powiecie



Profilaktyka chorób zakaźnych

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku promowali w swoich działaniach szczepienia ochronne, które stanowią sprawdzoną i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Zorganizowano 11 punktów informacyjno-edukacyjnych dla mieszkańców powiatu podczas dożynek, festynów, pikników, 4 prelekcje, 6 pogadanki dla dzieci, młodzieży, seniorów na temat zapobiegania chorobom zakaźnym i roli szczepień ochronnych w zwalczaniu chorób, a także higienie mycia rąk. Propagowano ideę promocji szczepień ochronnych w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotyku oraz Tygodnia Profilaktyki Chorób Zakaźnych. Publikowano i udostępniano materiały edukacyjne w mediach społecznościowych oraz za pośrednictwem lokalnych mediów. Działaniami objęto 9520 osób.

Działania informacyjno-edukacyjne w powiecie



Światowy Dzień Zdrowia

W 2024 roku tematem przewodnim obchodów Światowego Dnia Zdrowia, ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia, było „Moje zdrowie, moje prawo”. Przeprowadzono 4 pogadanki, 4 prelekcje dla dzieci i młodzieży, zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjne wraz z dystrybucją materiałów edukacyjnych. Podczas działań pracownicy przekazywali treści edukacyjne w zakresie zdrowego stylu życia, nawiązując do hasła obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Wzmocnieniem działań był powiatowy konkurs wiedzy o zdrowiu w LO w Turku. Ideę kampanii promowano w mediach społecznościowych, również w placówkach oświatowych, urzędów miast i gmin powiatu. Działaniami objęto 2966 osób.

Obchody Światowego Dnia Zdrowia w powiecie



Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego i letniego

Tematyka działań realizowanych w ramach bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży skupiała się na zasadach bezpiecznych zachowań prozdrowotnych w zakresie unikania nadmiernego promieniowania słonecznego, profilaktyki zatruc pokarmowych, profilaktyki uzależnień, bezpiecznych zachowań nad wodą, a także podczas zabaw zimowych, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz podstawowych zasad higieny. Na zorganizowanych półkoloniach przeprowadzano 17 pogadanek w zakresie bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego, 13 punktów informacyjno-edukacyjnych wraz z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych. W związku z priorytetem jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa przesyłano placówkom oświatowym, urządóm miast i gmin materiały informacyjne do wykorzystania w działaniach. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

Działaniami objęto 9233 osób.

Wypoczynek zimowy i letni



Pozostałe działania

Projekt „Czas na Młodych” – we współpracy z PUP w Turku.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku udzielali porad w zakresie wpływu zdrowego stylu życia na aktywność zawodową. Zachęcali do podnoszenia świadomości i zainteresowania młodzieży własnym zdrowiem i potrzebą dbania o nie. Udzielali poradnictwa w zakresie refundacji poniesionych kosztów związanych z uzyskaniem orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych (w tym badanie sanitarno-epidemiologiczne oraz badanie lekarskie).

Program Zdrowia Psychicznego we współpracy z Starostwem Powiatowym w Turku.

Udział w spotkaniach z członkami Zespołu koordynującego realizację Narodowego Programu Ochrony Zdrowia Psychicznego, podczas których omówiono działalność koordynatora oraz specjalistów z Powiatu Tureckiego ona rzecz wsparcia mieszkańców powiatu w zakresie zdrowia psychicznego.

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

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

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

Ponadto zorganizowano konkursy i zajęcia plastyczne dla dzieci oparte o autorskie materiały edukacyjne.

Działania informacyjno-edukacyjne podczas eventów w powiecie tureckim



Podsumowanie

Dbłość o wysoki poziom merytoryczny i organizacyjny prowadzonych działań sprawia, że Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego postrzegana jest jako dobry i sprawdzony partner w działaniach na rzecz ochrony i umacniania zdrowia. Różnorodne przedsięwzięcia były prowadzone we współpracy ze Starostwem Powiatowym, jednostkami samorządu terytorialnego, placówkami oświatowo-

wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, Stowarzyszeniami, Kołami Gospodyń Wiejskich, mediami lokalnymi. W 2024 roku inicjowano i realizowano programy edukacyjne, kampanie informacyjne, akcje i inne przedsięwzięcia. Działania te były chętnie podejmowane przez kadrę pedagogiczną przedszkoli i szkół, dzieci, młodzież, rodziców i środowiska lokalne. Wszystko to miało na celu podniesienie poziomu wiedzy dotyczącej prawidłowych zachowań zdrowotnych, a także zachęcenie do umiejętnej wykorzystania jej w codziennym życiu. W 2024 roku ogółem przeprowadzono 60 wizytacji, gdzie dokonywano oceny wdrażania i realizacji programów prozdrowotnych w nadzorowanych placówkach.



ZAKOŃCZENIE

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizował zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz profilaktyki chorób i promocji zdrowia. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie większości chorób zakaźnych na terenie powiatu kształtuje się zadowolająco.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną były między innymi:

- poprawa zgłaszalności chorób zakaźnych pozwalająca na skuteczniejszy monitoring sytuacji epidemiologicznej,
- brak zachorowań na wściekliznę u ludzi, której nie stwierdza się od wielu lat,
- brak zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome,
- właściwa jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym,
- sukcesywne obniżanie liczby zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych (najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy),
- właściwy stan techniczny obiektów, warunków pobytu dzieci i młodzieży i do utrzymania higieny osobistej w placówkach oświatowo-wychowawczych,
- utrzymywanie na niskim poziomie wskaźnika obiektów żywnościowo-żywnieniowych niezgodnych z wymogami przepisów prawnych; niski poziom wskaźnika obiektów złych jest wynikiem m.in. wdrażania systemów jakości w zakładach GHP/GMP oraz systemu HACCP i poprawy stanu technicznego obiektów,
- angażowanie dzieci, młodzieży, rodziców, a także środowisk lokalnych i kadry pedagogicznej placówek oświatowo-wychowawczych w działania na rzecz profilaktyki chorób i promocji zdrowia.

Na obecną sytuację epidemiologiczną dotyczącą zachorowań na krztusiec ma wpływ wiele czynników, m.in.

- spadek akceptacji dla szczepień, a co się z tym wiąże - zmniejszenie stanu zaszczepienia populacji przeciw krztuścowi,
- wygasanie odporności w wyniku upływu lat od szczepień podstawowych realizowanych w dzieciństwie i podania ostatniej dawki przypominającej szczepionki w kolejnych latach; warto zaznaczyć, że ostanía dawka szczepienia przeciw krztuścowi w ramach obowiązkowego kalendarza szczepień jest podawana osobom w 14 r.ż., potem kolejne dawki przypominające szczepionek ze składnikiem krztuśca to już szczepienia zalecane, czyli odpłatne, a więc mniej popularne,
- cykliczność występowania epidemicznych zachorowań na krztusiec, występujących co 3 – 5 lat; zjawisko to obserwujemy w wielu krajach; według danych retrospektywnych cykliczny wzrost zachorowań na krztusiec może przypadać właśnie w tym roku.

Dla porównania, ostatnie zachorowanie na krztusiec zarejestrowano w powiecie tureckim w 2017 roku.

Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:

- 1) monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie nadzoru nad:
 - zachorowaniami na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C, grypę, krztusiec, gruźlicę,
 - wykonawstwem powszechnych szczepień ochronnych i oceną wpływu ich prowadzenia na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych objętych programem szczepień ochronnych zwłaszcza wieku dziecięcego, jak również osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad dystrybucją szczepionek;
- 2) wzmożenie nadzoru nad:
 - bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalniach,
 - obiektami użyteczności publicznej, w szczególności zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej w celu utrzymania właściwych warunków sanitarno-higienicznych świadczonych usług,
 - warunkami pracy osób zatrudnionych w zakładach produkcyjnych, narażonych na czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy,
 - ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych,
 - warunkami nauczania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
 - zakładami żywnościowo-żywniowymi w zakresie zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
 - znakowaniem środków spożywczych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia;
- 3) współpraca z władzami samorządowymi w celu organizowania kąpielisk jako jedynych miejsc zapewniających bezpieczeństwo kąpiącym się;
- 4) kontynuowanie działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez:
 - dopuszczenie do użytku obiektów budowlanych,
 - uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych
 - udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania negatywnego oddziaływania na zdrowie ludzi lub też na środowisko;
- 5) kontynuowanie działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia wynikających z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

Działania PPIS w Turku w roku 2024 były zgodne z głównymi kierunkami działań Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Turku oraz zapewniły realizację głównego celu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu tureckiego, którym jest doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną z wykorzystaniem usług cyfrowych. Zapewniono bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne powiatu tureckiego.

W przedłożonym opracowaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku przedstawił sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Turku w roku 2024.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizując zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdza, że bezpieczeństwo sanitarne powiatu tureckiego w 2024 roku zostało zachowane.