

POWIATOWA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA W PAJĘCZNIE



**Raport o stanie sanitarnym
Powiatu Pajęczańskiego
w 2025 roku**

MARZEC 2026

Spis treści

WSTĘP	4
I. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	5
II. ZAPOBIEGANIE I ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI	13
III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH	19
IV. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA	21
V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ ORAZ ŚRODKÓW ZBIOROWEGO TRANSPORTU PUBLICZNEGO	27
VI. HIGIENA PROCESÓW NAUCZANIA, WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU I REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY STAN SANITARNY PLACÓWEK DLA DZIECI I MŁODZIEŻY	32
VII. NADZÓR NAD WARUNKAMI SANITARNO – HIGIENICZNYMI ŚRODOWISKA PRACY	35
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	40
IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE EDUKACJI ZDROWOTNEJ I PROFILAKTYKI ZDROWOTNA	42
X. PODSUMOWANIE	45

WSTĘP

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Pajęcznie obejmuje swoim działaniem Powiat Pajęczański, w którym pod względem administracyjnym funkcjonują miasta Pajęczno i Działoszyn; gminy miejsko – wiejskie Pajęczno i Działoszyn; gminy wiejskie: Brzeźnica Nowa, Działoszyn, Kiełczygłów, Pajęczno, Siemkowice, Strzelce Wielkie, Sulmierzyce, Rząśnia.

Powiat Pajęczański ma obszar 803,77 km².

Liczba mieszkańców Powiatu Pajęczańskiego wg danych GUS wynosi 47 829 osób.

Działalność Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie prowadzona jest w oparciu o tworzony corocznie „Plan zasadniczych zadań”, który uwzględnia wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i zawiera zadania priorytetowe i statutowe przyjęte do realizacji na dany rok dla poszczególnych komórek organizacyjnych, plan kontroli oraz harmonogramy poboru próbek.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Pajęcznie pracuje w oparciu o wymagania i zalecenia normy PN-EN ISO/IEC 17029:2012 „Ocena zgodności – Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”. Dyrektor PSSE w Pajęcznie określa politykę jakości, w której deklaruje, że wprowadzony system zarządzania jakością przyczynia się do kompetentnego, terminowego i rzetelnego załatwiania spraw.

W roku 2025 pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie znajdowało się 1357 obiektów. W ramach sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono ogółem 1267 kontroli, wydano 314 decyzji administracyjnych, nałożono 21 mandatów karnych. Ponadto wydano:

- 47 postanowień,
- 52 opinie sanitarne,
- 19 uzgodnień projektów (budowlanych, regulaminów itp.).

Wykonano 798 oznaczeń fizycznych oraz pobrano do badań laboratoryjnych: 904 próbki do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie schorzeń jelitowych; 190 prób w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; 2 próby produktów kosmetycznych; 225 prób w zakresie badań jakości wody do spożycia; 4 próby wody w zakresie badania jakości wody w pływalniach; 7 prób wody ciepłej w celu oceny stopnia skażenia pałeczkami *Legionella* sp.

I. STAN SANITARNY ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną obejmował kontrolę przestrzegania przepisów dotyczących wymagań sanitarno-higienicznych, w tym przepisów prawa żywnościowego, dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz żywienia zbiorowego, w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Podstawowym celem działania było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie Powiatu Pajęczańskiego.

W 2025 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej znajdowało się 607 zakładów produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (dla porównania w 2024 roku było ich 594). Liczba poszczególnych kategorii tych zakładów została przedstawiona w porównaniu z 2024 r. w tabeli poniżej

Tabela nr 1 Grupy zakładów z zakresu żywności i żywienia

Lp.	Grupy zakładów	Liczba zakładów	
		2025	2024
1	Sklepy spożywcze	172	178
2	Żywienie zbiorowe otwarte	58	59
3	Obiekty ruchome i tymczasowe	39	31
4	Żywienie zbiorowe zamknięte	50	48
5	Środki transportu żywności	55	46
6	Hurtownie spożywcze	12	11
7	Piekarnie	10	10
8	Ciastkarnie	3	3
9	Młyny	1	1
10	Wytwórnice makaronów	1	1
11	Wytwórnice lodów	1	1
12	Przetwórnice owocowo-warzywne	20	20
13	Automaty do lodów	3	4
14	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy	115	114
15	Wytwórnice oraz miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	2	1
16	Inne obiekty obrotu i produkcji żywności, w tym apteki, punkt apteczny, sklep zielarski, zakłady konfekcjonowania żywności.	65	66

Podobnie jak w latach ubiegłych najliczniejszą grupę zakładów stanowiły: sklepy spożywcze 172 (28%), zakłady żywienia zbiorowego otwarte 58 (10%), środki transportu żywności 55 (9,1%), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte 50 (8,2%), obiekty ruchome i tymczasowe 39 (6,4%), przetwórnice owocowo-warzywne 20 (3,3%), magazyny hurtowe 12 (2%), piekarnie 10 (1,65%), ciastkarnie 3 (0,5%).

Największą grupę podmiotów objętych nadzorem na rynku producentów żywności stanowili rolnicy. Łączna liczba kontrolowanych jednostek związanych z produkcją rolną – w tym producentów pierwotnych, podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny oraz dostawców bezpośrednich – wyniosła 115, co odpowiadało około 65% wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w 2025 roku w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W tej kategorii największy udział mieli producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni – było ich 62, co stanowiło około 54% wszystkich nadzorowanych form działalności związanych z produkcją rolną żywności.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Tab.2 Nadzorowane grupy działalności związane z produkcją żywności w rolnictwie

Grupa działalności	Liczba
Ogółem w rejestrze PIS	115
Producenci pierwotni	46
Rolniczy handel detaliczny	7
Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni	62

W grupie zakładów obrotu żywnością znajdowało się m.in.: 172 sklepy spożywcze, 6 kiosków, 55 środków transportu żywności, 17 aptek, 12 magazynów hurtowych, 39 obiektów ruchomych i tymczasowych.

W grupie wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością znajdował się: 1 zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 1 sklep obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy prawa żywnościowego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

W 2025 r. w odniesieniu do zakładów i działalności żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ujętych w rejestrach, PPIS w sumie:

- przeprowadził 444 kontrole, w tym 17 kontroli interwencyjnych;
- skontrolował 255 zakładów i działalności, co stanowiło 42% wszystkich zakładów;
- zatwierdził 33 nowe zakłady i działalności, wykreślił z rejestru 14 zakładów;
- wydał 209 decyzji administracyjnych, w tym 126 decyzji finansowych, 32 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego nadzorowanych zakładów w wyznaczonym terminie, 4 decyzje zmieniające datę wykonania obowiązków zawartych w wydanej decyzji administracyjnej;
- nałożył 20 mandatów karnych na kwotę 4500 zł;
- nie wydał decyzji unieruchomienia/przerwania działalności zakładu oraz zakazu wprowadzenia produktu do obrotu;
- nie skierował wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS ani wniosków do sądu.

W 2025 r. oprócz kontroli planowanych wynikających z harmonogramu wykonywano także kontrole związane z :

- podejrzeniem lub uzyskaniem informacji o uchybieniach sanitarnych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi (17 kontroli – interwencyjnych),
- realizacją zadań w ramach systemu informowania o produktach niebezpiecznych RASFF (33 kontrole),
- na wniosek przedsiębiorców (54 kontrole).

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, podobnie jak w poprzednich latach, nie ograniczały się wyłącznie do obiektów wpisanych do oficjalnych rejestrów. Kontrole obejmowały także zakłady i działalności, które nie były w nich ujęte, ale funkcjonowały w okresie sprawozdawczym na terenie objętym nadzorem m.in. mobilne punkty sprzedaży na targowiskach, które były nadzorowane przez inne właściwe jednostek PIS.

Wnioski:

W 2025 r. utrzymał się obserwowany od lat wzrost liczby zakładów i działalności objętych kontrolą żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną. W porównaniu z rokiem 2024 liczba podmiotów wpisanych do rejestrów PIS zwiększyła się o 13. Wzrost dotyczył przede wszystkim zakładów obrotu żywnością, środków transportu i obiektów ruchomych i tymczasowych.

Zmieniająca się liczba podmiotów na rynku spożywczym, przy jednoczesnym stałym wzroście liczby nadzorowanych jednostek, wymaga od służb sanitarnych bieżącego dostosowywania planów kontroli. Jednocześnie konieczne jest częste udzielanie wsparcia merytorycznego i edukacyjnego

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

przedsiębiorcom, którzy planują rozpoczęcie lub już prowadzą działalność w branży spożywczej objętej nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Stan sanitarny kontrolowanych obiektów był oceniany przez Państwową Inspekcję Sanitarną według jednolitych zasad obowiązujących w urzędowej kontroli żywności oraz materiałów mających kontakt z żywnością. Procedury te uwzględniały przepisy prawa żywnościowego dotyczące wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Częstotliwość kontroli podmiotów działających w branży spożywczej była ustalana na podstawie analizy ryzyka, czyli oceny zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi. Brano przy tym pod uwagę m.in. rzeczywisty stan obiektów oraz przypisywano je do kategorii niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka według określonych kryteriów sanitarnych.

W 2025 roku do grupy wysokiego ryzyka zaliczono 31 zakłady, co stanowiło około 5% wszystkich podmiotów ujętych w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Był to poziom zbliżony do roku 2024, kiedy takich zakładów było 29, co również stanowiło około 4,8%.

230 zakładów zaliczono do grupy średniego ryzyka a 346 zakładów posiada status ryzyka niskiego.

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in.:

- stan higieniczny obiektu,
- stan techniczny i porządkowy pomieszczeń,
- wyposażenie oraz otoczenie zakładu,
- jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji,
- jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności,
- stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością,
- gospodarkę odpadami,
- wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Poziom sanitarny kontrolowanych obiektów nie był jednolity. Wynikało to głównie z dużego zróżnicowania podmiotów działających na rynku spożywczym – obejmujących zakłady produkcyjne, usługowe, handlowe, transportowe, miejsca żywienia zbiorowego oraz obiekty użyteczności publicznej, takie jak szpital, żłobki, szkoły czy domy opieki. Różnice te dotyczyły m.in. wielkości działalności oraz zaplecza technicznego. Pod nadzorem znajdowały się zarówno nowoczesne obiekty, jak i starsze, a także małe punkty (np. sklepy wiejskie) oraz większe obiekty handlowe.

Zakres kontroli żywności obejmował przede wszystkim nadzór nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, a także nad organizacją żywienia zbiorowego. Oceniano również jakość zdrowotną żywności i jej oznakowanie.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami to przedsiębiorcy działający na rynku spożywczym odpowiadają za bezpieczeństwo żywności, którą produkują i wprowadzają do obrotu. Podobnie, podmioty zajmujące się materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością są odpowiedzialne za przestrzeganie odpowiednich regulacji w swoich zakładach. W związku z tym Państwowa Inspekcja Sanitarna egzekwowała od nich stosowanie się do przepisów, a częstotliwość kontroli była uzależniona przede wszystkim od poziomu ryzyka.

Wnioski:

Bieżący nadzór sanitarny nad zakładami branży spożywczej jest ważnym narzędziem urzędowej kontroli i monitoringu, pozwalającym sprawdzać, czy przedsiębiorstwa działające na rynku spożywczym przestrzegają przepisów prawa żywnościowego. Celem tych działań jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa żywności – zarówno tej produkowanej i wprowadzanej do obrotu, jak i podawanej w zakładach żywienia zbiorowego – w trosce o ochronę zdrowia konsumentów.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

W praktyce zdarza się, że niektóre przedsiębiorstwa nie wypełniają w pełni obowiązków wynikających z przepisów. W takich przypadkach w ramach urzędowej kontroli żywności PIS prowadzi działania nadzorcze, m.in. analizuje ryzyko związane z funkcjonowaniem zakładu, prowadzi postępowanie wyjaśniające oraz pobiera próbki produktów w celu sprawdzenia ich zgodności z przepisami. Pozwala to ocenić, czy zakład spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości organ PIS stosuje odpowiednie środki naprawcze, dostosowane do rodzaju i skali uchybienia. Mogą to być działania informacyjno-edukacyjne, a także środki egzekucyjne i dyscyplinujące, takie jak wydawanie decyzji administracyjnych nakazujące usunięcie nieprawidłowości, nakładanie mandatów lub kar pieniężnych, a także przeprowadzanie kontroli po ich wykonaniu, by sprawdzić, czy obowiązki zostały w pełni zrealizowane.

W 2025 r. na osoby winne naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcji/obrotu żywności i żywienia nałożono 20 mandatów karnych na kwotę 4500 zł. Grzywny w drodze mandatów karnych nałożono m.in. za: wprowadzenie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości; braku wdrożonych lub nieprzestrzegania procedur kontroli wewnętrznej, niedopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu higieniczno- sanitarnego pomieszczeń, urządzeń lub sprzętu.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie wpłynęło 17 interwencji od konsumentów. Zgłaszane nieprawidłowości dotyczyły m.in. produktu niewłaściwej jakości, produktów przeterminowanych, żywności niewłaściwie przechowywanej, brak zachowania higieny. Interwencje zasadne stanowiły 23,5%. Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone zgodnie z posiadanymi kompetencjami w ustawowym terminie.

Pobieranie próbek

Państwowa Inspekcja Sanitarna corocznie opracowuje jednolity ramowy plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Zgodnie z kompetencjami PIS obejmuje urzędową kontrolę i monitoring żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz produktów pochodzenia zwierzęcego znajdującego się w handlu detalicznym.

Kompleksowe monitorowanie żywności przez organy PIS pod kątem obecności zanieczyszczeń oraz innych parametrów bezpieczeństwa żywności przekłada się na zwiększenie bezpieczeństwa żywności i zapewnienie ochrony zdrowia konsumentów.

Do badań laboratoryjnych pobrano 189 prób żywności, 1 próbę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W 2025 r. ocenę oznakowania środków spożywczych przeprowadzano w czasie kontroli w zakładach produkcyjnych i miejscach wprowadzania do obrotu (w tym sprzedawanych przez Internet) oraz zakładach żywienia zbiorowego w odniesieniu do pobranych do badania próbek żywności ogólnego spożycia, jak również suplementów diety, żywności wzbogaconej oraz żywności dla określonych grup. Zakwestionowano 1 próbę żywności: śliwki suszone, w której stwierdzono nieprawidłowe znakowanie i zapleśnienie produktu. Producentem kwestionowanego produktu był przedsiębiorca prowadzący działalność poza terenem Powiatu Pajęczańskiego.

W 2025 r. w porównaniu do 2024 r. nie odnotowano wzrostu liczby próbek zakwestionowanych, w 2024r. liczba próbek zdyskwalifikowanych również wynosiła 1.

Tabela 3. Próbki zbadane i zdyskwalifikowane

ROK	Środki spożywcze razem		W tym					
			krajowe		importowane		UE	
	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwesti- o- nowane %
2024	185	0,54	171	0,58	10	0	4	0
2025	189	0,53	178	0,56	10	0	1	0

Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2025 roku, tak jak w poprzednich latach, Państwowa Inspekcja Sanitarna kontrolowała obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego. W grupie 58 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego znajdowało się m.in. 36 zakładów małej gastronomii, 3 smażalnie ryb, 19 to pijalnie piwa i ogródki piwne. Są to miejsca, które charakteryzują się dużą i w praktyce nieograniczoną dostępnością dla klientów z zewnątrz, przez co uznaje się je za obiekty o podwyższonym ryzyku dla zdrowia. Ze względu na sposób przygotowywania potraw oraz organizację lokalu gastronomicznego, do tej grupy zalicza się:

- restauracje, jadalnie, gospody, bary, bufety i kawiarnie, gdzie: dania przygotowuje się w całości lub w większym zakresie produkuje się od podstaw, głównie z surowców pierwotnych (rzadziej z półproduktów i gotowych potraw). W zakładach tych wymagane jest stosowne zaplecze produkcyjne (kuchnia, magazyny, zmywalnie, zaplecze socjalne dla obsługi),
- małą gastronomię, np.: bary szybkiej obsługi, punkty gastronomiczne, pojazdy gastronomiczne (food-trucki) serwujące dania gotowe lub przyrządzone z półproduktów i gotowych produktów, takie jak: burgery, tortille, hot-dogi, zapiekanki, pączki, gofry, lody, napoje ciepłe i zimne itp. prowadzące sprzedaż, często na wynos albo na miejscu bądź w ogródku gastronomicznym jeśli towarzyszy jej zorganizowane miejsce do konsumpcji szczególnie aktywne w sezonie letnim, w formie zakładów tymczasowych lub ruchomych.

Na obszarze Powiatu Pajęczańskiego w roku sprawozdawczym w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujęte zostały 58 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego (w 2024 r. – 58), w tym: 36 zakładów małej gastronomii (w 2024 r. – 37).

Skontrolowanych zostało 33 zakłady (w 2024 r. – 20), w tym 24 zakłady małej gastronomii (w 2024 r. – 10). Ogółem przeprowadzono 51 kontroli (w 2024 r. – 31), w tym 4 kontrole interwencyjne (w 2024 r. – 2). W zakładach małej gastronomii przeprowadzono 32 kontrole (w 2024 r. – 17), w tym 4 kontrole interwencyjne (w 2024 r. – 1). Zatwierdzonych zostało 5 nowych zakładów (w 2024 r. – 5), w tym 5 obiektów małej gastronomii (2024 r. – 1). W odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w całym roku sprawozdawczym wydano łącznie 6 decyzji administracyjnych (w 2024 r. – wydano 2 decyzje administracyjne). Nałożono 4 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę łączną 900 zł (w 2024 r. – nałożono 2 mandaty na kwotę 500 zł.). Nie kierowano wniosków o nałożenie kar pieniężnych.

Wnioski:

Nadzór prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną nad przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, do których ma dostęp szerokie grono konsumentów zaliczane są w większości do zakładów wysokiego ryzyka. Kontrole bieżące i weryfikacja spełniania wymagań higienicznych i zdrowotnych w tych zakładach, zapobiegają chorobom przenoszonym drogą pokarmową.

Żywnienie zbiorowe typu zamkniętego

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawując bieżący nadzór poświęca dużo uwagi zakładom żywienia zbiorowego typu zamkniętego z uwagi na ich specyfikę oraz ścisłe powiązanie z czynnikami warunkującymi utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia określonych grup konsumentów, w szczególności pacjentów w szpitalu, dzieci w żłobkach i przedszkolach, uczniów w szkołach, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

Wśród 50-ciu nadzorowanych zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2025 r. znajdowało się m.in.: 1 blok żywienia w szpitalu, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 6 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 18 stołówek szkolnych, 2 stołówki na koloniach/obozach, 20 stołówek w przedszkolach i 1 stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym.

1 zakład prowadzi usługi cateringowe.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Na terenie Powiatu Pajęczańskiego posiłki wydawane były w 18 stołówkach szkolnych, 20 przedszkolnych oraz 6 żłobkach. Z posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe lub dowożonych z innych placówek oświatowych korzystało 9 szkół, 11 przedszkoli oraz 3 żłobki. W 10 szkołach uczniowie korzystali z posiłków jednodaniowych.

Ocena sposobu żywienia w 2025 roku została przeprowadzona w 22 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W trakcie kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

W placówkach oświatowych na terenie Powiatu Pajęczańskiego posiłki oceniano pod kątem zgodności z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Teoretyczna ocena zestawień posiłków, dokonana na podstawie dekadowej dokumentacji żywieniowej, obejmowała analizę struktury żywienia w zakresie udziału poszczególnych składników pokarmowych w przeliczeniu na wartość energetyczną oraz ocenę stopnia pokrycia zapotrzebowania na energię i podstawowe składniki odżywcze w odniesieniu do obowiązujących norm żywienia.

Na podstawie analizowanych jadłospisów stwierdzono, że dzieci i młodzież w jednostkach systemu oświaty są żywione zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi.

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny dokonał oceny sposobu żywienia w Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej w Pajęcznie. Ocenę przeprowadzono na podstawie dokumentacji magazynowej i jadłospisu dekadowego diety podstawowej. Wydano zalecenia i wskazówki do wdrożenia w dalszym żywieniu, które dotyczyły m.in.

- ograniczenia spożycia wysoko przetworzonych produktów mięsnych na rzecz zwiększenia spożycia jaj (głównie białek jaj), mięsa drobiowego i ryb,
- ograniczenia w planowaniu posiłków produktów o dużej zawartości sodu,
- planowania jadłospisu w taki sposób, aby do każdego głównego posiłku był uwzględniony dodatek produktów zawierających pełnowartościowe białko,
- zwiększenia częstotliwości podawania produktów spożywczych bogatych w wapń, głównie mleka i produktów mlecznych,
- zwiększenia częstotliwości podawania świeżych owoców i warzyw w jadłospisie,
- zwiększenia podaży produktów będących źródłem witaminy D takich jak olej rzepakowy niskoerukowy, oliwa z oliwek, ryby, jaja,
- zwiększenie częstotliwości podawania kasz (np. gryczanej, jęczmiennej), jak również ryżu pełnoziarnistego nieufuskiego „brązowego”, razowego makaronu do obiadów, które są źródłem węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego, składników mineralnych, a także witamin.

W 2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie drogą mailową przekazano informację dot. „drastycznych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych, które miały miejsce podczas obozu dziecięcego w Ośrodku Obozowo-Biwakowym w Kuźnicy Brzeźnickiej”. W związku z powyższym pracownicy PSSE w Pajęcznie niezwłocznie przeprowadzili kontrolę sanitarną, podczas której nie potwierdzono zarzutów zawartych w zgłoszeniu. Stwierdzono, że proces przygotowywania i wydawania posiłków odbywał się z zachowaniem obowiązujących zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, a warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń były dostateczne. Zakład posiadał wdrożone i stosowane procedury HACCP oraz GHP/GMP, personel posiadał aktualne orzeczenia sanitarno-epidemiologiczne i wymagane szkolenia. Temperatura przechowywania żywności oraz dezynfekcja sprzętu i naczyń prowadzone były prawidłowo. W związku z powyższym zgłoszona skarga została uznana za niezasadną. W celu przeprowadzenia oceny żywienia w Zakładzie Żywienia Zbiorowego w Ośrodku Obozowo-Biwakowym w Kuźnicy pobrano jadłospis dekadowy wraz z wypisem artykułów spożywczych i wykazem uczestników obozu, który został oceniony przez Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Otrzymane zalecenia dotyczyły m.in.:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- zmniejszenie częstotliwości podawania mięsa czerwonego oraz przetworów mięsnych wieprzowych na rzecz zwiększenia spożycia drobiu, ryb, jaj,
- zmniejszenia ilości podawanych produktów mlecznych słodzonych jak jogurty owocowe na rzecz produktów mlecznych naturalnych bez dodatku cukru np. jogurt naturalny lub poprzez samodzielne dodawanie owoców np. do jogurtu naturalnego,
- zmniejszenie ilości serwowanych potraw smażonych na rzecz gotowania w wodzie i na parze,
- ograniczenia w planowaniu posiłków produktów o dużej zawartości sodu,
- uwzględnienia podawanie produktów i dań z sera białego twarogowego naturalnego bez dodatku cukrów prostych, który zawiera zdecydowanie mniej tłuszczu niż ser żółty czy topiony,
- zwiększenie częstotliwości podawania kasz (gryczanej, jęczmiennej) do obiadów, jak również ryżu pełnoziarnistego niełuskanego „brązowego”, razowego makaronu, które są źródłem węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego, składników mineralnych, a także witamin.

Zalecenia zostały niezwłocznie przesłane do Ośrodka Obozowo-Biwakowym w Kuźnicy, w celu poprawy żywienia dzieci i młodzieży i uwzględnienie ich w dalszym żywieniu.

System Wczesnego Ostrzegania Niebezpiecznej Żywności i Paszach- RASFF

W 2025 r. w ramach RASFF - europejskiego systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach, funkcjonującego na terenie Unii Europejskiej, którego celem jest szybka wymiana informacji pomiędzy państwami członkowskimi, Komisją Europejską oraz Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w przypadku stwierdzenia zagrożenia dla zdrowia konsumentów otrzymano 22 zgłoszenia, przeprowadzono 33 kontrole. Działania w tym zakresie polegały na sprawdzeniu czy wymienione w powiadomieniach produkty żywnościowe, które mogły stanowić zagrożenie biologiczne, chemiczne lub fizyczne znajdują się w obrocie handlowym lub w obiektach produkujących żywność na terenie Powiatu Pajęczańskiego. Działania obejmowały m.in. identyfikację partii produktu, zabezpieczenie produktu oraz monitorowanie zwrotów. W przypadku gdy produkt trafił już do konsumentów, przekazywano informację o konieczności przekazywania informacji publicznej o zagrożeniu.

Najczęstszymi przyczynami zgłoszenia powiadomień do RASFF dot. niebezpiecznej żywności i pasz były m.in.:

- obecność organizmów patogennych, w tym przede wszystkim Salmonella;
- pozostałości pestycydów, głównie w herbacie i ziarnach zbóż;
- zanieczyszczenie alkaloidami;
- zanieczyszczenie metalami ciężkimi;
- przekroczenia maksymalnych poziomów oraz obecność niedozwolonych substancji dodatkowych w żywności

Nadzór nad bezpieczeństwem suplementów diety.

Nadzór w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety sprawowany przez PIS obejmował pobór próby tego produktu oraz ocenę znakowania. W ramach nadzoru bieżącego pobrano 1 próbę suplementu diety do badań w kierunku zawartości białka i oceny znakowania. W 2025r. oceniono znakowanie zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety 68 tych produktów znajdujących się w obrocie.

Dokonano również oceny znakowania 14 suplementów diety oferowanych w sprzedaży internetowej, nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Kontrole akcyjne

W związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą występowania ognisk pryszczycy w niektórych krajach europejskich w 2025 r. wzmożono nadzór w zakresie kontroli pochodzenia mięsa i mleka pozyskiwanych od zwierząt parzystokopytnych (w szczególności bydła, owiec, kóz i świń) oraz produktów wytworzonych z tych surowców – zarówno na targowiskach jak i w handlu detalicznym. Oceniono warunki sprzedaży

produktów pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem pochodzenia towarów, dokumentacji handlowej oraz identyfikowalności produktów. Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie zakazu wprowadzania do obrotu produktów pochodzących z obszarów objętych ograniczeniami epizootycznymi. Prowadzono działania informacyjne wśród sprzedawców w zakresie zagrożeń związanych z przyszcycą oraz obowiązujących wymagań prawnych.

Działania akcyjne realizowane poza harmonogramem dotyczyły również:

- a) Kontroli przechowywania i prawidłowości znakowania wód butelkowanych oferowanych do sprzedaży. Dokonano oceny zgodności oznakowania z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności w zakresie nazwy handlowej, rodzaju wody, danych producenta, numeru partii oraz terminu przydatności do spożycia. Przeprowadzono 8 kontroli i oceniono 8 wód butelkowanych, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- b) Granicznej kontroli sanitarnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono 21 kontroli granicznych, oceniono 26 partii żywności i wydano 21 świadectw: 3 dla żywności wywożonej za granicę i 18 świadectw dla żywności przywożonej z zagranicy; Graniczna kontrola sanitarna żywności importowanej to istotny element zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów;
- c) Utrzymania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia - zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją). Nie stwierdzono nieprawidłowości. Na terenie Powiatu Pajęczańskiego zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) wdrożono w 607 zakładach, natomiast system HACCP funkcjonuje w 458 zakładach;
- d) Prawidłowości oznakowania oraz identyfikowalności surowców i produktów (system traceability). Nie stwierdzono nieprawidłowości;
- e) Działania w ramach systemu RASFF. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Współpraca z Inspekcją Ochrony Środowiska Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcją Weterynaryjną

Plan wspólnych kontroli podmiotów prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej wspólnie z Inspekcją Ochrony Środowiska obejmował 1 kontrolę natomiast z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa obejmował 2 kontrole. Kontrole zostały zrealizowane. Podczas tych kontroli pobrano do badań próby: ziarna gryki i prosa oraz warzyw: ogórki gruntowe. Żadnej z prób nie kwestionowano. W obszarze gospodarstw nie stwierdzono nieprawidłowości stwarzających zagrożenie.

W 2025r., w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 16.11.2018r. w sprawie współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej, przeprowadzono 3 kontrole.

Podsumowanie

1. Podstawowym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia było sprawowanie nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywieniowymi oraz kontrola jakości zdrowotnej żywności i sposobu żywienia.
2. W przypadku ujawnienia nieprawidłowości w stanie sanitarnym obiektów objętych nadzorem, w trakcie kontroli sanitarnych wydawane były decyzje administracyjne dotyczące stwierdzonych uchybień oraz stosowano postępowania mandatowe.
3. Odnotowuje się systematyczną poprawę jakości środków spożywczych, co znajduje potwierdzenie w niewielkiej liczbie próbek zakwestionowanych. W 2025 r. zakwestionowano jedną próbkę pobraną w ramach urzędowej kontroli żywności – śliwki suszone, w którym stwierdzono zapleśnienie oraz nieprawidłowe oznakowanie produktu.
4. Zastosowane środki karne przyczyniły się m.in. do wyegzekwowania usunięcia uchybień związanych z bieżącym utrzymaniem czystości i porządku, nieprawidłowościami dotyczącymi jakości środków

spożywczych, a także niewłaściwym stosowaniem systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności (GHP, GMP oraz HACCP).

5. Poziom wdrażania systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności w zakładach utrzymuje się na niezmiennym dobrym poziomie. Zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) wdrożono w 607 zakładach, co stanowi 100%, natomiast system HACCP funkcjonuje w 458 zakładach, tj. w 75%. Stosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, w połączeniu z GHP i GMP, umożliwia przedsiębiorcom osiągnięcie wyższego poziomu bezpieczeństwa żywności.

6. W porównaniu do lat poprzednich struktura zakładów branży spożywczej na terenie Powiatu Pajęczańskiego nie uległa znaczącym zmianom. Obserwuje się jedynie niewielkie wahania liczby obiektów w poszczególnych grupach, wynikające z likwidacji części zakładów oraz powstawania nowych. Największa zmienność dotyczy sklepów spożywczych oraz punktów gastronomicznych.

7. Realizacja działań w ramach systemu wczesnego ostrzegania RASFF przyczyniła się do ograniczenia wprowadzania do obrotu oraz do skutecznego wycofywania z rynku żywności, która mogła stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi.

Sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad zakładami branży spożywczej stanowi istotne narzędzie urzędowej kontroli i monitoringu, służące weryfikacji przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym przepisów prawa żywnościowego. Celem tych działań jest zapewnienie, w aspekcie zdrowia publicznego, wymaganego poziomu bezpieczeństwa żywności produkowanej, wprowadzanej do obrotu oraz serwowanej w zakładach żywienia zbiorowego, z myślą o ochronie konsumenta końcowego. W praktyce zdarza się, że niektóre przedsiębiorstwa, niezależnie od tego, czy dopiero rozpoczynają działalność, wznowiają ją po przerwie, czy też ją kontynuują, nie realizują w pełni obowiązków wynikających z przepisów prawa żywnościowego. Powody tych uchybień mogą być różnorodne – od niewystarczającej wiedzy, przez błędy organizacyjne, po celowe zaniedbania. Działania Inspekcji Sanitarnej pozwalają ocenić, czy dany zakład spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności, a w razie stwierdzenia uchybień – zastosować adekwatne do ich charakteru i stopnia środki naprawcze. W zależności od sytuacji, mogą to być działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym, jak również środki dyscyplinujące i egzekwujące, takie jak wydanie decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości, nałożenie mandatów karnych oraz przeprowadzenie rekontroli w celu sprawdzenia wykonania nałożonych obowiązków.

II. ZAPOBIEGANIE I ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH U LUDZI

Powiatowa Stacja Sanitarno -Epidemiologiczna w Pajęcznie prowadziła działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych na terenie Powiatu Pajęczańskiego na podstawie rejestru zgłoszonych chorób zakaźnych i zakażeń oraz analiz i ocen epidemiologicznych. Rejestracja chorób zakaźnych odbywała się na podstawie zgłoszeń przekazanych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pajęcznie przez podmioty lecznicze, kwalifikowanych według aktualnych definicji przypadków chorób zakaźnych opracowanych przez NIZPH-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Zakres działań obejmował: prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w celu ustalenia źródła zakażenia, podejmowanie działań epidemicznych mających na celu przerwanie dróg szerzenia się zakażenia, dystrybucję preparatów szczepionkowych, przeznaczonych do uodpornienia populacji, zgodnie z aktualnym programem szczepień ochronnych oraz prowadzenie nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w szpitalu, przychodniach, zawodowych praktykach lekarskich i pielęgniarskich.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych dla społeczności lokalnej Państwowa Inspekcja Sanitarna włączona była do funkcjonujących centralnych systemów monitorowania systemu epidemiologicznego w skali krajowej, realizowane poprzez prowadzenie:

- systemu rejestracji wywiadów epidemiologicznych SRWE,
- system formularzy Nadzoru Epidemiologicznego EpiBAZA,
- rejestr ognisk epidemicznych (ROE),

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- elektronicznego systemu nadzoru nad szczepionkami ESND (e-szczepionka),
- systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej SEPIS.

W roku 2025 przeprowadzono 199 wywiadów epidemiologicznych, dotyczących jednostek chorobowych podlegających zgłaszaniu, jak również chorób nie zakwalifikowanych do rejestracji. Dane za rok 2025 zostały porównane z danymi za rok poprzedni. Do oceny sytuacji epidemiologicznej poszczególnych chorób zakaźnych, które wystąpiły wśród mieszkańców Powiatu Pajęczańskiego wykorzystano mierniki – współczynnik zapadalności (liczba nowych zachorowań przypadająca na 100 tys. mieszkańców) i umieralności (liczba zgonów z powodu określonej choroby przypadająca na 100 tys. mieszkańców). Współczynnik zapadalności to jeden ze wskaźników pozwalających ocenić sytuację epidemiologiczną na danym terenie i w określonym czasie, co pozwala porównać sytuację epidemiologiczną choroby pomiędzy obszarami. Dane dotyczące liczby ludności, niezbędne do obliczenia współczynnika zapadalności, pochodziły ze statystyk Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) „Ludność. Stan i struktura ludności oraz ruch naturalny w przekroju terytorialnym. Stan w dniu 30 VI 2025 roku”. Liczba mieszkańców Powiatu Pajęczańskiego wg danych GUS (stan na 30.06.2025 r.) w porównaniu do roku 2024 zmniejszyła się o 516 osób i aktualnie wynosi 47 829 osób.

W Powiecie Pajęczańskim ogółem w roku 2025 zarejestrowano 1196 przypadków zachorowań, w tym:

- 707 zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia,
- 482 zachorowania na grypę potwierdzone szybkim testem antygenowym,
- 7 zachorowań na gruźlicę.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonelozы - zatrucia pokarmowe

W 2025 roku znacznie zmalała zapadalność na zatrucia pokarmowe z 24,83 w 2024r do 14,6 w 2025 r. Zachorowania wywołane były przez pałeczki Salmonella. Ponad połowa chorych wymagała hospitalizacji 57,1 %. Podobnie jak w latach poprzednich dominującym typem serologicznym była Salmonella enteritidis. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji nakazującej zaniechanie wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby w roku poprzednim wydano 1 taką decyzję. Zarejestrowane przypadki miały charakter indywidualny i nie były powiązane ze sobą epidemiologicznie. W 2025 r. nie rejestrowano przypadków salmonelloz pozajelitowych, w roku 2024 zarejestrowano 2 przypadki salmonellozy pozajelitowej - posocznicy, zapadalność 4,14. Nie zarejestrowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.

W 2025 r. zapadalność na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowego o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2 wynosiła 2,09, była znacznie niższa niż w roku 2024 6,21. Zespoły biegunkowe u dzieci do lat 2 są ważnym problemem zdrowotnym i epidemiologicznym. W pozostałych grupach wiekowych w 2025 r. zarejestrowano tyle samo zachorowań co w roku 2024 zakażeń z objawami żołądkowo-jelitowymi wywołanych przez czynniki bakteryjne oraz inne określone i nieokreślone bakterie.

Wirusowe zakażenia jelitowe

W 2025 r. liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wzrosła w porównaniu z rokiem poprzednim i wynosiła w roku 2025 – 48, a w roku 2024 wynosiła 43 przypadki. Zapadalność wynosiła 100,35 w 2025 r. do 88,95 w 2024 r.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano jedno ognisko zbiorowego zatrucia wywołane przez Norowirus. Narażonych było 35 osób, a zachorowało 6 osób. U osób chorych w badaniu wirusologicznym potwierdzono zakażenie Norowirusem. Podczas przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia. W pobranych do badań próbkach żywności, próbkach wody oraz wymazach czystościowych nie potwierdzono obecności Norowirusów.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Wirusowe zapalenia wątroby

W 2025 r. podobnie jak w roku poprzednim nie rejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu A.

W roku 2025 nie rejestrowano zachorowań ostrego wirusowego zapalenia wątroby typu B, a w roku 2024 zarejestrowano 1 przypadek zapadalność wynosiła 2,06.

W roku 2025 zarejestrowano 1 przypadek przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B zapadalność wynosiła (2,09), a w roku 2024 zarejestrowano 9 przypadków przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B, zapadalność wynosi 18,62.

W roku 2025 zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu C zapadalność wynosi 2,09 a w roku 2024 zarejestrowano 2 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C, (4,14).

Choroby wieku dziecięcego

W roku 2025 zarejestrowano 188 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, zapadalność wynosiła 393,07 a w roku 2024 odnotowano 240 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, zapadalność wynosiła 496,44.

W roku 2025 zarejestrowano 1 przypadek zachorowań na świnkę, zapadalność wynosi 2,09, w roku 2024 również odnotowano 1 przypadek zachorowań, zapadalność wynosi 2,07.

W roku sprawozdawczym nie rejestrowano zachorowań na różyczkę, a w roku 2024 zarejestrowano 15 przypadków zachorowań na różyczkę, zapadalność wynosiła 31,03.

W roku 2025 nie rejestrowano zachorowań na odrę, natomiast w roku 2024 zarejestrowano 1 przypadek zachorowań na odrę, zapadalność wynosi 2,07.

W roku 2025 zarejestrowano 2 zachorowania na krztusiec, zapadalność 2,09, a w roku 2024 zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na krztusiec, zapadalność wynosi 14,48,

Zakażenia HIV i zachorowania na AIDS

W roku 2025 podobnie jak w roku poprzednim nie zarejestrowano zakażenia HIV, oraz zachorowań na AIDS.

Grypa i zachorowania grypopodobne

W roku sprawozdawczym wzrosła liczba zachorowań na grypę ogółem zarejestrowano 484 zachorowania w tym 482 potwierdzone szybkim testem antygenowym oraz 2 zachorowania potwierdzone testem PCR, zapadalność wynosi 1007,76. W roku 2024 zarejestrowano 176 przypadków zachorowań na grypę, zapadalność wynosi 364,05.

Kontynuowano nadzór epidemiologiczno - wirusologiczny nad grypą w systemie SENTINEL tj zintegrowanym systemie nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą, gdzie nadzór epidemiologiczny i nadzór wirusologiczny są prowadzone w tej samej populacji.

W nadzorze SENTINEL w 2025 roku uczestniczyli lekarze z Gminnego Ośrodka Zdrowia w Rzęśni.

Ostre infekcje dróg oddechowych należą do najczęściej występujących chorób zakaźnych. Grypa - przypadek potwierdzony, to każda osoba spełniająca kryterium kliniczne (zachorowanie grypopodobne lub ostre zakażenie dróg oddechowych) i laboratoryjne (co najmniej jedno z następujących kryteriów tj.: izolacja wirusa z materiału klinicznego, wykrycie kwasu nukleinowego grypy, wykrycie antygeny wirusa grypy w materiale klinicznym metodą immunofluorescencji bezpośredniej, zmienny wzrost swoistych przeciwciał przeciw wirusowi grypy).

Zachorowaniu na grypę oprócz corocznych szczepień p/grypie zapobiega także:

- przestrzeganie higieny mycia i dezynfekcji rąk,
- zakrywanie ust i nosa w czasie kaszlu i kichania,
- w okresie sezonu grypowego unikanie przebywania w pomieszczeniach o dużym zagęszczeniu ludzi,

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- unikanie przez osoby z objawami zakażenia górnych dróg oddechowych bezpośrednich kontaktów z innymi ludźmi,
- wprowadzenia w zakładach medycznych zasad prewencyjnych i stworzenie technicznych warunków do ich respektowania,
- wprowadzenie w zakładach pracy rozwiązań technicznych i zarządzeń administracyjnych zapobiegających szerzeniu się zakażeń.

Gruźlica

W roku 2025 znacznie wzrosła liczba zachorowań na gruźlicę. Zarejestrowano 7 przypadków zapadalność wynosi 14,64 a w roku poprzednim zarejestrowano 4 przypadki zachorowań na gruźlicę, zapadalność wynosiła 8,27.

W 2025 roku w Powiecie Pajęczańskim nie rejestrowano zgonów osób chorujących na gruźlicę. W roku sprawozdawczym nie wystąpiło ognisko gruźlicy.

Sytuację epidemiologiczną gruźlicy w Polsce monitoruje Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie (IGiChP), który prowadzi Krajowy Rejestr Gruźlicy oraz prezentuje aktualne dane dotyczące zachorowań na gruźlicę w Polsce.

Pokąsania przez zwierzęta

W roku 2025 zarejestrowano 99 osób pokąsanych przez zwierzęta. Do szczepień zakwalifikowano 25 osób. W roku 2024 było 85 osób pokąsanych przez zwierzęta, z których 22 osoby zakwalifikowano do szczepień. Najczęstszymi sprawcami pokąsań były zwierzęta domowe, głównie psy sporadycznie koty.

W Polsce wścieklizna występuje najczęściej u dzikich zwierząt. Dużym zagrożeniem są bezpańskie psy. Ze względu na dobrą profilaktykę wścieklizny, od wielu lat nie odnotowuje się zachorowań u ludzi. Ostatni zgon z powodu wścieklizny w Polsce miał miejsce w 2002 roku.

Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)

W roku 2025 nieznacznie zmalała liczba zakażeń wirusem na SARS-CoV-2 zarejestrowano 210 przypadków, zapadalność wynosiła 439,06 W roku 2024 zarejestrowano 244 przypadki zakażeń, zapadalność wynosiła 504,71.

Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych oraz zakażeń

W roku 2025 przeprowadzono 199 dochodzeń epidemiologicznych/wywiadów, w związku ze zgłoszeniem zachorowania lub podejrzenia zachorowania na chorobę zakaźną zgodnie z ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

Dochodzenia prowadzone były w jednostkach chorobowych, w których wymagane jest ustalenie źródła zakażenia, wykrycie czynnika etiologicznego powodującego zachorowanie; objęcie nadzorem osób chorych oraz osób kontaktujących się z chorym lub podejrzanym o zakażenie; ustalenie stanu zdrowia zwierzęcia podejrzanego o zakażenie wścieklizną w celu podjęcia ostatecznej decyzji dotyczącej szczepienia osoby pokąsanej przez zwierzę; przeprowadzenie kwalifikacji zachorowań zgodnie z definicjami przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Szczepienia ochronne - analiza wykonawstwa szczepień ochronnych

Najważniejszym celem zdrowotnym szczepień ochronnych jest zapobieganie określonemu zakażeniu lub chorobie zakaźnej u zaszczepionej osoby lub populacji.

Zgodnie z obowiązującymi w 2025 r. przepisami prawnymi dzieci i młodzież podlegały następującym obowiązkowym szczepieniom ochronnym przeciw: gruźlicy, wzw typu B, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, odrze, śwince, różyczce, inwazyjnym zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae* i zakażeniom powodowanym przez rotawirusy.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Wymienione szczepienia wykonywane są u dzieci i młodzieży w określonym wieku i cyklach. Ponadto, od czerwca 2023 r. realizowany jest program szczepień powszechnych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego. W 2024 r. wprowadzona została dodatkowa możliwość wykonywania tych szczepień w szkołach. W 2024 r. rozpoczęto również realizację szczepień zalecanych przeciw krztuścowi dla kobiet w ciąży. Do wykonania ww. szczepień stosuje się szczepionkę Tdap przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi z obniżoną zawartością antygenów błonicy i krztuśca.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie, w ramach ogólnopolskiej kontroli stanu uodpornienia mającej na celu ocenę realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia, dokonali spisu kart szczepień we wszystkich podległych punktach szczepień, a następnie weryfikacji danych dzieci nieszczepionych zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie, preparaty szczepionkowe przechowywane są w urządzeniu chłodniczym, które posiada elektroniczny system całodobowego monitoringu temperatury z powiadamianiem na telefony służbowe. Szczepionki są przechowywane w temperaturze +2 - +8°C, w przypadku spadku lub wzrostu temperatury na trzy telefony służbowe przychodzi sms oraz sygnał dźwiękowy z powiadomieniem o spadku lub wzroście temperatury. Urządzenie chłodnicze jest podłączone do UPS. W razie braku energii elektrycznej system automatycznie przełącza się na agregat prądotwórczy.

Szczepienia ochronne w Powiecie Pajęczańskim prowadzone są w 10 podmiotach leczniczych. Podczas przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień zwrócono szczególną uwagę na:

- wykonanie szczepień zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych,
- stan zaszczepienia dzieci i młodzieży,
- prawidłowe opracowanie dokumentacji związanej z niepożądanymi odczynami poszczepiennymi,
- postępowanie z preparatami szczepionkowymi zgodnie z opracowaną procedurą,
- daty ważności, sposób magazynowania i transportowania preparatów szczepionkowych,
- funkcjonowanie monitoringu w urządzeniach chłodniczych służących do przechowywania preparatów szczepionkowych w punktach szczepień.

W placówkach POZ szczepionki przechowywane są w urządzeniach chłodniczych w temperaturze +2 do +8°C. Prowadzone są rejestry codziennego pomiaru wskazań termometrów w urządzeniach chłodniczych. Placówki posiadają również całodobowy monitoring z funkcją odczytu temperatury i powiadamiania alarmowego (w przypadku odchyień od normy) na telefony komórkowe.

W 2025 roku nadzorem sanitarnym objęto realizację programu szczepień ochronnych (PSO) dla 8379 dzieci i młodzieży od urodzenia do 20 roku życia. Po analizie informacji uzyskanych z rocznych sprawozdań ze stanu uodpornienia i wykonanych obowiązkowych szczepień ochronnych ustalono:

Przeciw gruźlicy zaszczepiono 96,48% dzieci urodzonych w 2025 r. (w 2024 r. 96,28%) wyszczepialność noworodków p/gruźlicy nieznacznie się zmniejszyła.

W roku 2025 odsetek dzieci zaszczepionych przeciw WZW typu B w 1 roku życia wynosił 78,41% (w 2024 r. 87,18%). Uodpornienie małych dzieci p/WZW typu B zmniejszyło się.

Szczepienie pierwotne szczepionką DTP wykonano u 46,70% dzieci urodzonych w 2025 r. (w 2024 46,15%). Cykl szczepienia pierwotnego i dawkę uzupełniającą szczepionki DTP otrzymało 95,17% urodzonych w 2024 r. (w roku wcześniejszym 97,37%). Szczepionką DTaP zaszczepiono 97% dzieci w 6 r.ż. (a w roku poprzednim 96,22%) Przeciw błonicy tężcowi i krztuścowi w roku 2025 zaszczepiono 99,78% dzieci w 14 roku życia (w 2024 r. 99,78%) natomiast przeciw błonicy i tężcowi w 19 roku życia zaszczepiono 99,79% (w 2024 r. 100%) Liczba zaszczepionych dzieci w 6, 14 i 19 roku życia przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi utrzymuje się na podobnym wysokim poziomie.

W roku 2025 szczepieniami przeciw poliomyelitis objęto 46,7% dzieci w 1 r.ż. (2024 r. 45,05%). Szczepienie pierwotne i dawkę uzupełniającą otrzymało 97,79% dzieci w 2 r.ż. (96,93% w roku

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

poprzednim). Szczepieniem przeciw poliomyelitis w 6 r.ż. objęto 97,8% dzieci (95,98% w 2024). Szczepionką potrójną przeciw odrze, śwince i różyczce zaszczepiono 80,22% w 2 r.ż. (w 2024 r. 93,36. Dawką przypominającą w 6 r.ż. objęto 96,82% (w 2024 r. – 95,5%).

Szczepienia pierwotne przeciw inwazyjnym zakażeniom *Haemophilus influenzae* typ b wykonano u 47,14% dzieci urodzonych w 2025 r. (w 2024 r. 45,42%). Pełny cykl szczepień wykonano u 91,45% dzieci urodzonych w 2024 r. (rok wcześniej 97,38%). Natomiast 87,36% dzieci urodzonych w 2024 r. zaszczepiono pierwotną lub uzupełniającą dawką szczepionki, znacznie mniej niż w roku wcześniejszym 97,38%.

Szczepienie pierwotne przeciw inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae* wykonano u 56,39% dzieci urodzonych w 2025 r. (w 2024 r. 44,32%) Pełny cykl szczepień wykonano u 91,45% dzieci urodzonych w 2024 r. mniej niż w roku wcześniejszym 97,38%.

Przeciw zakażeniom wywołanym przez rotawirusy w pełnym cyklu zaszczepiono 65,64% dzieci urodzonych w 2025 roku (w 2024 r. 76,95%). Pierwszą dawką szczepionki p/rotawirusom szczepione są dzieci po ukończeniu 6 tyg. życia. Pełny cykl szczepienia powinien być zakończony przed ukończeniem 22 tyg. życia.

Przedstawiona analiza potwierdza, iż szczepienia ochronne na terenie Powiatu Pajęczańskiego zapewniają wysoki odsetek osób zaszczepionych i zabezpieczają przed szerzeniem się chorób zakaźnych. Dla większości chorób, przeciwko którym realizowane są obowiązkowe szczepienia. Przyjmuje się, że odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej ok. 95% populacji, co w przypadku wielu chorób udało się osiągnąć.

Na koniec 2025 roku liczba dzieci, których rodzice nie wykonali w terminie obowiązkowych szczepień ochronnych wyniosła 65 dzieci, natomiast na koniec 2024 roku było 47 dzieci. W porównaniu z rokiem ubiegłym o 28% zwiększyła się liczba rodziców/opiekunów prawnych, którzy nie dopełnili obowiązku poddania szczepieniom ochronnym swoich dzieci. Do rodziców/opiekunów prawnych w roku sprawozdawczym wysłano 81 pism przypominających lub wzywających do wykonania obowiązku i poddania dziecka szczepieniom ochronnym. Wystawiono 14 upomnień oraz 6 tytułów wykonawczych. W roku 2024 wysłano 58 pism przypominające lub wzywające do wykonania obowiązku i poddania dziecka szczepieniom ochronnym. Efektem prowadzonych działań jest podjęcie szczepień ochronnych u 1 dziecka, dostarczenie zaświadczeń lekarskich o tymczasowych p/wskazaniach u 1 dziecka oraz dostarczenie u 2 dzieci informacji o terminach umówionych wizyt u specjalisty. Podejmowane działania wobec osób uchylających się miały na celu poznanie powodu odmowy wykonania obowiązku zaszczepienia. Najczęściej rodzice jako powód odmowy szczepienia w wyznaczonym terminie podawali częste infekcje.

Na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców do uodparniania swoich dzieci wpływ mają też prawdopodobnie ruchy antyszczepionkowe, które wg WHO stanowią największe zagrożenie dla zdrowia publicznego. Ze względu na dużą liczbę osób, które nie dopełniły obowiązku poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym, konieczne jest kontynuowanie działań edukacyjnych i szukanie nowych sposobów dotarcia do opiekunów z informacjami wskazującymi na zasadność realizacji szczepień ochronnych. Ważnym źródłem informacji o szczepieniach ochronnych jest strona Państwowego Zakładu Higieny <http://szczepienia.pzh.gov.pl>. Duża liczba użytkowników świadczy o potrzebie prowadzenia portali, dzięki którym opiekunowie mogą uzyskać rzetelną informację na temat szczepień ochronnych.

W 2025 roku odnotowano 3 przypadki podejrzeń/rozpoznań niepożądanych odczynów poszczepiennych (w 2024 1 przypadek). Były to 2 poważne i 1 łagodny odczyn poszczepienny. Wymienione odczyny wystąpiły po szczepieniu szczepionką Infanrix Hexa – odczyn łagodny. Poważne odczyny poszczepienne wystąpiły po podaniu preparatu szczepionkowego DTP z jednokomórkowym komponentem krztuśca i ACT-HIB oraz MMRvaxPro stosowany do uodpornienia przeciw odrze, śwince i różyczce.

III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH

Pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonującego działalność leczniczą odpowiadają wymaganiom odpowiednim do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych. Szczególnej uwagi wymaga szpital, zakłady opiekuńczo-lecznicze, domy pomocy społecznej w związku z przebywającymi w nich osobami o obniżonej odporności z prawdopodobieństwem większego ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego.

W ramach bieżącego nadzoru dokonywano oceny warunków higieniczno-sanitarnych, w szczególności w zakresie postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania ze zwłokami, egzekwowano odpowiednie procedury postępowania w różnych obszarach, będących elementem zapobiegania i profilaktyki zakażeń, warunki zaopatrzenia w bieżącą wodę – ciepłą i zimną, w tym stan instalacji i urządzeń wodociągowych wewnątrz budynków, stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń i urządzeń, prowadzono działania edukacyjno-informacyjne. Nadzorem objęto również sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń chorób zakaźnych.

Działalność kontrolno-represyjna

Pod stałym nadzorem znajdują się ogółem 63 podmioty lecznicze, wśród których należy wymienić:

- Oddział wewnętrzny: 1,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy: 1,
- Przychodnie, Ośrodki Zdrowia, Poradnie: 19,
- Zakład badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne: 2,
- Zakłady rehabilitacji: 1,
- Punkty pobrań materiału do badań: 4,
- Indywidualne praktyki lekarskie, Specjalistyczne praktyki lekarskie 34,
- Grupowa praktyka pielęgniarek: 1.

Ogółem w podmiotach leczniczych przeprowadzono 97 kontroli, w tym 27 kontroli dotyczyło nadzoru nad punktami szczepień w zakresie analizy funkcjonowania systemu szczepień i dystrybucji szczepionek.

Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w 2025 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad podmiotami prowadzącymi działalność leczniczą ocenia się pozytywnie stan sanitarno-techniczny nadzorowanych obiektów. We wszystkich podległych podmiotach stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z ustawą o wyrobach medycznych i produktach biobójczych. Nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w te preparaty. Osoby przeprowadzające dezynfekcję ściśle przestrzegają ustalonych procedur opracowanych przez placówki. Środki dezynfekcyjne są dobierane właściwie (spektrum, czas, zastosowanie).

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem przyjętych rozwiązań zaopatrzenia w materiały sterylne. Na terenie Powiatu Pajęczańskiego ogółem zarejestrowanych jest 19 urządzeń sterylizacyjnych. W placówkach regularnie jest prowadzona kontrola wewnętrzna skuteczności procesów sterylizacji przy użyciu wskaźników biologicznych co najmniej jeden raz w miesiącu. Prób zakwestionowanych nie było.

Ocena działalności zespołów do spraw zakażeń szpitalnych

Nadzór nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi ma charakter wewnątrzszpitalny i regulowany jest przepisami art. 11-16 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*. Art. 14 ust. 2 ustawy nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

Kierownicy podmiotów leczniczych zgodnie z art. 14 ust. 1 ww. ustawy są obowiązani między innymi do: monitorowania i rejestracji zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, wykonywania badań laboratoryjnych i ich weryfikacji, sporządzania i przekazywania raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala oraz zgłaszania w ciągu 24 godzin potwierdzonego epidemicznego wzrostu liczby zakażeń szpitalnych. Ponadto art. 14 ust. 2 ustawy nakłada na kierowników podmiotów leczniczych wykonujących działalność w rodzaju świadczenia szpitalne obowiązek gromadzenia w szpitalu informacji o zakażeniach i czynnikach alarmowych oraz prowadzenia rejestru zakażeń i czynników alarmowych.

W 2025 roku wystąpiło 1 ognisko epidemiczne w Szpitalu Powiatowym w Pajęcznie. Było to ognisko grypy w którym narażonych było 31 osób, zachorowało 12 osób a 3 osoby zmarły.

Zakażenia wewnątrzszpitalne to jedno z najpoważniejszych zagrożeń dla hospitalizowanych pacjentów. Zakażeń tych nie można całkowicie wyeliminować, a jedynie doprowadzić do minimalizacji ich występowania.

W Szpitalu Powiatowym w Pajęcznie, w którym udzielane są całodobowe świadczenia zdrowotne powołany jest Zespół ds. Zakażeń Szpitalnych, który w przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego podejmuje natychmiastowe działania zmierzające do ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażenia. Działania te obejmują m.in.:

- rozpoznanie ogniska epidemicznego,
- opracowanie planu działania i wyznaczenia osób odpowiedzialnych za jego realizację,
- zebranie informacji dotyczących ogniska,
- analiza zebranych danych i sformułowanie wniosków,
- wygaszenie ogniska,
- monitorowanie oddziału po wygaszeniu ogniska,
- opracowanie raportu końcowego.

Postępowanie w ognisku epidemicznym rozpoczyna Zespół ds. Zakażeń Szpitalnych, najczęściej na podstawie informacji z laboratorium mikrobiologii lub z oddziału szpitala. Następnie sporządzony jest raport wstępny o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego, który przekazywany jest do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie. Kolejnym kluczowym etapem jest przeprowadzenie dochodzenia epidemiologicznego, w którym pod uwagę brane są możliwe źródła zakażenia oraz drogi transmisji. Dodatkowo, podczas dochodzenia, kontrolowane są procedury postępowania ze sprzętem i powierzchniami bezpośrednio otaczającymi pacjenta, a także środki ochrony osobistej i inne, mające związek z ryzykiem przeniesienia zakażenia. Postępowanie ma na celu przecięcie transmisji drobnoustrojów na pacjenta z rezerwuaru lub źródła. W celu wygaszenia ogniska epidemicznego często wskazane jest ograniczenie przyjęć nowych chorych na oddział, na którym stwierdzono wystąpienie ogniska epidemicznego.

Prowadzone dochodzenie epidemiologiczne obejmuje m.in. zabezpieczenie szczepu/próbki mikrobiologicznej, analiza retrospektywna wyników badań mikrobiologicznych: szukanie tego samego gatunku o identycznym/zbliżonym antybiogramie, określenie źródła, dróg transmisji oraz podatnej populacji. Wnioski z przeprowadzonego dochodzenia wpisywane są do raportu końcowego z wygaszenia ogniska epidemicznego, który następnie przekazywany jest do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Należy podkreślić, iż po wygaszeniu ogniska epidemicznego obowiązuje aktywne monitorowanie zakażeń na oddziale.

Podsumowanie

1. W roku 2025 na terenie Powiatu Pajęczańskiego nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, nie rejestrowano przypadków chorób wymagających uruchamiania systemu wczesnego ostrzegania takich jak: cholera, dżuma, ospa prawdziwa.
2. W 2025 r. liczba zachorowań na biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2 w porównaniu do roku 2024 była na podobnym poziomie.
3. W roku 2025 w porównaniu do 2024 r., zwiększyła się zapadalność na gripę sezonową.
4. W roku 2025 zaobserwowano spadek zachorowań na choroby wieku dziecięcego np. różyczka.
5. W roku 2025 zanotowano mniej zachorowań na ospę wietrzną.
6. W 2025 r. zapadalność na gruźlicę była wyższa w porównaniu z rokiem poprzednim.
7. Liczba osób pokąsanych przez zwierzęta zwiększyła się w roku 2025 w stosunku do 2024 r., zwiększyła się również liczba osób, u których podjęto decyzję o szczepieniu p/ wściekliznie.
8. Program Szczepień Ochronnych realizowany był zadowalająco. Dla większości chorób, przeciwko którym wykonywane są obowiązkowe szczepienia przyjmuje się, że odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu co najmniej ok. 95% populacji, co udało się uzyskać w przypadku wielu chorób.
9. Szczególną uwagę w roku 2025 poświęcono rozpowszechnianiu zalecanych szczepień ochronnych przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) dla dzieci od 9 do 14 roku życia.
10. W roku 2025 liczba osób zaszczepionych przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego wynosiła 154 i była mniejsza niż w roku poprzednim - 243 osoby.
11. Niepokojącym trendem dla całej populacji może okazać się systematycznie zyskująca na popularności tendencja do unikania szczepień, działanie ruchów antyszczepionkowych. Ze względu na utrzymującą się wysoką liczbę osób uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych, konieczne jest kontynuowanie akcji edukacyjnych i szukanie nowych sposobów dotarcia do opiekunów z informacjami wskazującymi na zasadność realizacji szczepień ochronnych.
12. W roku 2025 w porównaniu z rokiem 2024, zwiększyła się liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci. Znacząco zwiększyła się liczba nieszczepionych dzieci, ponieważ rodzice odmawiają poddania szczepieniu kolejnych rodzących się dzieci. Podejmowane działania wobec osób uchylających się miały na celu poznanie powodu odmowy wykonania obowiązku szczepienia.
13. W roku sprawozdawczym zarejestrowano 3 niepożądane odczyny poszczepienne 1 łagodny odczyn poszczepienny oraz 2 poważne. W roku 2024 r. zgłoszono 1 łagodny niepożądany odczyn poszczepienny. Osoby, u których stwierdzono niepożądane odczyny poszczepienne, w pełni wróciły do zdrowia.
14. Analiza stanu sanitarnego podmiotów leczniczych wskazuje, że placówki zorganizowane są prawidłowo i spełniają w podstawowym zakresie obowiązujące wymogi sanitarno-techniczne.
15. W 2025 roku wystąpiło 1 ognisko epidemiczne w Szpitalu Powiatowym w Pajęcznie

IV. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

1. Wstęp – jakość wody przeznaczonej do spożycia

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie:

- Ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz.U. z 2024 r. poz. 757),

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416),
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294)

Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podstawę zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody do spożycia stanowią zarówno badania wykonywane przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badania realizowane w ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Pajęcznie. Producenci wody prowadzili badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej na podstawie uzgodnionych z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie harmonogramów pobierania próbek wody, zgodnie z częstotliwością i zakresem określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Sprawozdania z powyższych badań były przekazywane PSSE w Pajęcznie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie weryfikował terminowość ich przekazywania, analizował wyniki badań jakości wody, w konsekwencji tego określał przydatność wody do spożycia. W sytuacji gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, monitorował wywiązywanie się producentów wody z realizacji działań naprawczych mających na celu przywrócenie jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia. Każdorazowo po stwierdzeniu, że jakość wody ulega zmianie i odbiega od wymagań określonych w ww. rozporządzeniu, formułowano były komunikaty o jakości wody i zaleceniach jej użytkowania. Komunikaty przekazywane były właściwym samorządom odpowiedzialnym za zbiorowe zaopatrzenie w wodę do spożycia, w celu podania ich do wiadomości konsumentów, a także umieszczane były na stronie internetowej i na Facebooku Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pajęcznie.

Zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzeniu ścieków Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje kontrolę nad jakością wody w wodociągach na terenie całego powiatu. Ludność w poszczególnych gminach powiatu pajęczańskiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z urządzeń własnych gmin, z wodociągów zakładowych i ujęć lokalnych (zakłady produkujące żywność, fermy drobiu, ubojnia zwierząt). **Za jakość wody odpowiada producent, czyli wójt, burmistrz, przedsiębiorstwo wodno-kanalizacyjne.**

Tab. 3 Wykaz wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i podmiotów odpowiedzialnych za jakość wody w tych wodociągach w powiecie pajęczańskim w 2025 r.

Lp.	Organ odpowiedzialny	Nazwa wodociągu
1.	Burmistrz Pajęczna (zarządca: Miejski Zakład Komunalny w Pajęcznie)	Pajęczno, Janki, Nowe Gajęcice, Niwiska Górne, Czerkiesy
2.	Burmistrz Miasta i Gminy Działoszyn (zarządca: Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Działoszynie)	Działoszyn, Trębaczew, Bobrowniki, Zalesiaki, Szczyty, Kolonia Lisowice, Niżankowice
3.	Wójt Gminy Rząśnia (zarządca: Zakład Gospodarki Komunalnej w Rząśni)	Rząśnia, sieć wodociągu Chabielice-Stanisławów na terenie Gminy Rząśnia
4.	Wójt Gminy Sulmierzyce	Sulmierzyce, Dąbrówka
5.	Wójt Gminy Siemkowice	Siemkowice, Siemkowice-Olszynka, Radoszewice
6.	Wójt Gminy Kietczygłów	Kietczygłów, Chorzew

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

7.	Wójt Gminy Strzelce Wielkie	Zamoście
8.	Wójt Gminy Nowa Brzeźnica	Nowa Brzeźnica, Prusicko, Wólka Prusicka

2. Zaopatrzenie ludności w wodę

W roku 2025 na terenie powiatu pajęczańskiego funkcjonowały 24 urządzenia wodociągowe zaopatrujące ludność w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, w tym:

- wodociągi o produkcji ≤ 100 [m³/d] – 7 obiektów,
- wodociągi o produkcji 101 – 1000 [m³/d] – 14 obiektów,
- wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 [m³/d] – 3 obiekty

oraz 23 indywidualne ujęcia, z których woda jest wykorzystywana w ramach działalności gospodarczej, w budynkach użyteczności publicznej, w podmiotach działających na rynku spożywczym. Nadzorem objęto również strefę zaopatrzenia w wodę na terenie Gminy Rzęśnia, która zasilana jest wodą pochodzącą z wodociągu Chabielice-Stanisławów (ujęcie wody zlokalizowane na terenie Powiatu Bełchatowskiego). Dla porównania w roku ubiegłym na terenie powiatu pajęczańskiego funkcjonowały 23 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia. Liczba wodociągów indywidualnych natomiast nie uległa zmianie w stosunku do roku poprzedniego. Ogólna liczba ludności zaopatrywanej w wodę z nadzorowanych urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę wynosiła – 47 950 osób. Indywidualne ujęcia zaopatrywały w wodę do spożycia 203 osoby.

Strukturę wodociągów na terenie powiatu pajęczańskiego w 2025 r. przedstawia poniższa tabela.

Tab. 4: Struktura wodociągów w 2025 r. w powiecie pajęczańskim.

Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę	
	łącznie	odpowiadającą wymaganiom [1]	łącznie	odpowiadającą wymaganiom
≤ 100	7	7	4257	4257
101 - 1000	14	14	25909	25909
1001 - 10000	3	3	17344	17344
Suma	24	24	47510	47510
Indywidualne ujęcia wody	23	23	203	203

[1] Liczba obiektów, które na koniec 2025 r. odpowiadały (w tym warunkowo) wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W strefie zaopatrzenia w wodę na terenie Gminy Rzęśnia, która zasilana jest wodą pochodzącą z wodociągu Chabielice-Stanisławów (ujęcie wody zlokalizowane na terenie Powiatu Bełchatowskiego), zaopatrywanych jest w wodę 440 mieszkańców.

3. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi

W ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do badań zostało pobranych 563 próbki z urządzeń i sieci wodociągowej, w tym 225 próbek w ramach kontroli urzędowej i 338 w ramach kontroli wewnętrznej. W roku 2024 pobrano do badań łącznie 569 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (o 6 próbek więcej), co wskazuje, iż liczba pobieranych próbek wody przeznaczonej do spożycia utrzymuje się na stałym poziomie.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Wodociągi, w których jakość wody w ciągu roku nie spełniała wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi:

- Wodociąg Niwiska Górne (bakterie grupy coli),
- Wodociąg Siemkowice (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),
- Wodociąg Sulmierzyce (mangan),
- Wodociąg Kiełczygłów (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),
- wodociąg zakładowy MIR - KAR w Makowiskach (bakterie grupy coli),
- wodociąg zakładowy GS SCh w Działoszynie (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),
- wodociąg Kuźnica, zaopatrujący w wodę ośrodek obozowo-biwakowy w Kuźnicy, gm. Nowa Brzeźnica (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, mangan, mętność),
- wodociąg zakładowy KORPAS w Bogumiłowicach (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, mangan, mętność),
- wodociąg zakładowy Trębaczew Warta (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C),
- wodociąg zakładowy ALMAR w Zalesiakach (bakterie grupy coli, Escherichia coli).
- Wodociąg zakładowy WIT-MONT w Trębaczewie (bakterie grupy coli),
- Wodociąg zakładowy KORKUS w Pajęcznie (bakterie grupy coli).

Po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia konsumentów, PPIS w Pajęcznie stwierdził:

- brak przydatności wody do spożycia w wodociągu Niwiska Górne, MIR - KAR w Makowiskach, ALMAR w Zalesiakach, WIT-MONT w Trębaczewie oraz nakazał podjęcie działań naprawczych mających na celu doprowadzenie jakości wody do zgodnej z obowiązującymi przepisami,
- warunkową przydatność wody do spożycia w wodociągach: Siemkowice, Sulmierzyce, Kiełczygłów, GS SCh w Działoszynie, Kuźnica, KORPAS w Bogumiłowicach, Trębaczew Warta, KORKUS w Pajęcznie oraz nakazał doprowadzenie jakości wody w wyżej wymienionych urządzeniach wodociągowych do wymagań określonych przepisami.

Kontrolne badania wody wykonane po zakończeniu działań naprawczych wykazały, iż jakość wody uległa poprawie w większości wyżej wymienionych wodociągów. Wyjątek stanowi 1 wodociąg: wodociąg Sulmierzyce, w którym stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Termin doprowadzenia jakości wody w tym wodociągu do zgodnej z obowiązującymi przepisami wyznaczono na dzień 28.02.2026r.

Dla porównania w 2024 roku również w 4 przypadkach stwierdzono brak przydatności wody do spożycia (dot. 1 wodociągu zbiorowego zaopatrzenia oraz 3 wodociągów indywidualnych - zakładowych), natomiast w 7 przypadkach PPIS w Pajęcznie orzekł warunkową przydatność (dot. 1 wodociągu zbiorowego zaopatrzenia oraz 5 wodociągów indywidualnych (1 jednym wodociągu dwukrotnie)).

Wodociąg Sulmierzyce zasilany jest jednocześnie wodą pochodzącą z ujęcia znajdującego się w Sulmierzycach w powiecie pajęczańskim oraz wodą pochodzącą z ujęcia Wiewiórów znajdującego się na terenie powiatu radomszczańskiego. W 2025 roku dwukrotnie stwierdzono przekroczenie normatywów mikrobiologicznych w wodzie pochodzącej z wodociągu Wiewiórów, w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku stwierdził w jednym przypadku brak przydatności wody do spożycia (z powodu obecności bakterii grupy coli), a w drugim warunkową przydatność wody do spożycia (z powodu przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C). Ograniczenia dotyczące spożycia wody dotyczyły w związku z tym m.in. mieszkańców kilku miejscowości w Gminie Sulmierzyce oraz mieszkańców kilku posesji w Gminie Strzelce Wielkie, zaopatrywanych w wodę pochodzącą z wodociągu Wiewiórów. Każdorazowo po przywróceniu jakości wody w wodociągu Wiewiórów do jakości odpowiadającej wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi, zarządca wodociągu Sulmierzyce wykonywał kontrolne badania jakości wody w tym wodociągu, które potwierdziły właściwą jakość wody do spożycia.

Krótkotrwałe pogorszenie jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych wystąpiło w 8 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia: Sulmierzyce (mętność, barwa, żelazo), Radoszewice (mangan), Kiełczygłów (mętność), Rząśnia (mętność), Zamoście (mętność), Pajęczno (mętność), Szczyty (mętność), Niwiska Górne (chlor, mętność) oraz w 7 indywidualnych ujęciach wody: KORKUS w Pajęcznie (mętność), FRUBEX w Pajęcznie (mangan), WARTA w Trębaczewie (mętność), Kuźnica (mętność, mangan, suma chloranów i chlorynów), KORPAS w Bogumiłowicach (mętność, mangan, jon amonu), Kaflarnia (mętność). PPIS w Pajęcznie uznał stwierdzone przekroczenia za nie stwarzające zagrożenia dla zdrowia ludzi. Jednocześnie polecił podjęcie w trybie natychmiastowym działań naprawczych, a po ich zakończeniu wykonanie kontrolnego badania wody mającego na celu sprawdzenie czy woda spełnia określone wymagania. Jakość wody ulegała poprawie i odpowiadała wymaganiom.

Dla porównania w 2024 r. krótkotrwałe pogorszenie jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych wystąpiło w 4 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia i w 3 indywidualnych ujęciach wody.

W roku 2025 w ramach kontroli wewnętrznej pobrano do badań 1 próbkę wody w kierunku oznaczenia poziomu substancji promieniotwórczych: izotopów radu Ra-226 i Ra-228. W badanej próbce wody nie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnego poziomu badanych substancji. Stężenia tych substancji nie przekraczały granic wykrywalności. W próbkach wody pobranych w kierunku oznaczenia poziomu substancji promieniotwórczych w roku poprzednim również nie stwierdzono przekroczeń w tym zakresie. Badane parametry nie przekraczały granic wykrywalności lub przekraczały je w minimalnym stopniu, co świadczy o tym, iż na terenie powiatu pajęczańskiego występuje znikome ryzyko dla zdrowia ludzkiego w związku z narażeniem na substancje promieniotwórcze pochodzące z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Na podstawie wyników badań próbek wody pobranych z w/w urządzeń wodociągowych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie ocenił, iż jakość wody w nadzorowanych wodociągach na koniec 2025 roku spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym warunkowo w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Sulmierzyce.

4. Stosowane technologie uzdatniania wody

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi ujmowana w 23 nadzorowanych wodociągach i indywidualnych ujęciach wody nie była poddawana procesom uzdatniania. Stałe uzdatnianie metodą filtracji (odżelazianie i/lub odmanganianie) i napowietrzania stosowane było na 11 ujęciach wodociągów publicznych: Janki gm. Pajęczno, Zamoście gm. Strzelce Wielkie, Rząśnia, Kiełczygłów, Siemkowice, Siemkowice-Olszynka, Radoszewice gm. Siemkowice, Sulmierzyce, Dąbrówka gm. Sulmierzyce, Nowa Brzeźnica, Chorzew oraz na 13 ujęciach indywidualnych (zakładowych).

Stała dezynfekcja wody stosowana była na 13 ujęciach wodociągów publicznych: Pajęczno, Janki, Działoszyn, Kolonia Lisowice, Niżankowice, Trębaczew, Zalesiaki, Bobrowniki i Szczyty (promienie UV i podchloryn sodu) oraz Nowe Gajęcice, Niwiska Górne, Czerkiesy, Nowa Brzeźnica (podchloryn sodu), a także w 1 wodociągu indywidualnym (promienie UV i podchloryn sodu).

5. Jakość wody w kąpieliskach i w basenie

Nadzorem sanitarnym w zakresie jakości wody do kąpeli objęto 1 obiekt, tj. Powiatową Pływalnię w Pajęcznie przy ul. Sienkiewicza. Woda do badania pobierana była w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej, zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Sanitarnym w Pajęcznie. Łącznie do badania pobrano 43 próby wody basenowej (4 w ramach kontroli urzędowej i 39 w ramach kontroli wewnętrznej). Dla porównania w roku poprzednim pobrano do badania 42 próby wody z pływalni. W miesiącu sierpniu pływalnia była wyłączona z użytku w związku z wymianą wody basenowej, prowadzonymi pracami konserwatorskimi na pływalni oraz remontem pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Kontrola jakości wody na pływalni prowadzona w 2025 roku wykazała przekroczenie dopuszczalnej wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C w próbce wody pobranej do badania z systemu cyrkulacji w miejscu wprowadzania wody do niecki basenowej. Zarządca pływalni na czas prowadzonych działań naprawczych podjął decyzję o unieczynnieniu pływalni. Po przeprowadzeniu działań naprawczych wykonano kontrolne badania próbek wody pobranych z systemu cyrkulacji w miejscu wprowadzania wody do niecki basenowej i z niecki basenowej, które potwierdziły właściwą jakość wody na pływalni. Kolejne badania próbek wody basenowej nie wykazały ponadnormatywnej wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C.

Ponadto w 2025 roku w próbkach wody pobranych do badania z systemu cyrkulacji w miejscu wprowadzania wody do niecki basenowej i z niecki basenowej stwierdzano przekroczenie wartości parametrycznych chloru wolnego, chloru związanego, potencjału redox, mętności. Przekroczenia te jednak nie skutkowały stwierdzeniem o nieprzydatności wody do kąpieli, gdyż woda nie stanowiła zagrożenia dla zdrowia kąpiących się.

Dla porównania w 2024 r. nie stwierdzono przekroczeń normatywów mikrobiologicznych w próbkach wody pobranych z pływalni.

Na terenie nadzorowanym w 2025 roku, tak jak w latach poprzednich, nie funkcjonowało żadne kąpielisko ani miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

6. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.

Ciepła woda użytkowa jest środowiskiem dla rozwoju bakterii Legionella sp., a czynnikiem sprzyjającym ich rozwojowi i namnażaniu jest temperatura wody w zakresie 20-50°C i zły stan techniczny sieci. Do zakażenia bakteriami Legionella sp. dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno-powietrznego. Osobami narażonymi na zakażenia są m.in. przebywający w szpitalach, zakładach opiekuńczo leczniczych, mieszkańcy domów pomocy społecznej i innych obiektów zamieszkania zbiorowego. Państwowa Inspekcja Sanitarna monitoruje instalacje ciepłej wody w aspekcie przeciwdziałania zagrożeniom zdrowia powodowanym bakteriami Legionella sp.

Pod nadzorem w 2025r. znajdowało się 11 instalacji ciepłej wody użytkowej (dla porównania w 2024 roku pod nadzorem znajdowało się 7 instalacji – wzrost o 36,4%). W ramach monitoringu jakości wody, w celu wykrywania bakterii Legionella sp. zostało pobranych do badania łącznie 18 próbek wody (7 w ramach kontroli urzędowej i 11 w ramach kontroli wewnętrznej) w 6 obiektach: w Szpitalu Powiatowym w Pajęcznie, w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie, w Ośrodku Obozowo-Biwakowym oraz w 3 obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie. Przeprowadzone badania wykazały zanieczyszczenie systemów wodnych pałeczkami Legionella sp. w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie wydał decyzję administracyjną, w której nakazał zarządcy pływalni doprowadzić jakość wody ciepłej w instalacji wody ciepłej użytkowej w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie do wymogów zgodnych z załącznikiem nr 3 Część B do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022r. poz. 1230) oraz z załącznikiem nr 5 część A rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

spożycia przez ludzi, to jest do wartości poniżej 100 jtk bakterii Legionella sp. w 100 ml wody. Po przeprowadzeniu działań naprawczych i wykonaniu badań ciepłej wody użytkowej pobranej z instalacji wody ciepłej w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie, które potwierdziły właściwą jej jakość, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie wydał ocenę, w której stwierdził, że woda w instalacji wody ciepłej w zakresie przebadanych parametrów spełnia wymagania obowiązujących przepisów prawnych. W 2024 roku skażenie instalacji pałeczkami Legionella sp. stwierdzono również w 1 obiekcie (skontrolowano pod tym względem 4 obiekty, pobrano do badań 22 próbki wody).

V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ ORAZ ŚRODKÓW ZBIOROWEGO TRANSPORTU PUBLICZNEGO

W 2025 roku w ewidencji znajdowało się 331 obiektów (o 33 obiekty więcej niż w roku 2024).

Tabela nr 5 przedstawia grupy i liczbę poszczególnych obiektów użyteczności publicznej.

Tabela 5: Grupy obiektów użyteczności publicznej i ich liczba

Lp.	Grupy zakładów	Liczba zakładów
1	Zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, m.in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne	45
2	Zakłady kosmetyczne świadczące usługi bez przerywania ciągłości tkanek	5
3	Zakłady fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie	61
4	Zakłady świadczące usługi wyłącznie solaryjne	1
5	Zakłady odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek	11
6	Mobilne usługi z branży beauty	10
7	Pływalnia kryta całoroczna	1
8	Dom pomocy społecznej	1
9	Placówka zapewniająca całodobową opiekę	1
10	Obiekty hotelarskie	1
11	Gospodarstwa agroturystyczne	2
12	Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	5
13	Parkingi bez dostępu do ustępu publicznego	2
14	Tereny rekreacyjne (publiczne place zabaw dla dzieci, parki, boiska, stadiony, kompleksy sportowe)	62
15	Cmentarze wyznaniowe, w tym cmentarze zamknięte	26
16	Dom przedpogrzebowy świadczący usługi w zakresie przechowywania zwłok	1
17	Zakłady świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu zwłok	5
18	Zakłady świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu oraz ekshumacji zwłok	2
19	Inne podmioty niebędące zakładami pogrzebowymi realizujące wyłącznie usługi ekshumacji zwłok	6
20	Ustęp publiczny stały skanalizowany	3
21	Inne obiekty użyteczności publicznej (apteki, punkty apteczne, firmy transportowe – transport pasażerski, targowiska, kaplice przedpogrzebowe, stacje paliw, domy kultury, ферmy, perony (przystanki) pkp, strzelnica sportowa)	80

W 2025 roku skontrolowano 111 obiektów, w tym:

- zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty, w tym:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, m.in. kosmetyczne, tatuażu, piercingu, inne – skontrolowano 21, co stanowi 46,7% ujętych w ewidencji,
- kosmetyczne bez przerywania ciągłości tkanek - skontrolowano 1, co stanowi 20,0% ujętych w ewidencji,
- fryzjerskie oraz fryzjersko-barberskie - skontrolowano 19, co stanowi 31,1% ujętych w ewidencji,
- solaria, w tym jeden zakład świadczący wyłącznie usługi solaryjne – nie kontrolowano;
- odnowy biologicznej bez przerywania ciągłości tkanek – skontrolowano 5, co stanowi 45,5% ujętych w ewidencji;
- mobilne usługi z branży beauty – skontrolowano 4, co stanowi 40% ujętych w ewidencji;
- pływalnia kryta całoroczna - skontrolowano 1, co stanowi 100% ujętych w ewidencji,
- dom pomocy społecznej - skontrolowano 1, co stanowi 100% ujętych w ewidencji,
- placówki zapewniające całodobową opiekę – skontrolowano 1, co stanowi 100% ujętych w ewidencji,
- obiekty hotelarskie (hotele) - skontrolowano 1, co stanowi 100% ujętych w ewidencji,
- gospodarstwa agroturystyczne - skontrolowano 1, co stanowi 50% ujętych w ewidencji,
- inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie - skontrolowano 4, co stanowi 80,0% ujętych w ewidencji,
- parkingi bez dostępu do ustępu publicznego - skontrolowano 1, co stanowi 50% ujętych w ewidencji,
- tereny rekreacyjne - skontrolowano 15, co stanowi 24,2% ujętych w ewidencji,
- cmentarze wyznaniowe, w tym cmentarze zamknięte - skontrolowano 9, co stanowi 34,6% ujętych w ewidencji,
- dom przedpogrzebowy świadczący usługi w zakresie przechowywania zwłok – skontrolowano 1, co stanowi 100 % ujętych w ewidencji;
- zakłady świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu zwłok - skontrolowano 2, co stanowi 40,0 % ujętych w ewidencji,
- zakłady świadczące usługi w zakresie przenoszenia i przewozu oraz ekshumacji zwłok - skontrolowano 2, co stanowi 100 % ujętych w ewidencji,
- inne podmioty niebędące zakładami pogrzebowymi realizujące wyłącznie usługi ekshumacji zwłok - skontrolowano 5, co stanowi 83,3 % ujętych w ewidencji,
- ustępy publiczne skanalizowane – skontrolowano 2, co stanowi 66,7 % ujętych w ewidencji;
- inne obiekty użyteczności publicznej: skontrolowano 15, co stanowi 18,8% ujętych w ewidencji, w tym: stacje paliw, kaplice przedpogrzebowe, firmy transportowe (transport pasażerski), apteki, punkty apteczne, dom kultury, strzelnica sportowa;
- środki transportu osobowego – ogółem skontrolowano 26 (w tym 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, 20 autobusów turystycznych oraz 2 autobusy komunikacji publicznej).

Przeprowadzono 232 kontrole, w tym:

- 160 zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2025r.,
- 60 poza harmonogramem (w tym kontrole: sprawdzające wykonanie nałożonych obowiązków, sprawdzające czystość i porządek na terenie gmin, w nowo zarejestrowanych obiektach na wniosek podmiotów rozpoczynających działalność, warunków przeprowadzania ekshumacji – uczestniczono w 19 ekshumacjach),
- 12 w ramach interwencji,

Dla porównania w 2024 roku przeprowadzono 250 kontroli, co oznacza spadek liczby przeprowadzonych kontroli w stosunku do roku poprzedniego o 7,2%.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

W 2025r. w wyniku przeprowadzonych kontroli obiektów użyteczności publicznej w 1 z nich, tj. w kaplicy przedpogrzebowej, stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne w postaci brudnych powłok malarskich ścian i sufitu, co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej ich usunięcie. W 1 obiekcie (cmentarz) stwierdzono nieprawidłowy stan porządkowy, w związku z czym na zarządcę obiektu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. Stwierdzono ponadto uchybienia stanu sanitarno-technicznego w 11 obiektach użyteczności publicznej, (tj. w 1 zakładzie fryzjerskim, w 2 zakładach odnowy biologicznej, w 1 stacji paliw, w 1 placówce zapewniającej całodobową opiekę, na 1 placu zabaw, w 1 punkcie aptecznym, w 1 kaplicy przedpogrzebowej oraz w 3 obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie). Uchybienia najczęściej dotyczyły brudnych powłok malarskich ścian i sufitów. W związku z tym wydano zalecenia usunięcia tych uchybień. Wykonanie zaleceń pokontrolnych zweryfikowano podczas kontroli sprawdzających – nieprawidłowości usunięto.

Dla porównania w roku 2024, w wyniku przeprowadzonych kontroli obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości, które skutkowałyby nałożeniem grzywny w drodze mandatu karnego i/lub wydaniem decyzji administracyjnej. Stwierdzono natomiast uchybienia stanu sanitarno-technicznego w 8 obiektach, tj. w 3 obiektach mniej niż w roku 2025.

Najliczniejszą grupą obiektów podlegających nadzorowi higieny komunalnej w PSSE w Pajęcznie są zakłady/salony świadczące usługi w branży beauty. Na nadzorowanym terenie takich obiektów jest 133. W porównaniu z rokiem 2024, liczba podmiotów oferujących ww. usługi zwiększyła się o 15. Wymagania dla obiektów, w których świadczone są usługi fryzjerskie i kosmetyczne regulują między innymi przepisy:

- ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025r. poz. 1675,
- rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.),
- rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U. z 2022r., poz. 1225 z późn. zm.).

Jedną z ważniejszych regulacji jest przepis art. 16 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, który nakłada na osoby podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, obowiązek wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W wyniku przeprowadzonych w 2025 roku kontroli stwierdzono, że warunki wykonywania usług w branży beauty są dobre. W żadnym ze skontrolowanych zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości, które skutkowałyby nałożeniem grzywny w drodze mandatu karnego i/lub wydaniem decyzji administracyjnej. Niezadowolający stan sanitarno-techniczny stwierdzono natomiast w 1 zakładzie świadczącym usługi z zakresu fryzjerstwa oraz w 2 zakładach odnowy biologicznej. W związku z tym wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych uchybień. Zalecenia wykonano, co zostało potwierdzone podczas kontroli sprawdzających.

Nadzorem sanitarnym objęta była również baza noclegowa. Kontroli poddano 1 hotel zaszeregowany do kategorii ** (dwie gwiazdki) (ujętych w ewidencji 1) i 4 tzw. inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (ujętych w ewidencji 5). W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości w ww. obiektach nie stwierdzono. W 3 obiektach (objętych nadzorem w 2025 r.) wydano zalecenia dotyczące przedstawienia sprawozdań z badania jakości ciepłej wody użytkowej w obiekcie w kierunku oznaczenia obecności bakterii *Legionella sp.* potwierdzające, iż jakość tej wody w zakresie badanego parametru spełnia wymagania określone w części A załącznika nr 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Zalecenia wykonano w ustalonych terminach.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

We wszystkich obiektach woda ciepła użytkowa spełniała wymagania ww. rozporządzenia w zakresie obecności bakterii Legionella.

Hotel funkcjonujący w powiecie pajęczańskim dysponuje pokojami noclegowymi o dobrym standardzie. Część pokoi, oprócz typowego wyposażenia, posiada również klimatyzację. Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie dysponują miejscami noclegowymi o dosyć niskim standardzie, dostosowane do możliwości finansowych mniej zamożnych klientów (głównie pracowników okolicznych zakładów). Oprócz tych obiektów pod nadzorem znajdują się 2 gospodarstwa agroturystyczne. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę w 1 z nich. Nieprawidłowości i uchybień nie stwierdzono.

W 2025 roku, tak jak w roku ubiegłym, w ewidencji znajdował się 1 dom pomocy społecznej oraz 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę – obydwie obiekty skontrolowano. Zakres kontroli obejmował m.in. stan higieniczny, stan sanitarno-techniczny, postępowanie z odpadami, w tym niebezpiecznymi w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, postępowanie z bielizną, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W placówce zapewniającej całodobową opiekę stwierdzono uchybienia w postaci brudnych ścian w pokojach pensjonariuszy i na korytarzu. Wydano zalecenie odnowienia powłok malarskich tych ścian, co też wykonano w ustalonym terminie.

W 2025 roku w ewidencji znajdował się 1 dom przedpogrzebowy świadczący usługi w zakresie przechowywania zwłok. W wyniku przeprowadzonej kontroli nieprawidłowości i uchybień nie stwierdzono.

Na terenie powiatu pajęczańskiego znajduje się 26 cmentarzy wyznaniowych, w tym 2 zamknięte. W 2025r. kontroli poddano 9 z nich. W ramach bieżącego nadzoru oceniano stan sanitarny cmentarzy, w tym m.in. w zakresie: postępowania z odpadami pochodzącymi z powierzchni grzebalnej cmentarza, zapewnienia ogrodzenia terenu cmentarza. Weryfikowano także podstawowe źródło zaopatrzenia w wodę do celów użytkowych (wodociąg sieciowy/ źródło własne) oraz warunki przeprowadzania ekshumacji. Na jednym cmentarzu stwierdzono nieprawidłowy stan porządkowy, w związku z czym na zarządcę obiektu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego.

Tereny rekreacyjne stanowią place zabaw dla dzieci, piaskownice, parki, obiekty i kompleksy sportowe. Na 62 obiektów znajdujących się w ewidencji skontrolowano 15. Tylko w 1 przypadku stwierdzono niezadowolający stan techniczny dot. obecności korozji biologicznej i zdartych powłok malarskich elementów drewnianych wyposażenia placu zabaw oraz uszkodzonego elementu wyposażenia placu zabaw, w związku z czym zarządcy tego obiektu wydano zalecenia pokontrolne dotyczące usunięcia stwierdzonych uchybień – zalecenia wykonano w ustalonym terminie. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Place zabaw w większości były ogrodzone. Wszystkie place zabaw były oznakowane, sprzątane na bieżąco, wyposażone w dostateczną ilość koszy na odpady.

Na terenie powiatu pajęczańskiego znajdują się 3 ustępy publiczne, które są zlokalizowane w miastach Pajęczno i Działoszyn oraz w miejscowości Rząśnia. Funkcje toalet publicznych spełniają po części toalety ogólnodostępne w urzędach, obiektach handlowych, restauracjach, ośrodkach kultury, co wiąże się często z dużymi utrudnieniami w utrzymaniu odpowiedniej czystości i stanu wyposażenia. W 2025 roku kontroli poddano 2 ustępy publiczne – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pod nadzorem w 2025 roku znajdowały się również inne obiekty użyteczności publicznej, takie jak: apteki, punkty apteczne, firmy transportowe – transport pasażerski, targowiska, kaplice przedpogrzebowe, stacje paliw, domy kultury, ферmy, perony (przystanki) pkp, strzelnica sportowa. Spośród 80 zewidencjonowanych obiektów skontrolowano 15. W 3 przypadkach stwierdzono

niezadowalający stan sanitarno-techniczny, tj. brudne powłoki malarskie ścian i sufitów. W wyniku wydanych zaleceń pokontrolnych uchybienia usunięto.

Podczas kontroli stacji paliw sprawdzano realizację obowiązku wynikającego z art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416) tj. kontroli zagadnień dotyczących zobowiązań nałożonych na podmioty prowadzące obrót i sprzedaż lub magazynowanie paliw ciekłych, określonych w art. 23r ust. 3 ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne (Dz. U. z 2024 r., poz. 266 z późn. zm.). W trakcie kontroli stacji paliw sprawdzono dokumentację dot. posiadania koncesji na obrót lub sprzedaż paliw ciekłych, wpisu do rejestru podmiotów przywożących lub zgłoszenia infrastruktury służącej do magazynowania paliw i nie stwierdzono naruszenia przepisów.

Podsumowanie

1. W 2025 roku wydano:
 - 65 decyzji administracyjnych (w tym 16 decyzji płatniczych),
 - 6 postanowień,
 - 9 opinii sanitarnych,
 - 462 oceny jakości wody,
 - 1 ocenę higieniczną dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesie uzdatniania wody,
 - dokonano 2 weryfikacji, czy materiały i wyroby zastosowane do dystrybucji wody nie uwalniają do wody niebezpiecznych substancji lub substancji, które w inny sposób negatywnie wpływają na jakość wody,
 - nałożono 1 mandat karny w związku z nieprawidłowym postępowaniem z odpadami.
2. W wodociągach Niwiska Górne, Siemkowice, Kiełczygłów, MIR - KAR w Makowiskach, GS Sch w Działoszynie, Kuźnica, Korpas w Bogumiłowicach, Trębaczew Warta, Almar w Zalesiakach, Wit-Mont w Trębaczewie, Korkus w Pajęcznie wystąpiło krótkotrwałe lub okresowe pogorszenie jakości wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Wskutek podjętych w trybie natychmiastowym działań naprawczych, jakość wody uległa poprawie i spełniała określone normy. Przeprowadzona analiza wyników kontroli oraz przyczyn zanieczyszczenia wody do spożycia wskazuje, że konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu polepszenie stanu sanitarno-technicznego infrastruktury wodociągowej.
3. W 2025 roku stwierdzono pogorszenie się jakości wody w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie z powodu stwierdzenia ponadnormatywnej wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C w próbce wody pobranej do badania z systemu cyrkulacji w miejscu wprowadzania wody do niecki basenowej. W wyniku przeprowadzonych działań naprawczych woda odpowiadała wymaganiom obowiązujących przepisów prawnych.
4. W 2025 roku stwierdzono również pogorszenie się jakości ciepłej wody użytkowej w Powiatowej Pływalni w Pajęcznie z uwagi na obecność bakterii Legionella sp. w ilości przekraczającej wartość dopuszczalną. W wyniku niezwłocznie podjętych działań naprawczych woda odpowiadała wymaganiom obowiązujących przepisów prawnych.
5. W 2025 roku na terenie Powiatu Pajęczańskiego nie funkcjonowało żadne kąpielisko ani miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli. Na terenie powiatu brakuje kąpielisk. Organy inspekcji sanitarnej nie nadzorują wszystkich potencjalnych miejsc, które w świadomości społeczeństwa mogą funkcjonować jako miejsca tradycyjnie wykorzystywane do kąpieli. Niestety ma to zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo osób korzystających z takich miejsc.
6. Stan sanitarno-higieniczny nadzorowanych obiektów użyteczności publicznej oceniono jako dobry.

VI. HIGIENA PROCESÓW NAUCZANIA, WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU I REKREACJI DZIECI I MŁODZIEŻY STAN SANITARNY PLACÓWEK DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

W roku sprawozdawczym 2025 Pion Higieny Dzieci i Młodzieży nadzorował ogółem 45 placówek, z których 42 to placówki edukacyjne i opiekuńczo – wychowawcze oraz poradnie psychologiczno – pedagogiczne, a 3 to placówki sezonowe. Katalog placówek objętych nadzorem obejmował:

- 14 szkół podstawowych
- 4 żłobki i 3 kluby dziecięce
- 10 przedszkoli, w tym 1 punkt przedszkolny
- 6 zespołów szkolno – przedszkolnych, w skład których wchodzi 10 szkół podstawowych i 6 przedszkoli
- 2 zespoły szkół ponadpodstawowych, w skład których wchodzi 2 licea ogólnokształcące, szkoła branżowa oraz technikum,
- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy,
- 2 Poradnie Psychologiczno – Pedagogiczne,
- 3 placówki wypoczynku letniego.

W roku 2025 od września na terenie Powiatu Pajęczno przestała funkcjonować jedna placówka szkolna: Szkoła Podstawowa w Zielęcinie w gminie Rzaśnia, natomiast w gminie Strzelce Wielkie Szkoła w Zamościu Kolonii przekształciła się w Szkołę Filialną Szkoły Podstawowej w Wiewcu.

Spośród kontrolowanych obiektów na wyróżnienie pod względem sanitarnym zasługują Żłobki: Gminny Żłobek „Magiczna Kraina” w Sulmierzycach oraz Żłobek im. Kubusia Puchatka w Działoszynie a także Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach.

Ze skontrolowanych placówek korzystało łącznie 6513 dzieci i młodzieży, w tym 782 uczniów szkół ponadpodstawowych, 4110 uczniów szkół podstawowych, 1188 przedszkolaków i 288 dzieci objętych opieką w żłobkach i klubach dziecięcych. 61 kontroli przeprowadzonych roku 2025 wynikało z harmonogramu pracy, 2 kontrole przeprowadzono na wniosek, natomiast 27 przeprowadzono na turnusach wypoczynku letniego. Łącznie przeprowadzono 90 kontroli, w czasie których nadzorowano i sprawdzano w jakim stopniu placówki zapewniają dzieciom i młodzieży właściwe warunki sanitarno – higieniczne.

Zaplecze sanitarne placówek oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Źródłem zaopatrzenia szkół i placówek oświatowo-wychowawczych na terenie Powiatu w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi są urządzenia wodociągowe zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Nadzór nad jakością wody pochodzącej z przedmiotowych wodociągów sprawują organy inspekcji sanitarnej. Jakość wody w omawianych wodociągach odpowiadała wymaganiom. Nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami oraz ściekami powstałymi na terenie tych obiektów w czasie kontroli nie stwierdzono. W 2025 roku wszystkie skontrolowane placówki podłączone były do sieci wodociągowej. 28 placówek podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej, 11 placówek posiada własne szamba (zbiorniki bezodpływowe), 3 placówki posiadają własne oczyszczalnie ścieków.

Zapewnienie właściwego dostępu do środków higieny i bieżącej ciepłej wody, wpływa na stworzenie należytych pod względem higienicznym i zdrowotnym warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w placówkach. W 41 skontrolowanych placówkach zapewniono zgodny z obowiązującymi przepisami standard dostępności do urządzeń sanitarnych, natomiast w 1 placówce stwierdzono przekroczenie w tym aspekcie o 25%. W żadnym obiekcie nie stwierdzono zaniedbań w zakresie stanu czystości i porządku oraz stanu technicznego urządzeń sanitarnych. We wszystkich placówkach zapewniono środki higieny i inne wyposażenie (np. papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie w dozownikach). Wszędzie w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych umieszczono instrukcje prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk.

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

Biorąc pod uwagę obecnie obowiązujące przepisy, placówki dla dzieci i młodzieży powinny posiadać certyfikat potwierdzający zgodność wyrobu z Polskimi Normami lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu.

Wszystkie przedszkola, żłobki i kluby dziecięce na terenie naszego powiatu posiadają certyfikowane meble i sprzęt edukacyjny.

Na 34 skontrolowane w tym aspekcie placówki edukacyjne, w 28 szkołach i przedszkolach meble i sprzęt edukacyjny posiadają certyfikaty w 100%, natomiast w 6 placówkach w powyżej 50%.

Podczas kontroli przeprowadzono również ocenę prawidłowości rozmieszczenia dzieci i uczniów w ławkach i stolikach zgodnie z obowiązującymi normami oraz ergonomię mebli szkolnych i przedszkolnych, czyli ich dostosowanie do wzrostu przedszkolaków i uczniów.

W przedszkolach przeprowadzona w 9 oddziałach 4 placówek ocena w tym zakresie wykazała, że meble zestawione są prawidłowo, a dzieci siedzą na krzesłkach i przy stolikach dostosowanych do ich wzrostu. Oceniono ten aspekt również w 28 oddziałach 10 placówek szkolnych. Dokonano oceny łącznie 459 stanowisk pracy ucznia i przedszkolaka. W badanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inspekcja Sanitarna motywuje uczniów do prawidłowego i zdrowego trybu życia, jak również zwraca uwagę dzieciom, ich rodzicom, opiekunom i nauczycielom na problem przeciążonych plecaków będących przyczyną wad postawy, przekazuje wiedzę na temat wyboru właściwego tornistra, jego prawidłowego pakowania, użytkowania oraz kształtowania nawyków prawidłowej postawy ciała.

Biorąc pod uwagę szkodliwy wpływ ciężkiego tornistra na tworzenie wad postawy uczniów w jednej ze szkół w roku 2025 przeprowadzono działania związane z ważeniem tornistrów. Badaniu poddano łącznie 339 uczniów w 28 oddziałach szkoły podstawowej. U 142 uczniów stwierdzono wagę tornistra zawierającą się pomiędzy 10% a 15% wagi ciała, natomiast u 42 uczniów - przekraczającą 15% wagi ciała. W trosce o stan zdrowia uczniów został wprowadzony prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w placówkach podręczników i przyborów szkolnych., gdyż nadmierne obciążenie dzieci ciężarem tornistrów lub plecaków może mieć różnorakie konsekwencje dla ich zdrowia. Na terenie Powiatu Pajęczańskiego z tego obowiązku wywiązały się wszystkie skontrolowane placówki zapewniając uczniom takie miejsce w szafach w salach lekcyjnych lub w szafkach indywidualnych.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto również warunki sanitarno – higieniczne prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Oceniano nie tylko posiadanie przez placówkę infrastruktury sportowej, ale także jej stan sanitarno – techniczny.

W 2025 roku z pełnej infrastruktury sportowej tj. szkolnego zespołu sportowego wraz z boiskiem (sala gimnastyczna, sala rekreacyjna i pomieszczenia pomocnicze) korzystali uczniowie 13 spośród 22 skontrolowanych placówek. Salę gimnastyczną z boiskiem posiadają 4 placówki.

Podczas kontroli oceniano również stopień korzystania przez uczniów z natrysków po zajęciach sportowych. W 13 szkołach są one czynne, jednak nieużywane.

Ocena planu zajęć dydaktycznych

Właściwa organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach ma niewątpliwą wpływ na rozwój ucznia, dlatego – zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi – plan zajęć dydaktyczno – wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w kolejnych dniach tygodnia oraz stałego rozpoczynania zajęć szkolnych. W 2025 roku pod tym kątem skontrolowano 314 oddziałów w 22 placówkach. Należy zauważyć, iż w żadnej z badanych w tym zakresie szkół nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena warunków wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie Powiatu Pajęczańskiego w 2025 roku nie zanotowano turnusów wypoczynku zimowego, W ramach wypoczynku letniego, w roku 2025 zarejestrowano następujące placówki:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- Ośrodek Obozowo – Biwakowy,
- obóz pod namiotami nad rzeką Wartą,
- oraz półkolonie w Szkole Podstawowej nr 2 w Pajęcznie zorganizowane przez Akademię Sportu. W czasie 24 turnusów wypoczywało na terenie Powiatu Pajęczańskiego 1583 uczestników. Podczas trwania wypoczynku przeprowadzono ogółem 27 kontroli, w czasie których sprawdzano stan sanitarno – higieniczny obiektów. Kontrole nie wykazały uchybień w zakresie zapewnienia uczestnikom bezpiecznych warunków oraz w zakresie stanu higieniczno – sanitarnego. W ramach przeprowadzonych kontroli, prowadzono również wśród dzieci i młodzieży działania prewencyjne i profilaktyczne zmierzające do zapewnienia uczestnikom bezpiecznego wypoczynku na terenie naszego Powiatu.

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Na 22 skontrolowane placówki 20 posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, oraz zapewnia swoim uczniom opiekę stomatologiczną.

Przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego

W 2025r. przeprowadzono 6 kontroli, w ramach których sprawdzano, w jaki sposób placówki przygotowały się na przyjęcie uczniów po przerwie wakacyjnej. W żadnej ze skontrolowanych placówek nie stwierdzono uchybień. Zauważyć należy, iż w wielu szkołach sukcesywnie dokonywane są prace remontowe mające na celu poprawę bezpieczeństwa i warunków nauki dla uczniów. W czasie wakacji w skontrolowanych placówkach przeprowadzono m. in. wymianę okien, wymianę instalacji elektrycznej, przeprowadzono remonty sal szkolnych, przedszkolnych oraz korytarzy, a w jednej z nich urządzono nowoczesną pracownię językową.

Podsumowanie

1. Na podstawie analizy wyników przeprowadzonych kontroli oceniono, że stan sanitarno-higieniczny nadzorowanych obiektów ulega systematycznej poprawie, dzięki prowadzonym pracom remontowym i naprawczym, odnowieniu pomieszczeń dydaktycznych i higieniczno – sanitarnych, zakupowi nowych mebli edukacyjnych.
2. We wszystkich kontrolowanych placówkach zapewniono zgodny z obowiązującymi przepisami standard dostępności do urządzeń sanitarnych. Urządzenia sanitarne są sprawne technicznie. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda.
3. Poprawie ulega infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, jednak w dalszym ciągu w kilku obiektach stwierdza się niedostateczną infrastrukturę do zajęć wychowania fizycznego, dotyczy to głównie szkół wiejskich w zakresie m.in braku przebieralni czy prowadzeniu zajęć na korytarzu szkolnym.
4. Plany zajęć dydaktyczno – wychowawczych uwzględniają potrzebę równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w kolejnych dniach tygodnia oraz stałego rozpoczynania zajęć szkolnych.
5. Wszystkie szkoły pracują w systemie jednozmianowym.
6. W podległych placówkach uczniowie mają zapewnioną możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Zauważa się jednak, że bardzo niewielki odsetek uczniów wykorzystuje możliwość pozostawienia podręczników szkole.
7. Meble szkolne utrzymane są w dobrym stanie sanitarno - technicznym.
8. Stan sanitarno - higieniczny ośrodków wypoczynku letniego był prawidłowy.
9. We wszystkich nadzorowanych placówkach jest przestrzegany obowiązek całkowitego zakazu palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

VII. NADZÓR NAD WARUNKAMI SANITARNO – HIGIENICZNYMI ŚRODOWISKA PRACY

W roku 2025 pion higieny pracy obejmował ewidencją 416 obiektów zatrudniających ogółem 5216 pracowników. Nadzorem objęto 134 zakłady pracy (w 2024 r. - 91 zakładów) zatrudniające ogółem 2258 pracowników (w 2024 r. – 1728 pracowników). W roku 2025 objęto pierwszy raz nadzorem 39 obiektów (w 2024 r. – 35 obiektów). Pozyskiwanie danych następuje przy pomocy bazy Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub bazy Krajowego Rejestru Sądowego oraz kontrolą objęto obiekty na podstawie otrzymanych interwencji. Obejmowanie nadzorem nowych obiektów na podstawie danych z CEiDG czy KRS obarczone jest problemem braku danych z zakresu zatrudniania pracowników. Kontrole wskazują bardzo często, że są obiekty zatrudniające 1-5 pracowników lub są to jednoosobowe działalności gospodarcze.

Pod względem ilości zatrudnionych pracowników dominuje sektor przetwórstwa przemysłowego owoców i warzyw oraz inne zakłady produkcji żywności – 32,1 % ogółu zatrudnionych, następnie produkcja wyrobów z mineralnych surowców, w tym produkcja cementu – 16,9 % zatrudnionych, opieka zdrowotna – 10,7 % ogółu zatrudnionych, sektor handlu detalicznego – łącznie 5,8 % zatrudnionych.

Od wielu lat w ewidencji dominują zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników – 291 obiektów (stanowi 70 %) oraz zatrudniające od 10 do 49 pracowników – 110 obiektów (stanowi 26,4 %). Trzydzieści zakładów zatrudnia od 50 do 249 pracowników co stanowi 3,1%. Dwa obiekty zatrudniają ponad 400 osób.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez higienę pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego obejmował w 2025r. kontrole dotyczące przestrzegania przepisów m.in. z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, a także oceny ryzyka zawodowego. W związku z zakazem stosowania substancji TPO w lakierach do paznokci prowadzono działania edukacyjne skierowane do podmiotów wykonujących zabiegi stylizacji paznokci, dotyczące zagrożeń zdrowotnych oraz obowiązku stosowania produktów dopuszczonych do obrotu. Nadzorem objęto również wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych i produktów kosmetycznych.

W roku 2025 prowadzono nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy oraz zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu, substancji chemicznych, ich mieszanin lub wyrobów, wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych - przeprowadzono ogółem 172 kontrole (w 2024 r. – 159 kontroli). Przeprowadzono 3 postępowania w zakresie chorób zawodowych (w 2024 r. – 2 postępowania). Wydano ogółem 10 decyzji administracyjnych w zakresie nadzoru nad warunkami pracy oraz 3 decyzje w zakresie chorób zawodowych (w 2024 r. – 16 decyzji administracyjnych w zakresie nadzoru nad warunkami pracy oraz 1 decyzję w zakresie chorób zawodowych).

Stan higieniczno – sanitarny obiektów

W wyniku przeprowadzonych postępowań administracyjnych dotyczących warunków higieniczno – sanitarnych oraz realizacji zadań wynikających z bieżącego nadzoru ogółem wydano 10 decyzji dotyczących środowiska pracy, które zawierały 15 nakazów (w 2024 r. – 16 decyzji). Podczas prowadzenia nadzoru stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków pracy. W celu poprawy warunków pracy zatrudnionych pracowników wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły m.in:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 3 nakazy, dotyczyło 2,2% skontrolowanych zakładów pracy;
- rejestru czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia - 1 nakaz, dotyczyło 0,7 % skontrolowanych zakładów pracy;
- poinformowania pracowników o wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia - 2 nakazy, dotyczyło 1,5% skontrolowanych zakładów pracy;
- obniżenia normatywów najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń - 2 nakazy, dotyczyło 1,5 % skontrolowanych zakładów pracy;
- udokumentowania pomiarami poprawy warunków pracy z przekroczeniami czynników szkodliwych dla zdrowia – 2 nakazy, dotyczyło 1,5% skontrolowanych zakładów pracy;
- wyposażenia pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych w środki ochrony indywidualnej - 1 nakaz, dotyczyło 0,7 % skontrolowanych zakładów pracy;
- oceny stanu zdrowia pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych - 2 nakazy, dotyczyło 1,5 % skontrolowanych zakładów pracy;
- zapewnienia pracownikom bezwzględnie stosowania atestowanych ochronników słuchu - 1 nakaz, dotyczyło 0,7 % skontrolowanych zakładów pracy;
- zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy – 1 nakaz, dotyczyło 0,7 % skontrolowanych zakładów pracy;

Przekroczenie ekspozycji na hałas wystąpiło w 2025 r. w jednym nadzorowanym obiekcie, w którym zatrudnionych było ogółem 4 pracowników, co stanowi 0,2% zatrudnionych ogółem w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracy. Dotychczas przekroczenia normatywów higienicznych – hałas odnotowano w 7 obiektach zatrudniających 32 pracowników. W roku 2025 w jednym z skontrolowanych obiektów odnotowano przekroczenie stężenia pyłu drewna. Obiekt zatrudnia 4 pracowników, co stanowi 0,2% zatrudnionych ogółem w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracy. Przedsiębiorca udokumentował obniżenie stężenia pyłów drewna. Podczas prowadzenia kontroli zakładów, w których pracownicy zatrudnieni są w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych zwraca się uwagę pracodawców na sprawowanie szczególnej opieki nad pracującymi w takich warunkach i przyjrzeniu się czy pracownik przestrzega ustalonych przepisów i zasad bezpiecznej pracy, a także na częstotliwość wykonywania badań i pomiarów oraz szczegółowe informowanie pracowników o ryzyku zawodowym jakie wiąże się z wykonywaną pracą a także czy pracownicy mają zapewnione oraz czy wykorzystują odpowiednie ochrony indywidualne, odzież i obuwie robocze.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególny nacisk kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych temat ten jest realizowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną w sposób ciągły. W wymienionym zakresie nadzorem na terenie Powiatu Pajęczańskiego objętych jest 62 obiekty, (w 2024 r. – 58 obiekty) z tego w roku 2025 skontrolowano 17 obiektów, w których narażonych ogółem było 86 pracowników, w tym 2 kobiety. Narażenie obejmowało 12,7 % skontrolowanych zakładów pracy i dotyczyło 3,9 % zatrudnionych w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracy. Podczas kontroli zwraca się uwagę na częstotliwość wykonywania pomiarów czynników szkodliwych oraz właściwe informowanie pracowników o ryzyku zawodowym a także na częstotliwość i zakres wstępnych i okresowych szkoleń pracowników, aktualizacje zaświadczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku, w takim narażeniu, przestrzeganie zakazu spożywania posiłków i napojów oraz zakazu palenia tytoniu, palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych, papierosów elektronicznych w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi. W związku z występowaniem w zakładach substancji sklasyfikowanej jako reprotoksyczna przekazuje się zalecenia dotyczące właściwego oznakowania, stosowania środków ochrony indywidualnej, prowadzenia szkoleń

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

pracowników oraz ograniczania narażenia kobiet w ciąży i karmiących piersią. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych zakres ten jest realizowany w sposób ciągły.

Kolejna grupa pracowników będąca pod szczególnym nadzorem pionu higieny pracy to stanowiska pracy, na których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy. W 2025 r. stwierdzono narażenie w 49 obiektach (w 2024 r. – 19 obiektów), co stanowiło 36,6 % ogółem skontrolowanych zakładów pracy. Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w skontrolowanych obiektach wynosiła 543 osoby (w 2024 r. – 184 osoby), co stanowi 24 % zatrudnionych w skontrolowanych w 2025 r. zakładach pracy. Największą liczbę zakładów, w których występuje narażenie na czynniki biologiczne stanowią zakłady z sektora przetwórstwa przemysłowego owoców i warzyw oraz inne zakłady produkcji żywności. W ewidencji higieny pracy jest takich obiektów 31 (co stanowi 7,5 % wszystkich zewidencjonowanych obiektów). W 2025r. skontrolowano 11 obiektów z tego sektora, w których narażonych jest 149 pracowników (co stanowi ogółem 6,6 % wszystkich zatrudnionych w skontrolowanych obiektach w roku 2025).

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w 2024 r., przeprowadzono 5 czynności kontrolnych w zakładach zajmujących usuwaniem bądź transportem wyrobów/odpadów zawierających azbest (w 2024 r. – 2 czynności kontrolne). Działania kontrolne obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy transporcie wyrobów zawierających azbest. Nie stwierdzono uchybień.

Postępowanie w sprawie chorób zawodowych

Inspekcja sanitarna prowadzi działania mające na celu ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem czynników szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy, w tym zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych. Pracodawca jest obowiązany stosować środki zapobiegające chorobom zawodowym, w szczególności: utrzymywać w stanie stałej sprawności urządzenia ograniczające lub eliminujące szkodliwe dla zdrowia czynniki środowiska pracy, przeprowadzać na własny koszt badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia, rejestrować i przechowywać te wyniki a także udostępniać wyniki badań i pomiarów pracownikom. W ramach realizacji zadań ustawowych, na podstawie prowadzonego postępowania w roku 2025 wydano 3 decyzje dotyczące chorób zawodowych (w tym 2 stwierdzające chorobę zawodową, 1 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej). Jedna z decyzji dotyczyła postępowania przeprowadzonego w roku 2024. W roku 2025 wpłynęły 3 podejrzenia o chorobę zawodową. Przeprowadzono 3 postępowania wyjaśniające w zakresie chorób zawodowych. Wystawiono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

Nadzór nad chemikaliami na terenie Powiatu Pajęczańskiego dotyczył wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach, stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, detergentami, produktami biobójczymi i kosmetykami oraz środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi (NSP). W roku 2025 przeprowadzono 82 kontrole (w 2024 r. – 94 kontrole) w zakresie produktów biobójczych (stosowanie i dystrybucja produktów biobójczych). Nadzorem objęto m.in. posiadanie i ważność stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego oraz oznakowanie opakowania. Szczególną uwagę zwrócono na produkty biobójcze przeznaczone do konserwacji drewna oraz materiałów budowlanych z uwzględnieniem zarówno produktów do zastosowań profesjonalnych, jak i nieprofesjonalnych oraz produkty biobójcze stosowane w higienie weterynaryjnej. W 2025 roku przeprowadzono 2 kontrole w ramach realizacji zharmonizowanego projektu BEF-3 dotyczącego kontroli

produktów biobójczych posiadających pozwolenie europejskie, z możliwością opcjonalnego sprawdzenia zgodności zapisów charakterystyki produktu biobójczego i karty charakterystyki oraz projektu REF-13 dotyczącego sprzedaży online substancji, ich mieszanin oraz wyrobów.

W roku 2025 r. kontynuowano działania mające na celu ograniczanie zagrożeń życia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne. Głównym działaniem jest monitorowanie rynku środków zastępczych, podejmowanie działań zapobiegawczych poprzez inicjowanie kontroli w potencjalnych, stacjonarnych punktach sprzedaży, monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruć i zgonów, ostrzeganie przed niebezpieczeństwem dla życia lub zdrowia ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu produktów zawierające ww. zakazane substancje. Wszystkie działania nadzorowane oraz pozyskane informacje dotyczące zatruć i zgonów odnotowywane są w formie elektronicznej w Systemie Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych (SMIOD). W nadzorowanych zakładach pracy, kontynuowano działania zwrócone w kierunku problemu zażywania środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w miejscu pracy. Informuje się czym są i jak mogą działać środki zastępcze oraz o materiałach zawartych na stronach internetowych oraz ostrzega się przed zagrożeniem, jakie mogą stwarzać środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

W ramach prowadzonych działań kontrolnych i edukacyjnych zwracano uwagę na zagadnienia związane z ergonomią stanowisk pracy, w szczególności stanowisk wyposażonych w monitory ekranowe. Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne skierowane do pracodawców oraz pracowników, dotyczące prawidłowej organizacji stanowiska pracy, dostosowania jego elementów do potrzeb użytkownika oraz zapobiegania dolegliwościom układu mięśniowo-szkieletowego. Podkreślano znaczenie systematycznej oceny warunków pracy pod kątem ergonomii oraz konieczność podejmowania działań organizacyjnych i technicznych mających na celu ograniczenie negatywnego wpływu pracy siedzącej i długotrwałej pracy przy monitorach ekranowych na zdrowie pracowników. Wskazywano, że właściwe dostosowanie stanowisk pracy do zasad ergonomii ma istotne znaczenie dla bezpieczeństwa i higieny pracy, komfortu wykonywania obowiązków służbowych oraz ograniczenia ryzyka występowania schorzeń związanych z obciążeniem układu ruchu i wzroku.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie produktów kosmetycznych obejmował w szczególności wprowadzanie produktów kosmetycznych do obrotu. Kontrolą objęto produkty kosmetyczne przeznaczone dla dzieci i niemowląt. Przeprowadzono 19 kontroli. Pobrano 2 próby produktów kosmetycznych, w których oceniono oznakowanie oraz zbadano na obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Candida albicans*, liczba bakterii tlenowych mezofilnych, liczba drożdży i pleśni oraz na obecność kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, kwasu salicylowego, kwasu 4hydroksybenzoowego. Nie stwierdzono uchybień w kontrolowanym zakresie.

Obecnie, coraz więcej produktów kupowanych jest poprzez platformy sprzedaży internetowej i w związku tym prowadzono równocześnie nadzór nad sprzedażą w sieci.

Podczas każdej planowej kontroli, w związku z nowelizacją ustawy z 21 maja 2025 r. o zmianie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, która wprowadziła istotne zmiany w zakresie rozszerzenia definicji palenia e-papierosów oraz urządzeń z płynem beznikotynowym, zwraca się uwagę na ochronę zdrowia pracowników przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych, i palenia papierosów elektronicznych oraz umieszczanie aktualnych oznaczeń słownych i graficznych informujących o zakazie palenia na terenie zakładów pracy.

Podsumowanie

1. W roku 2025 w jednym nadzorowanym zakładzie pracy stwierdzono przekroczenia ekspozycji na hałas oraz stężenia pyłów drewna. W związku z tym wszczęto postępowania administracyjne i wydano 2 decyzje nakazujące obniżenie natężeń i stężeń co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych oraz zapewnienia bezwzględnego stosowania atestowanych ochronników słuchu zmniejszających poziom hałasu co najmniej do wartości dopuszczalnej wartości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników i masek przeciwpyłowych FFP2 i FFP3, które muszą być stosowane przez pracowników w miejscu narażenia. Przedsiębiorca po zastosowaniu środków ochrony zbiorowej udokumentował obniżenie stężenia pyłów drewna. W 1 obiekcie stwierdzone przekroczenia najwyższych dopuszczalnych natężeń utrzymuje się od ubiegłego roku (PPIS w Pajęcznie wydał decyzje na obniżenie NDN, zakłady wprowadziły niezbędne działania m.in. regularne pomiary, stosowanie ochron indywidualnych, wyznaczenie stref zagrożenia, informowanie pracowników o przekroczeniach). Stosowana technologia, profil działalności nie pozwala na obniżenie hałasu do granic obowiązujących norm.
2. Jak wynika z przedstawionych danych, do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości, szczególnie w przypadku małych przedsiębiorstw, należy nieprzestrzeganie przepisów dot. częstotliwości przeprowadzania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych oraz udokumentowania pomiarami poprawy warunków pracy, oceny stanu zdrowia pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń, braku prowadzenia rejestru czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz nie informowania pracowników o wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz brak uaktualnionej oceny ryzyka zawodowego.
3. W toku prowadzenia kontroli sanitarnych w roku 2025 nie stwierdzono uchybień w zakresie usuwania/transportu wyrobów zawierających azbest.
4. W toku prowadzenia kontroli sanitarnych w roku 2025 nie stwierdzono uchybień w zakresie narażenia na działanie szkodliwych czynników biologicznych.
5. Na nadzorowanym terenie dominują małe zakłady tj. zatrudniających do 9 pracowników, w których zatrudnionych jest duży odsetek pracowników – 70 %.
6. Pod względem ilości pracowników w dalszym ciągu dominuje sektor przetwórstwa przemysłowego owoców i warzyw oraz inne zakłady produkcji żywności – 32,1 % zatrudnionych.
7. Realizacja zadań w zakresie higieny pracy przyczynia się do poprawy warunków pracy oraz zwiększenia poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników, a także świadomości pracodawców.
8. Utrzymująca się na podobnym poziomie liczba prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych, spowodowana jest poprawiającymi się warunkami pracy i świadomością pracowników poprzez informowanie ich o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz zasadach ochrony przed zagrożeniami.
9. W roku 2025 zwiększyła się liczba zakładów i ilość zatrudnionych w narażeniu na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym (w 2024 było 58 zakładów pracy, w 2025 – 62 zakłady pracy). Sytuacja ta związana jest z rozszerzeniem listy substancji reprotoksycznych do rozporządzenia w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy.
10. Od kilku lat podczas prowadzenia kontroli zauważa się zwiększenie ilości pracowników z zagranicy. Osoby te zatrudniane są zarówno na umowę o pracę jak i umowę zlecenie w okresie sezonowym (np. w przetwórstwie owoców i warzyw w okresie letnim). Zwraca się uwagę, czy warunki pracy dla obcokrajowców nie odbiegają od ustalonych przepisów.

11. Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy przyczynia się do poprawy warunków pracy oraz zwiększenia poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników, a także świadomości pracodawców.
12. Wzmocniono nadzór nad sprzedażą w sieci produktów kosmetycznych i biobójczych (udział w projekcie REF-13).
13. Prowadzone działania w zakresie monitorowania rynku środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, nie potwierdziły wprowadzania do obrotu tych produktów. Nie stwierdzono również zatruc i zgonów spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.
14. Zwiększono nadzór nad sprzedażą produktów biobójczych głównie z grupy PT-8 i PT-10 oraz PT-3.
15. Wzmocniony nadzór nad sprzedażą produktów kosmetycznych ze szczególnym uwzględnieniem produktów zawierających substancje niedozwolone nie wykazał ich obecności na rynku detalicznym.
16. Nie stwierdzono uchybień w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin niebezpiecznych.
17. W roku 2025 pion higieny pracy realizował działania profilaktyczne, administracyjne i kontrolne, których celem była poprawa warunków pracy oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.
18. Realizacja zadań w zakresie kompetencji pionu higieny pracy stopniowo przyczynia się do poprawy warunków pracy oraz zwiększenia poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników, a także wzrostu świadomości pracodawców.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Do zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2025 należały działania profilaktyczne, w celu ochrony zdrowia ludzi przebywających w sąsiedztwie planowanych i zrealizowanych inwestycji na terenie Powiatu Pajęczańskiego. Ze względu na konieczność zapewnienia ludziom zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu, w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, dbano przede wszystkim o:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych pod zabudowę mieszkaniową od obszarów o innym przeznaczeniu,
- zapewnienie właściwej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów,
- zabezpieczenie ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem,
- zabezpieczenie ludzi przed wpływem zanieczyszczeń emitowanych do powietrza,
- zapewnienie odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, produkowanych artykułów, świadczenia usług, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, poprzez właściwe warunki techniczne w obiektach (np. oświetlenie, wysokość, powierzchnia, właściwa wymiana powietrza, ogrzewanie, dostępność dla niepełnosprawnych), a także właściwy układ pomieszczeń w ciągu technologicznym.

Działania te obejmowały:

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 8;
- uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko – 8;

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 7;
- uzgodnienia warunków zabudowy i zagospodarowania terenu – 190, w tym 153 stanowisk zajętych w formie milczącej zgody;
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby-co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – 20;
- wydawanie opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 4;
- uzgodnienia w zakresie higienicznym i zdrowotnym dokumentacji projektowej – 3;
- zajmowanie stanowisk co do zgodności wykonania obiektu budowlanego z zatwierdzonym projektem budowlanym i warunkami pozwolenia na budowę, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych - 47, w tym 29 stanowisk zajętych w formie milczącej zgody;
- prowadzenie działań edukacyjno-informacyjnych podczas kontroli obiektów w zakresie zapewnienia właściwych wymagań dla wentylacji i klimatyzacji, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, zapewnienia właściwych wymagań dla instalacji wodociągowych- 17;
- innych spraw (opinie o lokalu apteki, odpowiedzi na interwencje mieszkańców sąsiadujących z planowanymi obiektami budowlanymi itp.)- 13
- przekazanie spraw zgodnie z kompetencjami: do WSSE w Łodzi -3, do innych organów – 1.

W 2025 roku zajęto 300 stanowisk (w formie uzgodnień, postanowień, opinii sanitarnych, milczącej zgody).

Ilość spraw załatwionych w 2025 r. wynikała z ilości wpływających wniosków i zawiadomień. Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko wydawano na wniosek właściwych organów, w oparciu o przedłożone do tych wniosków karty informacyjne. Na podstawie przedstawionych dokumentów analizowano rodzaj, skalę, usytuowanie planowanych przedsięwzięć, rodzaj i wielkość emisji zanieczyszczeń do powietrza, jakie będą skutkiem realizacji planowanych przedsięwzięć, a także przedstawione rozwiązania techniczne i organizacyjne, planowane zarówno w fazie realizacji, eksploatacji i likwidacji przedsięwzięcia, a tym samym analizowano wpływ planowanych przedsięwzięć na zdrowie ludzi. W 2025 r. wydane opinie dotyczyły głównie przedsięwzięć, polegających na budowie magazynów energii i farm fotowoltaicznych. Ponadto 2 wnioski dotyczyły inwestycji w Cementowni Warta S.A (terminal załadunku cementu luzem na samochody w zakładzie WARTA I, suszarnia paliw uzupełniających), przebudowy dróg, oczyszczalni ścieków. W większości przedkładanych dokumentów uwzględnione były wymagania w zakresie ochrony zdrowia ludzi, co pozwalało stwierdzić, że planowane przedsięwzięcia nie będą znacząco oddziaływać na środowisko, a tym samym na zdrowie ludzi i nie wymagają przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i opracowania raportu. W celu dokonania oceny względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w planowanych instalacjach i obiektach, wydano 14 wezwań do uzupełnienia informacji w karcie przedsięwzięcia. Wezwania miały na celu zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych i technologicznych zabezpieczających przed uciążliwością związaną z hałasem, np. rozmieszczenie urządzeń bądź instalacji w celu właściwej odległości od zabudowań mieszkalnych.

W przypadku dokumentów planistycznych, opinie wydawano w oparciu o prognozy oddziaływania na środowisko sporządzone przez osoby spełniające wymagania określone przepisami ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony. Przedkładane projekty, w większości uwzględniały wymagania w zakresie ochrony zdrowia ludzi.

W roku 2025 wydano 8 postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego oraz 29 postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy dla indywidualnych przedsięwzięć.

Kontrole zgodności wykonania obiektów budowlanych, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, prowadzono w oparciu o oględziny wybudowanych obiektów, przedkładane projekty

budowlane oraz w oparciu o stosowne dokumenty, potwierdzające spełnienie założeń projektowych w zakresie: wymiany powietrza, jakości wody, zastosowanych materiałów budowlanych, zastosowanych urządzeń do gromadzenia lub podczyszczania ścieków oraz w zakresie szczelności instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej. W 2025 r. obiekty budowlane zrealizowane zostały, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi lub, w niektórych przypadkach, ze zmianami nieistotnie odступаującymi od zatwierdzonego projektu, które to zmiany potwierdzone były przez projektantów, a w razie potrzeby także przez inspektorów nadzoru inwestorskiego oraz rzeczoznawcę ds. sanitarnohigienicznych.

W 2025 r. zgłoszono zakończenie budowy między innymi takich obiektów jak: stacja uzdatniania wody, gabinety lekarskie, budynki produkcyjno-magazynowe, świetlicę wiejską. Realizacja powyższych przedsięwzięć wpłynęła na poprawę stanu sanitarnego zakładów produkcyjnych oraz poprawę zaopatrzenia w wodę mieszkańców powiatu.

Projekty budowlane składane do uzgodnienia w 2025 r. dotyczyły budowa ujęcia wody oraz zakładów gastronomicznych. Przedstawione w projektach rozwiązania pozwoliły na wydanie pozytywnych opinii. W związku z powyższym należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu sukcesywnie ulega poprawie i jest dobry.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE EDUKACJI ZDROWOTNEJ I PROFILAKTYKI ZDROWOTNA

Główne kierunki działań w zakresie promocji zdrowia wynikają z zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia oraz Narodowego Programu Zdrowia, sytuacji epidemiologicznej oraz bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa, w szczególności promowania zdrowego stylu życia, kształtowania odpowiedzialności za zdrowie.

Realizowane programy edukacyjne w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób na terenie Powiatu Pajęczańskiego:

- 1) Program edukacyjny „Kryształowy uśmiech mam - bo o zęby dbam” – adresaci: uczniowie szkół podstawowych, ich rodzice/opiekunowie. Liczba odbiorców 356 osób;
- 2) Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę” propagujący zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną – adresaci: uczniowie szkół podstawowych, ich rodzice/opiekunowie. Liczba odbiorców 618 osób;
- 3) Ogólnopolski profilaktyczny program w zakresie profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, dopalacze) „Dopalaczom mówimy stop – wybieramy zdrowie?” – adresaci: uczniowie szkół podstawowych. Liczba odbiorców 318 osób;
- 4) Ogólnopolski profilaktyczny program w zakresie zwiększania świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowania właściwych nawyków żywieniowych u najmłodszych realizowano program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – adresaci: dzieci w wieku 5-6 lat, ich rodzice/opiekunowie. Liczba odbiorców 230 osób;
- 5) Kampania EFSA – wybieraj bezpieczną żywność, budujemy zaufanie konsumentów do bezpieczeństwa żywności w UE - adresaci: osoby dorosłe oraz rodzice/opiekunowie. Liczba odbiorców 570 osoby;

W ramach oceny realizacji programów edukacyjnych w poszczególnych szkołach i przedszkolach przeprowadzono 51 wizytacji.

Oprócz działań polegających na wdrażaniu ogólnopolskich programów edukacyjnych, Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Pajęcznie realizuje szereg inicjatyw z zakresu promocji zdrowia, edukacji zdrowotnej oraz profilaktyki chorób:

- 1) W ramach profilaktyki nowotworowej:
 - a) realizowano programy edukacyjne:

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- „Podstępne WZW” - realizacja programu w szkołach ponadpodstawowych w Pajęcznie i Działoszynie. Liczba odbiorców 860 osób,
 - kampania informacyjno - edukacyjna „Znamie ! - znam je?” - realizacja programu w szkołach ponadpodstawowych w Pajęcznie i Działoszynie. Liczba odbiorców 860 osób,
 - „Wybierz życie pierwszy krok” realizacja programu wśród uczniów szkół ponadpodstawowych w Zespole Szkół w Pajęcznie i Działoszynie - liczba odbiorców 860 osób;
- b) przeprowadzono prelekcję dla młodzieży w Zespole Szkół w Działoszynie. Liczba odbiorców 813 osób;
- c) podczas V Targów Rolno – Ogrodniczych w Sulmierzycach i dożynek powiatowych w Siemkowicach zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne oraz prowadzono szkolenie samobadania piersi z użyciem specjalistycznego fantomu;
- 2) W zakresie promocji szczepień ochronnych:
- a) zrealizowano spotkanie edukacyjne dotyczące profilaktyki HPV wśród uczniów, rodziców i opiekunów odbyło się 12 porad dla dyrektorów szkół oraz koordynatorów szkolnych, prowadzono rozmowy indywidualne z pielęgniarkami ZOZ.
Dodatkowo przekazano materiały edukacyjne,
 - b) w ramach Tygodnia szczepień przeprowadzono spotkania edukacyjne w Klubie Seniora w Pajęcznie oraz dla rodziców uczniów Szkół Podstawowych w Pajęcznie, Wiewcu, Strzelcach Wielkich, Lipniku, Siemkowicach,
 - c) zorganizowano punkt informacyjny podczas Dni Otwartych Inspekcji Sanitarnej,
 - d) zrealizowano ekspozycję o tematyce szczepień w Zespole Szkół w Działoszynie, wykonano stoisko informacyjno – edukacyjne podczas V Targów Rolno – Ogrodniczych w Sulmierzycach i dożynek powiatowych w Siemkowicach,
 - e) w ramach programu „Europejski tydzień szczepień” zorganizowano spotkanie edukacyjne w Klubie Seniora w Pajęcznie,
 - f) przekazano materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych, urzędów gmin, sołectw, kół gospodyń wiejskich,
 - g) podczas kontroli planowych w punktach szczepień w podmiotach leczniczych informowano o możliwości bezpłatnych szczepień przeciw krztuścowi i RSV dla kobiet w ciąży oraz szczepieniach HPV w wybranej grupie wiekowej dzieci i młodzieży,
 - h) w ramach działań propagowania obowiązkowych szczepień ochronnych wysłano – do rodziców, którzy nie podjęli w terminie szczepień - listy intencyjne przedstawiające korzyści wynikające z podania preparatu szczepionkowego,
 - i) przeprowadzono rozmowy edukacyjne z rodzicami/opiekunami dzieci, u których nie podjęto w terminie obowiązkowych szczepień ochronnych.
- 3) W zakresie profilaktyki uzależnień:
- a) zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne podczas V Targów Rolno Ogrodniczych w Sulmierzycach oraz podczas Dożynek Powiatowych w Siemkowicach.
 - b) w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu i Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu zorganizowano stoiska informacyjno- edukacyjne w 6 placówkach szkolnych na terenie Powiatu Pajęczańskiego. Ilość odbiorców – 980,
 - c) sprawowany jest bieżący nadzór przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej, zakładach pracy, placówkach leczniczych, placówkach oświatowych. W okresie sprawozdawczym sprawdzano przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych w 234 obiektach.
 - 4) W zakresie profilaktyki pedikulozy przeprowadzono 5 prelekcji dla rodziców dzieci z placówek przedszkolnych. Liczba osób objętych w/w działaniem – 841.
 - 5) W przedmiocie profilaktyki grypy zorganizowano 4 prelekcje dla rodziców dzieci z placówek przedszkolnych. Liczba osób objętych w/w działaniem – 641.

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

- 6) W obszarze zapobiegania wadom postawy w 9 placówkach szkolnych u 339 uczniów klas IV - VIII przeprowadzono badania dotyczące ciężaru tornistra w stosunku do ciężaru ciała.
- 7) W zakresie programu dostosowania mebli do wzrostu przedszkolaków i uczniów przeprowadzono ocenę prawidłowości rozmieszczenia dzieci w 4 przedszkolach 138 dzieci i 321 uczniów w 10 szkołach - zgodnie z obowiązującymi normami oraz ergonomią mebli szkolnych i przedszkolnych – łącznie dla 459 stanowisk ucznia i przedszkolaka.
- 8) Prowadzono działania edukacyjne w zakresie konieczności przeprowadzenia badania natężenia oświetlenia w wszystkich obiektach szkolno – przedszkolnych.
- 9) W ramach bezpiecznego korzystania ze smartfonów przeprowadzono pogadankę edukacyjną w Zespole Szkół w Działoszynie - liczba odbiorców 813 osób.
- 10) W ramach profilaktyki chorób jamy ustnej przeprowadzono pokaz prawidłowego szczotkowania zębów z wykorzystaniem przestrzennego modelu szczęki oraz przedstawiono zasady zdrowego odżywiania. Liczba osób objętych działaniem 813 osób.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie od wielu lat czynnie uczestniczą w imprezach plenerowych organizowanych na terenie Powiatu Pajęczańskiego np. w Targach Rolno – Ogrodniczych w Sulmierzycach czy dożynkach powiatowych w Siemkowicach, podczas których organizowane są stoiska informacyjno – edukacyjne. Osoby zainteresowane mogą wówczas skorzystać z konsultacji w zakresie zalecanych szczepień ochronnych, profilaktyki nowotworowej, profilaktyki uzależnień oraz nauczyć się na specjalistycznym fantomie jak należy wykonać samobadanie piersi lub wykonać pomiar ciśnienia tętniczego. Dzieci mogą nauczyć się prawidłowego szczotkowania zębów z wykorzystaniem przestrzennego modelu szczęki.

Na bieżąco, na stronie Facebooka i stronie internetowej zamieszczane są materiały edukacyjne, zalecenia i informacje dotyczące profilaktyki m.in. w zakresie szczepień ochronnych; profilaktyki: uzależnień, nowotworowej, zakażeń WZW, pedikulozy; bezpiecznego przebywania na słońcu oraz korzystania z kąpeli słonecznej; zatruc fosforowodorem; zatruc środkami chemicznymi stosowanymi do zwalczania szkodników; zakażeń pokarmowych w sezonie letnim; preparatów wykorzystywanych w ochronie przeciw komarom i kleszczom; oczyszczania kraju z azbestu 2009 – 2032; niebezpieczeństwa poparzenia barszczem sosnowskiego itp.

Pozostałe działania:

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Pajęcznie w dniach 5 - 11.04.2025r., zorganizowała na terenie PSSE w Pajęcznie Dni Otwarte Inspekcji Sanitarnej pod hasłem: „Bezpieczeństwo zdrowotne – wspólna odpowiedzialność”. Przedszkolaki, uczniowie szkół podstawowych oraz dorośli mieszkańcy, mieli możliwość w sposób przystępny i atrakcyjny zapoznać się z tematyką zdrowia publicznego oraz codziennej pracy inspekcji sanitarnej. Wydarzenie miało charakter edukacyjny, ale zostało przygotowane tak, aby nauka odbywała się przez zabawę i aktywność. Dla najmłodszych uczestników – dzieci w wieku przedszkolnym – przygotowano szereg kolorowych atrakcji. Dzieci brały udział w zajęciach plastycznych, gdzie kolorowały obrazki przedstawiające zdrowe nawyki – mycie rąk, jedzenie warzyw i owoców oraz uczestniczyły w pokazie prawidłowego szczotkowania zębów z wykorzystaniem przestrzennego modelu szczęki. Natomiast uczniowie szkół podstawowych uczestniczyli w nieco bardziej rozbudowanym programie. Mieli m.in. okazję zwiedzić pomieszczenia pracy w budynku Stacji, zobaczyć jak wygląda codzienna praca pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznej i zadać im pytania. Uczniowie skorzystali między innymi z pomiaru ciśnienia tętniczego krwi oraz analizy składu ciała. Dużym zainteresowaniem cieszyły się zajęcia z użyciem alkogogli. Dla młodzieży ze szkół ponadpodstawowych, w tym z Zespołu Szkół w Działoszynie zorganizowano spotkania edukacyjne na temat uzależnień, profilaktyki nowotworowej i zakażeń przenoszonych drogą płciową. W trakcie całego wydarzenia dzieci i młodzież mogły korzystać z przygotowanych stanowisk edukacyjnych oraz zabrać do domu kolorowe materiały promujące zdrowy styl życia – ulotki, naklejki, zakładki do książek czy odbłaski. Dla dorosłych mieszkańców Powiatu Pajęczańskiego umożliwiono przeprowadzenie pomiaru ciśnienia krwi oraz analizy składu ciała. Edukowano w zakresie profilaktyki chorób oraz szczepień ochronnych. Dni Otwarte

Ocena bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za 2025 rok

Inspekcji Sanitarnej były doskonałą okazją do promowania zdrowych nawyków, a także do przybliżenia, czym zajmuje się Inspekcja Sanitarna i dlaczego jej działalność jest tak istotna dla zdrowia całego społeczeństwa.

X. PODSUMOWANIE

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie, w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie podejmowali czynności kontrolne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego oraz zwiększenie świadomości i odpowiedzialności mieszkańców Powiatu Pajęczańskiego w zakresie własnego jak i publicznego zdrowia.

Prowadzono nadzór nad:

- chorobami zakaźnymi,
- realizacją programu szczepień ochronnych oraz zabezpieczeniem epidemiologicznym pacjentów;
- bezpieczeństwem żywności, żywienia;
- higieną wypoczynku i rekreacji, bezpieczeństwem wody, gospodarką odpadami medycznymi;
- higieną procesów nauczania i wychowania.
- higieną pracy w zakładach pracy, ochroną przed szkodliwymi substancjami i mieszaninami chemicznymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi, substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, przekroczeniami najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń;
- wprowadzaniem do obrotu nowych substancji psychoaktywnych i środków zastępczych (dopalaczy);
- wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, produktów biobójczych;
- wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych;

Działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego spowodowały, że obiekty budowlane (użyteczności publicznej, zakłady produkcyjne) dopuszczone do użytkowania w 2025 r., pod względem higienicznym spełniały wymagania, planowane przedsięwzięcia zaliczone do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko oraz ustalenia projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projekty studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, nie będą stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Realizacja powyższych zadań przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Pajęcznie ma na celu ciągłą poprawę sytuacji sanitarnej w Powiecie Pajęczańskim.

Podejmowane działania były bardziej skuteczne dzięki ciągłej i owocnej współpracy z organami:

- Łódzkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym,
- Starostą Powiatu Pajęczno,
- Państwową Inspekcją Weterynaryjną,
- Urzędami Gmin na terenie Powiatu Pajęczno,
- Komendą Powiatową Policji,
- Państwową Strażą Pożarną.

Bezpieczeństwo sanitarne Powiatu Pajęczańskiego w roku 2025 zostało zachowane i ocenia się je jako dobre.

Potwierdzam zgodność wydruku z dokumentem wydanym w postaci elektronicznej:

Identyfikator dokumentu	16386.80048.76658
Nazwa dokumentu	Raport o stanie sanitarnym Powiatu Pajęczańskiego za 2025r .pdf
Skrót dokumentu	DB5411E33B26982E5454DF981F89F941D24889BF
Wersja dokumentu	1.0
Data podpisu	31.03.2026
Sygnatariusz	Sławomira Tokarska
Rodzaj certyfikatu	Certyfikat kwalifikowany podpisu elektronicznego
	EZD 3.136.31.31.
Data wydruku:	23.07.2026 09:59:15
Autor wydruku:	Tokarska Sławomira