

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W SŁUPCY**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU SŁUPECKIEGO  
ZA ROK 2023**

**SŁUPCA, 2024 rok**

## Spis treści

|   |     |
|---|-----|
| Wstęp .....   | 3   |
| I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych .....                    | 5   |
| II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia .....                                   | 16  |
| III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....             | 22  |
| IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą .....             | 34  |
| V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....                            | 38  |
| VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych..... | 55  |
| VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....         | 68  |
| VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....           | 82  |
| IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....   | 102 |
| X. Zakończenie.....   | 104 |

## **WSTĘP**

**Nadrzędnym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu słupeckiego jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i substancje psychoaktywne, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę zagrożenia zdrowia i życia człowieka.**

**Celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym także na terenie powiatu słupeckiego) było w 2023 roku, podobnie jak w roku 2022, doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych.**

**Realizacji tego celu służyły koordynowane przez Główny Inspektorat Sanitarny działania mające poprawić koordynację pracy PIS: rozwój systemu SEPIS w zakresie obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz nadzoru nad chemikaliami, podłączenie jednostek PIS do rządowej sieci GovNet (projekt pn. „Podniesienie poziomu bezpieczeństwa sieci teleinformatycznej używanej w ramach Państwowej Inspekcji Sanitarnej poprzez rozbudowę rządowej sieci teletransmisyjnej GovNet w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa, Oś Priorytetowa V (POPC REACT-EU)”), podniesienie kompetencji cyfrowych pracowników PIS poprzez szkolenia z obszaru bezpieczeństwa użytkowania wdrożonych rozwiązań informatycznych, budowanie wizerunku PIS jako instytucji zaufania społecznego, skutecznie reagującej na wyzwania zdrowia publicznego, wykorzystującej nowoczesne technologie i potencjał pracowników.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Pracy na rok 2023, poprzez:

1. Nadzorowanie realizacji programu obowiązkowych szczepień ochronnych.
2. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, suplementów diety i żywności wzbogacanej oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
3. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą oraz przy świadczeniu usług branży „beauty” (usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu).

4. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
5. Ochronę zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
6. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
7. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób, w tym dotyczącej działań przeciwepidemicznych ze szczególnym uwzględnieniem szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki chorób zakaźnych.
8. Prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii informacyjnych.
9. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
10. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
11. Dostosowanie organizacji pracy do bardziej wydajnych, skutecznych i oszczędnych działań.
12. Kształtowanie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym w mediach społecznościowych.
13. Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
14. Realizowanie zadań przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu słupeckiego w systemie SEPIS.

**I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH**

| L.p. | Jednostka chorobowa   | Rok 2019 |        | Rok 2020 |        | Rok 2021 |       | Rok 2022 |       | Rok 2023 |       |
|------|---|----------|--------|----------|--------|----------|-------|----------|-------|----------|-------|
|      |   | l. zach. | zap.   | l. zach. | zap.   | l. zach. | zap.  | l. zach. | zap.  | l. zach. | zap.  |
| 1    | AIDS  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 2    | Nowe wykryte zakażenia HIV  | 1        | 1,7    | 1        | 1,7    | -        | -     | -        | -     | 2        | 3,5   |
| 3    | Dur brzuszny  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 4    | Dur rzekomy A, B i C  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 5    | Salmonelozы - ogółem  | 12       | 20,3   | 4        | 6,8    | 11       | 18,7  | 9        | 15,6  | 11       | 19,1  |
|      | w tym zatrucia pokarmowe  | 12       | 20,3   | 4        | 6,8    | 11       | 18,7  | 9        | 15,6  | 11       | 19,1  |
| 6    | Bakteryjne zatrucia pokarmowe (inne) ogółem   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 7    | Bakteryjne zakażenia jelitowe (inne) - ogółem   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 8    | Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem  | 44       | 74,5   | 23       | 39     | 32       | 54,4  | 83       | 143,9 | 25       | 43,4  |
| 9    | Czerwonka bakteryjna  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 10   | Biegunki u dzieci do lat 2  | 67       | 113,5  | 14       | 23,7   | 31       | 52,7  | 40       | 69,1  | 42       | 72,9  |
| 11   | Krzusiec  | 1        | 1,7    | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 12   | Tężec ogółem  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
|      | w tym noworodków  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 13   | Odra  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 14   | Różyczka  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
|      | w tym wrodzona  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 15   | Ospa wietrzna   | 146      | 246,4  | 60       | 101,6  | 60       | 102,1 | 154      | 264,0 | 436      | 757,5 |
| 16   | Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 17   | Ostre porażenie wiotkie u dzieci do 14 lat  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 18   | Zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych i/lub mózgu - ogółem  | 1        | 1,7    | 1        | 1,7    | 1        | 1,7   | -        | -     | 1        | 1,7   |
| 19   | Inwazyjna choroba wywoana przez <i>Haemophilus influenzae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 20   | Inwazyjna choroba wywoana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu | 1        | 1,7    | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 21   | Inwazyjna choroba meningokokowa - ogółem  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 22   | Inwazyjna choroba meningokokowa - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu                                    | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 23   | Wirusowe zapalenie wątroby w tym:   |          |        |          |        |          |       |          |       |          |       |
|      | wzw typu A  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
|      | wzw typu B  | 2        | 3,4    | 1        | 1,7    | 3        | 5,1   | 1        | 1,7   | 6        | 10,4  |
|      | wzw typu C  | 8        | 13,5   | -        | -      | 3        | 5,1   | 3        | 5,2   | 4        | 6,9   |
|      | wzw typu B+C  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
|      | wzw inne i nie określone  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 24   | Zatrucia grzybami   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 25   | Włośnica  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 26   | Borelioza (Choroba z Lyme)  | 6        | 10,1   | 4        | 6,8    | 6        | 10,2  | 13       | 22,5  | 12       | 20,8  |
| 27   | Grypa i podejrzenia grypy - ogółem  | 4709     | 7948,2 | 1300     | 2202,3 | 8        | 13,6  | 482      | 835,7 | 212      | 268,3 |
|      | w tym grypa u dzieci (0-14 lat)   | 522      | 881,1  | 479      | 811,5  | 1        | 1,7   | 245      | 424,8 | -        | -     |
| 28   | Grypa - ogółem  | -        | -      | -        | -      | -        | -     | 1        | 1,7   | -        | -     |
|      | w tym grypa u dzieci (0-14 lat)   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 29   | Wścieklizna   | -        | -      | -        | -      | -        | -     | -        | -     | -        | -     |
| 30   | Pokąsania przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę - profilaktyka wścieklizny                             | 7        | 11,8   | 5        | 8,5    | 3        | 10,1  | 6        | 10,4  | 7        | 12,2  |

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zwalczania chorób zakaźnych należy m.in. dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych w zakresie profilaktyki i zwalczania chorób zakaźnych oraz prowadzenie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych obowiązkowych i zalecanych.

Niniejszej analizy dokonano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatnich wyników badań laboratoryjnych przekazane przez podmioty lecznicze zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w powiecie powraca do tej sprzed pandemii wirusa COVID-19 (**współczynnik zapadalności w roku 2023 wyniósł 2369,9 przy liczbie zachorowań 4064**).

W roku 2023 nie zanotowano żadnego zachorowania na **blonicę, tężec, krztusiec** oraz **nagminne porażenie dziecięce** oraz **odrę**.

W 2023 roku nie zarejestrowano neuroinfekcji w przebiegu inwazyjnym wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Streptococcus pneumoniae*, *Hemophilus influenzae*. Nie odnotowano również przypadków neuroinfekcji o etiologii wirusowej oraz zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zapalenia mózgu o etiologii bakteryjnej.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **12** zgłoszeń zachorowań (podejrzeń zachorowań) na chorobę zakaźną – ***Borrelia spp.***. Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, wszystkie spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich dwunastu przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Leczeniu ambulatoryjnemu poddano wszystkie **12** przypadków. W **2** przypadkach zachorowania dotyczyły osób narażonych zawodowo (pracownik do spraw w kontakcie z rolnikami – doradca produkcji zwierzęcej oraz osoba zajmująca się skupem zwierząt), pozostałe **5** osób należało do populacji kluczowej – działkowiec (zgodnie z elektronicznym EPI-BAZA).

Zachorowaniu uległo 5 kobiet i 7 mężczyzn w grupach wiekowych (20-29), (30-39), (40-49 lat), (50-59) i (> 60 lat), zamieszkujących: w mieście - 6 osób, na wsi - 6 osób.

W związku z **pokąsaniem przez zwierzęta** (psy, koty i lisa) w 2023 r. przeprowadzono 93 dochodzenia epidemiologiczne. W przypadkach, gdy właściciel i miejsce pobytu zwierzęcia były znane, o zdarzeniach powiadamiano Powiatowego Inspektora Weterynarii w celu objęcia zwierzęcia obserwacją weterynaryjną. Po zakończeniu obserwacji weterynaryjnej wyniki tych obserwacji przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Z powodu braku możliwości obserwacji zwierzęcia niektóre osoby skierowano do poradni chorób zakaźnych w celu zakwalifikowania ich do szczepień przeciwko wścieklicznie. Ogółem **7** osób poddano uodpornieniu p/ wścieklicznie. Pełen cykl szczepień wykonano u wszystkich osób (**1** osobie – cyklem 5 dawkowym; **6** osobom – cyklem 4 dawkowym). W jednym przypadku cykl był wydłużony z powodu wyjazdu osoby

szczepionej. Jeden przypadek (dotyczący pokąsania przez lisa) dotyczył lekarza weterynarii w trakcie wykonywania obowiązków służbowych (eutanazja potrąconego lisa). Zwłoki zwierzęcia zostały poddane badaniu w kierunku wścieklizny – wynik był ujemny.

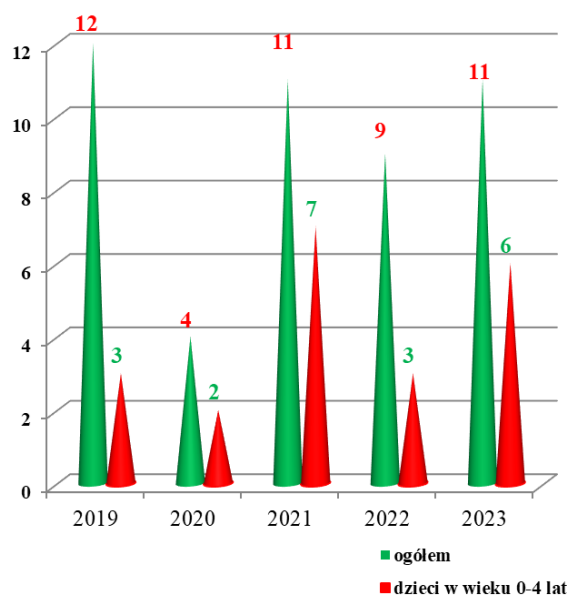
Nie odnotowano żadnego przypadku wścieklizny u zwierząt. Nie stwierdzono również zachorowań na wściekliznę u ludzi.

### I.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zapadalność na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczką *Salmonella* kształtowała się pomyślnie i osiągnęła poziom podobny jak w latach ubiegłych (2021 r. - wsk. zap. 18,7/100 tys.; 2022 r. - wsk. zap. 15,6/100 tys.; 2023 r. - wsk. zap. 19,1/100tys.). Porównując liczbę przypadków w dwóch ostatnich latach: **w 2023 r. zarejestrowano 11 przypadków zachorowań, w 2022 r. – 9 przypadków zachorowań.** Wszystkie przypadki zarejestrowane w roku sprawozdawczym to przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Zachorowania występowały w grupie wiekowej 0-4 lat – 6 przypadków, w grupach wiekowych 5-9 lat, 20-29 lat i 50-59 lat po 1 przypadku oraz w grupie wiekowej 10-19 lat – 2 przypadki.

Liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella* u dzieci w grupie wiekowej 0-4 lata (6 zachorowań) stanowiła znów 54,5% wszystkich zatruc pokarmowych wywołanych ww. bakterią (dla porównania: w roku 2020 grupa ta stanowiła 50%; w roku 2021 grupa ta stanowiła 63,6%; w roku 2022 grupa ta stanowiła 22,2%).

W 9 przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella* **Enteritidis**, a w 2 przypadkach – *Salmonella* **spp.**



Rys. 1 Struktura zachorowań na Salmonellozy w latach 2019-2023

W 2023 roku, tak jak w latach ubiegłych, nie zanotowano ani jednego zatrucia pokarmowego wywołanego **enterotoksyną gronkowcową, grzybami, jersiniozą**. Nie odnotowano również przypadków zatruc **toksyną botulinową**.

Od kilku lat na terenie powiatu słupeckiego liczba **bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych** kształtuje się na podobnym poziomie.

Wśród przyczyn zakażeń jelitowych najczęściej występowały **biegunki i zakażenia jelitowe BNO**, które w roku 2023 stanowiły 50% wszystkich zatruc i zakażeń jelitowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano podobną liczbę zachorowań na **biegunki u dzieci do lat 2** i zarejestrowano ich ogółem **42** (wsp. zap. 72,9/100 tys.). W roku 2022 było ich **40** (wsp. zap. 69,5/100 tys.).

Wśród zarejestrowanych biegunek było: 12 biegunek wirusowych (27,9%), **30** o etiologii nieokreślonej (BNO) (72,9%) i 1 biegunka wywołana przez *Campylobacter*.

Ogółem **30** przypadków zachorowań na **biegunki do lat 2** poddano leczeniu ambulatoryjnemu, co stanowiło 69,8% wszystkich biegunek u dzieci do 2 r.ż. Liczba biegunek hospitalizowanych w tym roku była znacznie niższa i wynosiła **13** zachorowań, co stanowiło zaledwie 30,2% ogółu zgłoszonych przypadków.

#### **I.1.1. Ogniska zachorowań.**

W roku 2023 na terenie powiatu słupeckiego odnotowano **2** ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych.

**ROE= Ognisko ROZALIN, ID ogniska 2023/3023/1**

1. Miejsce wystąpienia ogniska – dom.
2. Czynniki etiologiczne – *Salmonella* Enteritidis.
3. Liczba osób narażonych – 4, w tym 2 chore, 1 hospitalizowana.
4. Nośnik zatrucia pokarmowego – prawdopodobnie wędlina, zakupiona przez babcię w markecie, przechowywana zbyt długo w nieprawidłowej temperaturze.
5. Źródło zakażenia – prawdopodobnie wędlina. Zgodnie z informacjami uzyskanymi podczas dochodzenia epidemiologicznego zakupiona w markecie wędlina była przechowywana zbyt długo poza urządzeniem chłodniczym, przy wysokich temperaturach na dworze. Wędlina była schowana do urządzenia chłodniczego po ponad 5 godzin po zakupie.

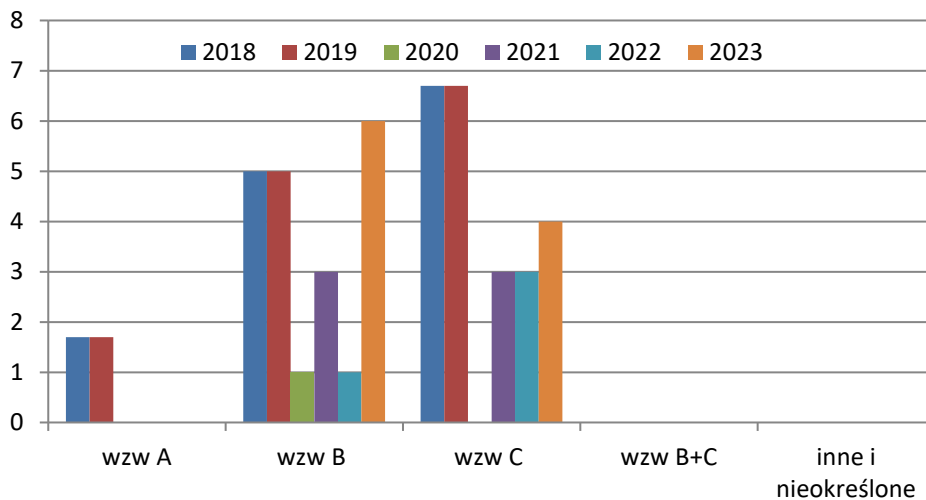
**ROE= Ognisko GIEWARTÓW, ID ogniska 2023/3023/2**

1. Miejsce wystąpienia ogniska – dom.
2. Czynniki etiologiczne – *Salmonella* Enteritidis.
3. Liczba osób narażonych – 5, w tym 3 chore, 3 hospitalizowane.



4. Nośnik zatrucia pokarmowego – prawdopodobnie żywność spożywana w czasie pobytu u dziadków w domku letniskowym.
5. Źródło zakażenia – prawdopodobnie żywność, jednak nie było możliwe określenie, które z produktów lub potraw było źródłem zakażenia. Zgodnie z informacjami uzyskanymi podczas dochodzenia epidemiologicznego dzieci spożywały w czasie pobytu u dziadków różne produkty np.: lody, chipsy, żelki, ciastka, inne słodczyce i produkty mleczne oraz potrawy przygotowywane przez opiekunów, co uniemożliwiło określenie źródła zakażenia.

## I.2. Wirusowe zapalenie wątroby.



Rys. 2 Struktura zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby według typów w latach 2018-2023

### I.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

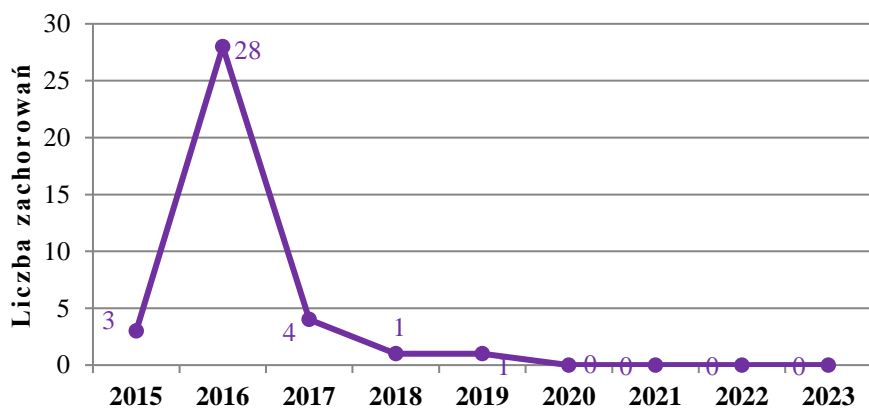
W roku 2023 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B**. Odnotowano **6** przypadków (wsp. zap. 10,4/100 tys.) **przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i BNO**, które dotyczyły **4** mężczyzn w grupach wiekowych 40-49, 50-59 i >60 lat, zamieszkujących tereny miejskie i wiejski oraz **2** kobiet w grupie wiekowej >60 lat, zamieszkałe na terenach wiejskich. Nie zarejestrowano zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu B** wśród osób narażonych zawodowo.

### I.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2023 zarejestrowano **4** przypadki **wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłe i BNO**, które dotyczyły **3** mężczyzn w grupie wiekowej 30-39 lat i >60 lat mieszkających w mieście i na wsi oraz 1 kobiety w grupie wiekowej 40-49 lat z terenów wiejskich. Zapadalność na **wirusowe zapalenie wątroby typu C – przewlekłe i BNO** od kilku lat utrzymuje się na podobnym poziomie: 2021 r. – wsk. zap. 5,1/100 tys.; 2022 r. - wsk. zap. 5,2/100 tys. i 2023 r. – wsk. zap. 6,9/100 tys. Przypadki te nie były związane z narażeniem zawodowym.

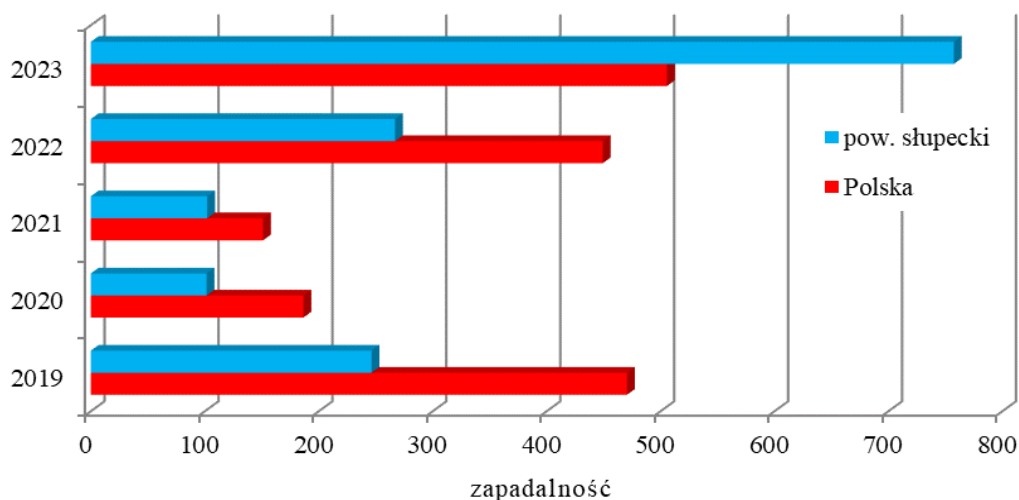
### I.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

W roku 2023 – tak jak w latach: 2020, 2021, 2022 – nie zarejestrowano ani jednego przypadku krztuśca.



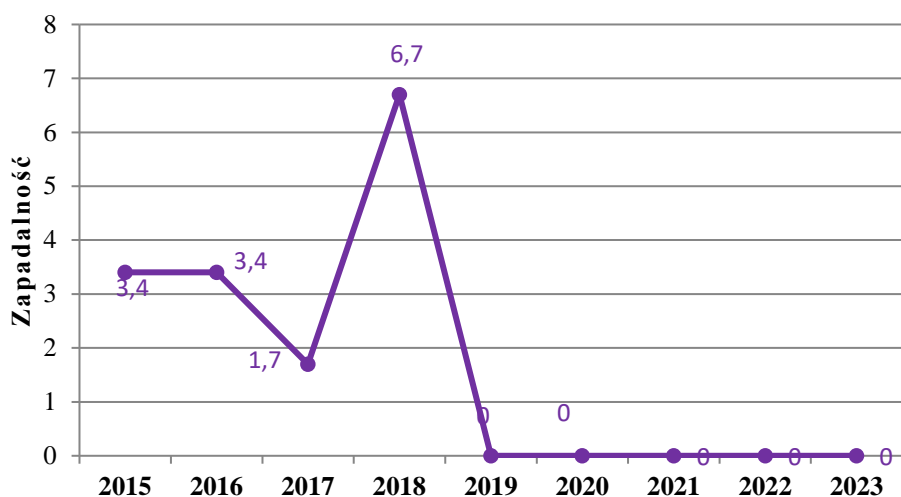
Rys. 3 Zachorowania na krztusiec w latach 2015-2023

Odnotowano znaczny wzrost zachorowań na **ospę wietrzną** – **436** przypadków (wsp. zap. 757,5/100 tys.) w porównaniu do roku 2022 – 154 przypadki (wsp. zap. 267,0/100 tys.).



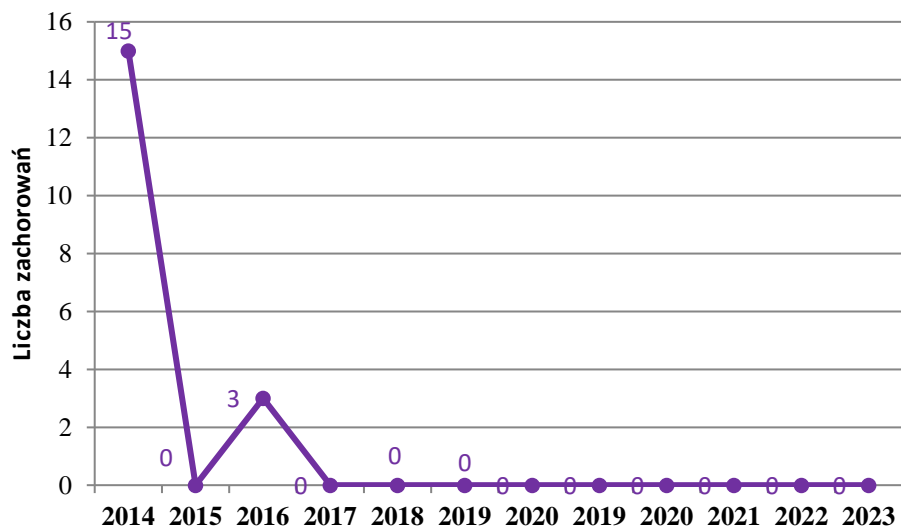
Rys. 4 Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2019-2023.

W roku 2023 nie zarejestrowano żadnego przypadku nagminnego zapalenia przyusznicy.



Rys. 5 Zapadalność na świnkę w powiecie słupeckim w latach 2015-2023.

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano również przypadków zachorowań na **różyczkę**.



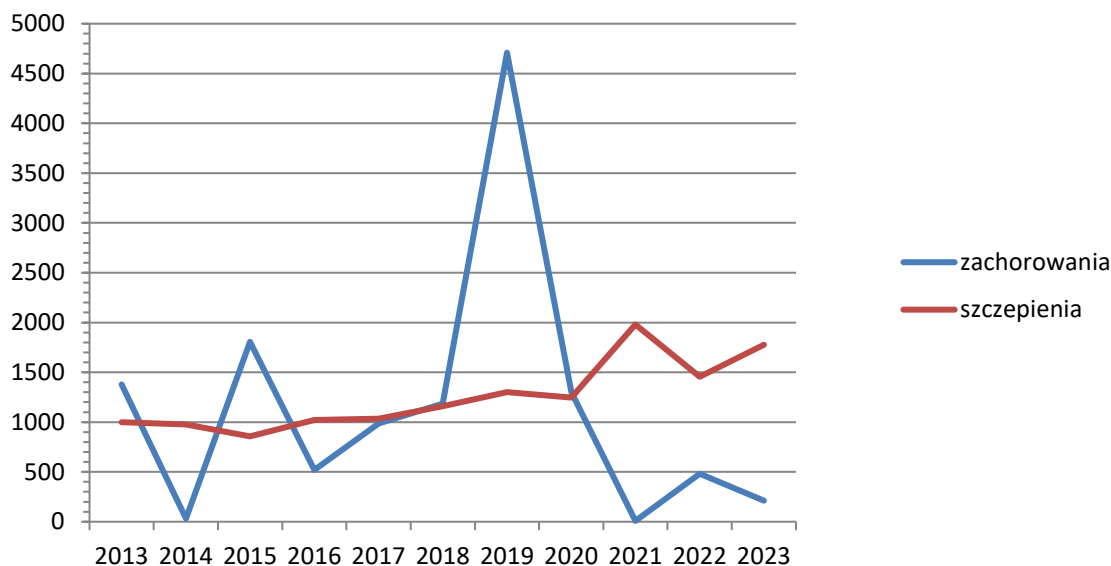
Rys. 6 Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie słupeckim w latach 2014-2023.

#### I.4. Zachorowania na gripę.

W roku 2023 r. zniesiono obowiązek zgłaszania przez podmioty lecznicze przypadków **podejrzeń i zachorowań na gripę sezonową** na formularzach Mz-55. Z dniem 25 lutego 2023 r. weszło w życie rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 lutego 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie zgłaszania podejrzeń i rozpoznania zakażeń, chorób zakaźnych oraz zgonów z ich powodu (Dz. U. z 2023 r. poz 348) w załączniku nr 1, w części II nakładające obowiązek zgłaszania podejrzenia lub rozpoznania grypy (sezonowej) w przypadku zachorowań potwierdzonych dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badań laboratoryjnych mających na celu izolację wirusa grypy lub wykrycie kwasu nukleinowego wirusa grypy. W roku 2023 zgłoszono **212** takich przypadków

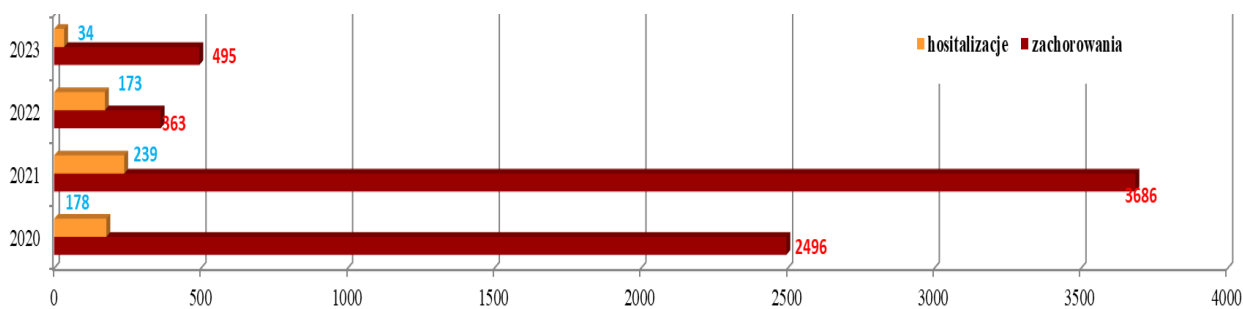
rozpoznania grypy, z czego 3 przypadki skierowano do szpitala. Najliczniejszą grupę stanowiły osoby w grupach wiekowych 15-64 lata i 5-14 lat.

Na podstawie danych przesłanych przez podmioty lecznicze stan zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie był wyższy niż w roku 2022 i wynosił 1777 osób (2022 r. – 1455 osób). Najliczniejszą grupą wiekową poddającą się szczepieniu przeciwko grypie były osoby > 65 roku życia.



Rys. 7 Liczba zachorowań na grype oraz liczba osób zaszczepionych p/ grypie w powiecie słupeckim w latach 2013-2023.

Liczba zachorowań na SARS-CoV-2 w roku sprawozdawczym spadła z ponad 3 tysięcy zachorowań na ok. 500.



Rys. 8 Liczba zachorowań na SARS-CoV-2 oraz liczba hospitalizacji w powiecie słupeckim w latach 2020-2023.

### I.5. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 r. odnotowano 2 przypadki zachorowań na Chlamydie (inną niż ziarnicę weneryczną) oraz 4 przypadki zachorowań na kiłę wczesną. Pierwsze przypadki dotyczyły kobiety, u której wykryto zachorowanie podczas wizyt ginekologicznych. Przypadki kiły wczesnej dotyczyły mężczyzn w grupie wiekowej 20-29 lat zarówno z terenów miejskich i wiejskich. Jeden z mężczyzn został poddany hospitalizacji.

We wszystkich przypadkach pacjenci zostali poddani leczeniu farmakologicznemu.

## I.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

W 2023 roku kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO, monitorowano warunki przechowywania oraz dystrybucji szczepionek.

Realizacja PSO w powiecie słupeckim w roku 2023 prowadzona była, tak jak w roku poprzednim, w 19 podmiotach, w tym w 1 oddziale noworodkowym, 14 gabinetach lekarzy rodzinnych i 4 innych placówkach (Dział Pomocy Doraźnej w SP ZOZ Słupca, Oddział Chirurgiczny SP ZOZ Słupca, Stacja Dializ, Poradnia Pracownicza SP ZOZ Słupca).

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizację szczepień na podstawie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych w ostatnich 3 latach zestawiono w poniższej tabeli:

| Rok  | Liczba dostaw z WSSE | Liczba sztuk otrzymanych preparatów szczepionkowych | Otrzymano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł | Liczba sztuk wydanych preparatów szczepionkowych | Wydano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł |
|------|----------------------|---|---|--|--|
| 2021 | 10                   | 10306   | 403085,59                                       | 10234  | 411531,19                                    |
| 2022 | 8                    | 11446   | 470032,80                                       | 11410  | 467140,05                                    |
| 2023 | 10                   | 9668  | 502284,47                                       | 9446   | 490648,80                                    |

Na terenie powiatu słupeckiego w 2023 roku w odróżnieniu od roku 2022 zarejestrowano 3 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych, w tym 1 po szczepionce BCG (dla porównania: w 2022 r. - 0 przypadków).

Na podstawie danych przesłanych przez podmioty lecznicze w 2023 r. na terenie powiatu słupeckiego przeciwko grypie zaszczepiono 1797 osób (w 2022 roku 1455 osób).

Podczas kontroli w podmiotach leczniczych stwierdzano, że rodzice coraz chętniej szczepią dzieci szczepionkami skojarzonymi i innymi zalecanymi.

Rodzaje proponowanych szczepień:

- małym dzieciom – głównie szczepienia p/ospie wietrznej i meningokokom (w roku 2023, podobnie jak w roku 2022 szczepienia przeciwko ospie wietrznej wykonywane były u dzieci do ukończenia 3 roku życia, które uczęszczały nie tylko do żłobków i do przedszkoli);
- młodzieży – szczepienia p/ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV);
- dzieciom i dorosłym – szczepienia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu;
- osobom, które planują wyjazd za granicę – szczepienia ochronne wymagane w danym kraju.

Ponadto kontynuowane były szczepienia przeciwko ospie wietrznej i zakażeniom pneumokokowym dla dzieci z grup wysokiego ryzyka.

Od 1 czerwca 2023 roku rozpoczęły się w Polsce powszechne, dobrowolne i darmowe szczepienia przeciw HPV. Szczepienia przeciwko brodawczakowi ludzkiemu przeprowadzane były u dziewcząt i chłopców w grupach wiekowych 12 i 13 lat (w 2023 r. dotyczyły dzieci urodzonych w latach 2010 i 2011).

Na terenie powiatu słupeckiego w ramach programu szczepienia wykonywały 4 podmioty lecznicze:

- Przychodnia Lekarza Rodzinnego HIPOKRATES w Słupcy
- Przychodnia Lekarza Rodzinnego MEDYK w Słupcy
- Gabinet Lekarza Rodzinnego Marek Sokołowicz w Ciężeniu
- Przychodnia GRUPA ZDROWIE w Strzałkowie,

w których zaszczepiono łącznie 263 dziewcząt i chłopców.

Realizację wybranych szczepień zalecanych w ostatnich 3 latach zestawiono w poniżej tabeli:

| ROK                                     | 2021 | 2022 | 2023 |
|---|------|------|------|
| WZW A                                   | 36   | 9    | 20   |
| Zakażenia <i>Neisseria meningitidis</i> | 169  | 191  | 225  |
| Kleszczowe zapalenie mózgu              | 23   | 21   | 19   |
| Grypa                                   | 1980 | 1455 | 1797 |
| Tężec                                   | 597  | 701  | 752  |
| HPV                                     | 7    | 61   | 292  |

W dniu 26 kwietnia 2023 r. w ramach Europejskiego Tygodnia szczepień odbyła się prelekcja dla uczniów kl. III w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy. Głównym celem spotkania było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz wskazanie ryzyka związanego z następstwami chorób zakaźnych w przypadku niezaszczepienia. Szczególną uwagę poświęcono szczepieniu HPV przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego, będącego profilaktyką nie tylko raka szyjki macicy ale także raka prącia u mężczyzn. Zwrócono uwagę na zagrożenia dla niezaszczepionych przeciwko śwince, odrze, różyczce kobiet w ciąży, a także na konsekwencje niezaszczepienia i przechorowania świnki przez dorosłych mężczyzn. Tematyką objęto także szczepienia przeciwko tężcowi oraz krztuścowi.

Największym problemem, który obserwujemy od kilku lat, jest wzrost liczby osób uchylających się od szczepień przede wszystkim z winy rodziców, którzy są przeciwni szczepieniom swoich dzieci w związku z pojawiającymi się licznymi teoriami czy też akcjami rozpowszechnianymi w mediach nt. szkodliwości szczepień. Aktywnie działające ruchy antyszczepionkowe przekazują zainteresowanym rodzicom wybiórczą wiedzę na temat szkodliwości szczepień i sugerują sposób postępowania mający na celu odroczenie szczepień, mimo braku przeciwwskazań. Rodzice nie posiadają elementarnej wiedzy dotyczącej powikłań, jakie niesie przechorowanie danej choroby zakaźnej,

a szczegółowo opisują niepożądane odczyny poszczepienne, które mogą ewentualnie wystąpić po podaniu preparatu szczepionkowego.

Z roku na rok liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień na terenie powiatu słupeckiego wzrasta, co obrazuje poniższa tabela:

| Rok  | Liczba dzieci niezaszczepionych w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień ochronnych | Liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od poddania dziecka szczepieniom ochronnym |
|------|--|--|
| 2021 | 191  | 229  |
| 2022 | 214  | 236  |
| 2023 | 231  | 341  |

Jak wynika z powyższej tabeli, do 31 grudnia 2023 roku zgłoszono 231 dzieci, które nie zostały uodpornione zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (przy czym liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od wykonania obowiązku szczepień – 241 osób). W związku z powyższym wydano **8** upomnień i **10** tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów prawnych do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień dzieci.

### Podsumowanie

- 1) Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych i porównując z latami wcześniejszymi można zauważyć stabilność w chorobach zakaźnych. Wyjątek stanowią lata: 2020, 2021, 2022 z powodu pandemii wirusa COVID-19, natomiast z analizy roku 2023 wynika, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie powraca do tej sprzed pandemii wirusa COVID-19.
- 2) W roku sprawozdawczym zarejestrowano znaczny wzrost przypadków podejrzeń i zachorowań na gripę oraz ospę wietrzną.
- 3) Zarejestrowano 2 ogniska zatruc/zakażeń pokarmowych.

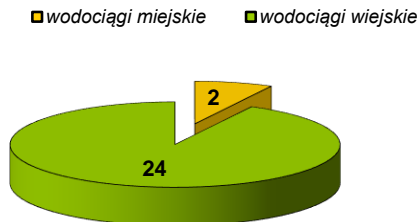
## II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach badań monitoringowych: parametry grupy A i parametry grupy B.

Zasadniczym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu słupeckiego są wody oparte na ujęciach podziemnych trzecio- i czwartorzędowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizyko-chemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej występujące niepożądane w tych wodach związki to żelazo i mangan. Parametry te nie mają jednak znaczenia zdrowotnego i nie stanowią zagrożenia dla ludzi.

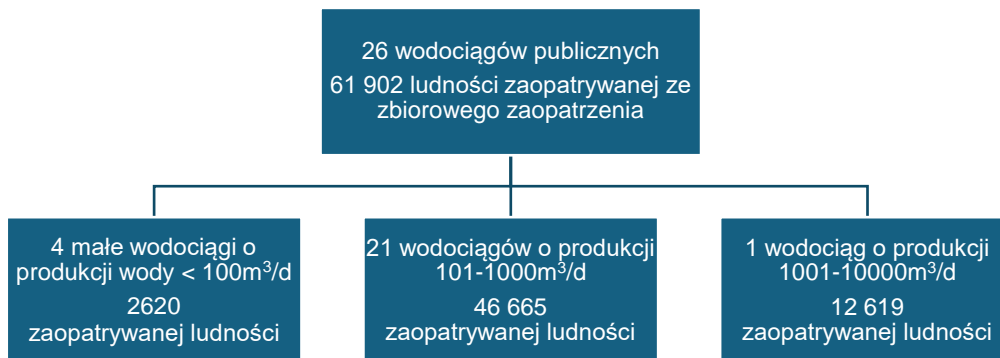
Nadzorem sanitarnym objętych jest **26** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Większość wodociągów zlokalizowanych jest na terenach wiejskich (24 wodociągi), 2 zlokalizowane są na terenie miast. Wodociągi wiejskie położone są na terenach rolniczych, najczęściej w bliskim sąsiedztwie pól uprawnych.

Na terenie powiatu słupeckiego 2 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (wodociąg publiczny Słupca i wodociąg publiczny Strzałkowo) podlegają raportowaniu do Komisji Europejskiej. Raportowaniem objęto wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ilości powyżej 1000m<sup>3</sup>/dobę lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.



Rys. 9 Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę powiatu słupeckiego

W powiecie słupeckim najwięcej urządzeń zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę stanowią wodociągi o produkcji od 100-1000 m<sup>3</sup>/d – **21**, następnie wodociągi o produkcji mniejszej niż 100 m<sup>3</sup>/d – **4** i wodociągi o produkcji od 1000-10000 m<sup>3</sup>/d – **1**, co obrazuje poniższy schemat.



Rys. 10 Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia



W roku 2023 w powiecie skontrolowano 31 wodociągów, w tym 26 wodociągów publicznych i 5 lokalnych, należących do innych podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 61 902 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **35** kontroli sanitarnych oraz pobrano **330** próbek wody do badań laboratoryjnych, w tym:

- **126** próbek w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A;
- **33** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B;
- **171** próbek z nadzoru sanitarnego (badania sprawdzające).

Badania jakości wody przeprowadzono w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

W porównaniu do roku 2022 na nadzorowanym terenie zaobserwowano pogorszenie jakości pod względem bakteriologicznym na wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Przekroczenia parametrów bakteriologicznych **ogólnej liczby bakterii w 22<sup>0</sup>C oraz bakterii grupy coli** stwierdzono w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Żelazków, **bakterii grupy coli oraz enterokoków kałowych** w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Powidz oraz **bakterii grupy coli oraz Escherichia coli** w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Skarboszewo.

Z uwagi na utrzymujące się przekroczenia ogólnej liczby bakterii w 22<sup>0</sup> C w wodzie z wodociągu publicznego Żelazków zostały wystosowane 2 pisma z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Żelazków. Przeprowadzone kolejne badania jakości wody w ramach kontroli urzędowej nie potwierdziły skażenia bakteriologicznego wody z przedmiotowego wodociągu (została wydana decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne).

Stwierdzone bakteriologiczne skażenie wody dostarczanej z wodociągu publicznego Żelazków i wodociągu publicznego Powidz skutkowało wydaniem komunikatów informujących o pogorszeniu jakości wody pod względem bakteriologicznym oraz o tym, że woda nadaje się do spożycia po uprzednim przegotowaniu.

Prowadzone przez producentów wody działania naprawcze, tj. zwiększone chlorowanie wody i wzmożone płukanie końcówek sieci wodociągowej przyczyniły się do eliminacji stwierdzonych bakterii w wodzie dostarczanej z przedmiotowych wodociągów. Przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej kontrolne badania jakości wody nie wykazały bakteriologicznego skażenia wody z ww. wodociągów publicznych.

W roku 2023 jakość produkowanej wody pod względem fizyko-chemicznym oceniono jako dobrą.

Przekroczenia parametru chemicznego: manganu stwierdzono tylko na 1 wodociągu publicznym w Koszutach.

Z uwagi na stwierdzone przekroczenie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wystosował pismo z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorcę wodociągowego do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody w zakresie manganu, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu poprawy jakości wody pod względem chemicznym oraz wydał komunikat informujący o przekroczeniu wartości parametrycznej manganu w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Koszuty. Producent wody doprowadził jakość wody pod względem chemicznym z przedmiotowego wodociągu do wymagań zgodnych z wyżej powołanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia, co potwierdziły przesłane Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy pozytywne wyniki badań wody w zakresie manganu.

Za kwestionowane wyniki badań wody z wodociągów publicznych wydano łącznie **3** decyzje o pobraniu opłaty (w tym **2** za kwestionowane wyniki badań pod względem bakteriologicznym oraz **1** za kwestionowane wyniki badań wody pod względem chemicznym).

Na terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tzw. lokalnych (w liczbie 5), które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników.

W roku sprawozdawczym na **1** wodociągu lokalnym woda pod względem bakteriologicznym okresowo odbiegała od wymagań sanitarnych z uwagi na stwierdzone przekroczenia bakterii grupy coli, enterokoków kałowych i ogólnej liczby bakterii w 22<sup>0</sup>C. Przeprowadzone przez administratora wodociągu skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do eliminacji bakteriologicznego skażenia produkowanej wody, co skutkowało wydaniem oceny stwierdzającej przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Pozostałe przeprowadzone badania jakości wody nie wykazały przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, w związku z powyższym wszystkie wodociągi lokalne będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy produkowały wodę bezpieczną do spożycia przez ludzi.

Na koniec 2023 roku jakość wody produkowanej przez wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2023 r. – w związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody – do administratorów wodociągów wydano ogółem:

- **32** zawiadomienia w trybie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- **2** komunikaty informujące o zasadach użytkowania wody do spożycia,

- 3 decyzje płatnicze,
- 31 decyzji stwierdzających przydatność wody do spożycia przez ludzi,
- 6 decyzji - ocen higienicznych na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody

oraz nałożono 2 mandaty karne (na łączną kwotę 600 zł) za kwestionowane wyniki badań wody pod względem bakteriologicznym.

## **II.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę**

### **II.1.1 Wodociągi zaopatrujące w wodę w miastach.**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

- wodociąg publiczny w Słupcy o wydajności 1000-10000 m<sup>3</sup>/dobę,
- wodociąg publiczny w Zagórowie o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę.

**Wodociąg publiczny w Słupcy** posiada 3 studnie, z czego w 2023 r. dwie (studnia nr 9 i studnia nr 7) zaopatrywały miasto, natomiast jedna studnia jest wyłączona z eksploatacji (studnia nr 5 - studnia rezerwa). Wodociąg publiczny nie posiada stacji uzdatniania wody, a jedyną stosowaną metodą uzdatniania wody jest dezynfekcja podchlorynem sodu oraz system bezpośredniego natleniania wody czystym tlenem.

**Wodociąg publiczny w Zagórowie** posiada 3 studnie, które są usytuowane poza miastem, na terenie rolniczym.

Stosowane metody uzdatniania wody to: napowietrzanie, odżelazianie i odmanganianie na filtrze oraz dezynfekcja podchlorynem sodu.

Analiza przeprowadzonych badań wody wykazała, że wodociąg produkował wodę właściwej jakości odpowiadającą wymaganiom cytowanego wyżej rozporządzenia.

### **II.1.2. Wodociągi zaopatrujące w wodę na wsiach**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 24 wodociągi:

- 20 wodociągów o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę,
- 4 wodociągi o wydajności < 100 m<sup>3</sup>/dobę.

#### Wodociągi o wydajności 100-1000 m<sup>3</sup>/dobę

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z 20 wodociągów publicznych. Okresowo jakość wody dostarczanej odbiorcom odbiegała od wymagań sanitarnych stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi z uwagi na stwierdzone przekroczenia parametrów:

- ogólnej liczby bakterii w 22<sup>0</sup>C i bakterii grupy coli (wodociąg publiczny Żelazków);
- bakterii grupy coli oraz enterokoków kałowych (wodociąg publiczny Powidz);
- bakterii grupy coli oraz Escherichia coli (wodociąg publiczny Skarboszewo);

- manganu (wodociąg publiczny Koszuty).

Przeprowadzone przez administratorów ww. wodociągów skuteczne działania naprawcze przyczyniły się do eliminacji bakteriologicznego skażenia produkowanej wody oraz poprawy jakości wody pod względem chemicznym w zakresie manganu.

Na koniec 2023 roku jakość wody produkowanej przez wodociągi w tej grupie produkcji odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia.

#### Wodociągi o wydajności < 100 m<sup>3</sup>/dobę

W powiecie słupeckim w 2023 r. skontrolowano i oceniono jakość wody z 4 wodociągów publicznych. Przeprowadzone badania wykazały, że woda z ocenianych urządzeń odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia.

## **II.2. STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH**

W 2023 r. systematycznie poprawiał się stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych.

Przeprowadzono kompleksowe modernizacje następujących stacji uzdatniania wody:

- stacje uzdatniania wody w Zagórowie i Kąpielu – dokonano przebudowy budynku oraz całkowitej wymiany wszystkich urządzeń wodociągowych;
- stacja uzdatniania wody w Strzałkowie – dokonano wymiany złoza filtracyjnego w 2 filtrach i zestawu hydroforowego;
- stacja uzdatniania wody w Józefowie – dokonano budowy nowego zbiornika retencyjnego i odwiertu studni głębinowej.

Ponadto, rozpoczęto modernizację stacji uzdatniania wody w Kątach, a na wodociągach publicznych w Anastazewie, Powidzu oraz Orchowie oddano do użytku nowe studnie głębinowe z obudową zewnętrzną typu Lange.

Dodatkowo na stacjach uzdatniania wody przeprowadzono bieżące remonty i wymiany, tj.:

- stacja uzdatniania wody w Brudzewie – pomalowano metalowe kosze/pojemniki do odpływu wód popłucznych i metalowe elementy orurowania;
- stacja uzdatniania wody w Słomczycach – pomalowano wszystkie metalowe zbiorniki: filtry, aeratory i orurowanie;
- stacja uzdatniania wody w Skarboszewie – dokonano wymiany zestawu hydroforowego (zamontowano 3 pompy pionowe z falownikiem i zbiornikiem do redukcji skoków ciśnienia wody);
- stacja uzdatniania wody w Krępkowie – dokonano montażu falownika studni nr 2, pomalowano wszystkie filtry hydrofory i aerator;
- stacja uzdatniania wody w Szemborowie – pomalowano orurowanie przy filtrach i aeratorze;

- stacja uzdatniania wody w Słupcy – dokonano naprawy dachu na budynku SUW (założono papę termozgrzewalną z warstwą styropianu oraz zamontowano panele fotowoltaiczne zasilające studnię nr 7).

### **Podsumowanie:**

- 1) Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
- 2) W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe pod względem fizyko-chemicznym.
- 3) Zarówno przedsiębiorstwa wodociągowe, jak i podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, sukcesywnie dokonują modernizacji stacji uzdatniania wody, tj.: wymieniają złoża filtracyjne, kompresory i aeratory, zestawy hydroforowe, chloratory, budują nowe zbiorniki retencyjne oraz oddają do użytku nowe studnie głębinowe.  
W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał 6 decyzji - pozytywnych ocen higienicznych na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.
- 4) W roku 2023 nie odnotowano awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody odbiorcom usług.

**III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK**

| Rodzaj obiektu  | Liczba obiektów wg ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych w 2023 | Liczba przeprowadzonych kontroli w 2023 |
|---|------------------------------|--|---|
| Zakłady fryzjerskie   | 54                           | 4                                      | 5                                       |
| Zakłady kosmetyczne   | 45                           | 5                                      | 6                                       |
| Zakłady tatuażu   | 3                            | 1                                      | 2                                       |
| Zakłady odnowy biologicznej   | 11                           | 2                                      | 3                                       |
| Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna usługa | 3                            | 1                                      | 1                                       |
| Pływalnie kryte i odkryte   | 3                            | 3                                      | 6                                       |
| Domy Pomocy Społecznej  | 3                            | 0                                      | 0                                       |
| Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej                          | 2                            | 0                                      | 0                                       |
| Hotele  | 2                            | 0                                      | 0                                       |
| Inne obiekty hotelarskie  | 48                           | 13                                     | 15                                      |
| Dworce autobusowe   | 1                            | 0                                      | 0                                       |
| Ustępy  | 4                            | 3                                      | 4                                       |
| Treningi rekreacyjne  | 3                            | 0                                      | 0                                       |
| Cmentarze   | 22                           | 3                                      | 4                                       |
| Inne obiekty użyteczności publicznej                                  | 52                           | 9                                      | 9                                       |
| <b>RAZEM</b>  | <b>256</b>                   | <b>44</b>                              | <b>55</b>                               |

**III.1. Ustępy publiczne**

Na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r. znajdują się 4 ustępy publiczne: 2 stałe skanalizowane i 2 stałe nieskanalizowane. W porównaniu z rokiem 2022 - bez zmian.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 ustępy publiczne stałe (w tym 2 nieskanalizowane). Nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie (w wyniku wydanych zaleceń nieprawidłowości zastały usunięte).

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

**III.2. Domy pomocy społecznej**

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – bez zmian.). W roku 2023 nie kontrolowano obiektów.

### **III.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej**

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdują się 2 obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – bez zmian), w roku 2023 nie skontrolowano obiektów.

### **III.4. Obiekty hotelarskie**

#### **III.4.1. Hotele**

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdują się 2 obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – bez zmian), w roku sprawozdawczym nie skontrolowano obiektów.

W ramach kontroli urzędowej w obiektach tych pobrano ogółem 8 próbek wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej.

#### **III.4.2. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe**

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się 8 obiektów (pola biwakowe).

W porównaniu do roku 2022 – zwiększenie o 1 obiekt. Skontrolowano 6 obiektów.

Nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie dotyczące stanu sanitarnego i technicznego (została wydana decyzja administracyjna zobowiązująca zarządcę obiektu do usunięcia nieprawidłowości oraz w ślad za tym decyzja płatnicza).

Na koniec roku sprawozdawczego 1 obiekt oceniono jako obiekt o nieodpowiednim stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym, pozostałe obiekty oceniono jako obiekty o dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym.

### **III.5. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r. znajdowało się 40 obiektów (w porównaniu do roku 2022 – bez zmian).



Rys. 11 Wykaz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r.

Skontrolowano 7 obiektów z tej grupy – zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

| Typ obiektów                 | Liczba obiektów w ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | % skontrolowanych obiektów |
|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Gospodarstwa agroturystyczne | 23                          | 1                               | 4                          |
| Ośrodki wczasowe             | 13                          | 4                               | 31                         |
| Pokoje gościnne              | 4                           | 2                               | 50                         |
| <b>RAZEM</b>                 | <b>40</b>                   | <b>7</b>                        | <b>85</b>                  |

### III.5.1. Ośrodki wczasowe

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie.

Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń. Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości wydano decyzję płaćniczą.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako obiekty z dobrym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

### III.5.2. Gospodarstwa agroturystyczne

W skontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości, zatem na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.



## **NADZÓR NAD LEGIONELLĄ W OBIEKTACH UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

W roku sprawozdawczym w obiektach użyteczności przeprowadzono badania jakości wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Ocenę instalacji wody ciepłej przeprowadzono w obiektach hotelarskich oraz domach pomocy społecznej i w SP ZOZ w Słupcy.

Ogółem pobrano **44** próbki wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej w obiektach hotelarskich nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej skontrolowanych obiektów.

Skolonizowanie instalacji wody ciepłej na poziomie średnim stwierdzono w jednym domu pomocy społecznej w **1** punkcie poboru w pokoju mieszkalnym pensjonariuszy.

Z uwagi na stwierdzone przekroczenie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy pismem z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał administratora budynku do znalezienia przyczyny pogorszenia jakości wody poprzez: dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzanie temperatury wody, podjęcie działań zmierzających do redukcji liczby bakterii.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zobowiązał administratora obiektu do poinformowania personelu i mieszkańców o stwierdzonym przekroczeniu i o zagrożeniach zdrowotnych wynikających z obecności w wodzie bakterii *Legionella* sp. oraz o tym, by w przypadku wystąpienia niepokojących objawów ze strony układu oddechowego skontaktować się z lekarzem.

Kolejne przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej badania jakości wody nie wykazały przekroczeń bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej budynku domu pomocy społecznej.

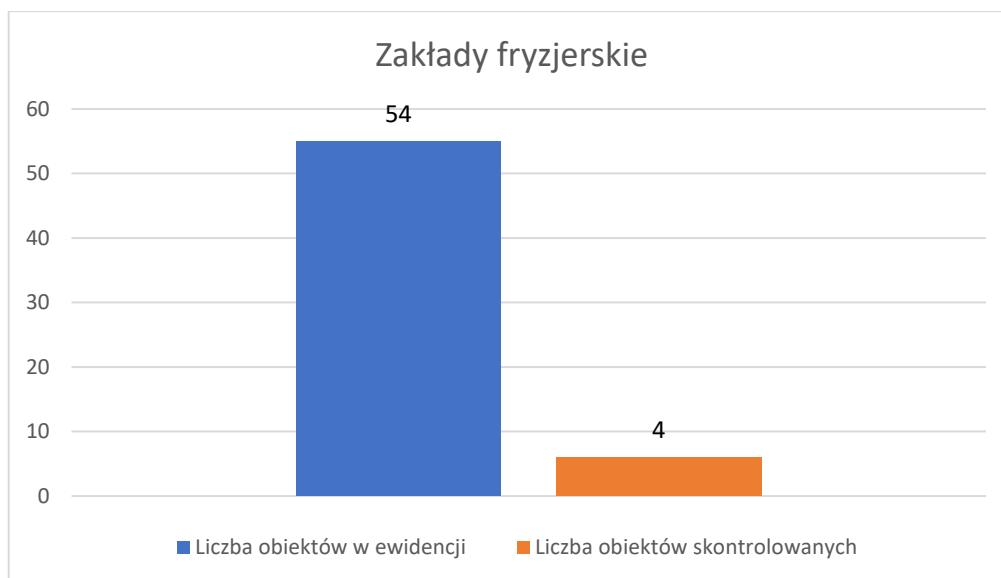
Za kwestionowane wyniki badań wody wydano **1 decyzję o pobraniu opłaty**.

### **III.6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług**

#### **III.6.1. Zakłady fryzjerskie**

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 54 obiekty. Porównując z rokiem 2022 – zmniejszenie o 1 obiekt.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 obiekty.



**Rys. 12** Ilość skontrolowanych zakładów fryzjerskich w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy

W zakładach fryzjerskich podlegających kontroli w 2023 r. na terenie powiatu słupeckiego nie sterylizuje się narzędzi i przyborów fryzjerskich.

W trzech obiektach podczas wykonywanych usług nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek, tzn. nie są wytwarzane odpady o kodzie 180103.

W przypadku jednego obiektu odpady wytwarzane podczas usług świadczonych dla mężczyzn (golenie brody i włosów przy użyciu jednorazowych żyletek) traktowane są jako odpady niebezpieczne o kodzie 180103.

We wszystkich skontrolowanych obiektach przedstawiono stosowane tam procedury higieniczne.

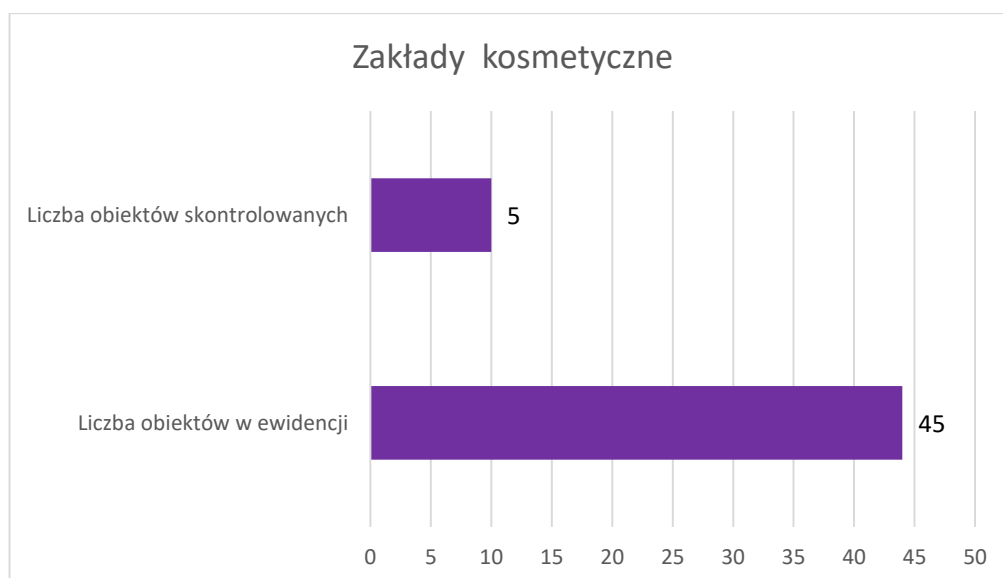
W roku sprawozdawczym w 2 obiektach stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny wyposażenia. Właścicielom tych obiektów wydano decyzje administracyjne z terminem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Na koniec roku 2023 skontrolowane 2 obiekty oceniono jako obiekty o dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym, pozostałe 2 obiekty ocenione jako złe.

### III.6.2. Zakłady kosmetyczne

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się 45 zakładów kosmetycznych (w porównaniu do roku 2022 – zwiększenie o 1 obiekt).

W 2023 r. skontrolowano 5 obiektów.



**Rys. 13** Ilość skontrolowanych zakładów kosmetycznych w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy

We wszystkich skontrolowanych obiektach były opracowane procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta, środki te przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Pojemniki przeznaczone do dezynfekcji są odpowiednio opisane, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia. W obiektach czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

Rodzaj prowadzonej sterylizacji w zakładach kosmetycznych na terenie PSSE w Słupcy przedstawia poniższa tabela:

|                            | Steryliczator kulkowy | Autoklaw  | Chemiczna | Wykonywana przez firmę zewnętrzną |
|----------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-----------------------------------|
| <b>zakłady kosmetyczne</b> | <b>0</b>              | <b>5*</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>                          |

*\* w 1 obiekcie testy chemiczne wkładane są tylko do autoklawu na sterylizowane pakiety – wydano zalecenia w tym zakresie; w 1 obiekcie brak prowadzenia bieżącej archiwizacji wskaźników chemicznych oraz prowadzenia zapisów z przeprowadzonej sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia w zakładzie- wydano zalecenie w tym zakresie*

W 2 obiektach podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek, nie są więc wytwarzane odpady o kodzie 180103.

W pozostałych 3 obiektach odpady niebezpieczne o kodzie 180103 zbierane są do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie (pojemniki przechowywane w przenośnym urządzeniu chłodniczym: lodówce; urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry). Odpady odbierane są przez wyspecjalizowaną firmę

w terminie nieprzekraczającym 30 dni. Opracowano procedury postępowania z odpadami o kodzie 180103.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

### III.6.3. Zakłady tatuażu

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – bez zmian). Skontrolowano jeden obiekt.

W skontrolowanym obiekcie używane są głównie sterylne narzędzia jednorazowego użycia, które nie podlegają dezynfekcji ani sterylizacji.

W dniu kontroli nie przedstawiono procedur/instrukcji zapewniających ochronę przez zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi zgodnie z zakresem wykonywanych świadczeń. Protokolarnie wydano zalecenie opracowania odpowiednich procedur/instrukcji i przedstawienia ich Państwowemu powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Słupcy. Zalecenie zostało wykonane.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane w bardzo dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

### III.6.4. Zakłady odnowy biologicznej

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się 11 zakładów odnowy biologicznej (w porównaniu do roku 2022 – zmniejszenie o 1 obiekt).

Łącznie skontrolowano w 2023 r. 2 obiekty z tej grupy zakładów.

Rodzaje obiektów w grupie zakładów odnowy biologicznej oraz ilość kontroli zestawiono w poniżej tabeli.

| Typ obiektów   | Liczba obiektów w ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | % skontrolowanych obiektów |
|----------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Solarium       | 2                           | 1                               | 50                         |
| Siłownia       | 3                           | 1                               | 33                         |
| Fitness club   | 2                           | 0                               | 0                          |
| Gabinet masażu | 4                           | 0                               | 0                          |
| <b>RAZEM</b>   | <b>11</b>                   | <b>4</b>                        | <b>83</b>                  |

W zakładach odnowy biologicznej na terenie powiatu słupeckiego nie przeprowadza się procesów sterylizacji oraz nie wytwarza się odpadów niebezpiecznych.

W solarium sprawdzono przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium, w wyniku czego stwierdzono:

- brak reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium

- w widocznym miejscu zamieszczona informacja „Zakaz udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia (art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium)” oraz informacja o ryzyku zdrowotnym związanym z korzystaniem z solarium (informacja zgodna z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium).

Usługi korzystania z solarium – wg oświadczenia właścicielki zakładu – nie są udostępniane osobom małoletnim.

### **III.6.5. Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu**

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 3 tego typu obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – zmniejszenie o 2 obiekty).

Skontrolowano 1 obiekt: zakład kosmetyczny/solarium. Podmiot nie przedstawił szczegółowych procedur/instrukcji zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi zgodnie z zakresem wykonywanych świadczeń. Protokolarnie wydano zalecenie opracowania odpowiednich procedur/instrukcji i przedstawienia ich Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Słupcy. Zalecenie zostało wykonane.

W dniu kontroli pomieszczenia usługowe i wyposażenie zakładu utrzymane w dobrym stanie porządkowym i sanitarno-technicznym.

Z uwagi na stwierdzone uchybienia na właściciela obiektu nałożono mandat karny na kwotę 200 zł oraz wydano decyzję o pobraniu opłaty w związku ze stwierdzeniem uchybień podczas kontroli.

### **III.7. Tereny rekreacyjne**

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdują się 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2022 – zmniejszenie o 1 obiekt: teren rekreacyjny nad jeziorem słupeckim w Słupcy). W roku sprawozdawczym nie skontrolowano obiektów z tej grupy.

### **III.8. Inne obiekty użyteczności publicznej**

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 52 obiekty (w porównaniu do roku 2022 – bez zmian).

Zestawienie grup obiektów w poniższej tabeli.

| <b>Lp.</b> | <b>Grupy obiektów</b>  | <b>Ogółem</b> |
|------------|--|---------------|
| 1.         | Targowiska   | 1             |
| 2.         | Stadiony, boiska   | 4             |
| 3.         | Stacje paliw   | 14            |
| 4.         | Kino – Miejski Dom kultury                                   | 1             |
| 5.         | Miejsko gminny ośrodek kultury                               | 1             |
| 6.         | Firmy przewozowe   | 3             |
| 7.         | Pralnia  | 2             |
| 8.         | Przystanki PKS   | 16            |
| 9.         | Hala widowiskowo-sportowa                                    | 1             |
| 10.        | Przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe | 5             |
| 11.        | Zakłady pogrzebowe   | 4             |
|            | <b>Razem</b>   | <b>52</b>     |

W roku sprawozdawczym skontrolowano 9 obiektów, w tym: 1 firmę przewozową, 4 zakłady pogrzebowe, 2 pralnie, 2 stacje paliw.

### **III.8.1. Boiska**

W stosunku do roku 2022 – ewidencja bez zmian, czyli 4 obiekty.

W roku sprawozdawczym nie kontrolowano boisk.

### **III.9. Stan sanitarny środków transportu**

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 obiektów: 1 firmę przewozową i 4 zakłady pogrzebowe.

#### **III.9.1. Autobusy turystyczne**

Kontroli podlegała 1 firma świadcząca usługi transportowe.

Kontrolowane środki transportu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym, nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **III.9.2. Środki transportu: samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich**

W skontrolowanych zakładach pogrzebowych (4 obiekty) oceniono stan sanitarny 6-ciu samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Kontrolowane środki transportu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

### **III.10. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii**

W roku sprawozdawczym w trakcie sezonu kąpielowego nadzorem sanitarnym objęto 4 zorganizowane kąpieliska zlokalizowane nad Jeziorem Powidzkim, w tym:

- 3 na terenie gminy Powidz zorganizowane w okresie od 1 lipca do 31 sierpnia.
- 1 na terenie gminy Ostrowite zorganizowane w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia 2023 r.

Pierwsze badania jakości wody z kąpielisk zostały przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego. Pozostałe pobory próbek wody realizowane były przez organizatorów kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej.

W trakcie sezonu letniego na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody wydawane były bieżące oceny o jakości wody w kąpieliskach, które przekazywane były do władz samorządowych: starosty oraz wójtów. Komunikaty o jakości wody z ww. obiektów cotygodniowo przekazywano do WSSE w Poznaniu. Nadzorowane kąpieliska ujęte są w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny, który aktualizował na bieżąco informacje o jakości wody do kąpielii w kąpieliskach.

W roku sprawozdawczym w porównaniu do roku ubiegłego pogorszyła się jakość wody na kąpieliskach.

Z uwagi na stwierdzone przekroczenie bakterii Escherichia (1800jtk/100ml) na kąpielisku przy ośrodku wczasowym w Powidzu w trakcie sezonu kąpielowego została wydana decyzja z rygorem natychmiastowej wykonalności wprowadzająca tymczasowy zakaz kąpielii w terminie od dnia 25.07.2023 r. do 01.08.2023 r. Przeprowadzona przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej ponowna kontrola jakości wody oraz przeprowadzone przez organizatora kolejne badania jakości wody nie potwierdziły skażenia wody na ww. kąpielisku. W związku z tym, po otrzymaniu pozytywnych wyników badań jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał bieżącą ocenę o przydatności wody na kąpielisku przy ośrodku wczasowym w Powidzu oraz komunikat, który zamieszczono na stronie internetowej.

Na pozostałych nadzorowanych kąpieliskach przez cały sezon kąpielowy jakość wody odpowiadała wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii (Dz. U. poz. 255).

Dla nadzorowanych kąpielisk w roku sprawozdawczym wydano łącznie 21 ocen stwierdzających przydatność wody do kąpielii.

Na terenie powiatu w sezonie letnim 2023 r. nadzorem sanitarnym objęto jedno miejsce okazjonalnie wykorzystane do kąpielii – zorganizowane na czas turnusu obozu harcerskiego (gmina Ostrowite). W trakcie sezonu, na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeprowadzonych przez organizatora ww. obiektu, wydano 2 bieżące oceny o przydatności wody do kąpielii w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpielii, które przekazano do organizatora i władz

samorządowych: starosty i wójta. Oceny jakości wody z ww. obiektu przekazywane były także do WSSE w Poznaniu.

### III.11. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 3 baseny kąpielowe:

- Basen całoroczny w Hotelu MORAN w Ostrowie;
- Basen odkryty (sezonowy) w Obiekcie Świadczącym Usługi Hotelarskie w Siennie;
- Pływalnię krytą w Słupcy.

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano **594** próbki wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizykochemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego.

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej na pływalniach stwierdzono przekroczenia:

- **chloroformu;**
- **ogólnej liczby bakterii w 36<sup>0</sup>C** w wodzie;
- **azotanów i mętności** w wodzie.

Wartości przekroczonych ww. parametrów nie stanowiły zagrożenia dla kąpiących się osób, wskazywały jedynie na potrzebę wyregulowania procesów uzdatniania wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał zarządców pływalni do przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r. poz.1230).

Po podjętych działaniach naprawczych uzyskano poprawę jakości wody pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym na pływalniach, co potwierdziły przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej badania jakości wody oraz przedstawione przez zarządców obiektów pozytywne wyniki badań wody w zakresie kwestionowanych parametrów.

Dodatkowo przeprowadzono badania jakości wody z instalacji wody ciepłej, które nie wykazały obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* w wodzie wodociągowej pobranej z natrysków w szatniach.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody na ww. obiektach wydano łącznie **23** pozytywne oceny o przydatności wody do kąpieli w basenach.

Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem bakteriologicznym i fizykochemicznym na pływalniach ogółem wydano **3 decyzje o pobraniu opłaty.**



W ramach nadzoru skontrolowano również stan sanitarno-techniczny ww. pływalni. W roku sprawozdawczym pogorszył się stan sanitarno-higieniczny w 1 obiekcie: Na stwierdzone nieprawidłowości została wydana **decyzja administracyjna** z terminem usunięcia ww. uchybień do dnia 30 września 2024 r. oraz w ślad za tym **decyzja o pobraniu opłaty**.

## IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

### IV.1. Zakłady lecznictwa zamkniętego

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** placówka publiczna lecznictwa zamkniętego (w porównaniu do roku 2022 - bez zmian).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w placówce:

- **1 kontrolę kompleksową** (wspólnie z pionami: epidemiologia, higiena żywności i żywienia, higiena pracy), która objęła: oddział chorób płuc i gruźlicy, hol z wydzielonymi gabinetami: psychologicznym, rehabilitacji oraz terapii zajęciowej i pomieszczeniami sanitarno-higienicznymi, oddział Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego, pomieszczenia magazynowe czystej i brudnej bielizny, magazyn przechowywania odpadów medycznych oraz w nowym skrzydle szpitala: izbę przyjęć, pracownię badań endoskopowych, oddział chirurgiczny, blok porodowy oraz blok operacyjny
- **1 kontrolę sprawdzającą.**

W obiekcie dokonano termomodernizacji całego budynku SPZOZ oraz wymiany wszystkich okien. Dla pacjentów oddziału zakładu opiekuńczo-leczniczego otwarto gabinet rehabilitacji, gabinet terapii zajęciowej oraz gabinet psychologiczny. Izbę przyjęć przeniesiono do nowego skrzydła budynku SP ZOZ a oddział ratownictwa medycznego do nowego budynku.

Przeprowadzona kontrola kompleksowa wykazała nieprawidłowości na 2 oddziałach: oddział chorób płuc i gruźlicy oraz oddział zakładu opiekuńczo-leczniczego. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.: zniszczonych powierzchni drzwi wejściowych na oddział, uszkodzeń futryn drzwiowych, uszkodzeń narożników ścian (odpryski tynku i farby) przy drzwiach wejściowych do sal chorych; uszkodzeń parapetów (widoczne odpryski farby i tynku w salach chorych); zacieków na suficie i ścianach; odprysków emalii na drzwiach wejściowych do sali chorych; ubytków wykładziny podłogowej na korytarzu; uszkodzeń blatów i kantów stołów (ubytki i odklejona okładzina na krawędziach) w salach chorych; wytartej powierzchni ram krzeseł w salach chorych; wtartej powierzchni lakieru odbojników; wytartej powierzchni uchwytów balkoniku; uszkodzeń siedziska wózka dla osób niepełnosprawnych.

Na stwierdzone ww. nieprawidłowości wydano 1 decyzję administracyjną z terminem realizacji do dnia 30.06.2025 r. oraz w ślad za tym decyzję o pobraniu opłaty.

Kontrola sprawdzająca dotyczyła obowiązków nałożonych na podmiot decyzją z dnia 18 grudnia 2018 r. znak: DN-HK.9020.174.2018 wydaną przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego WSSE Poznań, zmienianą w zakresie terminów wykonania na wniosek podmiotu. Kontrola wykazała wykonanie nakazów.

Należy zaznaczyć, że Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy na bieżąco realizuje obowiązki nałożone wydanymi decyzjami.

### **NADZÓR NAD LEGIONELLA**

W roku sprawozdawczym w obiekcie przeprowadzono badania jakości wody ciepłej w kierunku bakterii *Legionella sp.*

Pobrano łącznie 12 próbek wody, w tym 8 próbek w ramach kontroli wewnętrznej oraz 4 próbki w ramach kontroli urzędowej.

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej zawyżoną liczbę bakterii z rodzaju *Legionella sp.* (410 jtk/100ml) w wodzie stwierdzono w 1 punkcie poboru: na oddziale chirurgicznym.

Z uwagi na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy pismem z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał administratora budynku do znalezienia przyczyny pogorszenia jakości wody poprzez:

- dokonanie przeglądu technicznego sieci;

oraz do:

- sprawdzania temperatury wody;
- podjęcia działań zmierzających do redukcji liczby bakterii;
- poinformowania personelu i pacjentów oddziału chirurgicznego o stwierdzonym przekroczeniu oraz o zagrożeniach zdrowotnych wynikających z obecności w wodzie bakterii *Legionella sp.*

Kolejne badania jakości wody w kierunku bakterii *Legionella sp.* przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nie wykazały przekroczeń bakterii w tym zakresie w instalacji wody ciepłej budynku SPZOZ w Słupcy.

### **IV.2. Zakłady lecznictwa otwartego**

W 2023 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się **133** zakłady lecznictwa otwartego: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria, laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, pracownie protetyki, stomatologii i ortodoncji, praktyki zawodowe, gabinety profilaktyki szkolnej (w stosunku do roku 2022 – wykreślono z ewidencji 10 placówek).

Ogółem w roku 2023 skontrolowano **46** obiektów, przeprowadzono **59 kontroli** (w tym 12 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę w zakresie szczepień).

| Rodzaj placówki  | Liczba obiektów w ewidencji | Skontrolowano | % skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji |
|--|-----------------------------|---------------|--|
| Zakłady opieki zdrowotnej  | 47                          | 28            | 60   |
| Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska          | 38                          | 6             | 16   |
| Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentystów | 18                          | 4             | 22   |
| Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgnarska      | 19                          | 5             | 26   |
| Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami           | 11                          | 4             | 36   |
| <b>RAZEM</b>   | <b>133</b>                  | <b>46</b>     | <b>34,6</b>                                    |

Podobnie jak w roku 2022 poprawę stanu sanitarno-technicznego i sanitarno-higienicznego stwierdzono w 1 obiekcie. Przeprowadzono kompleksowy remont (Gabinet Lekarza Rodzinnego Marek Sokołowicz Ciężen). Prace obejmowały m.in. wymianę stolarki okiennej i drzwiowej, wymianę instalacji elektrycznej, montaż kotła i zmianę źródła ciepła, wymianę instalacji elektrycznej oraz prace wykończeniowe. Obiekt dostosowano do potrzeb osób niepełnosprawnych.

W roku sprawozdawczym w 7 skontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowe postępowanie z wytworzonym odpadami niebezpiecznymi, które dotyczyły przede wszystkim nieprawidłowego oznakowania worków i sztywnych pojemników przechowywanych w urządzeniach chłodniczym, braku danych wytwórcy (nazwy wytwórcy odpadów medycznych, numeru REGON wytwórcy odpadów medycznych, numeru księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, daty i godziny otwarcia (rozpoczęcia użytkowania i godziny zamknięcia), przechowywania pojemników z odpadami medycznymi o ostrych końcach w gabinecie dentystycznym przez okres powyżej 72 godzin, przechowywania we worku foliowym wytworzonych odpadów medycznych przy wykonanej usłudze iniekcji u pacjentki razem ze sprzętem: rękawiczki, gazik, strzykawka i igła.

Wszystkie skontrolowane obiekty posiadały opracowane procedury dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Nieprawidłowości dotyczące procedur stwierdzono w 4 obiektach.

W roku sprawozdawczym przeprowadzone kontrole podmiotów leczniczych wykazały pogorszenie stanu sanitarno-higieniczno-technicznego w porównaniu z rokiem 2022, tzn.: w 17 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły nieodpowiedniego stanu sanitarnego i technicznego posadzek, ścian i sufitów oraz wyposażenia.

Na powyższe uchybienia wydano ogółem **27** decyzji (w tym 10 decyzji administracyjnych z określeniem terminu usunięcia nieprawidłowości, 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne oraz 15 decyzji o pobraniu opłaty).

Przeprowadzone kontrole sprawdzające w 12 obiektach wykazały wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości.

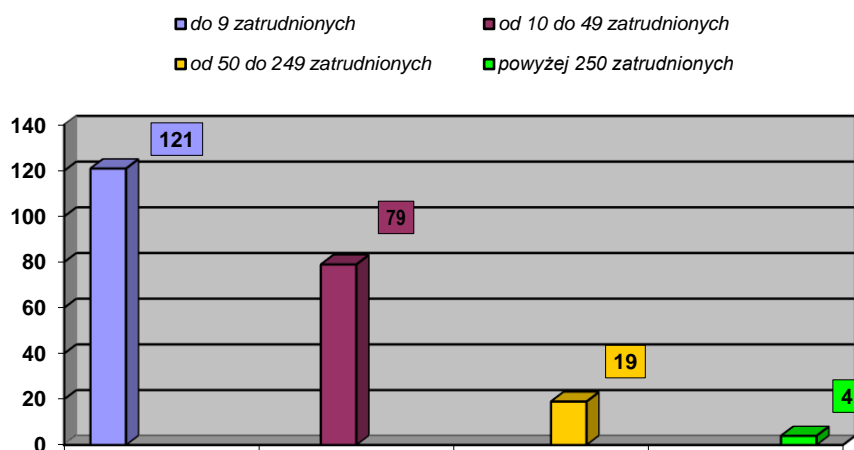
Na koniec roku 2023 w skontrolowanych **46** obiektach stan sanitarno-techniczny oceniono:

- w 41 placówkach jako dobry,
- w 5 placówkach jako niedobry (na placówki wydane są decyzje administracyjne z określonym terminem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości).

## V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

### V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2023 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się **223** obiekty, w których zatrudnionych jest obecnie **5929** pracowników. Wśród nich przeważają małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników.



Rys. 14 Struktura zatrudnienia w zakładach pracy objętych nadzorem PPIS w Słupcy

W porównaniu z rokiem 2022 nieznacznie spadła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy a tym samym spadła liczba zatrudnionych pracowników.

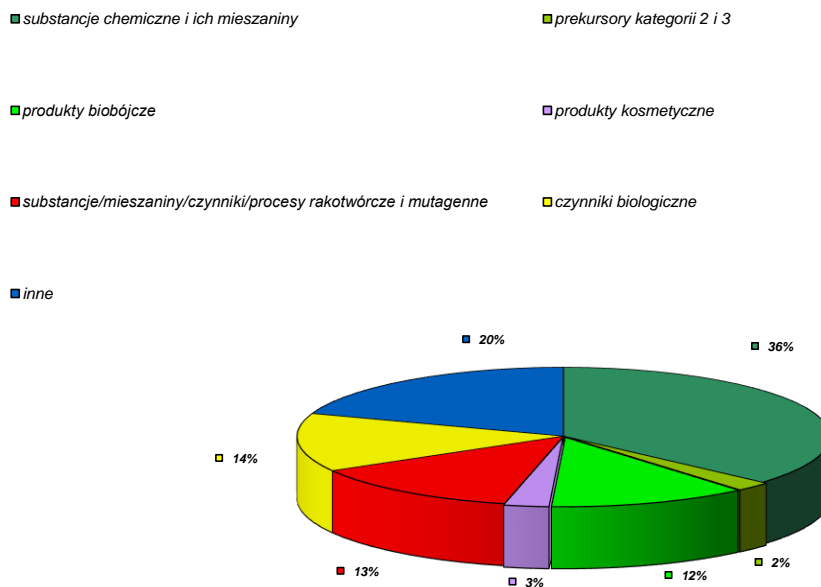
### V.2. Działalność kontrolna

W 2023 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **59** obiektów, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze i mutagenne.

Wykonano **112** kontroli sanitarnych i akcyjnych w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu i warunków stosowania środków ochrony roślin, kontrole produktów zawierających metanol w związku z zakazem wprowadzania do obrotu w powszechnej sprzedaży konsumentom produktów: płynów do spryskiwaczy szyb samochodowych, płynów do odmrażania szyb samochodowych, itp. zawierających metanol w stężeniu równym lub większym niż 0,6% masowo;

- nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3;
  - nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów biobójczych niespełniających wymogów przepisów prawa;
  - substancji, mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym i/lub mutagennym w środowisku pracy;
  - nadzoru nad stanowiskami pracy, na których występują przekroczenia normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy);
  - nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- oraz 5 kontroli w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów kosmetycznych notyfikowanych w systemie RAPEX.



**Rys. 15 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych**

Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie ww zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontroli w roku 2023 dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi oraz prekursorami kategorii 2 i 3).

W wyniku prowadzonych ww działań:

- na terenie powiatu nie stwierdzono obecności podmiotów zajmujących się obrotem i produkcją środków zastępczych /tzw. dopalaczy/ oraz nowych substancji psychoaktywnych;
- nakazano wstrzymać udostępnianie na rynku produktów biobójczych bez ważnego pozwolenia/zezwoleń na handel równoległy albo pozwolenia na obrót;

- nakazano wycofać z obrotu produkty kosmetyczne nie spełniające wymogów przepisów prawa w zakresie oznakowania opakowania;
- w podmiotach stosujących niebezpieczne chemikalia w działalności zawodowej stwierdzono obecność substancji chemicznych i mieszanin substancji chemicznych (w tym produktów biobójczych), dla których karty charakterystyki i/lub etykiety opakowań tych produktów chemicznych były nie tylko niezgodne z prawem ale wprowadzały w błąd użytkownika z uwagi na brak spójnych i czytelnych informacji na temat zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa stosowania (np. brak spójności sekcji 2.2. karty charakterystyki z etykietą, etykieta niezgodna z kartą charakterystyki, etykieta w języku obcym, etykieta nie spełniająca wymagań dla produktu biobójczego, nieoznakowane opakowania zastępcze/podręczne zawierające niebezpieczne chemikalia) wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędną kartą charakterystyki i/lub nieprawidłową etykietą.

W 2023 r. wycofano z obrotu i sprzedaży łącznie 175 sztuk produktów chemicznych, w tym 113 sztuk produktów biobójczych (głównie z uwagi na brak ważnego pozwolenia na obrót wydanego przez Ministra Zdrowia oraz z uwagi na wprowadzanie do obrotu po terminie ważności), 9 sztuk produktów kosmetycznych (przede wszystkim z uwagi na brak etykiet w języku polskim oraz z uwagi na wprowadzanie do obrotu po terminie ważności) oraz 53 sztuki produktu chemicznego z uwagi na brak zgodnego z prawem oznakowania (etykieta produktu sporządzona wg prawodawstwa opartego na uchylonych dyrektywach 67/548/EWG i 1999/45/WE).

### **V.3. Kontrole podmiotów gospodarczych zajmujących się zabezpieczaniem lub usuwaniem wyrobów albo innych materiałów zawierających azbest.**

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie otrzymał zgłoszeń o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest, były jedynie zgłoszenia dotyczące zbierania opakowanych i zabezpieczonych odpadów zawierających azbest. Zgłoszenia dotyczyły firm nie mających siedziby na terenie powiatu słupeckiego.

Firmy mające siedzibę na terenie powiatu, podobnie jak w latach ubiegłych nie wykonują prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest, natomiast jedna z tych firm zajmuje się odbiorem z posesji zabezpieczonych odpadów zawierających azbest, ich prawidłowym oznakowaniem i transportem do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie.



#### V.4. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał:

- **30** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy,
- **3** decyzje dotyczące zaprzestania udostępniania w sprzedaży produktów chemicznych (w tym głównie produktów biobójczych,
- 1 decyzja dotyczyła produktów kosmetycznych przeterminowanych i bez oznakowania w języku polskim oraz produktu posiadającego etykietę sporządzoną wg prawodawstwa opartego na uchylonych dyrektywach,
- **30** decyzji o pobraniu opłaty,
- nałożył **3** mandaty karne na stan sanitarny/nieporządek dotyczący pomieszczeń higienicznosanitarnych (w szczególności miejsca do spożywania posiłków).

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były:

- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, pomieszczeń pracy, ciągów komunikacyjnych oraz pomieszczenia pomocniczego,
- brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (w tym brak lub nieaktualność wyników badań dotyczących czynników rakotwórczych w środowisku pracy),
- brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych (w tym narażenia/kontaktu z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy), hałasu powyżej progu działania i czynników biologicznych,
- brak instrukcji bhp dotyczących prac związanych ze stosowaniem chemikaliów,
- brak instrukcji bhp dotyczących przechowywania chemikaliów,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Inne stwierdzone podczas kontroli uchybienia, których usunięcie egzekwowano decyzją administracyjną, to:

- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przekroczenie NDS (najwyższego dopuszczanego stężenia) czynnika chemicznego na stanowisku pracy,

- brak oznakowania strefy przekroczeń normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- brak pisemnego programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w środowisku pracy,
- brak odpowiedniego zabezpieczenia pracowników laboratorium mikrobiologicznego (brak wentylacji, brak szatni przepustowej),
- brak spisu stosowanych w zakładzie niebezpiecznych chemikaliów,
- brak kart charakterystyki dla stosowanych i sporządzanych mieszanin chemicznych,
- brak oznakowania magazynu lub innego pomieszczenia/miejsca przechowywania chemikaliów,
- nieodpowiednie pomieszczenie przeznaczone do przechowywania chemikaliów
- brak odpowiednich środków ochrony indywidualnej dla pracowników w kontakcie z chemikaliami,
- brak prawidłowych etykiet dla silosów, zbiorników i różnego rodzaju pojemników z chemikaliami,
- brak etykiet w języku polskim lub etykiety nieprawidłowe,
- niepełnowartościowe produkty chemiczne w obrocie i sprzedaży (w tym produkty biobójcze po terminie ważności, bez ważnego pozwolenia/zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót),
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak procedur postępowania w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia,
- brak informacji/oznakowania miejsca wykonywania prac związanych ze stosowaniem substancji i mieszanin klasyfikowanych jako rakotwórcze lub wykonywania prac związanych z narażeniem na inny rakotwórczy czynnik chemiczny (pył drewna).

W niektórych przypadkach zamiast decyzji administracyjnych wydawane były pisma informujące oraz pisma z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecające m.in.:

- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu i progu działania dla drgań mechanicznych o działaniu miejscowym: zapewnienie pracownikom ochron indywidualnych oraz zastosowanie w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych;

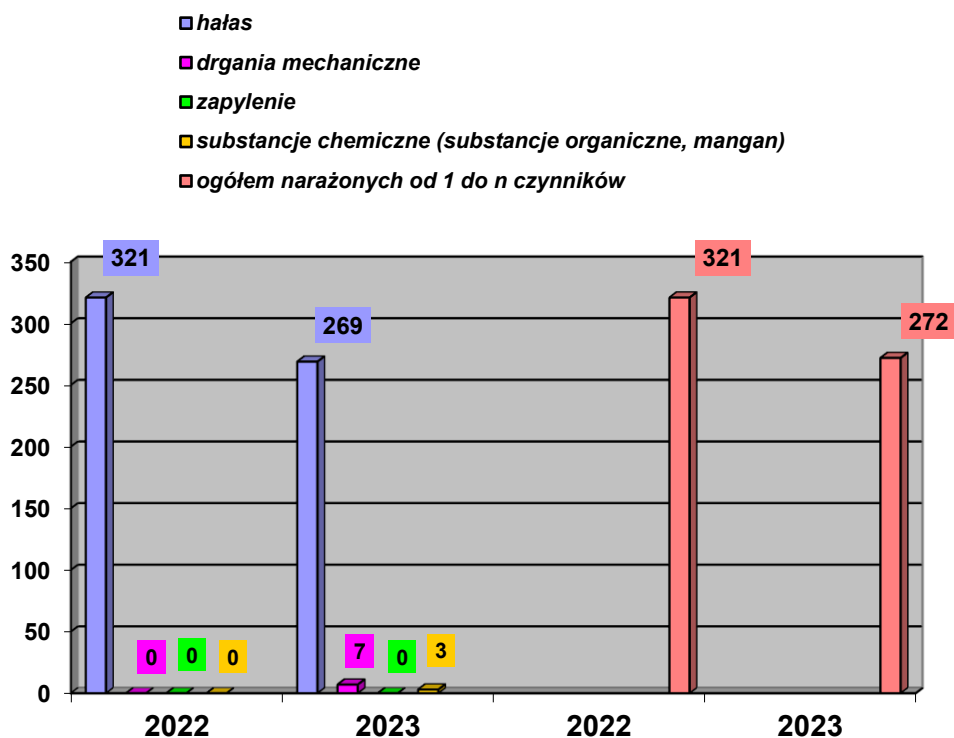
- weryfikację lub uzupełnienie braków w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i biologiczne oraz na hałas i drgania mechaniczne powyżej progu działania) oraz procedur/instrukcji przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne i instrukcji stosowania niebezpiecznych chemikaliów;
- aktualizowanie na bieżąco rejestrów pracowników i prac dotyczących czynników biologicznych i czynników rakotwórczych;
- aktualizowanie na bieżąco kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienie odpowiednich zweryfikowanych przez producentów kart charakterystyki i etykiet opakowań chemikaliów (klasyfikujących chemikalia wg rozporządzenia CLP);
- zastosowanie środków profilaktycznych przy pracy z chemikaliami niebezpiecznymi oraz przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne;
- zastosowanie odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia pism i obowiązki nałożone decyzją oraz wpisane do protokołu kontroli uwagi i wskazówki dotyczące ulepszenia warunków pracy.

W roku sprawozdawczym nie wystawiono grzywnien w celu przymuszenia do wykonania nałożonych decyzjami obowiązków.

#### **V.5. Narażenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy**

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy obecnie występują przekroczenia trzech czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w **23** obiektach. Są to przekroczenia NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) poziomu hałasu i drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym oraz przekroczenie NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia) czynnika chemicznego (mangan i jego związki nieorganiczne – frakcja respirabilna).



Rys. 16 Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2023 w porównaniu do roku 2022

Jak widać z wykresu (rys. 16) nastąpiło zmniejszenie liczby osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu, natomiast odnotowano w roku sprawozdawczym przekroczenie normy higienicznej dla drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym oraz przekroczenie dopuszczalnych wartości stężeń czynnika chemicznego (składnika tzw. dymów spawalniczych: mangan i jego związki nieorganiczne – frakcja respirabilna) w środowisku pracy.

Przekroczenia obowiązujących normatywów hałasu w zakładach pracy z terenu powiatu słupeckiego występują w takich rodzajach branż, jak: produkcja żywności, usługi leśne, obróbka drewna i produkcja mebli, produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych, produkcja materiałów betonowych i z kamienia (np. nagrobki, pomniki), produkcja wyrobów metalowych, budownictwo drogowe. Przekroczenie obowiązujących normatywów dla drgań mechanicznych o oddziaływaniu miejscowym i czynnika chemicznego (mangan i jego związki nieorganiczne – frakcja respirabilna) występuje na stanowiskach pracy przy produkcji wyrobów metalowych.

W przypadkach przekroczeń obowiązujących normatywów higienicznych dla hałasu i drgań mechanicznych wydawane są pisma interwencyjne zalecające pracodawcom zastosowanie środków doraźnych ograniczających narażenie oraz podjęcie działań zmierzających do obniżenia nadmiernych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy a w przypadku przekroczenia obowiązujących normatywów higienicznych dla czynników chemicznych – wydawane są decyzje administracyjne zobowiązujące pracodawców do zapewnienia higienicznych warunków pracy (tzn. bez przekroczeń ustalonych rozporządzeniem dopuszczalnych wartości czynników szkodliwych dla

zdrowia). Działania zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników to m.in.: usprawnienie wentylacji, odpowiednie środki ochrony indywidualnej (ochrony słuchu, ochrony układu oddechowego, ochrony rąk), informacja o zagrożeniu i ryzyku zawodowym, oznakowanie stref zagrożeń, zapewnienie odpowiedniej opieki lekarskiej.

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2023 roku i porównując z rokiem 2022, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano poprawę warunków pracy w zakresie przekroczeń poziomu dźwięku, co wiąże się ze zmniejszeniem zatrudnienia i redukcją stanowisk pracy w istniejących zakładach pracy, gdzie hałas utrzymuje się na poziomie przekraczającym normę higieniczną oraz z likwidacją działalności obiektu.

Zalecenia i wskazówki wydawane podczas kontroli dotyczące poprawy warunków pracy zostały przez pracodawców w większości wykonane.

Należy przy tym podkreślić, że:

1) wykonane pomiary środowiska pracy zapewniły pracownikom informację o poziomie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, a pracodawcom umożliwiło to zastosowanie odpowiednich działań ograniczających ryzyko (dzięki pomiarom pracownik bardziej świadomie stosuje ochrony indywidualne);

2) zapewnienie pracownikom odpowiednich ochron indywidualnych przy stosowaniu chemikaliów zmniejszyło ryzyko ujemnego wpływu czynnika chemicznego na ich zdrowie;

3) zapewnienie instrukcji bhp dotyczących stosowanych chemikaliów oraz prawidłowej i czytelnej dla pracownika dokumentacji oceny ryzyka zawodowego zmniejsza wypadkowość poprzez zwiększenie świadomości o możliwym zagrożeniu w miejscu pracy (dzięki temu pracownik wie po co stosować ochrony indywidualne);

4) zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania chemikaliów oraz poprawa stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych i produkcyjnych zwiększyła komfort i bezpieczeństwo pracy.

## **V.6. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy**

Na terenie powiatu słupeckiego obecnie występują następujące czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym i mutagennym:

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej
- 2) prace związane z ekspozycją na spaliny emitowane z silników Diesla podczas naprawy, remontów dróg, obsługi ciągników siodłowych i maszyn budowlanych

- 3) promieniowanie jonizujące (X) – zakład produkcyjny: stanowiska pracy w komórce kontroli jakości przy sprawdzaniu szczelności spawów oraz zakład opieki zdrowotnej
- 4) prace związane z ekspozycją na pył drewna – stolarstwo, tartaki
- 5) prace związane z ekspozycją na pył azbestu – kontakt w momencie uszkodzenia zabezpieczonych odpadów/wyrobów zawierających azbest podczas załadunku i transportu
- 6) prace związane z ekspozycją na krzemionkę krystaliczną – frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy podczas produkcji materiałów betonowych
- 7) związki chromu (VI), siarczan(VI) kobaltu, fenoloftaleina – kontakt na stanowisku laboranta
- 8) formaldehyd 10% – kontakt na stanowisku pielęgniarki podczas przygotowywania roztworu formaliny do konserwacji wycinków do badań
- 9) mieszaniny chemiczne (podkłady i gruntoemalie) zawierające powyżej 0,1% substancji chemicznej o nazwie: oksym butan-2-on – kontakt na stanowisku malarza w malarniach
- 10) benzyna zawierająca powyżej 0,1% benzenu – kontakt na stanowisku obsługi dystrybutora benzyny w stacjach paliw.

Na podstawie kontroli wykonanych w 2023 r. stwierdzono, że w narażeniu na czynniki rakotwórcze i mutagenne pracowały łącznie **52** osoby natomiast w ekspozycji/kontakcie pracowało łącznie **118** osób (przy czym w ewidencji znajduje się **50** zakładów, gdzie kontakt z czynnikiem rakotwórczym i mutagennym jest możliwy).

W roku sprawozdawczym wydano **13** decyzji administracyjnych zawierających **34** nakazy w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy, tj.: wykonanie lub uaktualnienie pomiarów środowiska pracy w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy, weryfikację dokumentacji oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem kontaktu pracowników z czynnikami chemicznymi: rakotwórczymi pyłami drewna oraz mieszaniną chemiczną rakotwórczą, sporządzenie rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, sporządzenie rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, zapewnienie informacji/oznakowania miejsca wykonywania prac związanych ze stosowaniem substancji i mieszanin klasyfikowanych jako rakotwórcze lub wykonywania prac związanych z narażeniem na inny rakotwórczy czynnik chemiczny (pył drewna). Z wydanych decyzji w 2023 r. zostało już wykonanych 9 decyzji (zgodnie z ustalonym terminem), natomiast pozostałe 4 mają terminy wykonania obowiązków ustalone na rok 2024.

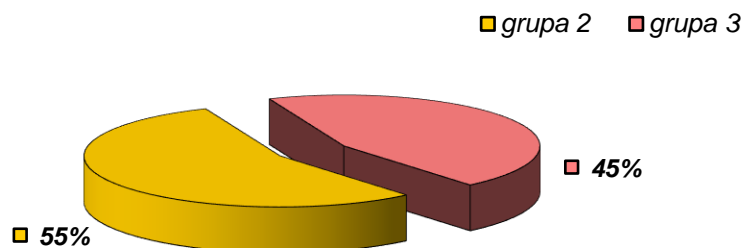
Na podstawie kontroli stwierdzić należy, że pracodawcy podnoszą stan bezpieczeństwa pracy z czynnikami rakotwórczymi / mutagennymi poprzez:

- zapewnianie pracownikom informacji o czynnikach rakotwórczych lub mutagennych występujących w środowisku pracy;
- stosowanie ochron zbiorowych (wentylacja stanowiskowa w miejscach narażenia na czynnik rakotwórczy, dygestorium w laboratoriach);
- zapewnienie indywidualnych środków ochrony dla pracowników (np. półmasksi przeciwpyłowe);
- zapewnienie specjalistycznych badań lekarskich w przypadku narażenia na promieniowanie jonizujące;
- wprowadzenie zakazu spożywania posiłków w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi;
- ograniczenie liczby pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi.

#### **V.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi**

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Słupcy znajduje się obecnie **85** obiektów, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Wśród nich są zakłady produkujące żywność, zakłady usług leśnych, zakłady rolnicze, zakłady przemysłu drzewnego, zakłady produkujące wyroby skórzane, zakłady gospodarki odpadami (zakłady usług komunalnych, firmy sprzątające, oczyszczalnie ścieków), zakłady pogrzebowe, służba zdrowia, pływalnia. W żadnym z tych zakładów pracy nie stwierdzono dotąd zagrożenia czynnikami biologicznymi grupy 4 (najbardziej niebezpiecznej). Pracodawcy określili przypuszczalne zagrożenie grupą 2 i 3.

W 2023 r. kontrolą objęto **19** obiektów, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **386** pracowników. Często pracownicy ekspozowani są jednocześnie na czynniki biologiczne dwóch grup zagrożenia: 2 i 3 (przy czym czynniki biologiczne z grupy 3 są bardziej niebezpieczne od czynników z grupy 2). Jak wynika z poniższego rysunku na grupę 3 czynników biologicznych ekspozowanych jest mniej pracowników niż na grupę 2.



**Rys. 17 Występowanie czynników biologicznych w 2023 r. według grup zagrożenia**

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje administracyjne zawierające 7 nakazów dotyczących: sporządzenia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dla potencjalnego narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne 2 i 3 grupy zagrożenia w środowisku pracy, sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, sporządzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, sporządzenia procedur postępowania w związku z potencjalnym narażeniem na kontakt z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia, zapewnienia odpowiedniego zabezpieczenia pracowników laboratorium mikrobiologicznego (brak wentylacji, brak szatni przepustowej). Decyzje zostały wykonane w nałożonym terminie.

Podczas kontroli wskazywano dokonanie weryfikacji bądź uzupełnienia dokumentacji ryzyka zawodowego w zakresie zagrożenia czynnikami biologicznymi oraz pouczano jak zabezpieczać pracowników przed działaniem szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych. Pracodawcy starają się minimalizować narażenie na czynniki biologiczne poprzez:

- wdrażanie procedur i instrukcji oraz planów postępowania na wypadek awarii;
- systematyczne szkolenia z bhp uwzględniające temat czynników biologicznych w środowisku pracy i zapoznawanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego uwzględniającą potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne;
- wyposażenie pracowników w odzież ochronną i roboczą, obuwie ochronne i robocze oraz w środki ochrony indywidualnej takie jak: rękawiczki jednorazowe, rękawice robocze i maski przeciwpyłowe w obiektach, gdzie istnieje kontakt z pyłami pochodzenia organicznego (nie jest to jednak odzież i środki ochrony indywidualnej przeznaczone specjalnie dla zagrożenia czynnikami biologicznymi);
- zapewnienie wydzielonych pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników oraz utrzymywanie ich w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym;
- zapewnienie środków odkażających do skóry i/lub błon śluzowych;



- zamieszczanie znaków ostrzegających przed zagrożeniem biologicznym (tam, gdzie istnieje taka konieczność).

#### **V.8. Ocena nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami (w tym produkty biobójcze, produkty kosmetyczne, prekursory narkotyków kategorii 2 i 3, środki ochrony roślin)**

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się obecnie **6** podmiotów będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producent etanolu: gorzelnia – obecnie produkcja wstrzymana do odwołania, producenci betonu, producent mieszanki bitumicznej, formulator mieszanin chemicznych, importer chemikaliów) oraz **25** dystrybutorów chemikaliów.

W 2023 r. skontrolowano **23** podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych (w tym 7 dalszych użytkowników - formulatorów) oraz **44** podmioty stosujące w działalności zawodowej produkty chemiczne.

Obecnie na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych i uzyskanie pozwolenia Ministra Zdrowia oraz **13** dystrybutorów, którzy jako drudzy lub trzeci z kolei wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz wyroby poddane działaniu produktów biobójczych.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **67** kontroli. Podczas kontroli szczególny nacisk położony był na prawidłowość zastosowanych środków profilaktycznych dla ochrony pracowników przed szkodliwym działaniem produktów chemicznych, na warunki przechowywania niebezpiecznych chemikaliów oraz prawidłowość klasyfikacji i oznakowywania opakowań z produktami chemicznymi.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **17 decyzji** administracyjnych (w tym 3 decyzje nakazujące zaprzestania udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych przeterminowanych oraz bez wymaganego pozwolenia i/lub w opakowaniach niewłaściwie oznakowanych), które zawierały łącznie **78 nakazów** w tym zakresie.

Na stwierdzone nieprawidłowe karty charakterystyki i nieprawidłowe oznakowanie opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin u podmiotów stosujących chemikalia – w przypadkach, gdy stosujący nie odpowiadał za sporządzenie karty charakterystyki i za oznakowanie pojemnika z produktem chemicznym – nie wydawano decyzji lecz wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędnymi kartami charakterystyk i etykietami.

## **Produkty kosmetyczne**

Na terenie powiatu słupeckiego brak podmiotów odpowiedzialnych za produkty kosmetyczne (nie zewidencjonowano wytwórców oraz importerów produktów kosmetycznych).

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano jedną kontrolę w zakładzie konfekcjonującym produkty kosmetyczne (sklep z perfumami – podmiot udostępniający produkty kosmetyczne podmiotu odpowiedzialnego bez zmiany składu i z etykieta podmiotu odpowiedzialnego) oraz 3 kontrole interwencyjne u dystrybutorów detalicznych (sklepy).

Oceniono oznakowanie opakowań pod kątem informacji zawartych na etykietach oraz pod kątem zawartości substancji niedozwolonych.

Podczas jednej kontroli interwencyjnej wycofano ze sprzedaży produkt kosmetyczny: Balsam „Oczyszczanie Papillo” w ilości 5 sztuk z uwagi na brak wymaganej dokumentacji obowiązującej dla produktów kosmetycznych oraz brak zgłoszenia produktu do Komisji Europejskiej (na podstawie informacji z terenu województwa, gdzie działalność produkcyjną prowadzi podmiot odpowiedzialny). Pozostałe kontrole nie wykazały obecności w sprzedaży kwestionowanych produktów kosmetycznych.

## **RAPEX – Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych**

W 2023 r. z systemu RAPEX wpłynęło jedno powiadomienie dotyczące obecności w obrocie produktów kosmetycznych, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Zgłoszenie to było zweryfikowane i sprawdzone. Nie stwierdzono obecności produktu kosmetycznego z powiadomienia na terenie powiatu słupeckiego.

## **V.9. Ocena realizacji obowiązków prawa chemicznego REACH, CLP i BPR w powiecie słupeckim**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy na bieżąco informuje o wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin poprzez pisma informujące na temat obowiązków wynikających szczególnie z rozporządzeń unijnych REACH i CLP oraz z ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. Na podstawie wykonanych kontroli można ocenić, że podmioty z terenu powiatu słupeckiego sukcesywnie wdrażają obowiązki rozporządzenia REACH i rozporządzenia CLP.

Pod patronatem Forum przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach w 2023 r. realizowano kolejny wspólnotowy projekt: REACH-EN-FORCE-11 (REF-11). Zakres ww. projektu obejmował sprawdzenie prawidłowości sporządzanych kart charakterystyki zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/878 z dnia 18 czerwca 2020 r. zmieniającym załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH).

Celem realizacji projektu REF-11 przeprowadzono rozpoznanie i ocenę kart charakterystyki pod względem ich zgodności z wyżej przytoczonym rozporządzeniem w dwóch podmiotach będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (podmioty odpowiadają za prawidłowość sporządzanych etykiet i kart charakterystyki). W wyniku kontroli w jednym podmiocie stwierdzono uchybienie w zakresie nieaktualnej karty charakterystyki dla produkowanego i stosowanego w działalności zawodowej produktu chemicznego: betonu, tzn. karta sporządzona niezgodnie z wzorem określonym w załączniku do rozporządzenia Komisji (UE) 2020/878. Na stwierdzone uchybienie wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania (decyzja została wykonana).

#### **V.10. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi**

Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, brak podmiotów wytwarzających i zajmujących się obrotem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W roku sprawozdawczym nie otrzymano żadnej informacji z Policji o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub podejrzanych o to produktów. Skontrolowano jeden obiekt typu sklep Trafika oferujący w sprzedaży wyroby konopne (podmiot wskazany przez Policję). Podczas kontroli na podstawie etykiety stwierdzono, że produkt konopny znajdujący się w sklepie zawiera substancję THC poniżej 0,2% i nie zawiera substancji HHC-O. W trakcie kontroli sprzedawca oświadczył, że sklep od czerwca 2023 r. nie zajmuje się sprzedażą produktów i wyrobów konopnych, a stwierdzony w trakcie kontroli produkt konopny znalazł się w sprzedaży przypadkiem.

#### **Działalność profilaktyczna w zakresie środków zastępczych**

W roku 2023, podobnie jak w roku 2022 i 2021, SP ZOZ Słupca nie zgłosił przypadków podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi. Dla porównania, w latach: 2019-2018 zgłoszono po 1 przypadku podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi.

W związku z brakiem zgłoszeń podejrzeń zatruc i zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi podczas kontroli SP ZOZ Słupca pouczono osobę odpowiedzialną za monitorowanie zatruc substancjami psychoaktywnymi o obowiązku zgłaszania tego typu zdarzeń do inspekcji sanitarnej zgodnie z trybem określonym w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy w 2023 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków odurzających. Ich koordynatorem był pion Higieny Dzieci, Młodzieży i Promocji Zdrowia. W ramach działań profilaktycznych organizowane były pogadanki, prelekcje, dystrybuowano ulotki na temat szkodliwego działania tzw. „dopalaczy”. Te działania skierowane zostały do nauczycieli, rodziców, młodzieży i dzieci oraz pracowników różnych instytucji zajmujących się zawodowo pomocą rodzinom, w których istnieją problemy wychowawcze i ekonomiczne.

W zakresie dotyczącym zagrożeń substancjami odurzającymi i psychoaktywnymi, w tym środkami zastępczymi, w 2023 r. przeprowadzono:

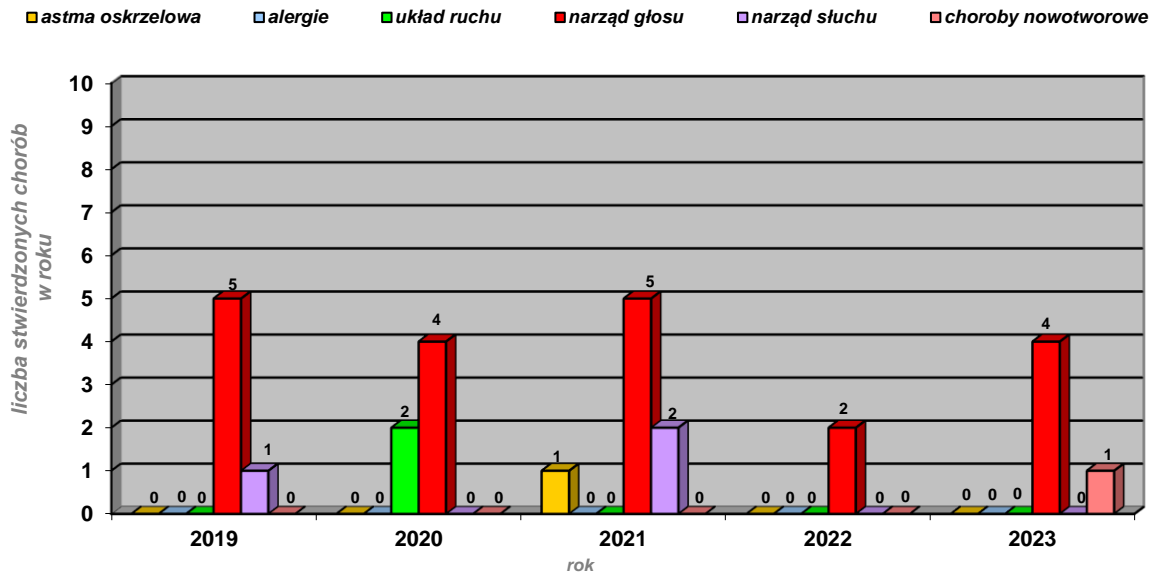
- 7 pogadanek w ramach akcji „bezpieczne wakacje” na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na organizm człowieka /dopalacze, narkotyki, energetyki/” (dzieci i młodzież wypoczynku letniego, kadra obozów i kolonii: 223 osoby),
- 1 pogadankę na temat: „E-papierosy i dopalacze a zdrowie” (młodzież szkoły podstawowej: 100 osób),
- 1 prelekcję na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na organizm człowieka /dopalacze, narkotyki, alkohol/” (młodzież szkoły podstawowej - klasa V i VI: 14 osób),
- 1 prelekcję na temat: „Wpływ substancji psychoaktywnych na organizm człowieka /snusy, e-papierosy, woreczki nikotynowe i saszetki z nikotyną oraz środki zastępcze tzw. dopalacze/” (młodzież szkoły podstawowej: 36 osób).

## V. 11. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził w 2023 r. **15** postępowań wyjaśniających, wydał **9** decyzji (5 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 4 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) oraz **18** postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych.

W ciągu ostatnich pięciu lat nie stwierdzono przypadku choroby zawodowej zakaźnej i inwazyjnej, natomiast stwierdzono chorobę zawodową wywołaną czynnikiem rakotwórczym w środowisku pracy – pozycja 17: „Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze dla ludzi: rak płuca, rak oskrzela” w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (pośmiertnie).

Porównując lata 2019-2023 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, spadek stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest tylko w 2022 roku.



Rys. 18 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2019-2023

## Podsumowanie

- 1) Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników.
- 2) W porównaniu z rokiem 2022, w 2023 r. liczba zakładów pracy utrzymuje się na porównywalnym poziomie, tzn. zmalała nieznacznie liczba obiektów a tym samym liczba zatrudnionych. Liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych zmalała. Wzorem lat poprzednich, najwięcej pracowników zatrudnionych jest w narażeniu na ponadnormatywny poziom dźwięku. Hałas jest czynnikiem szkodliwym, który jest najtrudniejszy do wyeliminowania.
- 3) Liczba obiektów, w których pracownicy zatrudnieni są w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym i/lub mutagennym a tym samym liczba pracowników w kontakcie z czynnikami tego rodzaju znacząco wzrosła, czego przyczyną jest wejście w życie przepisów rozszerzających wykaz procesów technologicznych, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Na terenie powiatu słupeckiego powyższe dotyczy przede wszystkim branż o działalności związanej z obróbką drewna (stolarstwo, usługi tartaczne).

Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze i/lub mutagenne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych.

W 2023 roku stwierdzono chorobę zawodową wywołaną czynnikiem rakotwórczym w środowisku pracy – pozycja 17: „Nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze dla ludzi: rak płuca, rak oskrzela” w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (pośmiertnie).

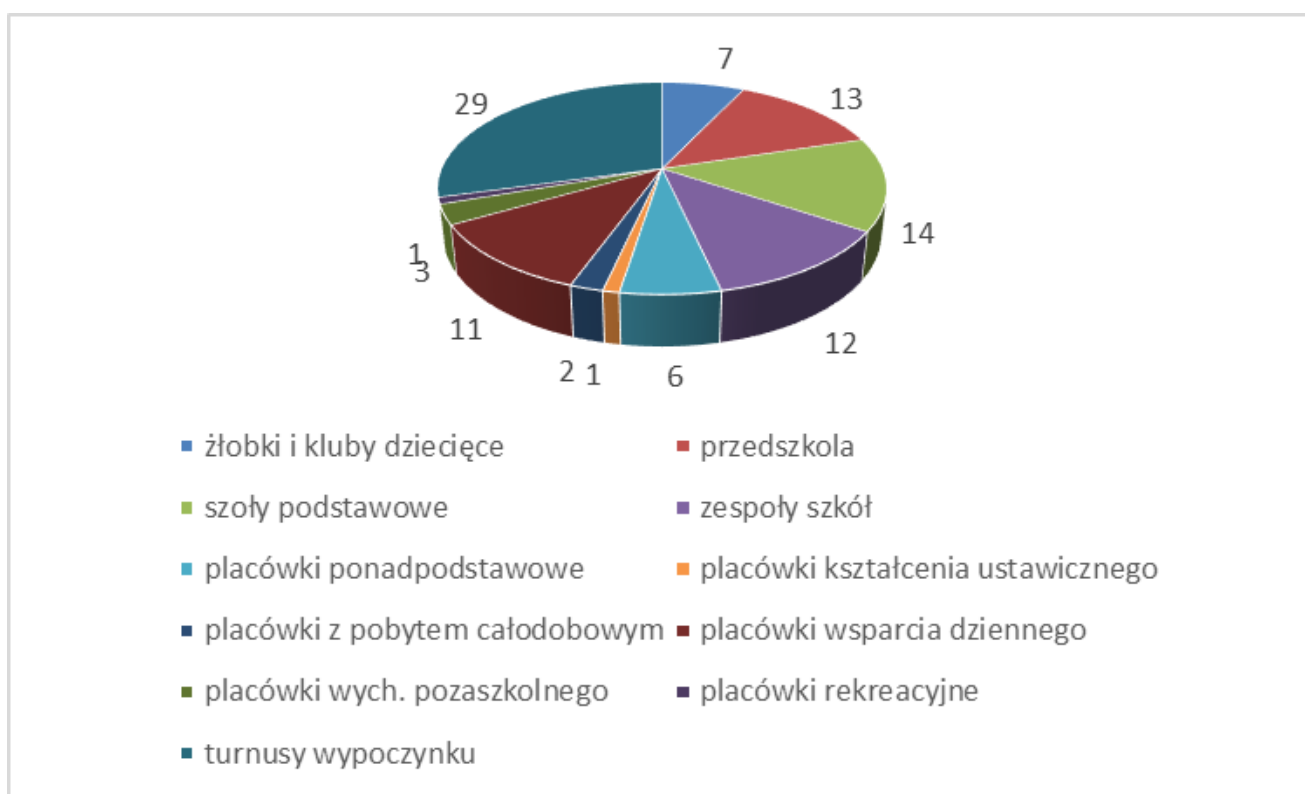
Ponadto, w trakcie jest kolejne postępowanie w sprawie podejrzenia choroby zawodowej w związku z narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla (osoba zmarła w wyniku nowotworów umiejscowionych w różnych organach organizmu).

- 4) Pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na minimalizowanie zagrożeń szkodliwymi i uciążliwymi warunkami pracy.
- 5) Nadzór nad tzw. dopalaczami stanowi jedno z problemowych zadań inspekcji sanitarnej.

## VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

### VI.1. Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2023 objęto **71** obiektów stałych w tym żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, placówki ponadpodstawowe, placówki z pobytem całodobowym, placówki wsparcia dziennego (świetlice, warsztaty terapii zajęciowej, środowiskowe domy samopomocy), placówki wychowania pozaszkolnego, placówki rekreacyjne oraz 19 placówek letniego wypoczynku dzieci i młodzieży (Rys. 19).



Rys. 19 Placówki pod nadzorem pionu higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r.

Pion higieny dzieci i młodzieży realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach oświatowych i wypoczynku skontrolował **61** placówek stałych (co stanowi 85,92 % placówek będących w ewidencji) oraz **19** turnusów w czasie trwania wypoczynku (co stanowi 65,52 % turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej).

Łącznie w 2023 r. przeprowadzono **116** kontroli, w tym **96** kontroli obiektów stałych (w tym 25 kontroli tematycznych, 8 kontroli sprawdzających, 2 kontrole opiniujące) i **19** kontroli obiektów sezonowych.

## **VI.2. Placówki, w których stwierdzono nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny.**

Od kilku lat obserwuje się poprawę stanu technicznego obiektów, w których prowadzona jest działalność dydaktyczno-wychowawcza, jednak zdarzają się placówki, w których nie zawsze zachowany jest odpowiedni stan sanitarny, higieniczny i/lub techniczny.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych i płańciznych dotyczyły następującego zakresu:

- sufit zadaszenia wejścia głównego do budynku szkoły (liczne odpryski, ubytki elewacji wraz z mokrymi zaciekami) – Rys. 20;
- ściany w sali gimnastycznej (mokry zaciek, ślady zagrzybienia, odwarstwienie farby) – Rys. 21;
- ściany na korytarzu przy pomieszczeniach administracyjnych (ślady zagrzybienia, odprysków farby i tynku, wyczuwalny zapach pleśni);
- sufit i ściany w pomieszczeniu szatni dla chłopców przy bloku sportowym (liczne odpryski farby, zabrudzenia);
- nawierzchnia podłogi w salach przedszkolnych (wytarcie lakieru) – Rys. 22-23;
- nawierzchnia parkietu w sali gimnastycznej (wytarcie desek, ubytki, niestabilne deski);
- nawierzchnia posadzki w szatni dla uczniów (posadzka betonowa bez warstwy umożliwiającej prawidłowy proces myci i dezynfekcji);
- nawierzchnia parkietu w auli szkolnej (wytarcie wierzchniej warstwy);
- nawierzchnia podłóg w salach lekcyjnych (znaczne ubytki);
- nawierzchnia placu oraz dojścia prowadzącego na plac zabaw i boiska szkolne (ubytki betonu, pęknięcia, nierówności);
- niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci w sanitariatach.



**Rys. 20** Niewłaściwy stan techniczny sufitu zadaszenia wejścia do budynku szkoły.



**Rys. 21** Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny ściany





**Rys. 22 Niewłaściwy stan techniczny nawierzchni  
wykładziny w sali zajęć.**



**Rys. 23 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny  
parkietu w sali zajęć.**

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- zapewnienia odpowiedniego metrażu sal przedszkolnych;
- pomieszczeń usytuowanych poniżej terenu;
- przeprowadzania przeglądów placu zabaw;
- wymiany piasku w piaskownicy;
- zapewnienia wentylacji w sanitariacie;
- zapewnienia prawidłowego miejsca składowania leżaków;
- przeprowadzenia pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego;
- zapewnienia wyłącznie ręczników jednorazowych oraz uchwytów na ręczniki papierowe w sanitariatach dla dzieci;
- zapewnienia opieki stomatologicznej nad uczniami;
- wyposażenia apteczki w instrukcję udzielania I pomocy;
- poinformowania rodziców o możliwości pozostawienia części przyborów szkolnych i podręczników w szkole przez dzieci;
- podjęcia działań w celu wyeliminowania zbędnych przedmiotów w tornistrach szkolnych dzieci (wskazano, by nauczyciele ustalali z dziećmi jakie podręczniki i pomoce dydaktyczne będą potrzebne dnia następnego);
- sporządzenia aktualnego spisu substancji chemicznych i ich mieszanin;
- zapewnienia zlewu z bieżącą wodą w pracowni chemicznej;
- potrzeby opracowania planu zajęć dydaktyczno-wychowawczego, który zapewnia równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia;
- prowadzenia zapisów codziennych prac porządkowych z uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych;

- zapewnienia środka do dezynfekcji powierzchni;
- uwzględnienia standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w trwającej rekrutacji dzieci do placówki;
- przeprowadzenia pomiarów wzrostu wszystkich dzieci celem doboru właściwego zestawu mebli;
- śladów zużycia nawierzchni ścian, podłóg, chodników, które przy dalszym zaniedbywaniu mogą nie zapewnić bezpiecznego użytkowania.

### **VI.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania**

Podobnie jak w roku 2022, wszystkie skontrolowane w 2023 r. placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, czyli zapewniły dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz do środków utrzymania higieny osobistej, tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy (Rys. 24). Wszystkie placówki posiadały podłączenie do wodociągu publicznego miejskiego/gminnego.

Podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej posiadało 45 skontrolowanych placówek (co stanowi 73,77%). W 2 placówkach wykazano niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, w związku z czym wydano decyzje administracyjne.

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zapewnienie:

- procedur i zapisów utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszających ryzyko zakażenia młodzieży i personelu w placówkach z uwzględnieniem powierzchni dotykowych (wydano 3 zalecenia dotyczące prowadzenia zapisów codziennych prac porządkowych z uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych);
- środków do dezynfekcji powierzchni z zachowanym terminem ważności oraz przestrzeganie zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji (wydano 1 zalecenie dotyczące zapewnienia środka do dezynfekcji powierzchni);
- prawidłowej czystości pomieszczeń porządkowych;
- podziału pracy w zakresie prac porządkowych i opieki nad dziećmi w przypadku przedszkoli i placówek opieki nad dziećmi do lat 3;
- dostępu do bieżącej ciepłej i zimnej wody w sanitariatach oraz mydła w płynie i ręczników jednorazowych w sanitariatach;
- prawidłowego sposobu szczotkowania zębów przez dzieci (tj. przed i po myciu zębów dzieci myją ręce w celu uniknięcia innych infekcji, przy jednej umywalce jednocześnie czyszczą zęby maksymalnie 3 osoby, po użyciu szczoteczki są wypłukane, osuszone i odstawione do kubeczków główką do góry lub włożone do opakowania jednostkowego);
- tylko takich przedmiotów, które można skutecznie zdezynfekować;
- zdrowego odżywiania i nawodnienia organizmu (zalecano zapewnienie asortymentu sklepików szkolnych oraz automatów do sprzedaży żywności zgodnego z wymogami Ministra Zdrowia);

- aktywności fizycznej dzieciom m.in. poprzez korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu.



Rys. 24 Zdjęcia obrazujące właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

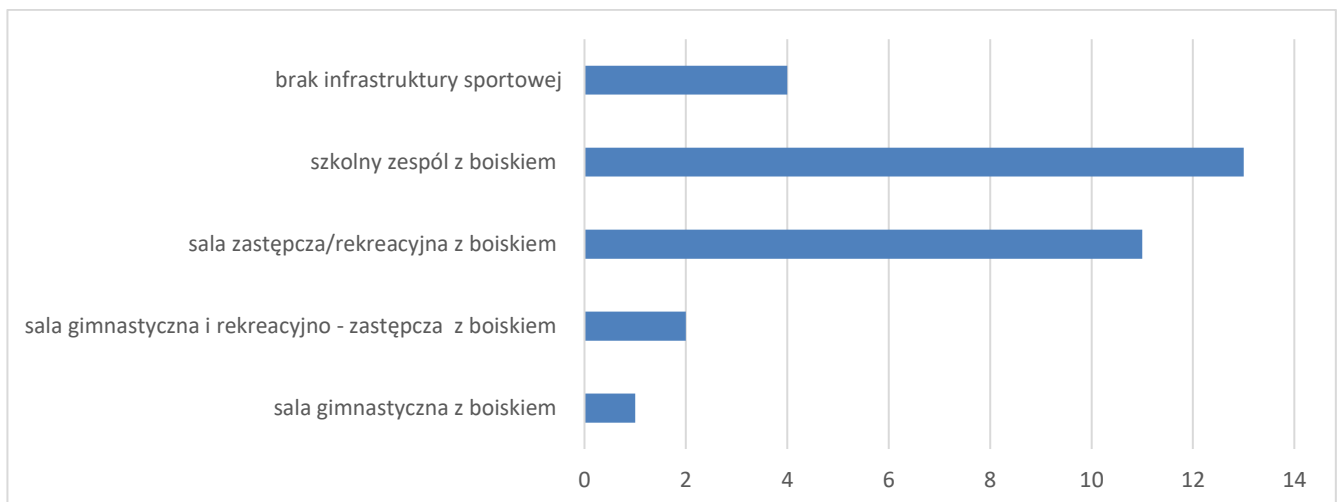
#### VI.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2023 r. skontrolowano 31 placówek znajdujących się w ewidencji.

Zapewniane są szkolne zespoły sportowe – w 12 placówkach, co stanowi 41,95% placówek oraz sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem – w 11 placówkach, co stanowi 35,48% placówek. 4 placówki (co stanowi 12,9% placówek) nie posiada własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Ponadto, 8 placówek korzystało z infrastruktury poza placówką (sal gimnastycznych, hal sportowych, boisk/stadionów sportowych, innej sali specjalistycznej, basenu). W 11 przypadkach (84,62%) kontrolowane pomieszczenia natryskowni były czynne, używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego.

Zmiana w infrastrukturze sportowej kontrolowanych placówek w 2023 r. dotyczyła oddania nowego obiektu sportowego w 1 zespole szkolno-przedszkolnym (sala gimnastyczna z węzłem sanitarnym i natryskami).



Rys. 25 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r.

## VI.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

### Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych

Skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą w 100% certyfikowane. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiar przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć. Uczniowie znali numery rozmiarów krzeseł/stolików, w których powinni siedzieć. Stoliki i krzesła oznaczone były kolorystycznie (stelaże w odpowiednich kolorach lub oznakowanie ręczne poprzez nalepianie kodów kolorystycznych). Meble były prawidłowo zestawiane i w dobrym stanie technicznym.

W roku sprawozdawczym w 2 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące łącznie 6 stanowisk pracy ucznia, natomiast w roku 2022 stwierdzono nieprawidłowości dotyczące 1 placówki. Celem poprawy istniejącego stanu wydawano stosowne zalecenia.



Rys. 26 Przymiary wzrostowe



Rys. 27 Kolorystyczne oznaczenie mebli

### Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych w 26 skontrolowanych oddziałach w roku 2022 (co stanowi 88,25%) oraz w 29 skontrolowanych oddziałów w roku 2023 (co stanowi 96,45%) uwzględniał potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Zajęcia rozpoczynały się o stałych porach, różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa od 1 godziny, przestrzegano limitu godzin lekcyjnych.

W placówkach, gdzie pojawiły się sporadyczne (uzasadnione przez dyrektorów placówki) przypadki przekroczenia różnicy godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia (maksymalnie do 2 godzin) wydawano stosowne zalecenia (dotyczyły 7 placówek - łącznie 15 oddziałów na 357 skontrolowanych oddziałów).

### Odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych:

Liczba szkół, które zapewniają wszystkie przerwy 10 min. i przynajmniej jedną przerwę dłuższą plasuje się na podobnym poziomie w stosunku do liczby szkół, które zapewniają przerwy krótsze niż 10 min, ale zapewniają co najmniej jedną przerwę 15-20 min. (w liczbach przedstawia się to jako stosunek: 16 do 15).

Brak szkół, które zapewniałyby przerwy krótsze niż 10 min.

Wszystkie skontrolowane placówki umożliwiają uczniom spędzanie przerw na świeżym powietrzu.

### Zapewnienie dostępu do wody pitnej (źródła/poidła/woda w dzbankach) w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych

W 27 skontrolowanych placówkach (co stanowi 87,1%) zapewnia się dostęp do wody.

W pozostałych placówkach woda zapewniona wyłącznie w automatach do sprzedaży żywności lub w sklepikach szkolnych. (rys 28)



Rys. 28 Zapewnienie dostępu do wody pitnej w szkołach.

### Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Ważenie tornistrów przeprowadzono w 10 szkołach podstawowych znajdujących się w ewidencji (co stanowi 34,48%). Łącznie badaniom poddano 1110 uczniów.

Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia wykazano w 52,97% badaniach, waga tornistra szkolnego w zakresie 10%-15% masy ciała ucznia plasowała się na poziomie 35,14%, natomiast waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia została wykazana w 11,89% badaniach. Największy problem nadmiernego obciążenia tornistrów stwierdzono w klasach pierwszych oraz w klasach czwartych.

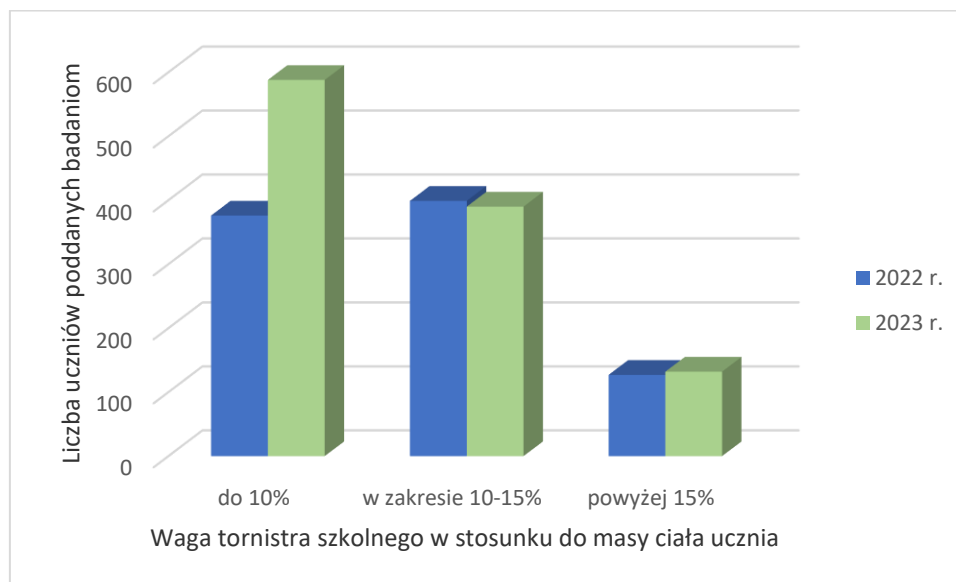
Podczas prowadzonych badań zwrócono uwagę na czynniki wpływające na znaczne obciążenie uczniów ciężarem tornistrów.

Po zakończeniu mierzenia tornistrów, przeprowadzono rozmowy z dyrektorami placówek celem przypomnienia o wytycznych dotyczących tornistrów szkolnych. Wydano zalecenia pokontrolne w 5 badanych placówkach.



Ponadto przeprowadzono:

- 2 lekcje instruktażowe pakowania i noszenia tornistra dla klas I.
- spotkania z rodzicami w 3 placówkach, w trakcie których przekazano zasady dotyczące prawidłowej konstrukcji tornistra szkolnego, sposobu jego noszenia i właściwego rozmieszczenia ciężaru.



Rys. 29 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 2022 r. i 2023 r.

Zapewnienie miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniają możliwość pozostawiania w szkole części podręczników i przyborów szkolnych w szafkach z indywidualnymi skrytkami lub w wydzielonych regałach/szufladach w salach zajęć/bibliotece (Rys. 30).



Rys. 30 Zapewnienie miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych.

## VI.6. Posiadanie przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego

Informacje zbierano przez cały rok podczas prowadzonych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Skontrolowano 44 placówki będące w ewidencji (co stanowi 97,77%) pod względem posiadania certyfikatów na meble oraz pod względem posiadania certyfikatów na sprzęt sportowy. Wszystkie meble oraz urządzenia i sprzęt sportowy zakupione po 1997 r. posiadają certyfikaty.

**Tab. 1 Certyfikaty na meble, urządzenia i sprzęt sportowy w placówkach szkolnych powiatu słupeckiego w 2023 r.**

| Wypozażenie            | Liczba placówek |                 | Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r. |        |             |      | Liczba placówek posiadająca 100% certyfikatów na wyposażenie zakupione po 1997 r. |
|------------------------|-----------------|-----------------|---|--------|-------------|------|---|
|                        | w ewidencji     | skontrolowanych | do 25%  | do 50% | powyżej 50% | 100% |   |
| <b>Meble</b>           | 45              | 44              | 0   | 4      | 14          | 26   | 44  |
| <b>Sprzęt sportowy</b> | 45              | 44              | 0   | 5      | 8           | 31   | 44  |

## VI.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Wśród skontrolowanych szkół w 2023 r., 19 placówek posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny (co stanowi 59,36% placówek w ewidencji).

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami obejmował m.in.: regulamin pracowni chemicznej, posiadanie aktualnego wykazu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz ich kart charakterystyki, oznakowanie, sposób przechowywania, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i środki udzielania pierwszej pomocy.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły 2 placówek i dotyczyły braku aktualnego spisu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienia zlewu z bieżącą wodą w pracowni chemicznej.

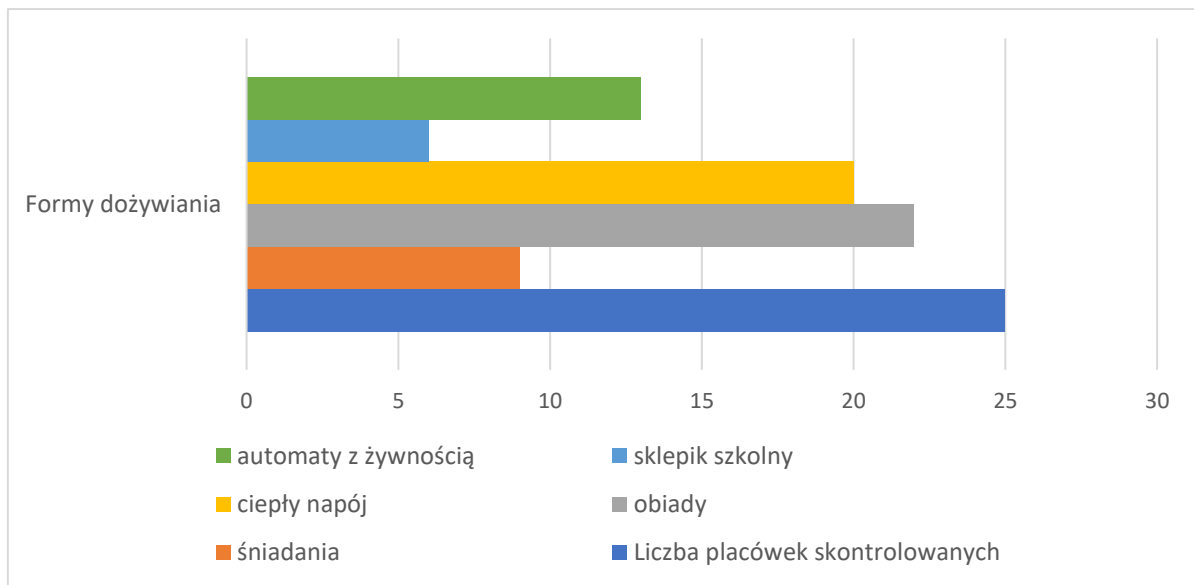
## VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2023 r. w 22 szkołach (co stanowi 88% placówek skontrolowanych, bowiem oceną nie objęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku (głównie jednodaniowego) dla 2307 dzieci.

Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (13 szkół, co stanowi: 59,09%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (9 szkół co stanowi: 40,91%).

Śniadania organizowano w 9 szkołach dla 633 dzieci, natomiast podawanie napoju w 20 szkołach dla 2126 dzieci (Rys. 31).

W placówkach, gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu, sporządzane były jedynie gorące napoje. Łącznie w 6 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, a w 13 szkołach – automaty z żywnością, które zapewniały asortyment spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 275.



Rys. 31 Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2023 r.

## VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W ramach oceny przygotowania obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej skontrolowano 1 placówkę, która zapewniła właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Ocenie poddano budynek, w tym mikroklimat pomieszczeń, pomieszczenia mieszkalne, pomieszczenia sanitarne, warunki do uprawiania sportu i rekreacji, teren obiektu wypoczynku, gromadzenie odpadów stałych oraz przestrzeganie zakazu palenia tytoniu.

Skontrolowano 19 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach wynosiła 744 osoby. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, okazjonalnie wykorzystywanych do wypoczynku, pod namiotami ze stałą infrastrukturą lub bez stałej infrastruktury oraz w miejscu zamieszkania.

Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. (Rys. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39).



W trakcie trwania wycieczki nie zgłoszono interwencji, przypadków zachorowań oraz zatruc pokarmowych. Odnotowano 1 przypadek urazu/wypadku (po konsultacji lekarskiej dziecko pozostało na wycieczce).

Zapewniono prawidłowy dostęp do opieki medycznej.

Jakość wody w kąpieliskach odpowiadała wymaganiom. W basenie w 1 placówce na podstawie wyników badań wody stwierdzono zawyżone wartości stężeń dla chloroformu (decyzja płaćnicza pionu Higieny Komunalnej).



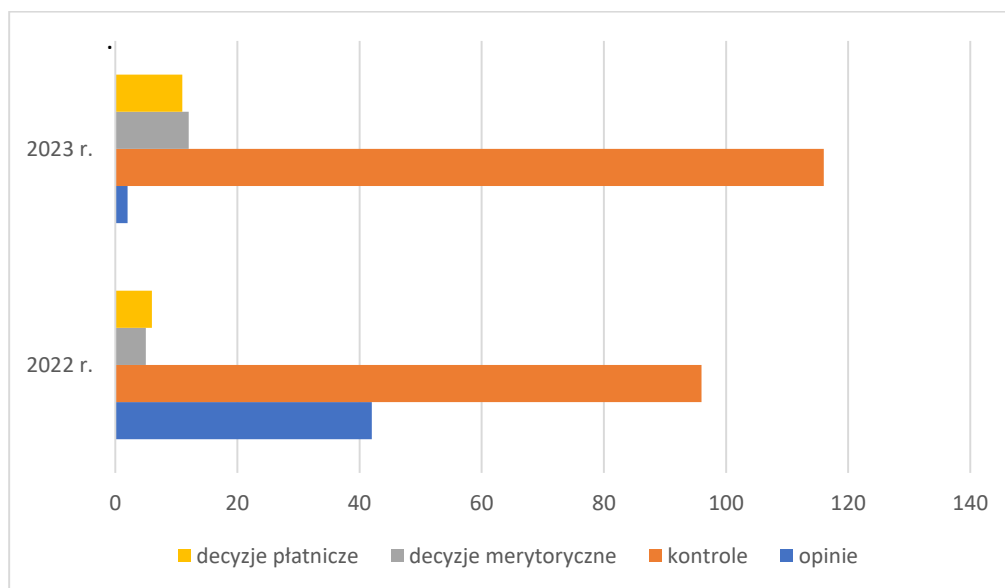
Rys. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 Warunki sanitarno-higieniczne zapewnione dzieciom i młodzieży podczas wycieczki.

#### VI.10. Postępowanie administracyjne

W 2023 r. w zakresie nadzoru sanitarnego i warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania, wychowania oraz obiektach wypoczynku przeprowadzono **116** kontroli. Zrealizowano wszystkie przedsięwzięcia w zakresie pionu higieny dzieci i młodzieży.

Dokonano **1621** badań ogółem oraz **4577** oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, temperatury wody przy umywalkach, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi.

Wydano **12 decyzji merytorycznych** (w tym 2 zmieniające termin realizacji zaleceń), **11 decyzji płatniczych**, **2 opinie** (w tym 1 opinia/decyzja), co obrazuje poniższy rysunek.



**Rys 40 Działania represyjne na terenie powiatu słupeckiego w latach: 2022 i 2023**

Wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych oraz zaleceń pokontrolnych wpływa na poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

#### **Podsumowanie:**

- 1) Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny.
- 2) Żłobki prowadzone są wyłącznie przez placówki niepubliczne.
- 3) Opieka nad dziećmi do lat 3 realizowana jest głównie w klubach dziecięcych.
- 4) Wzrosła liczba placówek zobowiązanych decyzją administracyjną (w stosunku do roku 2022).
- 5) Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
- 6) Placówki oświatowe posiadają procedury utrzymania należytego porządku i czystości zmniejszające ryzyko zakażenia młodzieży i personelu.
- 7) Dwukrotnie zwiększyła się liczba turnusów wypoczynku zgłoszonych w bazie MEN.
- 8) Organizatorzy wypoczynku turnusów letnich i zimowych zapewniają prawidłowe warunki pobytu dzieci i młodzieży.
- 9) Nadal występuje problem nadmiernego obciążenia tornistrów szkolnych: w 2022 r. 14,01% uczniów a w 2023 r. 11,89% dzieci posiadało tornistry o wadze przekraczającej 15% masy ciała dziecka.
- 10) Znacznie zmniejszyła się liczba placówek, w których wydano zalecenia dotyczące zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczego uwzględniającego potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.

- 11) Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnieniem opieki stomatologicznej uczniom, co wynika z braku chęci współpracy podmiotów prowadzących praktykę stomatologiczną.
- 12) Dyrektorzy placówek zalecają przeglądy czystości głów dzieci przez pielęgniarkę szkolną lub rodziców tylko w przypadku zgłoszenia wszawicy w grupie dzieci.
- 13) Wszystkie placówki będące pod nadzorem PPIS przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów.

## VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2023 r. było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu. Zadanie to realizowano poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań sanitarno-zdrowotnych oraz pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące podstawy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz analizę zagrożeń w powiecie.

Prowadzone działania dotyczyły oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, sprzedaży i transportu środków spożywczych, oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością krajowych poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, monitorowania wycofanej z obrotu żywności, przedmiotów użytku w ramach systemu wczesnego ostrzegania o pojawiających się produktach niebezpiecznych na rynku (RASFF), realizacji zamierzeń zaplanowanych w przedsięwzięciach w oparciu o wytyczne GIS.

W 2023 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się ogółem **1412** zakładów żywnościowo-żywnieniowych, zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (9 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

**Tab. 2. Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnieniowych.**

| Rodzaje zakładów              | Rok         |             |             |
|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|
|                               | 2021        | 2022        | 2023        |
| Zakłady produkcji żywności    | 689         | 706         | 735         |
| Zakłady obrotu żywnością      | 404         | 410         | 434         |
| Zakłady żywienia zbiorowego   | 235         | 232         | 243         |
| <b>Ogólna liczba zakładów</b> | <b>1328</b> | <b>1348</b> | <b>1412</b> |

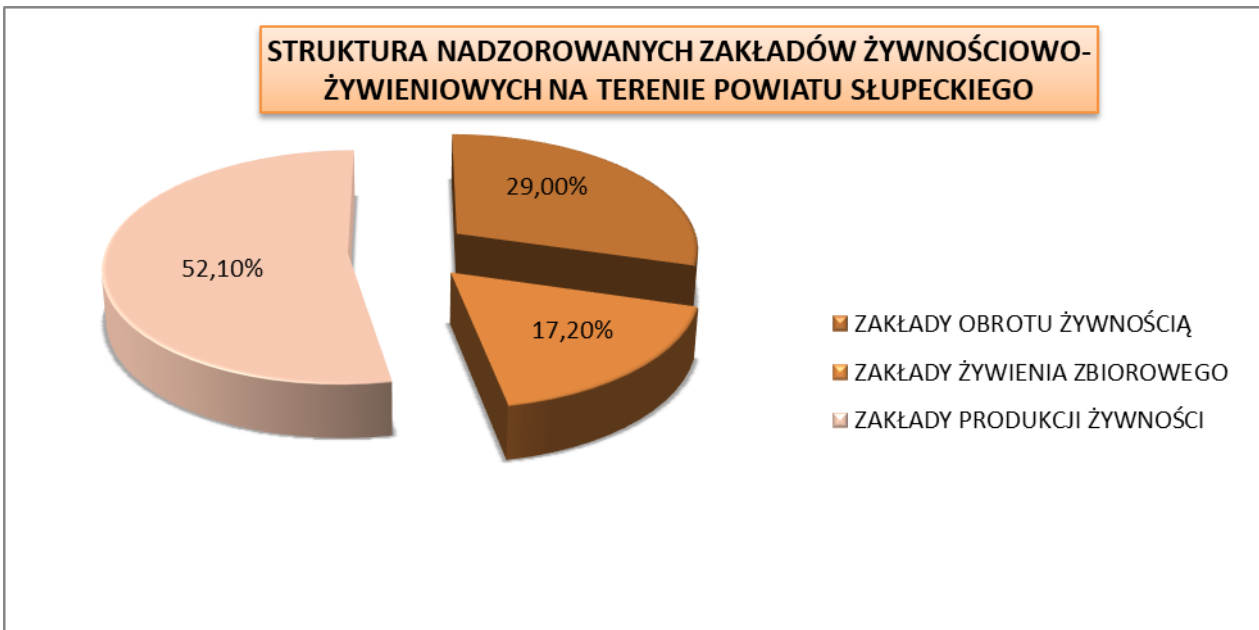
W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego przeważają zakłady produkcji żywności tj. około **52,1%** wszystkich obiektów, zakłady obrotu żywnością **29,0%**, zakłady żywienia zbiorowego to około **17,2%**. Należy również podkreślić, że

większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkuosobowe podmioty gospodarcze.



Rys. 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 Zakłady żywnościowo-żywnieniowe – kontrole sanitarne





Rys. 48 Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego

Nadzorem sanitarnym objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (szpitale, domy pomocy społecznej, stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach) oraz sklepy spożywcze, środki transportu żywności.

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich rolniczego handlu detalicznego dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Obecnie w rejestrze znajduje się 688 producentów pierwotnych, prowadzących rolniczy handel detaliczny oraz dostawców bezpośrednich. Powiat Słupecki jest powiatem rolniczym. Kontrole przeprowadzone w tych podmiotach nieprawidłowości nie wykazały.

Rolniczy Handel Detaliczny prowadzony jest w 6 gospodarstwach rolnych. Zakres zarejestrowanej działalności to: warzywa kiszone, wytwarzanie win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych, syrop lawendowy, olej lniany, olej rydzowy. W 2023 r. kontrolę przeprowadzono w jednym z gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego.

Łącznie w 2023 r. przeprowadzono **386** kontroli, sporządzono **359** protokołów z kontroli sanitarnej a na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **102** zakłady.

Poniżej zestawiono w tabeli działania kontrolno-represyjne w 2023 r. w porównaniu do lat 2021-2022.

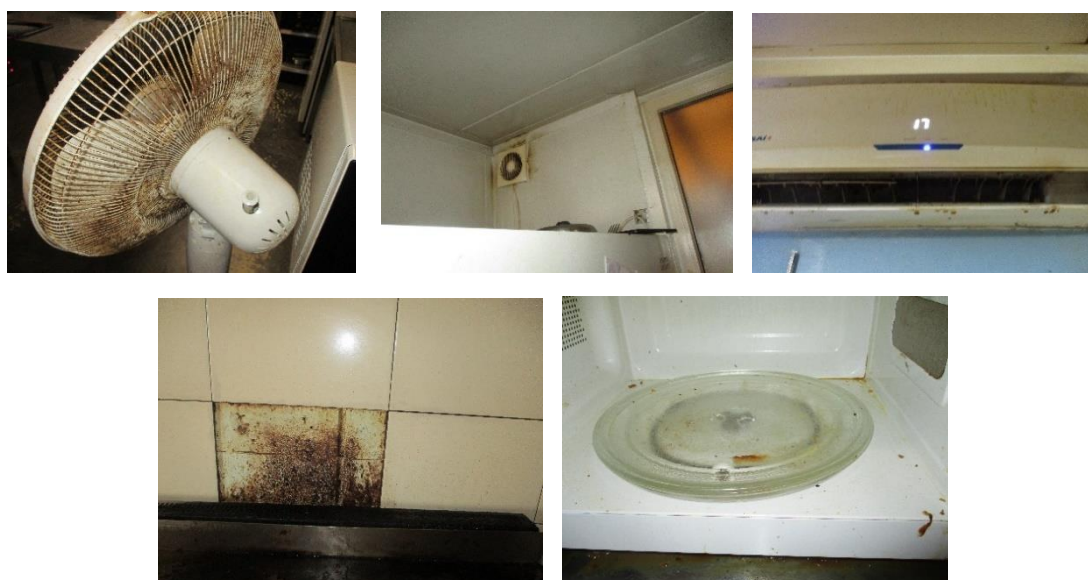
| Rodzaj danych   | 2021       | 2022       | 2023        |
|---|------------|------------|-------------|
| Liczba obiektów wg ewidencji                                      | 1338       | 1360       | 1422        |
| Liczba obiektów skontrolowanych                                   | 390        | 384        | 263         |
| Liczba obiektów ocenionych  | 112        | 145        | 102         |
| Liczba przeprowadzonych kontroli                                  | 695        | 445        | 386         |
| Liczba decyzji administracyjnych/<br>merytorycznych               | 51         | 92         | 49          |
| Liczba decyzji zatwierdzających zakład<br>/unieruchomienia zakład | 52/0       | 82/0       | 64/0        |
| Liczba decyzji płatniczych / kwota                                | 37/3258,00 | 40/3045,00 | 99/12156,00 |
| Liczba mandatów karnych/ kwota                                    | 51/6850,00 | 21/6000,00 | 30/7800,00  |
| Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS                               | 0          | 0          | 1           |
| Liczba rozpatrzonych interwencji                                  | 18         | 10         | 14          |
| Liczba pobranych prób   | 108        | 92         | 146         |
| Liczba próbek zakwestionowanych                                   | 0          | 0          | 1           |

**Tab. 3 Zestawienie działalności kontrolno-represyjnej w kontrolowanych obiektach w latach 2021-2023**

Na **263** skontrolowane obiekty w 2023 r. uchybienia sanitarne stwierdzono w **43**.

W związku z powyższym wydano **212** decyzji, w tym **113** decyzji merytorycznych (w tym: 64 decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, 4 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, 31 decyzje wykreślające zakład z rejestru, 9 decyzji, w których zatwierdzono dodatkową działalność, 4 decyzje stwierdzające wygaśnięcie decyzji administracyjnej, 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne) oraz **99** decyzji płatniczych (w tym: 45 decyzji o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, 35 decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, 18 decyzji o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne, 1 decyzja o pobraniu opłaty za badanie laboratoryjne kwestionowanej próby).

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono: **30 mandatów karnych** na kwotę **7800,00 zł**.



**Rys. 49, 50, 51, 52, 53 Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych**

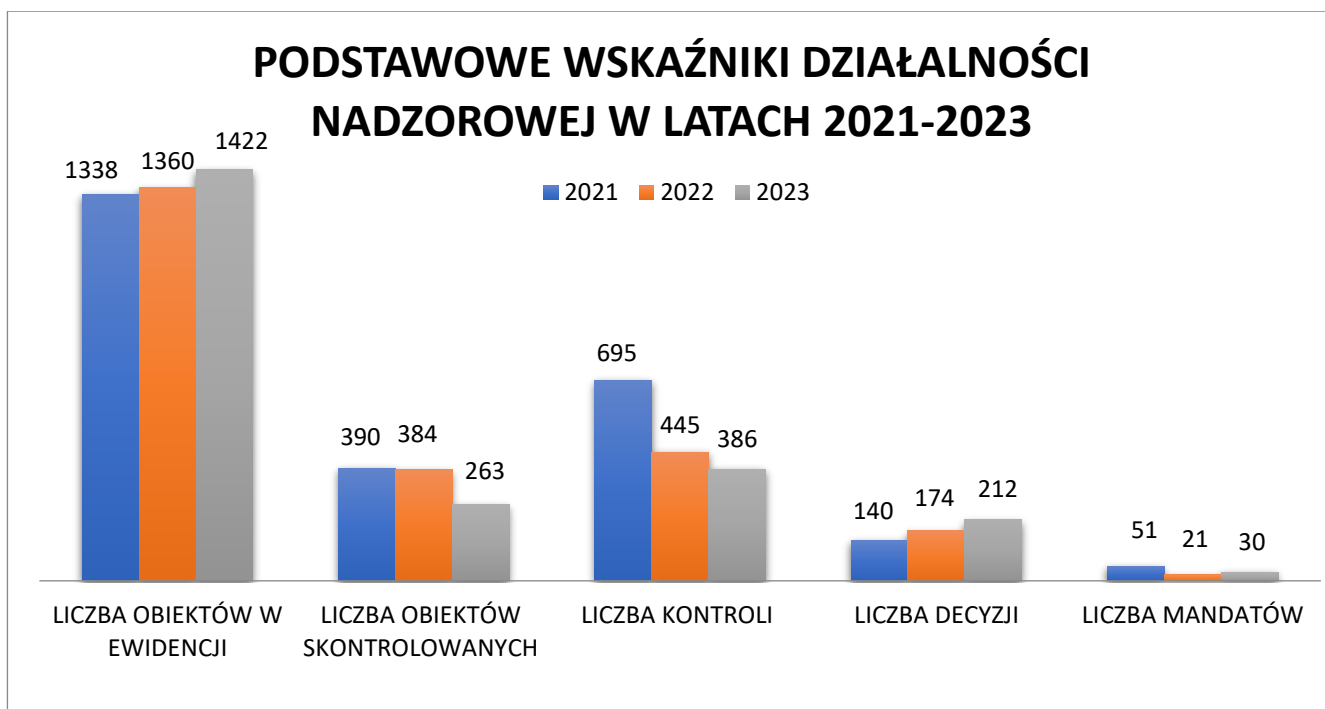
W 2023 r. zarejestrowano **14** interwencji konsumenckich. W większości to interwencje anonimowe. Interwencje dotyczyły:

- nieprawidłowego usuwania odpadów pochodzenia zwierzęcego w zakładach małej gastronomii;
- niestrawności żołądkowej po zjedzeniu kebaba;
- kurzu na sali sprzedaży spowodowanego remontem pomieszczeń sklepu;
- nieprawidłowej jakości wprowadzonych do obrotu środków spożywczych – produkty nieświeże;
- oferowania do konsumpcji nieświeżego jedzenia, w szczególności dań gastronomicznych wyprodukowanych na bazie surowców mięsnych;
- sprzedaży żywności w urządzeniach dystrybucyjnych znajdujących się w placówce oświatowej (oferowanie w sprzedaży żywności (napojów energetycznych) niezgodnej z wymaganiami rozporządzenia 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 (Dz.U. z 2016 r., poz. 1154));
- oferowania w sprzedaży żywności zanieczyszczonej molami spożywczymi (cukierki czekoladowe);
- nieprawidłowych warunków ekspozycji artykułów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży po obniżonej cenie, w szczególności wyrobów mleczarskich;
- niewłaściwej jakości produktów wydawanych w jadalni (nieświeże produktów).

W uzasadnionych przypadkach prowadzono postępowanie administracyjne w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości.

Potwierdzono zasadność złożonej interwencji w dwóch przypadkach. Skutkiem przeprowadzonych czynności kontrolnych było wszczęcie postępowania administracyjnego w celu wydania decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie stwierdzonych uchybień, oprócz tego nałożono **2 mandaty karne na kwotę 500,00 zł.**





Rys. 54 Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2021-2023

### VII.1. Stan sanitarny obiektów

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności. Zgodnie z tymi procedurami **59** zakładów zaliczanych jest do kategorii zakładów wysokiego ryzyka.

Jeśli czynności kontrolne w zakładach produkcji środków spożywczych, obrotu środkami spożywczymi oraz żywienia zbiorowego wykazywały nieprawidłowości, które potwierdzały, iż stan sanitarny tych obiektów był niewłaściwy nakładano mandaty karne (jak wspomniano we wstępie nałożono łącznie **30 mandatów karnych na kwotę 7800,00 zł** za uchybienia sanitarne).

#### Obiekty obrotu żywnością

W 2023 r. w ewidencji znajdowało się 434 zakłady obrotu żywnością.

Największą grupę zakładów stanowi grupa sklepów spożywczych. Ich liczba w ewidencji wynosi 163. Skontrolowano 82, a ocenę sanitarną przeprowadzono w 41 zakładach.

Ogółem przeprowadzono 163 kontrole sanitarne i wydano 11 decyzji administracyjnych oraz 29 decyzji płatniczych. Grupa sklepów spożywczych to najliczniejsza grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem wyposażenia, wielkości, warunków sanitarno-technicznych, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów.

W trakcie kontroli w/w obiektów szczególną uwagę zwracano na:

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń sali sprzedaży, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń),

- pochodzenie środków spożywczych ze szczególnym zwróceniem uwagi na dostawców mięsa i jaj,
- warunki przechowywania surowców, półproduktów, innych składników żywności,
- prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu,
- etykiety i sposoby znakowania,
- warunki magazynowania i ekspedycji produktów oferowanych do sprzedaży,
- stan higieny i zdrowotności pracowników biorących udział w obrocie żywnością,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP,
- sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego kat. 3 – produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego,
- terminy przydatności do spożycia.

Kontrole prowadzono również w związku z otrzymywanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach wymienionych w listach dystrybucyjnych załączonych do ww. powiadomień **nie stwierdzono produktów**, które były wcześniej wycofywane przez właścicieli sieci handlowych.

Analizując powyższe należy stwierdzić, że działania związane z wycofywaniem wadliwych artykułów przebiegały w sposób prawidłowy i zgodny z obowiązującymi procedurami systemu RASFF.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych w tej grupie zakładów należą:

- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia);
- brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych (wyroby cukiernicze);
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem regału, w którym eksponowane są produkty piekarnicze;
- nieprowadzenie monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie, nieprzedstawienie innych zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP; brak prawidłowej skuteczności prowadzenia zapisów w zakresie przeglądu artykułów spożywczych pod względem sprawdzania terminów przydatności do spożycia (zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej);
- brak odzieży ochronnej personelu obecnego podczas kontroli;

- brak w obiekcie kopii orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych dla osoby obsługującej klientów oraz dokumentów potwierdzających zapoznanie się z dokumentacją w zakresie zasad GHP obowiązujących w obiekcie;
- brak bieżącej ciepłej wody w umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu oraz w aneksie porządkowym (zepsuty bojler elektryczny do podgrzewania wody);
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń znajdujących się w obiektach – np. brak czystości i porządku na terenie sklepu (brudne podłogi pod regałami, nieuporządkowane pomieszczenie magazynu, składowanie zbędnego sprzętu i opakowań w pomieszczeniu szatni), brak czystości i porządku w pomieszczeniu wydzielonego stanowiska do wypieku pieczywa (brudna podłoga, resztki pieczywa), brudne urządzenia chłodnicze w sali sprzedaży, w których przechowywano produkty spożywcze (dno zamrażarek brudne, w szparach zamrażarek widoczny kurz i brud); zły stan wyposażenia na stanowisku do porcjowania owoców i warzyw (blat stołu, na którym znajduje się urządzenie do pakowania pokrojonych warzyw i owoców z widocznymi odpryskami, częściowy brak listwy bocznej, brak zmywalności); kosze zakupowe usytuowane na zewnątrz obiektu; w sali sprzedaży na suficie odpryski farby, zacieki; w pomieszczeniu magazynu brudne ściany (na ścianach widoczne pęknięcia z ubytkami farby), uszkodzone szafki kuchenne w pomieszczeniu socjalnym (odpadająca okleina);

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **14 mandatów karnych na kwotę 4100,00 zł**.

### **Obiekty produkcji żywności**

W rejestrze znajduje się 47 zakładów produkcji żywności.

Czynności kontrolne przeprowadzono w 21 zakładach.

Przeważającą liczbę tych zakładów stanowią automaty do lodów funkcjonujące w sezonie letnim.

Wśród skontrolowanych zakładów produkcyjnych nieprawidłowości stwierdzono w dwóch, tzn.:

- ciastkarnia – zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia;
- piekarnia – zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych piekarni oraz zły stan techniczny miesiarki do ciasta.

Ponowne czynności kontrolne wykonane w ww. zakładach wykazały usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego**

W ewidencji znajduje się 166 zakładów żywienia zbiorowego otwartego z czego największą grupę stanowią zakłady małej gastronomii.

Większość zakładów z tej grupy prowadzi działalność w sezonie letnim.

Kontrole przeprowadzono w 72 zakładach. Jeden z zakładów małej gastronomii uzyskał wysoką ocenę ryzyka.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brudne urządzenia i sprzęt używany do produkcji dań gastronomicznych (brudne wnętrza mikrofalówki, urządzenia grzewcze (grill, frytkownice) z dużą ilością przypalonego tłuszczu i odpadów żywnościowych, brudne pojemniki do przechowywania żywności min. sosów);
- brudne urządzenia chłodnicze, w których przechowywane są produkty spożywcze (w szparach zamrażarek widoczny kurz i brudna strefa uszczelek, brudne wnętrza);
- nieodpowiednie wykończenie półek, na których magazynowane jest piwo (tzn. niewykończone materiałem dającym możliwości prawidłowego mycia i dezynfekcji);
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia);
- brak umowy na odbiór odpadów kat. 3 (produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego);
- brak monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie (brak również innych zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, brak bieżących zapisów);
- zły stan sanitarny i techniczny pomieszczeń (w sali konsumpcyjnej – pajęczyny, brudne urządzenie klimatyzacji znajdujące się na terenie kuchni: zacieki tłuszczu, brudny wentylator stojący: oblepiony tłuszczem i kurzem, brudne otwory wentylacyjne, brudny pochłaniacz znajdujący się nad urządzeniami grzewczymi; ubytki płytek na ścianie nad urządzeniami grzewczymi, co nie daje możliwości prawidłowego mycia i dezynfekcji; uszkodzona powierzchnia ściany przy futrynie drzwi prowadzących do pomieszczenia przygotowywania jaj świeżych (powierzchnia niewykończona materiałem dającym możliwość prawidłowego mycia i dezynfekcji));
- teren w obrębie obiektu nieuporządkowany (dużo opakowań po fryturze, beczek przeznaczonych na zużyty olej), kosze na odpady komunalne przepełnione, niezamknięte).

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne (**14 mandatów karnych na kwotę 4100,00 zł**).

Ponowne czynności kontrolne wykazywały poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu i usuwanie na bieżąco stwierdzanych nieprawidłowości.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

W analizowanym roku 2023 w ewidencji znajdowało się 75 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (bloki żywienia w szpitalach – 1 zakład, bloki żywienia w domach opieki społecznej – 4 zakłady, stołówki szkolne – 27 zakładów, stołówki w przedszkolach – 19 zakładów, stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych – 1, stołówka pracownicza – 1).

Skontrolowano 28 zakładów, gdzie w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych dokonywano oceny jadłospisów dekadowych oraz dokumentacji opracowanej na zasadach wynikających z systemu HACCP.

W ww. zakładach w 2023 r. stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego w placówkach szkolnych, w tym m.in.:

- pomieszczeniu kuchni właściwej: brak zmywalności blatu roboczego,
- pomieszczenie magazynu: brak zmywalności dolnej części ścian, na ścianie naprzeciwko regałów widoczne pęknięcia,
- pomieszczenie zmywalni: brak zmywalności parapetu (odpryski farby, ubytki tynku), nad wyparaczem widoczne łuszczenie farby,
- pomieszczenie obieralni: brak zmywalności podłogi,
- pomieszczenie przeznaczone do wydawania dań: uszkodzone płytki, brak zmywalności.

W okresie letnim 2023 r. pod nadzorem było pięć zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek (obozy, kolonie, wczasy, turnusy wypoczynkowe). Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

### **Stan sanitarny środków transportu żywności**

W 2023 r. skontrolowano 25 środków transportu żywności. Podczas czynności kontrolnych nie wykazano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

Na podstawie kontroli można stwierdzić, iż zakłady dysponują prawidłowymi środkami transportu, przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych i w dobrym stanie technicznym.

## **VII.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych**

W roku 2023 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano 145 próbek środków spożywczych oraz 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym: przekazano do badań laboratoryjnych:

- 95 próbek (w ramach kontroli urzędowej 85 próbek, w ramach monitoringu 10 próbek) przekazano do badań laboratoryjnych do PSSE,
- 49 próbek (8 próbek w ramach monitoringu, 2 próbki w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem, 39 próbek w ramach kontroli urzędowej) przekazano do badań laboratoryjnych do WSSE Poznań,
- 3 próbki żywności poddano ocenie znakowania – badanie wykonane przez PSSE w Słupcy.

Pobieranie próbek i dostarczanie ich do laboratorium odbywało się w sposób, który był zgodny z zaplanowanym harmonogramem pobierania próbek na rok 2023.

### **Kwestionowane próbki środków spożywczych**

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy kwestionował 1 próbkę środka spożywczego: pietruszka korzeń – kierunek

badania pestycydy, przekroczenie w badaniu chemicznym ilości pestycydu o nazwie: linuron (nie zgłoszona w systemie RASFF).

### **VII.2.1. RASFF - Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych**

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt został stworzony po to, aby sprawnie informować o bezpośrednich i pośrednich zagrożeniach zdrowia ludzkiego mających swoje źródło w środkach spożywczych lub środkach żywienia zwierząt. Produkty pochodzące z krajów Unii Europejskiej lub z krajów trzecich, w których stwierdzono źródło potencjalnego zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów (zanieczyszczenia chemiczne, mikrobiologiczne), są zgłaszane przez lokalne instytucje kontrolujące do Krajowego Punktu Kontaktowego systemu RASFF.

Działania w tym zakresie podjęto w 18 przypadkach. W wyniku tych powiadomień przeprowadzono 23 kontrole sanitarne oraz wykonywano inne działania mające na celu eliminację z obrotu produktów wskazanych w powiadomieniach (przekazanie do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, informowanie listowne osób prywatnych wskazanych w listach dystrybucyjnych).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy po przeanalizowaniu wyników badań laboratoryjnych pobranych próbek żywności nie zgłosił żadnego artykułu spożywczego do systemu RASFF.

Analizując powyższe należy stwierdzić, że działania związane z wycofywaniem wadliwych artykułów odbywało się w sposób prawidłowy i zgodny z obowiązującymi procedurami systemu RASFF.

### **VII.3. Ocena sposobu żywienia**

Przeprowadzono 22 oceny jadłospisów (w tym 9 dla dzieci szkolnych, 11 dla dzieci przedszkolnych, 1 w stołówce na koloniach, 1 w zakładach specjalnych i wychowawczych). Pobrano 1 posiłek obiadowy w przedszkolu w zakresie wykonania badań w ramach wartości energetycznej.

Wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe, wydano do ocen jadłospisów zalecenia.

Do najczęstszych zaleceń w ocenianych jadłospisach należały:

1) dla przedszkoli:

- zapewnić, by w każdym posiłku był obecny owoc lub warzywo;

- zwrócić uwagę na urozmaicenie posiłków obiadowych, zapewnić w jadłospisie różnorodność produktów, np. kasze, ryż itp. (w jadłospisie w daniach obiadowych znajdowały się głównie ziemniaki lub produkty z ziemniaków);
- zapewnić, by każdego dnia były co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
- dzieciom nie zaleca się podawania produktów tłustych i ciężkostrawnych oraz produktów ze zwiększoną zawartością cukru.

## 2) dla szkół:

- zapewnić, by w każdym posiłku był obecny owoc lub warzywo;
- uwzględniać w jadłospisie nasiona roślin strączkowych;
- zapewnić, by co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby;
- dzieciom nie zaleca się podawania produktów tłustych i ciężkostrawnych oraz produktów ze zwiększoną zawartością cukru.

## **Bloki żywienia w szpitalach**

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się jeden szpital. Zakres prowadzonej działalności obejmuje żywienie pacjentów szpitala w oparciu o posiłki: śniadanie i kolacje podawane na naczyniach wielokrotnego użytku dostarczanych i odbieranych przez firmę cateringową lub na naczyniach jednorazowego użytku, obiady z wykorzystaniem naczyń wielokrotnego użytku dostarczane przez firmę cateringową.

## **VII.4. Inne działania, kontrole tematyczne/akcyjne**

### Kontrole w sezonie letnim

W okresie letnim (od 24 czerwca 2023 r. do 30 września 2023 r.) przeprowadzono 32 kontrole sanitarne w dni wolne od pracy.

Przeprowadzone czynności kontrolne w zakładach małej gastronomii skupiały się w szczególności na kontroli punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Celem kontroli była ocena stanu sanitarnego zakładu: czystości pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, warunków magazynowania, prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów, terminów przydatności do spożycia, higieny osobistej pracowników, stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością oraz zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych PPIS w Słupcy nie wydał decyzji administracyjnych, prowadzono postępowanie administracyjne w celu pobrania opłaty za kontrole kwestionowane w stosunku do zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas ww. kontroli sanitarnych dotyczyły następującego zakresu:

- brak czystości i porządku na terenie zakładu (pomieszczenia i urządzenia), brudne urządzenia i sprzęt używany do produkcji dań gastronomicznych, brudne urządzenia chłodnicze, w których przechowywano produkty spożywcze;
- brak monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie, nieprzedstawienie lub brak bieżących zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP;
- artykuły spożywcze po terminie ważności do spożycia;
- żywność niezabezpieczona przed zanieczyszczeniem (ciasto na gofry przechowywane w otwartym pojemniku na blacie obok gofrownicy, poza urządzeniem chłodniczym);
- nieprawidłowy stan techniczny ścian (ubytki płytek na ścianie nad urządzeniami grzewczymi, uszkodzona powierzchnia ściany przy futrynie drzwi prowadzących do pomieszczenia przygotowywania jaj świeżych, brak zabezpieczenia powierzchni bocznych blatów kuchennych);
- brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu zakładu.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne (**łącznie 6 mandatów karnych na kwotę 2000,00 zł**).

Właściciele zakładów stwierdzone nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego pomieszczeń likwidowali na bieżąco, co potwierdzały przeprowadzane kontrole sprawdzające w tych zakładach.

### Sezon grzybowy

W trakcie trwającego sezonu grzybowego oraz prowadzonego nadzoru na wprowadzaniem grzybów do obrotu wystawiono 18 atestów na grzyby świeże i udzielono 8 porad grzybowych dla osób, które zgłosiły się celem uzyskania informacji dot. gatunku zebranego grzyba.

Porady grzybowe prowadzone były przez grzyboznawcę i klasyfikatorów grzybów świeżych od poniedziałku do piątku. Prowadzono działalność edukacyjno-szkoleniową dla konsumentów w zakresie dotyczącym wiedzy na temat grzybów oraz zasad ich zbierania (udzielanie informacji i konsultacji w siedzibie Stacji zainteresowanym osobom oraz podczas festynów i szkoleń, informacje zamieszczone na stronie internetowej PSSE i w serwisie społecznościowym Facebook).

### Okres przedświąteczny

W okresie przedświątecznym (grudzień) przeprowadzono kontrole w zakresie oferowania w sprzedaży świeżych ryb. Kontrole wykonywano wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Inspektora Weterynaryjnego w Słupcy.

Czynności kontrolne przeprowadzone w tym zakresie nie wykazały nieprawidłowości.



Osoby oferujące w sprzedaży ryby świeże przedstawiali odpowiednią dokumentację wydaną przez Powiatowego Inspektora Weterynarii dotyczącą możliwości przewozu i handlu rybami świeżymi oraz dokumentację potwierdzającą pochodzenie ryb.

### **Podsumowanie**

- 1) W wyniku otrzymywanych powiadomień **RASFF** podejmowano stosowne działania związane z monitorowaniem wycofania wadliwego artykułu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach wymienionych w listach dystrybucyjnych załączonych do ww. powiadomień **nie stwierdzono produktów**, które były wcześniej wycofywane przez właścicieli sieci handlowych.
- 2) W roku 2023 w jednej pobranej próbie środka spożywczego (pietruszka korzeń) stwierdzono w badaniu laboratoryjnym przekroczenie ilości pestycydu o nazwie: linuron.
- 3) Powiat Słupecki jest powiatem rolniczym. Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338) wydawano opinie celem przedłożenia jej w ARMiR przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.
- 4) W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2024 r. będzie kontynuowany wzmożony nadzór nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywieniowych na terenie powiatu słupeckiego.

## VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

### VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2023 r. wynikały z realizacji Narodowego Programu Zdrowia, potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizowano różnorodne przedsięwzięcia, m.in. programy edukacyjne o zasięgu krajowym i wojewódzkim, projekty oraz akcje i konkursy. Zakres tematyczny to: m.in.: profilaktyka HIV/AIDS, profilaktyka antytytoniowa, profilaktyka chorób nowotworowych, a także promocja zdrowego stylu życia.

W 2023 r. przeprowadzono łącznie 50 wizytacji, na których dokonano 100 ocen realizowanych interwencji programowych.

### VIII.2. Realizacja działań profilaktyczno-edukacyjnych

#### VIII.2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna prowadzona w środowisku szkolnym oraz dla ogółu społeczeństwa w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS na lata 2022-2026.

W ramach programu prowadzono działania:

#### 1. Ogólnopolska Kampania społeczna pod hasłem „Jedyny test, którego prawdopodobnie nie zleciłeś”



w współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS. Kampania skierowana była do środowiska medycznego, a głównym celem działań była poprawa wczesnej diagnostyki zakażeń HIV, dzięki czemu osoby, u których zostanie zdiagnozowane zakażenie, będą mogły jak najszybciej rozpocząć terapię antyretrowirusową, co ograniczy liczbę nowych zakażeń. Kampania była realizowana od 30 października do 1 grudnia 2023 r ze szczególnym uwzględnieniem Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV (21-28 listopada 2022) oraz Światowego Dnia AIDS.

Informacje na temat kampanii rozpowszechniano poprzez udostępnienie za pośrednictwem strony www, mediów społecznościowych i facebooka oraz przekazanie informacji do placówek medycznych.

#### 2. XXI edycja wojewódzka Konkursu „Nie daj szansy AIDS”- skierowana do młodzieży szkół



ponadpodstawowych na rolkę pt. „Nie daj szansy AIDS”. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu rolki na media społecznościowe zachęcającej do wykonania testu w kierunku HIV po każdej sytuacji ryzykownej. Rozpropagowano konkurs poprzez zaproszenie szkół do udziału, omówienie regulaminu z koordynatorami szkolnymi na naradzie oraz zamieszczenie regulaminu na facebooku i stronie internetowej.



**3. XXI Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS**, której celem było sprawdzenie wiedzy na temat zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS, uświadomienie zagrożeń, promowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i zdrowie innych oraz ukształtowanie właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych.

Do Olimpiady przystąpiło 28 uczniów z 9 Szkół Podstawowych oraz 5 Szkół Ponadpodstawowych.



Rys. 55 Uczestnicy XXI Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS

**4. Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS – kampania zwiększania świadomości o**



**HIV/AIDS na świecie**, która obchodzona jest co roku w trzecią niedzielę maja. Zamieszczono informację i infografikę na stronie internetowej i facebooku PSSE.

**5. Akcja „Bezpieczne Walentynki 2023”** przeprowadzona wśród uczniów Zespołu Szkół Zawodowych i Zespołu Szkół Ekonomicznych w Słupcy: 2 prelekcje, projekcje filmów „HIV i człowiek”, „Zakażenie



HIV-co dzieje się w twoim organizmie”, „Test na HIV-anonimowy, bezpłatny i bez skierowania”, quiz wiedzy o HIV/AIDS z nagrodami. Materiały dotyczące akcji (aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat HIV/AIDS i innych chorób

przenoszonych drogą płciową) zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE oraz przesłano do 6 szkół ponadpodstawowych.



Rys. 56 Akcja Bezpieczne Walentynki w Zespole Szkół Zawodowych i Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy





**6. Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV** przeprowadzono w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy. Celem projektu Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra HIV było m.in. przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, zapoznanie z sytuacjami, w których może dojść do zakażenia oraz kształtowanie umiejętności w zakresie szacowania ryzyka zakażenia. Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymali materiały informacyjno-edukacyjne nt. HIV/AIDS oraz dyplom Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra HIV.



Rys. 58 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy



**7. Obchody Światowego Dnia AIDS** zorganizowano w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy, które miały na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV/AIDS. W programie obchodów: wystąpienie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy, podsumowanie rocznej działalności PSSE w Słupcy w zakresie zapobiegania HIV/AIDS; wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom XXI Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS; podziękowanie szkolnym koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS; stoisko informacyjne; film „AIDS – epidemia wciąż niepokonana”. Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.

Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.



Rys. 59 Obchody Światowego Dnia AIDS w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy



Rys. 60 Wręczenie nagród laureatom i uczestnikom XXI Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS na Obchodach Światowego Dnia AIDS w LO w Słupcy



**8. Europejski Tydzień Testowania w Kierunku HIV i HCV** (20-27 listopada 2023 r.). Hasło kampanii „Testuj. Lecz. Zapobiegaj”, a celem promowanie świadomości na temat korzyści płynących z wczesnego wykrywania HIV i HCV. Włączenie się w działania kampanijne poprzez udostępnienie informacji na temat kampanii ETT na stronie

internetowej i w mediach społecznościowych oraz przekazanie informacji do szkół ponadpodstawowych.

### VIII.2.2. PROGRAM EDUKACYJNY „ARS, CZYLI JAK DBAĆ O MIŁOŚĆ?”



W roku szkolnym 2022/2023 zrealizowano X edycję programu, którego celem była edukacja młodzieży szkół ponadpodstawowych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętności dokonywania ważnych wyborów życiowych. W X edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych

koordynatorów programu – uczestniczyło 289 uczniów z klas I, II i III oraz 208 rodziców z 6 szkół ponadpodstawowych w 9 typach szkół. Zorganizowano naradę i szkolenie dla szkolnych koordynatorów/realizatorów programu; opracowano kwestionariusz zbiorczy ankiety ewaluacyjnej (badaniami ankietowymi objęto 289 uczniów z 9 typów szkół ponadpodstawowych); dokonano 6 ocen realizacji programu; przeprowadzono 6 prelekcji dla 478 uczniów klas I z 6 szkół ponadpodstawowych nt. wpływu substancji psychoaktywnych na organizm człowieka.



Rys. 61 Prelekcje dla młodzieży kl. I szkół ponadpodstawowych



### VIII.2.3. PROGRAM EDUKACYJNY „SKĄD SIĘ BIORĄ PRODUKTY EKOLOGICZNE”



Celem ogólnopolskiego programu edukacyjnego dla przedszkoli było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

W powiecie słupeckim w roku szkolnym 2022/2023 program realizowany był w 19 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych szkół podstawowych. Programem objęto 458 dzieci 5,6-letnich i 326 rodziców. Dla 19 przedszkolnych realizatorów/ koordynatorów programu zorganizowano 3 szkolenia. Przeprowadzono 14 ocen realizacji programu.



Rys. 62 Realizacja programu w Przedszkolu nr 4 w Słupcy, ZSP Słowikowie, ZSP Młodojewie

Rozpropagowano wojewódzki konkurs „EKO jest lepsze!” skierowany do dzieci przedszkolnych realizujących program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” w województwie wielkopolskim. Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu przez grupę przedszkolną teatryku z wykorzystaniem własnoręcznie wykonanej scenografii oraz kukielek. Do konkursu zgłosiło się Przedszkole nr 2 „Miś” w Słupcy.

### VIII.2.4. PROGRAM EDUKACYJNY „MAMO, TATO – CO WY NA TO?”



Realizacja V edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego „Mamo, Tato-co Wy na to?”, którego celem było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5,6-letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych

i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Programem objęto 589 dzieci oraz 589 rodziców z 29 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W ramach realizacji V edycji programu zorganizowano 5 porad dla 29 koordynatorów/realizatorów programu w PSSE. Uczestnicy porad otrzymali wytyczne i materiały do realizacji programu. Przeprowadzono 4 pogadanki dla 52 dzieci w 4 placówkach realizujących program, dokonano 21 ocen realizacji programu.



Rys. 63 Realizacja programu w Przedszkolu „Bajka” w Słupcy, Kowalewie i Przedszkolu w Dolanach.



Rys. 64 Pogadanki w ZSP w Łądku, ZSP w Wólce i SP w Koszutach.

### VIII.2.5. PROGRAM EDUKACYJNY „TRZYMAJ FORMĘ!” - XVI EDYCJA



Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia o dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną.

W roku szkolnym 2022/23 działaniami programowymi zostało objętych 1748 uczniów z kl. V-VIII z 27 szkół podstawowych. W ramach realizacji programu przeprowadzono: 3 narady/szkolenia ze szkolnymi koordynatorami/realizatorami programu (26 osób), 14 ocen realizacji programu w szkołach oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych. Dodatkową inicjatywą realizowaną w ramach programu była **XI edycja Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”**, która adresowana była do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębianiem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej. W powiecie słupeckim do konkursu zgłosiło się 28 uczniów z 6 szkół podstawowych. Do etapu powiatowego, który został przeprowadzony w siedzibie PSSE w Słupcy, zakwalifikowały się 3 uczennice z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wólce i Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Cieninie Kościelnym.

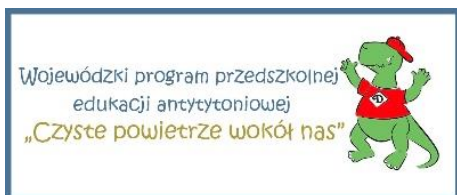


Rys. 65 Etap powiatowy XI edycji Konkursu Wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę”

### VIII.2.6. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

Podjęmowano różnorodne działania zmierzające do zwiększenia wiedzy na temat szkodliwości palenia, zmiany postaw wobec palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, zpobiegania narażenia na dym tytoniowy w miejscach użyteczności publicznej oraz zmniejszenia liczby osób rozpoczynających palenie.





1. „CZyste POWIETRZE WOKÓŁ NAS” (XV edycja), wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej, którego celem było kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych wśród dzieci. W programie uczestniczyło 754

dzieci i 439 rodziców z 32 przedszkoli i oddz. przedszkolnych szkół podstawowych. Przeprowadzono 5 narad dla szkolnych i przedszkolnych koordynatorów/realizatorów programu, 21 ocen realizacji programu, 6 pogadanek w przedszkolach dla 100 dzieci 6-letnich nt. zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego.



Rys. 66 Realizacja programu w SP Łukom, ZSP Słowikowo, ZSP Strzalkowo



Rys. 67 Pogadanki dla dzieci 5,6letnich w SP w Łukomiu, ZSP w Cieninie Kościelnym, ZSP w Słowikowie,



Rys. 68 Pogadanki dla dzieci 5,6letnich w Przedszkolu „Kreskówka” w Słupcy, ZSP w Strzalkowie,



2. „BIEG PO ZDROWIE” - ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej (VII edycja w powiecie). Głównym celem programu było opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej było zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W VII edycji programu uczestniczyło 538 uczniów i 518 rodziców

w 25 szkołach podstawowych (w 33 klasach IV). Zorganizowano 3 szkolenia dla 25 szkolnych



koordynatorów/realizatorów programu, prowadzono dystrybucję zeszytów ćwiczeń dla uczniów, dokonano 14 ocen realizacji programu.



Rys. 69 Realizacja programu w ZSP w Łądku, SP w Kowalewie, ZSP w Ratyniu



**3. ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU** obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. W 2023 roku przebiegał pod hasłem: „Uprawiaj żywność, nie tytoń”. W ramach

Światowego Dnia Bez Tytoniu podjęto następujące działania: akcja informacyjno-edukacyjna w mediach społecznościowych i na stronie internetowej PSSE, udział w Obchodach Światowego Dnia Bez Tytoniu w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Wólce (przedstawienie założeń hasła w 2023 r. „Uprawiaj żywność, nie tytoń” z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej dla wszystkich uczniów, kadry pedagogicznej i zaproszonych gości-ok. 230 osób), przeprowadzenie prelekcji nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów dla uczniów kl. V-VI w SP w Drażnej, opracowanie i przesłanie materiałów informacyjno-edukacyjnych do 46 placówek szkolno-wychowawczych.



Rys. 70 Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Wólce



Rys. 71 Prelekcja w Szkole Podstawowej w Drażnej nt. szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów

W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu na dwóch stoiskach edukacyjno-informacyjnych (Majówka w Łądku i Festyn Rodzinny w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy) rozpowszechniano

ulotki/porady jak zerwać z nałogiem, badanie zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu oraz nikotynowy quiz wiedzy.



Rys. 72 Stoisko informacyjno-edukacyjne na Majówce w Łądku i Festynie Rodzinnym w SP nr 1 w Słupcy



#### 4. WOJEWÓDZKI KONKURS „PALIĆ NIE PALIĆ – OTO JEST PYTANIE?”(23 edycja)

Konkurs skierowany do uczniów klas V szkół podstawowych na lapbooka przedstawiającego wiadomości i ciekawostki na temat składu dymu papierosowego, szkodliwości palenia tytoniu i inhalowania e-papierosów, skutków zdrowotnych i psychicznych palenia, biernego palenia, uzależnienia od nikotyny. Praca miała zachęcać do życia wolnego od palenia papierosów i inhalowania e-papierosów, pokazywać wartość życia wolnego od nałogów. W etapach szkolnych udział wzięło 92 uczniów z 11 szkół podstawowych, a na etap powiatowy wpłynęło 11 prac. Na Obchodach Światowego Dnia bez Tytoniu podsumowano etap powiatowy konkursu i wręczono nagrody laureatom. Lapbook ucznia z Zespołu Szkolno- Przedszkolnego w Wólce zdobył I miejsce na etapie powiatowym i etapie wojewódzkim konkursu.



Rys. 73 Wręczenie nagród laureatom etapu powiatowego i wojewódzkiego konkursu „Palić, nie palić-oto jest pytanie” oraz praca laureata I miejsca etapu powiatowego i wojewódzkiego

#### 5. ŚWIATOWY DZIEŃ RZUCANIA PALENIA



Działania skierowane były do dorosłej części społeczeństwa (osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy) poprzez działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych. 16 listopada przeprowadzono prelekcję dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych w Słupcy na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z palenia papierosów i inhalowania e-papierosów.





Rys. 74 Prelekcja dla młodzieży Zespołu Szkół Zawodowych w Słupcy

Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny na warsztatach w Zespole Szkół Zawodowych w Słupcy, który został wyposażony w materiały o tematyce antytytoniowej (przekazywano informacje na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz prowadzono badania zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu).



Rys. 75 Punkt informacyjno-edukacyjny na warsztatach ZSZ w Słupcy

Dodatkowo na zaproszenie Dyrekcji Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Strzałkowie przeprowadzono 5 prelekcji dla ok. 100 uczniów kl. VII i VIII nt. wpływu substancji psychoaktywnych na organizm człowieka (nikotyny, e-papierosów, woreczków nikotynowych).

## 6. PROJEKT „MŁODIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA - KONTRA TYTOŃ”

Zorganizowano i przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy dla 20 uczniów z klas VII. Przeprowadzono badania ankietowe przed i po szkoleniu oraz analizę aniet – informację ze szkolenia zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE. Zgodnie z założeniami projektu, uczestnicy szkolenia zdobytą wiedzę z zakresu zagrożeń związanych z paleniem tytoniu i inhalowaniem e-papierosami będą przekazywać swoim rówieśnikom poprzez edukację rówieśniczą. Wszyscy otrzymali dyplomy Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra tytoń oraz materiały edukacyjne.



Rys. 76 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy

**7. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.** Przestrzeganie zapisów cytowanej ustawy dokonano

w 449 obiektach podczas kontroli bieżących przez komórki Oddziału Nadzoru PSSE Słupca – przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

## VIII. 2.7. PROFILAKTYKA CHORÓB NOWOTWOROWYCH

### 1. Program profilaktyki raka szyjki macicy „WYBIERZ ŻYCIE – PIERWSZY KROK”



Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadpodstawowych, który dotyczył profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy. W roku szkolnym 2022/2023 w programie uczestniczyło 678 uczniów z 6 szkół ponadpodstawowych. Program „Wybierz życie – pierwszy krok” realizowany był we wszystkich szkołach ponadpodstawowych przez pielęgniarkę szkolną, pedagogów i nauczycieli przedmiotowych. Zorganizowano naradę i szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, przekazano materiały (ulotki dla rodziców, zakładki dla uczniów) oraz dokonano 6 ocen realizacji programu.

### 2. Programu „ZNAMIE! ZNAM JE?”. We współpracy z Fundacją Gwiazda Nadziei rozpoczęto



realizację programu profilaktyki czerniaka pt.: „Znamie! Znam je?”, którego celem było zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem. W powiecie słupeckim program realizowany był w 6 szkołach ponadpodstawowych wśród 1081 uczniów kl. I-IV (badania ankietowe wśród 544 uczniów). Przeprowadzono szkolenie dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów oraz dokonano 6 ocen realizacji programu.



Rys. 77 Szkolenie dla koordynatorów programów „Wybierz życie–pierwszy krok” i „Znamie! Znam je?”

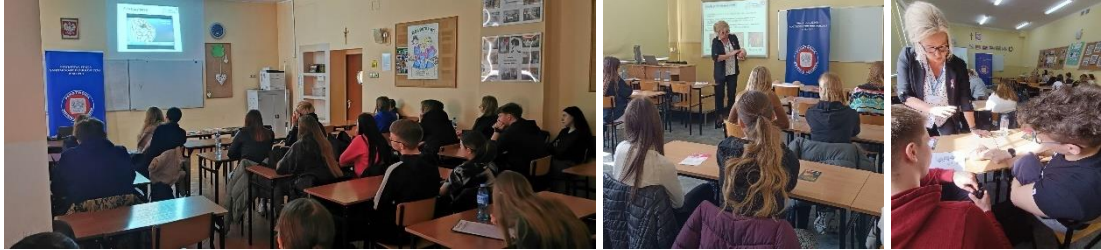


### 3. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „CO KRYJĄ TWOJE PIERSI?”.

Cel projektu to szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi, informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania profilaktyczne, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie, uświadomienia zagrożenia zachorowania na raka piersi. W ramach realizacji projektu zorganizowano



i przeprowadzono 11 szkoleń dla 304 osób w tym dla przedstawicieli urzędów gmin, miast i starostwa, pracowników zakładów pracy (Powiatowy Urząd Pracy, Powiatowa Inspekcja Weterynaryjna, HellermannTyton), 9 Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Ślupca, Koła Gospodyń Wiejskich w Trąbczynie, uczniów Zespołu Szkół Ekonomicznych i Liceum Ogólnokształcącego w Ślupcy.



Rys. 78 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” dla młodzieży w ZSE w Ślupcy i Liceum Ogólnokształcącym w Ślupcy



Rys. 79 Szkolenie inauguracyjne projekt „Co kryją Twoje piersi?” w Starostwie Powiatowym w Ślupcy



Rys. 80 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” dla pracowników PUBu i Weterynarii w Ślupcy oraz DPS w Strzałkowie



Rys. 81 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” dla pracowników HellermannTyton oraz KGW Trąbczyn



Rys. 82 Szkolenie „Co kryją Twoje piersi” dla 9 Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Ślupca



Dodatkowe działania w ramach profilaktyki chorób nowotworowych to: Europejski Tydzień Profilaktyki Raka Szyjki Macicy; promocja szczepień przeciw HPV (informacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych); organizacja 11 stoisk informacyjno-edukacyjnych na festynach i imprezach lokalnych z materiałami edukacyjnymi nt. profilaktyki chorób nowotworowych oraz nauką samobadania piersi na fantomach; 5 prelekcji nt. profilaktyki raka szyjki macicy i raka piersi dla 36 uczennic z kl. VII i VIII Szkół Podstawowych w Drażnej, Cieninie Zabornym, Młodojewie i Słupcy.



Rys. 83 Prelekcje nt raka piersi w ZSP Cienin Zaborny, ZSP Młodojewo, SP nr 1 Słupca oraz Profilaktyki raka szyjki macicy w SP Drażna



Rys. 84 Stoiska informacyjno-edukacyjne na festynach i imprezach lokalnych z nauką samobadania piersi

#### VIII.2.8. Wojewódzki Projekt Edukacyjny „MAM ZDROWE ZĘBY”

Cel projektu to budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku



wczesnoszkolnym poprzez zwiększenie świadomości dzieci w zakresie konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki

próchnicy, kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej

higieny jamy ustnej. W ramach realizacji Projektu prowadzone były pogadanki z instruktą

prawidłowego mycia zębów wśród uczniów klas I-III szkół podstawowych (11 pogadanek dla

226 dzieci) oraz dodatkowo dla 5-cio i 6-cio latków z przedszkoli (126 dzieci).



Rys. 85 Pogadanki z pokazem prawidłowego mycia zębów w ZSP Ratyń, SP Drażna, ZSP Orchowo



**Rys. 86 Pogadanki z pokazem prawidłowego mycia zębów w Przedszkolu Bajka w Słupcy, Zagórów, Jarzębinka i Miś w Słupcy**

W ramach projektu ogłoszony został konkurs plastyczny pt. „Mój zębowy niezbędnik”. Forma



konkursu miała na celu rozwijanie umiejętności plastycznych, kreatywności i wrażliwości estetycznej u dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Miała wywołać pozytywne skojarzenia tak, by estetyka, kolorowy wygląd przyborów do mycia zębów przełożyła się na

budowanie zdrowych nawyków dbania o higienę jamy ustnej i zębów. Przeprowadzono etap powiatowy z organizacją uroczystego podsumowania i wręczeniem nagród laureatom etapu powiatowego i wojewódzkiego. W konkursie udział wzięło 17 szkół podstawowych, w etapach szkolnych 221 uczniów z kl. I-III, a w etapie powiatowym 46. Na etapie wojewódzkim powiat słupecki reprezentowały trzy prace, z których jedna zdobyła III miejsce, a druga wyróżnienie.



**Rys. 87 Prace plastyczne na etapie powiatowym**



**Rys. 88 Laureatki etapu powiatowego konkursu „Mój zębowy niezbędnik”**



**Rys. 89 Laureatki etapu wojewódzkiego konkursu „Mój zębowy niezbędnik” nagrodzone przez pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu**



## VIII. 2.9. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE



### VIII.2.9.1. III edycja Kampanii informacyjnej EFSA „WYBIERAJ BEZPIECZNĄ ŻYWNOŚĆ” Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym w 2023 r. realizował III edycję kampanii

na temat świadomych wyborów żywieniowych. Kampania miała na celu zwiększenie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki (ze szczególnym uwzględnieniem misji EFSA) w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kierowana była do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. W ramach kampanii prowadzono działania edukacyjne dotyczące suplementów diety oraz higieny i znakowania żywności poprzez publikację postów na facebooku i informacji na stronie internetowej, udział w spotkaniu informacyjno-edukacyjnym dla rodziców dzieci w ZSP w Kotuni z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych własnych i GIS oraz promocję III edycji kampanii na stoiskach informacyjno-edukacyjnych



Rys. 90 Promocja kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” na stoiskach informacyjno-edukacyjnych, edukacja rodziców z ZSP w Kotuni oraz na stoisku informacyjno-edukacyjnym w Przedszkolu „Jarzębinka” w Słupcy



### VIII.2.9.2. Profilaktyka chorób odkleszczowych: projekt „MAŁY KLESZCZ – DUŻY PROBLEM”.

Projekt informacyjno-edukacyjny mający na celu przekazanie wiedzy nt. kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez informacje i edukację społeczeństwa. Realizowane działania to: 13 pogadanek dla uczestników i kadry letniego wypoczynku na AKCJI LATO 2023 dla 354 osób z rozpowszechnianiem materiałów informacyjno-edukacyjnych; 2 szkolenia dla 44 osób (pracownicy Zakładu Ciepłowniczego Veolia w Słupcy i Koła Gospodyń Wiejskich w Trąbczynie); quizy wiedzy o kleszczach i edukacja z pokazem prawidłowego usuwania kleszcza na stoiskach informacyjno-



edukacyjnych; infografiki nt. kleszczy i chorób odkleszczowych na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE. Wykład nt. „Mały kleszcz-duży problem” dla ok. 200 Seniorów w ramach współorganizacji debaty „Bezpieczne życie Seniorów” w MDK w Słupcy; opracowanie rozdziału dot. kleszczach do broszury „Bezpieczny Senior” wydanej przez KPP w Słupcy.



Rys. 91 Uczestnicy szkoleń - Zakład Ciepłowniczy Veolia w Słupcy i KGW Trąbczyn



Rys. 92 Pogadanki nt. kleszczy w ramach Akcji LATO 2023 i edukacja na stoiskach informacyjno-edukacyjnych



Rys. 93 Wykład nt mały kleszcz – duży problem i bezpieczne grzybobranie dla Seniorów w MDK w Słupcy



**VIII.2.9.3. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA** pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”. Tematem przewodnim była powszechna opieka zdrowotna: wszędzie dla każdego. Oznacza to zapewnienie każdemu dostępu do opieki zdrowotnej na niezbędnym poziomie niezależnie od miejsca i zasobności portfela. W tym zakresie prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych. Opracowano i przesłano wytyczne oraz materiały do placówek szkolno-oświatowych. Przeprowadzono dwie prelekcje dla uczniów szkół ponadpodstawowych (LO i ZSE w Słupcy) oraz pogadankę w ZSP w Wólce.



Rys. 94 Prelekcje w ramach Światowego Dnia Zdrowia w LO i ZSE w Słupcy oraz pogadanka w ZSP w Wólce.



Rys. 95 Punkt informacyjno-educacyjny przy PSSE w Słupcy.



#### VIII. 2.9.4. EUROPEJSKI TYDZIEŃ SZCZEPIEŃ

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. Prowadzono działania informacyjno-educacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE, w placówkach szkolno-oświatowych i urzędach (przekazano materiały informacyjne), przeprowadzono wykład dla uczniów starszych klas Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy nt. znaczenia szczepień ochronnych, zorganizowano 2 stoiska informacyjno-educacyjne przy PSSE.



Rys. 96 Wykład nt. znaczenia szczepień dla uczniów w LO Słupca



Rys. 97 Stoiska informacyjno-educacyjne przy PSSE



### VIII.2.9.5. TYDZIEŃ HIGIENY RĄK



Celem akcji było zwrócenie uwagi na dokładną higienę rąk oraz zagrożenia, jakie mogą nieść ze sobą drobnoustroje chorobotwórcze. Prowadzono pogadanki, instruktaże prawidłowego mycia rąk w przedszkolach, podczas wycieczki letniego dzieci

i młodzieży, na stoiskach informacyjno-edukacyjnych. Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne (infografiki) na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.



Rys. 98 Pogadanki z instruktażem prawidłowego mycia rąk w przedszkolu, podczas wycieczki letniego dzieci i młodzieży, na stoiskach informacyjno-edukacyjnych

### VIII.2.9.6. BEZPIECZEŃSTWO DZIECI PODCZAS WYPOCZYNKU LETNIEGO I ZIMOWEGO

Prowadzono działania edukacyjno-informacyjne wśród dzieci i młodzieży oraz kadry pedagogicznej m.in. z zakresu zdrowego stylu życia wolnego od używek, zasad bezpiecznego przebywania na słońcu, aktywności fizycznej i racjonalnego odżywiania oraz przestrzegano przed kleszczami. Rozdawano ulotki „Patent na bezpieczne wakacje”, „Mały kleszcz – duży problem” oraz broszurę „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Zamieszczano infografiki: akcja zima i akcja lato na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.



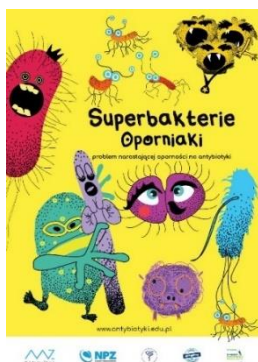
Rys. 99 Pogadanka podczas wycieczki dzieci i młodzieży



### VIII.2.9.7. Kampania społeczna #GOTOWI NA SEZON

To kampania społeczna, której celem było zachęcenie do zaszczepienia się przeciwko grypie i innym chorobom infekcyjnym „Szczepienia ochronne są najlepszą formą profilaktyki. Pamiętajmy! Szczepiąc się chronimy się przed ciężkim przebiegiem choroby, zapobiegamy wystąpieniu groźnych powikłań. Ponadto szczepiąc się chronimy swoich bliskich.” Podejmowano działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i mediach społecznościowych: promocja szczepień ochronnych, materiały (ulotki, filmy), pogadanki w szkołach nt. higieny kaszlu.

### VIII.2.9.8. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku



Prowadzono działania zwiększające świadomość pracowników ochrony zdrowia oraz ogółu społeczeństwa na zagrożenie dla zdrowia publicznego, które stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Prowadzone były działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych.

### VIII. 2.8.9. Profilaktyka zatruc grzybami

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE oraz w mediach lokalnych: infografiki”, komunikat o udzielaniu porad grzybowych przez grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów świeżych. Przeprowadzono 2 spotkania edukacyjne nt. bezpiecznego grzybobrania dla pracowników Zakładu Ciepłowniczego VEOLIA i dla Seniorów w Miejskim Domu Kultury w Słupcy. Edukowano również na stoiskach informacyjno-edukacyjnych.



Rys. 100 Edukacja pracowników Zakładu Ciepłowniczego VEOLIA i Seniorów w MDK w Słupcy

### VIII.2.8.10. Substancje psychoaktywne

W ramach działań związanych z wpływem substancji psychoaktywnych na organizm człowieka, szczególnie w zakresie napojów energetyzujących, nikotyny, środków zastępczych (tzw. dopalaczy), prowadzono pogadanki, prelekcje w 3 placówkach szkolno-oświatowych (Drażna, Strzałkowo, Orchowo).





Rys. 101 Prelekcje w SP Drajna, ZSP Strzałkowo, ZSP Orchowo

Działania informacyjno-edukacyjne w wyżej wymienionym zakresie prowadzono również na stoiskach informacyjno-edukacyjnych, podczas wypoczynku dzieci i młodzieży, na stronie internetowej i w mediach społecznościowych PSSE.

## Podsumowanie

- 1) W roku 2023 realizowano 5 programów krajowych: Profilaktyka HIV/AIDS, „Bieg po zdrowie”, „ARS, czyli jak dbać o miłość”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”, „Trzymaj Formę!”; 4 programy wojewódzkie: „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, „Znamię! Znam je?”, Projekty wojewódzkie: „Mały kleszcz- duży problem!”, „Co kryją Twoje piersi”, „Mam zdrowe zęby”, interwencje nieprogramowe m.in.: Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, III edycja Kampanii EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”, Akcje: „Europejski Tydzień szczepień”, „Gotowi na sezon”, „Tydzień Higieny Rąk”, „Europejski Dzień i Światowy Tydzień Wiedzy o antybiotykach”. Prowadzono edukację w zakresie profilaktyki spożywania napojów energetyzujących, palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych. Realizowano różnorodne działania: programy edukacyjne, akcje, kampanie informacyjne we współpracy z partnerami.
- 2) Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat pożądaných zachowań zdrowotnych i umiejętnego jej wykorzystania w codziennym życiu.

## **IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

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

Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego i ma na celu zapobieganie ewentualnemu wystąpieniu nieprawidłowości sanitarnych już na etapie planowania lub projektowania inwestycji, w trakcie jej realizowania oraz dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych.

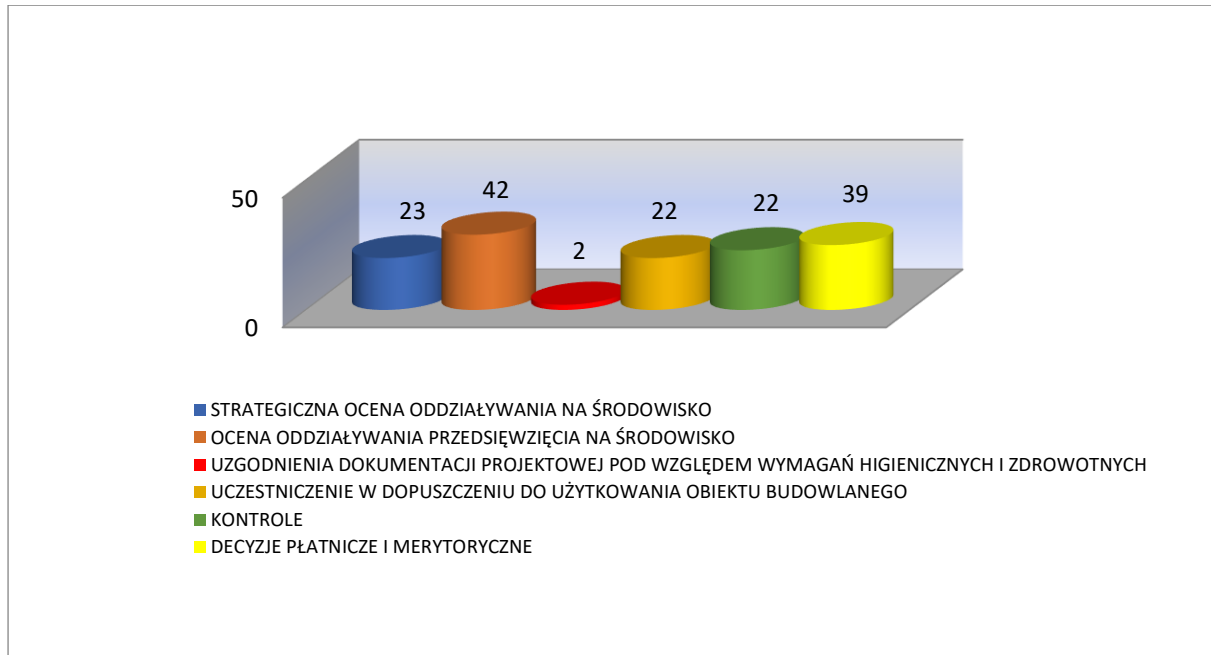
W roku 2023 dla analizowanych przedsięwzięć nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Dokonując oceny przedsięwzięć w ramach opiniowania przed wydaniem przez właściwy organ decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, wskazywano warunki realizacji i eksploatacji planowanego przedsięwzięcia, przy dochowaniu których przedsięwzięcie spełni wymogi w zakresie ochrony zdrowia i życia ludzi.

W roku 2023 do PSSE Słupca wpłynęło 96 spraw, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Przeprowadzono 22 kontrole dotyczące odbiorów obiektów budowlanych w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu ich do użytkowania.

W wyniku podjętych działań wydano ogółem:

- **23** opinie dotyczące strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- **42** opinie dotyczące oceny oddziaływania na środowisko,
- **22** opinie dotyczące uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- **40** stanowisk poprzez „milczącą zgodę” dotyczących art. 56 Prawa budowlanego,
- **39** decyzji, postanowień (w tym: decyzje o pobraniu opłaty oraz decyzje o zastosowaniu rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, np. w zakresie warunków technicznych), postanowień (w tym postanowienia dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy oraz postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko)



**Rys. 102 Ilość spraw co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

## Podsumowanie

W roku 2023 w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia i inne poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji. W stosunku do lat ubiegłych można zauważyć porównywalną ilość składanych wniosków przez inwestorów w zakresie kontrolowania obiektów budowlanych w ramach uczestniczenia w uzyskaniu zgody na użytkowanie.

W zakresie współpracy z jednostkami samorządowymi można zauważyć porównywalną ilość analizowanych spraw w stosunku do lat ubiegłych. Zainteresowanie powstaniem nowych inwestycji, ilość opiniowanych projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz ilość wydawanych opinii przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko utrzymuje się na stałym poziomie.

Wszelkie podejmowane czynności miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje (w szczególności te znacząco oddziałujące na środowisko), nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

## **X. ZAKOŃCZENIE**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował w roku 2023 zadania, wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizował programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej i przeciw uzależnieniom (narkotyki, środki zastępcze, środki odurzające), profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych (w tym zawodowych).

W ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w 2023 roku przeprowadzono 2123 kontroli/wizytacji/dochożeń epidemiologicznych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2194 prób.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem:

- 245 decyzji merytorycznych
- 198 decyzji płatniczych
- 152 opinie sanitarne i postanowienia
- 10 tytułów wykonawczych
- 37 mandatów karnych na kwotę 9950 złotych.

### **Podsumowując rok 2023**

1. Czynniki pozytywnie wpływające na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną w powiecie słupeckim:
  - Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych i porównując z latami wcześniejszymi można zauważyć stabilność w chorobach zakaźnych.
  - W wyniku prowadzonego nadzoru bieżącego i wydawanych w wyniku kontroli wskazówek, zaleceń i decyzji administracyjnych następuje sukcesywna poprawa warunków sanitarno-technicznych podmiotów prowadzących działalność na terenie powiatu i podlegających nadzorowi PPIS. Dzięki temu wizerunek obiektów użyteczności publicznej, w tym obiektów handlujących żywnością jest na wyższym standardzie a pracownicy mają zapewnione bezpieczniejsze warunki pracy i pomieszczenia socjalne i sanitarne w odpowiednim stanie technicznym i higienicznym.
  - Prowadzona jest szeroka profilaktyka zdrowotna wśród dzieci i młodzieży, w tym szczególnie w temacie bezpiecznych zachowań jeśli chodzi o środki i czynniki uzależniające.



- Systematycznie zmniejsza się ilość placówek oświatowych, w których wydawane są zalecenia dotyczące zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, uwzględniającego potrzebę równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.
2. Najważniejsze zadania wymagające dalszych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej:
- Na bieżąco należy prowadzić działania nadzorowe nad jakością wody przeznaczonej do spożycia i w kąpieliskach oraz nad jakością żywności.
  - Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu.
  - Bieżące przypominanie podmiotowi leczniczemu o zgłaszaniu każdego zatrucia/podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz każdego zgonu spowodowanego tymi środkami i substancjami.
  - Profilaktyka chorób zawodowych jako działanie w bieżącym nadzorze sanitarnym polegającym na monitorowaniu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz na analizie i ocenie zabezpieczeń przed działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym rakotwórczych i mutagennych.
  - Kontynuowanie nadzoru nad szeroko rozumianym bezpieczeństwem chemicznym konsumentów, czyli: bezpieczne, zgodne z prawem, produkty kosmetyczne w obrocie i stosowaniu, bezpieczne stosowanie i przechowywanie chemikaliów w działalności zawodowej, odpowiednie stosowanie produktów biobójczych, kontrola obrotu produktami biobójczymi, itp.
  - Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad zakładami użyteczności publicznej (w tym: zakłady kosmetyczne, zakłady fryzjerskie).
  - Kontynuacja nadzoru nad placówkami oświatowymi oraz prowadzenie działań w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia.
3. Placówki oświatowe zgłaszają trudności z zapewnieniem opieki stomatologicznej uczniom, co wynika z braku chęci współpracy podmiotów prowadzących praktykę stomatologiczną.
4. Współpraca z władzami samorządowymi w roku sprawozdawczym polegała na:
- zakupie fantomów piersi przez Starostwo Powiatowe,
  - opiniowaniu uchwał Rady Gmin w sprawie sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk na terenie gminy, na której znajdują się kąpieliska oraz uchwał w sprawie utworzenia miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
  - informowaniu starosty i wójtów/burmistrzów o jakości wody w kąpieliskach oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli każdorazowo po otrzymaniu wyników badań wody w trakcie trwania sezonu kąpielowego oraz o ocenie posezonowej,

- działaniach edukacyjno-promocyjnych mających na celu podniesienie świadomości podmiotów zaangażowanych w organizację kąpielisk oraz władz samorządowych o randze organizowania kąpielisk na podległym terenie (informowanie władz samorządowych, że organizowanie kąpielisk na nadzorowanym terenie to pozytywny aspekt dla rozwoju turystyki regionu oraz zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego osób przebywających na obszarach wodnych),
- organizacji XXI Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS w Starostwie Powiatowym,
- przeprowadzeniu wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Słupcy prelekcji dla klas VI-VIII Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Orchowie na temat substancji psychoaktywnych (w tym e-papierosy, woreczki z nikotyną tzw. snusy, dopalacze),
- organizacji stoisk edukacyjno-informacyjnych na festynach oraz stoiska edukacyjno-informacyjnego przy Mammobusie.