

**POWIATOWA STACJA  
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA  
W TURKU**



***Ocena stanu sanitarnego i sytuacji  
epidemiologicznej Powiatu Tureckiego  
w roku 2022***

*Turek*

*Marzec 2023r.*

## Spis treści

Wstęp .....	3
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych .....	5
Jakość wody przeznaczonej do spożycia .....	15
Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk .....	17
Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą .....	19
Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy .....	23
Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych .....	27
Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku .....	30
Zapobiegawczy nadzór sanitarny .....	39
Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia .....	40
Zakończenie .....	53



## WSTĘP

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku obejmuje nadzorem sanitarnym obszar powiatu tureckiego tj. 3 miasta (Dobra, Tuliszków, Turek) oraz 8 gmin (Brudzew, Dobra, Kawęczyn, Małanów, Przykona, Tuliszków, Turek, Władysławów). Powierzchnia powiatu wynosi: 929,4 km<sup>2</sup>, liczba mieszkańców – 81 517 (stan na 30.06.2022 r.).

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

W roku 2022 ważnym celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Turku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

W pierwszym kwartale 2022 roku kontynuowano działania związane z pandemią COVID-19. Prowadzono wywiady epidemiologiczne z osobami, które uzyskały pozytywny wynik na obecność koronawirusa oraz z osobami poddanymi kwarantannie. W tym okresie prowadzono także wzmożone kontrole w obiektach w zakresie przestrzegania obostrzeń wynikających z przepisów sanitarnych związanych z pandemią COVID-19.

Wybuch konfliktu zbrojnego w Ukrainie w 2022 roku spowodował wzmożone działań w zakresie obrony cywilnej oraz działań doskonalących umiejętności pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku w sytuacjach kryzysowych, tj.: udział w treningach systemu SOA dla województwa wielkopolskiego; szkolenia teoretyczne i praktyczne z zasad użytkowania środków ochrony indywidualnej; szkolenie teoretyczne i praktyczne z ochrony przeciwlotniczej; szkolenie z zasad zachowania po ogłoszeniu sygnałów alarmowych oraz udział w treningach Stałego Dyżuru, mających na celu sprawdzenie łączności, współpracy z innymi służbami i inspekcjami.

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

Ogółem przeprowadzono 1386 kontroli sanitarnych w tym 261 kontroli w zakresie przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przeprowadzono 4235 dochodzeń epidemiologicznych. Pobrano 404 próbki do badań laboratoryjnych, w tym: 151 w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 253 w ramach monitoringu jakości wody. Badania

laboratoryjne wykonywały akredytowane laboratoria: PSSE w Koninie, WSSE w Poznaniu oraz laboratoria zewnętrzne w zależności od zakresu badań. Ponadto pobrano 75 próbek od 25 osób w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego.

Wydano ogółem 229 decyzji administracyjnych, nałożono 143 mandaty karne na kwotę 19 610 zł.

W przedkładanym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego za 2022 rok” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Turku.

Powyższa ocena stanu sanitarnego dostępna jest również na Biuletynie Informacji Publicznej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku: [bip.psse-turek.pl](http://bip.psse-turek.pl)



## SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

W 2022 r. podejmowane działania wynikały z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i dotyczyły nadzoru:

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

Nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na dur brzuszny i dury rzekome, wścieklicznę oraz zachorowań na choroby wywołane przez Haemophilus influenzae oraz choroby wywołanej przez Neisseria meningitidis.

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

Dane epidemiologiczne występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2021-2022

Poz.	JEDNOSTKA CHOROBY	2021		2022	
		LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ	LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ
1.	Salmonellozy - zatrucia pokarmowe	33	39,61	7	8,59
2.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe ogółem	408	489,69	1 022	1 253,73
3.	Ospa wietrzna	104	124,82	372	456,35
4.	Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	0	0	3	3,68
5.	Wirusowe zapalenia wątroby – ogółem:	8	9,60	30	36,80
6.	wzw typu A	0	0	0	0
7.	wzw typu B	3	3,60	11	13,49
8.	wzw typu C	5	6,00	19	23,31
9.	Grypa – ogółem	16 458	19 753,23	31 789	38 996,77
10.	w tym: grypa u dzieci (0-14 lat)	6 498	48 402,23	14 198	105 718,54
11.	Styczność i narażenie na wścieklicznę/potrzeba szczepień	2	2,40	7	8,59
12.	Krztusiec	1	1,20	0	0
13.	Borelioza z Lyme	6	7,20	22	26,99
14.	Płonica	6	7,20	21	25,76
15.	Kiła -ogółem	3	3,60	3	3,68

Zarejestrowano 372 przypadki zachorowań na ospę wietrzną, o 268 więcej niż w 2021 r. Zapadalność wzrosła z 124,82/100 tysięcy mieszkańców w 2021 r. na 456,35/100 tysięcy mieszkańców w 2022 r. Spośród ogólnej liczby zachorowań 93% przypadków zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat.

W bieżącym roku sprawozdawczym nastąpił wzrost zachorowań na boreliozę (z 6 w 2021 do 22 w 2022 r.). Zapadalność wyniosła 26,99/100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania w 81% przypadków dotyczyły kobiet. Spośród ogółu zachorowań w dwóch przypadkach stwierdzono neuroboreliozę, które

dotyczyły kobiet zamieszkujących gminę Władysławów. Przypadki zostały zakwalifikowane zgodnie z definicją przypadku dla potrzeb nadzoru epidemiologicznego jako przypadki prawdopodobne.

Spśród 93 osób zgłoszonych z powodu kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę do szczepień zakwalifikowano 7 osób, tj. o 5 więcej niż w 2021 r. Od wielu lat nie stwierdza się zachorowań na wściekliznę u ludzi.

Zanotowano 1 przypadek zachorowania na zapalenie mózgu nieokreślone w przebiegu ostrego porażenia wiotkiego. Zachorowanie dotyczyło 5-letniego chłopca zamieszkującego miasto Dobra. Przypadek był hospitalizowany w Szpitalu Klinicznym w Poznaniu. Po zastosowaniu antybiotykoterapii nastąpiła poprawa stanu zdrowia pacjenta. Otoczenie chorego objęto nadzorem epidemiologicznym. Pobrane próbki kału od osób z otoczenia chorego zostały przekazane do badania mikrobiologicznego do WSSE w Poznaniu.

W bieżącym okresie sprawozdawczym zanotowano 1 przypadek zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych wywołane przez *Listeria monocytogenes*. Zachorowanie dotyczyło 51-letniego mężczyzny, zamieszkującego gminę Brudzew. Pacjent był hospitalizowany.

Zanotowano 2 przypadki zachorowania na posocznicę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Zachorowania te dotyczyły dwóch mężczyzn w wieku 67 lat i 29 lat, zamieszkujących obszar wiejski (gminę Tuliszków). Przypadki były hospitalizowane w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie.

Nie zarejestrowano zachorowań na włośnicę, leptospirozę, tasiemczycę.

### Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2022 r. zarejestrowano 7 przypadków zachorowań (zapadalność 8,59/100 tysięcy mieszkańców) zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella spp.* W 2022 r. zanotowano 1 przypadek zachorowania na salmonellozę pozajelitową. Zachorowanie dotyczyło 47-letniego mężczyzny, zamieszkującego gminę Turek. Pacjent zmarł. Natomiast nastąpił wzrost zakażeń jelitowych o etiologii wirusowej.

W 2022 r. zarejestrowano 1 przypadek zbiorowego zatrucia pokarmowego wywołanego przez Norowirusa na Oddziale Dziecięcym w SP ZOZ w Turku. Czas trwania ogniska to 19 dni, a liczba chorych wyniosła 9 osób. Chorowały dzieci w przedziale wiekowym: 0 – 4 lat. 66,67% zachorowań dotyczyło chłopców, a 33,33% - dziewczynek. Najczęstsze objawy kliniczne występujące u osób chorych to biegunka (100%), wymioty (44,4%), bóle brzucha (22,2%), gorączka (11,1%). Przebieg zachorowań we wszystkich przypadkach był łagodny. Prawdopodobną drogą przenoszenia się Norowirusów była droga fekalno-oralna (pomiędzy pacjentami i rodzicami na sali chorych oraz w toalecie ogólnodostępnej).

### Struktura zakażeń pokarmowych według czynnika zakaźnego w 2022 roku



### Zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella spp. w latach 2018-2022



### Wirusowe zapalenia wątroby

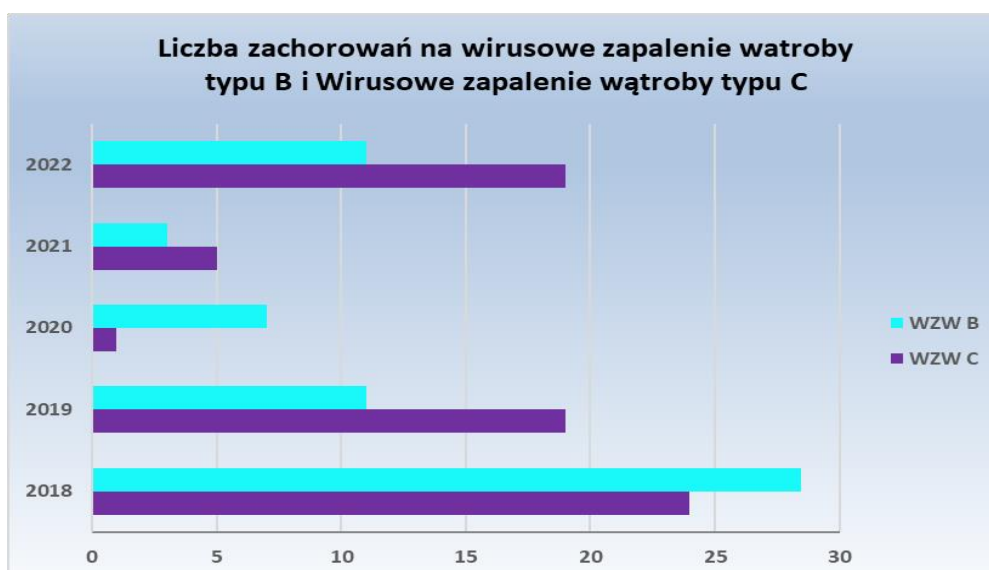
#### Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 19 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby. Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby typu B wyniosła 23,31 na 100 tysięcy mieszkańców i była wyższa niż w 2021 r. (23,31 na 100 tysięcy mieszkańców). Zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby dotyczyło 6 mężczyzn i 5 kobiet zamieszkujących w 75% obszary wiejskie.

#### Wirusowe zapalenie wątroby typu C

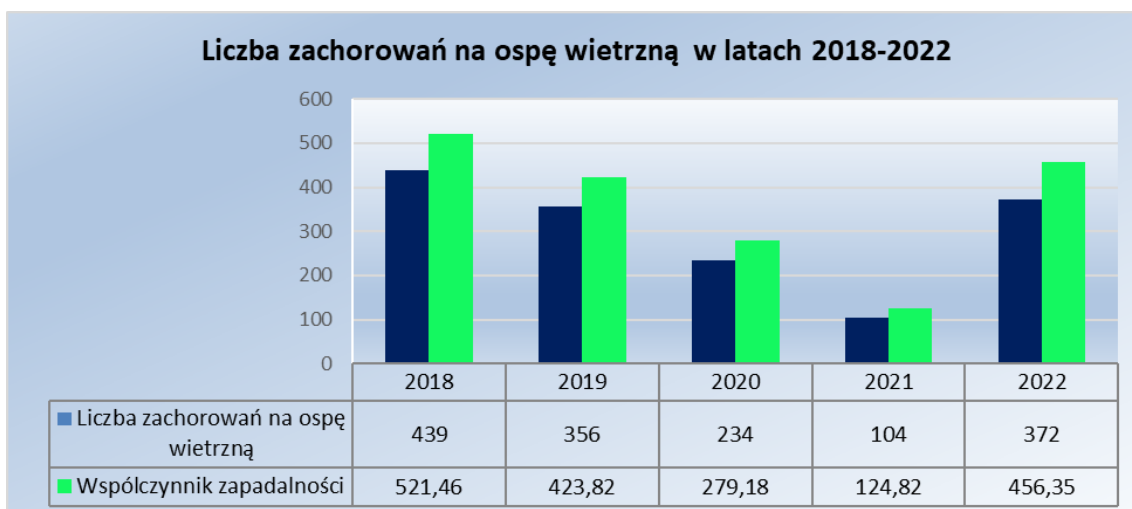
W analizowanym okresie zanotowano 19 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zachorowania dotyczyły w 57% kobiet. Spośród ogółu zachorowań 52% stanowiły zachorowania na obszarach wiejskich (po 2 przypadki w gminach: Tuliszków, Władysławów, Turek, Brudzew i Przykona). Nie odnotowano zachorowań wśród dzieci w grupie wiekowej: 0-14 lat. Podobnie, jak w latach ubiegłych najwyższa zapadalność była w grupie wiekowej 30-59 lat.

### Liczba zachorowań na wzv typu B i wzv typu C w latach 2018-2022





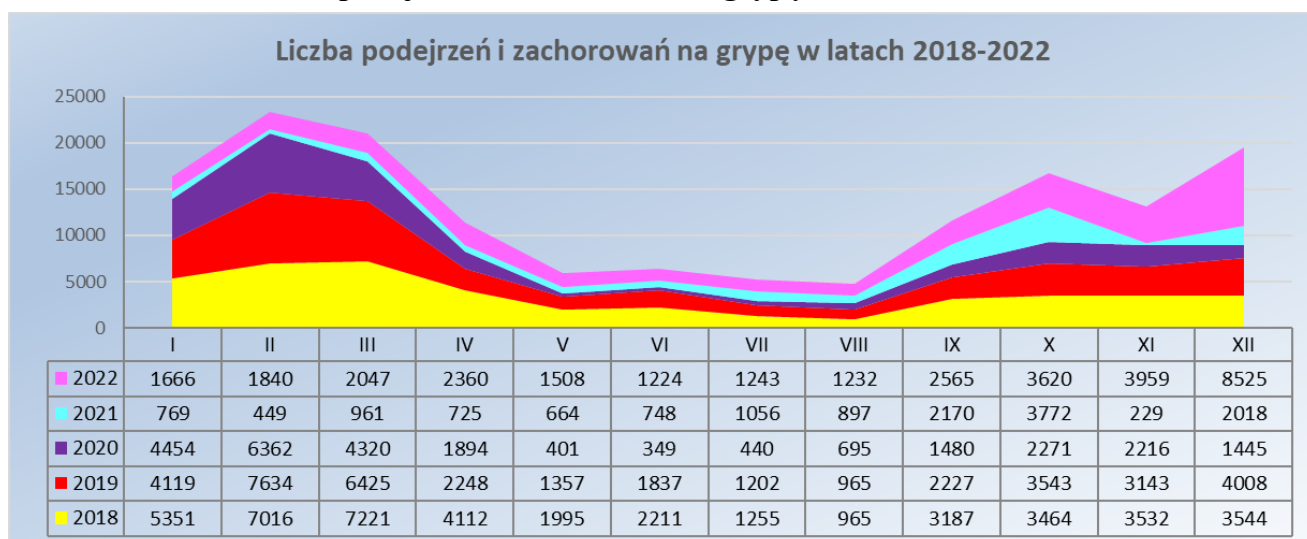
## Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2018-2022



### Zachorowania na grypę

Zgłoszono 31 789 przypadków zachorowań na grypę (zapadalność 38 996,77/100 tysięcy), w tym 6 498 zachorowań w grupie wiekowej 15 – 64 lat (zapadalność 9 739,07/100 tysięcy). Spośród ogółu zachorowań, najczęściej, bo aż 50,65 % miało miejsce w IV kwartale 2022 r.

### Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę w latach 2018-2022



### Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi

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

Dane epidemiologiczne uzyskano łącznie z 2 jednostek organizacyjnych o różnym profilu, o łącznej liczbie łóżek 192. W porównaniu do 2021 r. łączna liczba hospitalizacji pacjentów w tych placówkach zwiększyła się o 20,7% (z 6110 do 7705), liczba badań mikrobiologicznych zwiększyła się o 15,44%.



Podstawowym parametrem pozwalającym na obiektywne porównanie danych jest wskaźnik wykonywanych badań mikrobiologicznych. W porównaniu do lat 2020 - 2021 stopień wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej na terenie powiatu tureckiego uległ poprawie i kształtował się na poziomie 17,88 badań/łożko/rok (w 2021 – 15,12; w 2020 – 15,10).

We wszystkich oddziałach szpitalnych stwierdzono wzrost wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej w porównaniu do lat 2020 - 2021:

- chorób wewnętrznych 13,10 badań/łożko/rok (w 2021 – 10,42; w 2020 – 25,95),
- chirurgii ogólnej 11,11 badań/łożko/rok (w 2021 - 8,62; w 2020 – 9,11),
- ortopedii i traumatologii narządu ruchu 25,66 badań/łożko/rok (w 2021 – 19,96; w 2020 – 20,30),
- dziecięcy 74,65 badań/łożko/rok (w 2021 – 72,40; w 2020 – 48,45),
- ginekologiczno – położniczy 9,9 badań/łożko/rok (w 2021 – 7; w 2020 – 2,86),
- neonatologiczny 4,6 badań/łożko/rok (w 2021 – 3,8; w 2020 – 3,47),
- zakład opiekuńczo – leczniczy (poza strukturami szpitala) 2,61 badań/łożko/rok (w 2021 – 0,81; w 2020 – 0,58).

W 2022 r. wśród wybranych szczepów drobnoustrojów alarmowych występujących we wszystkich oddziałach szpitalnych, dominowały *rotawirusy*, które są najczęstszą przyczyną biegunek szpitalnych, zwłaszcza wśród dzieci (zapadalność 5,32/1000 pacjentów).

Przypadki zakażeń *Clostridium difficile* zidentyfikowano u 12 pacjentów, zapadalność 1,56/1000 pacjentów (w 2021 r. – 1,31).

Częstotliwość występowania zakażeń *S. aureus* (MRSA) w 2022 r. uległa wzrostowi i wyniosła 6 przypadków (zapadalność 0,78/1000 pacjentów).

Podobnie jak w 2021 r. odnotowano występowanie pałeczek Gram-ujemnych wytwarzających beta-laktamazy o rozszerzonym spektrum substratowym (ESBL) reprezentowanych przez *Klebsiella spp.*, *E.coli* oraz *Enterobacter spp.*

Przypadki zakażeń *E.coli ESBL+* zidentyfikowano u 9 pacjentów, zapadalność 1,17/1000 pacjentów (w 2021 r. – 2,13).

Częstotliwość występowania zakażeń *Klebsiella spp. ESBL+* uległa wzrostowi, zapadalność wyniosła 2,73/1000 pacjentów (w 2021 r. – 1,80).

Zarejestrowano 3 przypadki zakażeń *Enterobacter spp. ESBL+*, zapadalność wyniosła 0,39/1000 pacjentów.

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

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

W ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad szczepami bakterii wielolekoopornymi, w roku 2022 zarejestrowano ogółem 8 nowych przypadków Enterobacteriales wytwarzających karbapenemazy (w 2021 – 2, w 2020 – nie rejestrowano tego typu zakażeń).

Liczba przypadków *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy w 2022 r.

Nazwa drobnoustroju chorobotwórczego np. <i>E. coli</i> , <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> ,	Mechanizm oporności np. KPC, MBL, MBL-NDM, OXA-48	Liczba przypadków	Postać kliniczna	
			Zakażenie	Kolonizacja
Klebsiella pneumoniae	MBL-NDM	4	1	4
E. coli	MBL-NDM	1	0	1
Klebsiella pneumoniae	MBL	2	1	1
Klebsiella pneumoniae	KPC	1	0	1

**Nadzór nad ogniskami zakażeń szpitalnych.**

Do nadzoru epidemiologicznego w 2022 r. zgłoszono 3 ogniska epidemiczne zakażeń szpitalnych, które wystąpiły na 3 oddziałach.

Czynnikiem chorobotwórczym odpowiedzialnym za wywołanie 2 ognisk był koronawirus, 1 ognisko norowirusa. Łączna liczba zakażonych w ogniskach 19 osób: 14 pacjentów, 5 personelu medycznego.

**Realizacja szczepień ochronnych.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. W roku 2022 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO.

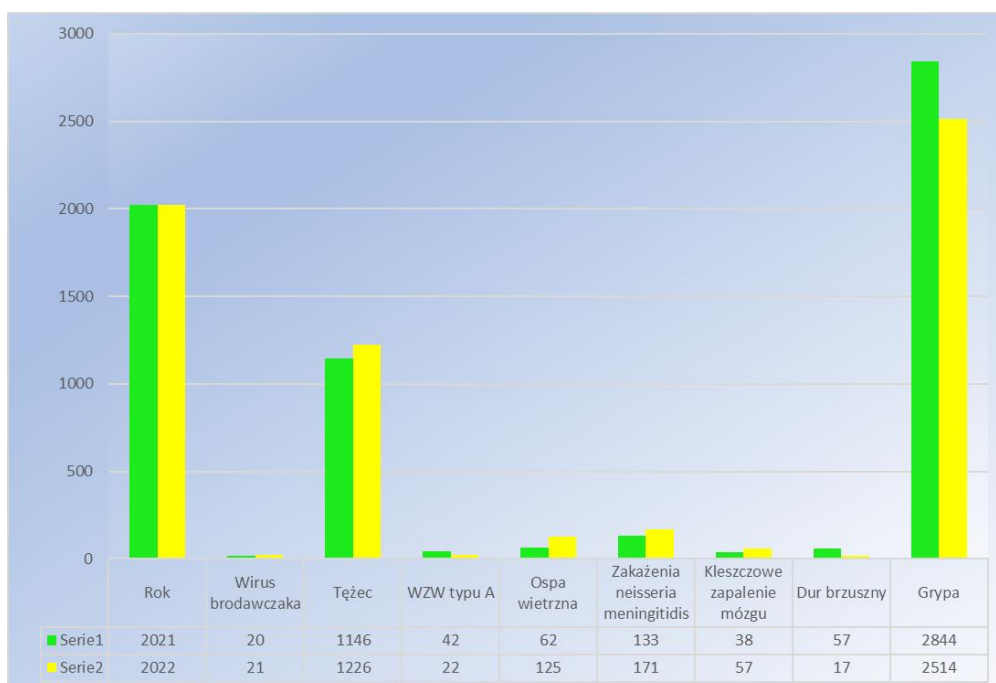
Realizacja PSO prowadzona była w 17 podmiotach leczniczych, w tym: 15 gabinetach lekarzy rodzinnych, 1 oddziale noworodkowym w SP ZOZ w Turku i 1 innej placówce. Monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek.

W 2022 r. przeprowadzono 15 kontroli wykonawstwa i dokumentacji szczepień w przychodniach POZ. Podczas 6 kontroli przeprowadzonych zgodnie z wytycznymi przesłanymi z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu dot. analizy funkcjonowania systemu szczepień i dystrybucji szczepionek, oprócz standardowego załącznika stosowanego do oceny w zakresie szczepień ochronnych, zastosowano także dodatkowo „Formularz kontroli placówki POZ/punktu szczepień realizujących Program Szczepień Ochronnych”. Podczas powyższych kontroli zwrócono szczególną uwagę na: system informowania pacjentów o zbliżającym się terminie szczepień kalendarzowych, stosowany przez świadczeniodawców, sposób przechowywania szczepionek w tym procedury monitorowania terminów ważności preparatów szczepionkowych, oznaczania/wyodrębniania preparatów o krótkim terminie ważności oraz sposób postępowania z preparatami szczepionkowymi, dla których upłynął już termin ważności z uwzględnieniem ich utylizacji, a także system zamawiania szczepionek z powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej. We wszystkich placówkach POZ do szczepień ochronnych kwalifikował i przeprowadzał szczepienia personel medyczny (lekarze, pielęgniarki), który posiadał niezbędne kwalifikacje i wiedzę z zakresu wakcynologii. Wszystkie przeprowadzone kontrole były niekwestionowane, w kilku przychodniach wydano doraźne zalecenia, dot. aktualizacji obowiązujących procedur w placówce. W placówkach POZ realizowane są szczepienia ochronne zarówno w zakresie szczepień obowiązkowych PSO jak i szczepienia zalecane.

Poniżej przedstawiono porównanie wybranych zalecanych szczepień ochronnych w ostatnich dwóch latach.

**Realizacja szczepień zalecanych- liczba zaszczepionych osób**

Rok	2021	2022
Wirus brodawczaka	20	21
Tężec	1146	1226
WZW typu A	42	22
Ospa wietrzna	62	125
Zakażenia neisseria meningitidis	133	171
Kleszczowe zapalenie mózgu	38	57
Dur brzuszny	57	17
Grypa	2844	2514



**Realizacja wybranych szczepień zalecanych w latach 2021-2022**

Porównując wykonalność szczepień zalecanych w latach 2021-2022, mimo niskiego odsetka wykonalności tych szczepień, zauważalny jest widoczny wzrost zainteresowania rodziców szczepieniem przeciwko ospie wietrznej, z roku na rok wzrasta także wyszczepialność przeciw *Neisseria meningitidis*, oraz kleszczowemu zapaleniu opon mózgowych. Wyższa wyszczepialność przeciwko grypie w roku 2021, aniżeli w roku 2022 była prawdopodobnie spowodowana wprowadzeniem od 23 listopada 2021 r. do dnia 31 marca 2022 r. lub do wyczerpania stanów magazynowych Rządowej Agencji Rezerw Strategicznych, darmowych szczepień przeciwko grypie dla wszystkich osób, które ukończyły 18 rok życia. W sezonie 2022/2023 szczepionki przeciw grypie w ramach refundacji były dostępne bezpłatnie: osobom w wieku 75+ oraz kobietom w ciąży, z 50% refundacji mogły skorzystać osoby w wieku 65+, oraz dzieci po ukończeniu 6 m.ż., a także osoby w wieku 18 – 65 lat z dodatkowymi chorobami, pozostałym grupom – odpłatnie (koszt preparatu). NFZ finansował proces kwalifikacji do szczepienia i samo podanie szczepionki.

W roku sprawozdawczym otrzymano 3 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych, po szczepieniach realizowanych w zakresie PSO, które zostały zakwalifikowane jako łagodne.

Decyzją Ministra Zdrowia z magazynów Rządowej Agencji Rezerw Strategicznych w marcu 2022 r. została zwolniona z rezerwy szczepionka Verorab. Szczepionka ta jest wskazana w zapobieganiu wścieklizny u dzieci i dorosłych, stosowana przed jak i po ekspozycji, jako szczepienie podstawowe lub jako dawka przypominająca. Dziewięć osób pracujących w placówkach weterynaryjnych na obszarze powiatu tureckiego, które w codziennej pracy narażone są na kontakt z wirusem wścieklizny skorzystało z możliwości profilaktycznego, bezpłatnego szczepienia przeciwko wściekliznie.

Z WSSE w Poznaniu otrzymano 10 dostaw preparatów szczepionkowych, które wydawano do przychodni lekarskich oraz oddziałów SPZOZ w Turku (Oddział Noworodkowy, Dział Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć, Poradnia Chirurgiczno - Ortopedyczna) realizujących programy szczepień ochronnych (razem 169 wydań).

Preparaty szczepionkowe do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku dostarczane są z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu środkiem transportu typu „chłodnia”.

W PSSE w Turku preparaty szczepionkowe przechowywane są w szafach chłodniczych wyposażonych w elektroniczny system monitorowania temperatury, zaprogramowany w automatyczne informowanie poprzez wysłanie e-sms wyznaczonym osobom o ustalonej godzinie o temperaturze jaka jest w chłodziarce, a także system informujący o spadku, czy wzroście temperatury powyżej/poniżej normy (2°C-8°C). Ponadto system chłodniczy posiada dodatkowe zabezpieczenie – do szaf chłodniczych podłączony jest zasilacz awaryjny TECHTRON - źródło zasilania energetycznego, uruchamiany automatycznie na wypadek awarii urządzeń chłodniczych, czy braku dopływu energii elektrycznej. W przypadku dłuższej trwającej awarii (przy braku dopływu energii powyżej 5 godzin) uruchamiany jest przez pracownika wyznaczonego przez kierownika oddziału nadzoru – agregat prądowórczy (przełączenie z pozycji „SIEĆ” na „AGREGAT”). Dodatkowym zabezpieczeniem w przypadku uzyskania informacji od dostawcy Energii, o braku dostawy energii trwającej przez dłuższy czas, i nie znanym terminie przywrócenia dostawy prądu jest podpisane porozumienie z SP ZOZ ul. Poduchowne 1, 62-700 Turek, umożliwiające przetransportowanie preparatów szczepionkowych do SP ZOZ w Turku – Bank Krwi i przechowywanie preparatów w SP ZOZ Turek do momentu przywrócenia prądu w PSSE. Na każdym etapie postępowania zapewniona jest ciągłość „łańcucha chłodniczego”. W roku 2022 nie odnotowano awarii urządzeń chłodniczych, ani dłuższego braku dopływu energii, co wymagałoby podjęcia dodatkowych działań. Ponadto w celu utrzymania prawidłowej temperatury w pomieszczeniu przeznaczonym do przechowywania szczepionek jest zamontowany klimatyzator z pompą ciepła VESSER.

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	16382	620570,95	14442	568580,25
2022	10	15417	644902,56	16121	660548,70

W roku 2022 wydano o 1679 więcej sztuk preparatów szczepionkowych, aniżeli w roku 2021. Prawdopodobnie ma to związek ze zniesieniem stanu epidemicznego związanego z COVID-19. Mimo większej liczby wydanych szczepionek w roku 2022, aniżeli w roku 2021 nie maleje liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od szczepień. Z powodu braku zgody rodziców na szczepienie część noworodków opuszcza oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych

szczepień przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz gruźlicy. Brak realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych, mimo braku przeciwwskazań przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań. W stosunku do rodziców/opiekunów prawnych dzieci uchylających się od szczepień ochronnych podejmowano tak jak w latach ubiegłych działania informacyjno-edukacyjne. Zachęcano rodziców do korzystania z konsultacji w Poradni Wakcynologicznej. W roku 2022 wystawiono 46 upomnień, wobec rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Do Wojewody Wielkopolskiego skierowano tytuły wykonawcze o charakterze niepieniężnym wobec 34 rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych.

Rok	Liczba dzieci uchylających się od szczepień ochronnych	Liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od podania dziecku szczepieniu
2021	176	253
2022	197	303

W związku z konfliktem zbrojnym na Ukrainie i masowymi migracjami ludności, bardzo ważnym aspektem ze strony nadzoru epidemiologicznego jest monitorowanie sytuacji epidemiologicznej, a w związku z tym nadzór nad szczepieniami w tej grupie ludności. W związku z powyższym podmioty wykonujące działalność leczniczą, w których realizowane są szczepienia ochronne były zgodnie z komunikatami wydawanym przez Ministra Zdrowia, informowane przez PPIS o zasadach jakie obowiązują w zakresie w szczepień w tej grupie osób, oraz o konieczności szerzenia profilaktyki szczepiennej wśród uchodźców. Promocja szczepień odbywała się już od momentu narodzin noworodków, u kobiet o statusie uchodźcy „UA” rodzących na terenie naszego powiatu. Do SP ZOZ Turek zostało skierowane przez PPIS w Turku pismo dotyczące zamieszczenia na stronie Ministerstwa Zdrowia ulotek na temat szczepień ochronnych dla rodziców dzieci urodzonych w Polsce przetłumaczonych na język ukraiński, udostępniono także linki pod którymi dostępne były ww. broszury informacyjne. Ponadto uchodźcy mogli także korzystać z bezpłatnego szczepienia przeciwko grypie z puli szczepionek zwolnionych przez MZ oraz COVID – 19.

Propagowano szczepienia ochronne, między innymi uczestniczono w festynie dożynkowym, w którym ze względu na związek czasowy związany ze wzmożoną aktywnością w lasach, parkach, czy też aktywnością na świeżym powietrzu, szczególnie promowano szczepienie przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu.

W dniu 20 października 2022 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku w Oddziale Nadzoru ds. Epidemiologii na stanowisku ds. szczepień została przeprowadzona kontrola przez przedstawicieli Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących spełnienia wymagań jakościowych oraz przechowywania i przekazywania szczepionek zgodnie z procedurami Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie wymagań Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej (Dz.U. z 2022 r. poz. 1287). Po przeprowadzonej kontroli PPIS w Turku otrzymał wystąpienie pokontrolne, ocena WWIF została przedstawiona jako pozytywna z nieprawidłowościami, w wystąpieniu pokontrolnym zawarto zalecenia i wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości oraz usprawnienia funkcjonowania PSSE w Turku.

## **Podsumowanie**

Szczepienia ochronne dla jednych postrzegane jako dobrodziejstwo nauki, a przez innych odbierane jako przyczyna niektórych chorób neurologicznych jak autyzm, czy też potencjalne ryzyko wystąpienia reakcji niepożądanych, jest powodem ścierania się ze sobą dwóch światów – zwolenników i przeciwników szczepień. Niestety mimo wielu działań promujących szczepienia, liczba osób uchylających się od szczepień nie maleje. Strach rodziców przed wystąpieniem NOP u dziecka, powoduje iż rodzice uważają NOP za zagrożenie, które jest stawiane nad korzyściami płynącymi ze szczepień, czego konsekwencją jest uchylanie się rodziców/opiekunów prawnych od obowiązku wykonywania szczepień ochronnych u dzieci, a to z kolei jest przyczyną zmniejszania się ochrony populacyjnej.

Wśród rodziców, którzy realizują obowiązujący Program Szczepień Ochronnych można zauważyć, iż znacząca liczba rodziców/opiekunów prawnych rezygnuje z darmowych szczepionek refundowanych z NFZ na rzecz płatnych szczepionek wysokoskojarzeniowych 5 w 1 oraz 6 w 1. Wśród zwolenników szczepień można zaobserwować większe zainteresowanie szczepieniami zalecanymi dla dzieci przeciwko: ospie czy *Neisseria meningitidis*.





## JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

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

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

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

W 2022 r. PPIS w Turku zatwierdził system jakości badań wody w zakładowym Laboratorium Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Turku oraz VET-LAB w Brudzewie w określonym zakresie na czas 1 roku.

Nadzorem sanitarnym objęto 38 wodociągów (5 w miastach, 33 na wsiach), skontrolowano 38 ujęć wody, jakość wody zbadano we wszystkich wodociągach – odpowiadała wymaganiom.

Rodzaj urządzenia		Liczba urządzeń dostarczających wodę	
		wg ewidencji/ skontrolowane	skontrolowana jakość wody
produkcja wody m <sup>3</sup> /d	<100	3/3	3
	100-1000	29/29	29
	1000-10000	2/2	2
Inne podmioty		4/4	4

### Ocena jakości wody

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

W ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 212 próbek wody (152 – monitoringu kontrolnego, 36 – monitoringu przeglądowego, 24 – nadzoru sanitarnego).

Jakość produkowanej wody odpowiadała wymaganiom.

Właściciele wodociągów wykonywali badania w ramach kontroli wewnętrznej. Łącznie pobrano 264 próbek wody do badań (191 – monitoringu kontrolnego, 41 – monitoringu przeglądowego, 32 – nadzoru sanitarnego). Badania w zakresie kontroli wewnętrznej jakości wody były prowadzone w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy PIS.



Rodzaj urządzenia		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		Odpowiadającej wymaganiom	Nie odpowiadającej
produkcja wody m <sup>3</sup> /d	<100	0.971	0
	100-1000	46.942	0
	1000-10000	37.130	0
Inne podmioty		0.209	0

### **Wodociągi o produkcji 1000-10000 m<sup>3</sup>/d**

W rejestrze są 2 wodociągi.

Największym jest wodociąg publiczny w Turku, którego właścicielem jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Sp. z o.o. w Turku. Wodociąg obsługuje około 30.000 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z dwóch ujęć – 7 studni, produkcja wody wynosi średnio 3.733 m<sup>3</sup>/dobę. Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Drugi to wodociąg publiczny Tuliszków, który obsługuje około 7130 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z jednego ujęcia – 3 studnie, produkcja wody wynosi średnio 1.529 m<sup>3</sup>/dobę. Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

### **Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m<sup>3</sup>/d**

W rejestrze jest 29 wodociągów w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

### **Wodociągi o produkcji wody < 100 m<sup>3</sup>/d**

W tej grupie są 2 wodociągi w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

### **Inne podmioty zaopatrujące w wodę**

W tej grupie są 4 wodociągi (2 w mieście i 2 w gminach). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

### **Podsumowanie**

W 2022 r. w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 253 próbki wody, w 2021 r. pobrano do badań 200 próbek wody. W latach 2021-2022 nie stwierdzono przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych jakości wody.

W 2022 r. stan sanitarno-techniczny wszystkich wodociągów oceniono jako dobry, jakość zbadanej wody do spożycia przez ludzi we wszystkich wodociągach odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

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



## STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

W 2022 r. w ewidencji ujęto 485 obiektów, skontrolowano 98 i przeprowadzono 110 kontroli.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2022	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2022
Zakłady fryzjerskie	80	21	23
Zakłady kosmetyczne	60	18	22
Zakłady tatuażu	1	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	12	4	4
Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług .....	16	4	4
Pływalnie kryte i odkryte	1	1	1
Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej	5	1	1
Hotele	4	1	1
Inne obiekty hotelarskie	14	5	5
Dworce autobusowe	0	0	0
Ustępy	3	1	1
Tereny rekreacyjne	21	5	1
Cmentarze	22	6	6
Inne obiekty użyteczności publicznej	245	31	31
<b>Razem</b>	<b>485</b>	<b>98</b>	<b>100</b>

### Grupy obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości:

#### Zakłady fryzjerskie

Zakwestionowano stan sanitarny w 3 zakładach fryzjerskich. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku możliwości identyfikacji środków w pojemnikach, pojemniki ze środkami do dezynfekcji narzędzi nie opisane prawidłowo, braku segregacji odzieży osobistej i ochronnej pracowników, brudnej podłogi (zanieczyszczona ścinkami), pod konsolami, w listwach przypodłogowych – progowych, pojemniki do dezynfekcji zanieczyszczone ścinakami włosów. W roku 2022 nie wydawano decyzji merytorycznych. Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 1 obiekcie nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł., zalecenia wykonano. Wydano 3 decyzje płatnicze.

#### Zakłady kosmetyczne

Zakwestionowano stan sanitarny w 4 zakładach kosmetycznych. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku daty sterylizacji oraz daty ważności pakietu z narzędziami po sterylizacji w pojedynczych pakietach, braku wskaźnika chemicznego, braku informacji na opakowaniu ze środkiem do dezynfekcji narzędzi: o stężeniu roztworu, dacie jego sporządzenia i danych osoby przygotowującej, przeterminowany środek do dezynfekcji powierzchni – braku prawidłowego oznakowania, przeterminowany środek do dezynfekcji rąk, brudne biurko do wykonywania usług kosmetycznych oraz pochłaniacz, przeterminowane jednorazowe pęsety w pomieszczeniu usługowym, braku sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia mogących naruszać ciągłość tkanek (nożyczki), odpady medyczne

w lodówce - braku daty zamknięcia pojemnika oraz nr regon, braku potwierdzonej sterylizacji autoklawowej wielokrotnego użytku. Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 1 obiekcie, nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł., zalecenia wykonano. Wydano 3 decyzje płaćnicze.

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

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

**Inne obiekty użyteczności publicznej**

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

**Baseny kąpielowe**

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

Pobrano ogółem 21 próbek wody (w tym: 15 do badań bakteriologicznych, 6 do badań fizykochemicznych i bakteriologicznych). W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 134 próbki wody (w tym: 72 do badań bakteriologicznych, 62 do badań fizykochemicznych). Wszystkie próbki niekwestionowane.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której zakwestionowano stan sanitarny. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: łuszczącej się farby na ścianie od strony niecki basenowej przy wejściu do przebieralni, uszkodzonych nadproży przy wejściu z niecki do przebieralni męskiej, braku drzwiczek w 5 szafkach w przebieralni męskiej, skorodowanych grzejników w pomieszczeniu z natryskami, zacieków na pojedynczych kasetonach w przebieralni damskiej i męskiej, skorodowanych barierkach przy jacuzzi. Wydano wystąpienie pokontrolne zgodnie z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195, z późn. zm.). Nieprawidłowości usunięto.

Zgłoszono 1 interwencję dotyczącą zapytania o jakość wody na krytej pływalni, skontaktowano się z zarządcą, dokonano analizy wyników badań jakości wody – wyniki niekwestionowane, udzielono pisemnej odpowiedzi osobie interweniującej.

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

W roku 2022 nie zorganizowano miejsca wykorzystywanego do kąpieli.

**Podsumowanie**

W roku 2022 w grupie "obiekty użyteczności publicznej i kąpieliska" skontrolowano 31 obiektów (w 2021r. - 48), przeprowadzono 31 kontroli (w 2021r. - 48). Stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń.

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



## STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Nadzorem objęto zakład opiekuńczo-leczniczy, szpital publiczny, zakłady lecznictwa ambulatoryjnego świadczące usługi profilaktyczno-lecznicze oraz praktyki zawodowe lekarzy i pielęgniarek – 195 obiektów.

### **Zakład Opiekuńczo – Leczniczy, Turek, ul. Poduchowne 1**

Zakład sprawuje całodobową opiekę medyczno-pielęgnacyjną dla 36 pensjonariuszy. Prowadzona jest terapia zajęciowa manualna, kinezyterapia, fizykoterapia. Budynek jest nieprzystosowany dla osób niepełnosprawnych (brak windy), usytuowany jest na I piętrze. Obiekt zaopatrzonej w instalację: grzewczą, wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną. Podłączony do sieci wodociągu lokalnego SP ZOZ w Turku. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Zakład nie posiada własnej pralni, korzysta z usług zakładu pralniczego.

W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę, nie kwestionowano bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. W trakcie kontroli stwierdzono wykonanie programu dostosowawczego.

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

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

W 2022 r. nie przeprowadzono kontroli kompleksowej w SP ZOZ w Turku. Przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające, wydano 3 decyzje prolongujące terminy wykonania zarządzeń decyzji z 2021 r. Decyzja w trakcie realizacji. Ponadto w obiekcie toczy się postępowanie administracyjne od 2018 r. w związku z decyzją administracyjną wydaną przez WPWIS.

### **Program dostosowawczy - w obiekcie obowiązuje program dostosowawczy.**

W związku z niezrealizowaniem części punktów programu dostosowawczego zaopiniowanego pozytywnie decyzją WPWIS znak DN-NS.9012.2.164.2012 z dnia 15 czerwca 2012 r. placówka wystąpiła z wnioskiem o wydanie postanowienia o wpływie niespełnionych wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012 r. (Dz.U. z 2012, poz. 739) na bezpieczeństwo pacjentów. WPWIS wydał postanowienie znak DN-HK.9012.86.2018 z dnia 04 lipca 2018 r. o znacznym wpływie braku spełnienia wymagań na bezpieczeństwo pacjentów. Zadania niezrealizowane ujęte w programie dostosowawczym i postanowieniu dotyczą:

- braku w części pokoi łóżkowych dostępu do łóżek z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,
- brak prawidłowo zorganizowanej izolatki,

- w części pomieszczeń podłogi z miejscowymi odkształceniami oraz z brakującymi bezszczerelinowymi połączeniami ścian z podłogami,
- w części pomieszczeń brak urządzeń przeciwsłonecznych w przypadku nadmiernego naświetlenia,
- brak wentylacji nawiewno-wywiewnej lub klimatyzacji w izolatce Oddziału Dziecięcego,
- brak wentylacji w sali porodowej zespołu porodowego dla porodów rozwiązywanych cięciem cesarskim oraz w innych pomieszczeniach, gdzie stosowane są związki podtlenku azotu,
- brak dla części instalacji wentylacji mechanicznej przeprowadzenia konserwacji i udokumentowania okresowych przeglądów – **wykonano, dokumentacja prowadzona na bieżąco,**
- brak rezerwowego agregatu prądotwórczego z funkcją autostartu,
- brak pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dostosowanych dla pacjentów niepełnosprawnych w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich – **częściowo wykonane na oddziałach po remoncie: chirurgia, ortopedia, wewnętrzny,**
- brak wentylacji mechanicznej wyciągowej w brudownikach – **częściowo wykonane na oddziałach po remoncie: chirurgia, ortopedia, wewnętrzny,**
- brak urządzenia pokoju w systemie „matka z dzieckiem” maksymalnie dla dwóch matek i dwóch noworodków i wyposażenia w zespół urządzeń umożliwiających mycie i pielęgnację noworodka,
- częściowy brak przeszklenia szkłem bezpiecznym ścian wewnętrznych graniczących z pokojami matek na Oddziale Dziecięcym,
- brak połączenia (drzwi) pokoju noworodków z pokojem matki i wyposażenia w zestaw urządzeń do mycia i pielęgnacji noworodka,
- brak śluzы umywalkowo-fartuchowej w wejściu do pokoju noworodków od strony korytarza,
- w odcinku dzieci młodszych brak zespołu łóżkowego wyposażonego w śluzę fartuchowo – umywalkową i punktu pielęgniarstwa,
- brak w pododdziale dzieci młodszych przeszklenia szkłem bezpiecznym ścian oddzielających pokoje i punktu pielęgniarstwa w celu ciągłej obserwacji dzieci oraz okien i drzwi,
- brak zabezpieczeń okien przed możliwością otwarcia ich przez dzieci na Oddziale Dziecięcym,
- brak w rozwiązaniu przestrzennym centralnej sterylizatorni zapewnienia ruchu postępowego obrabianych materiałów od strefy brudnej do sterylnej.

Termin wykonania w/w wymogów określono do dnia **31 grudnia 2022 r.**

W szpitalu w Turku udzielającym stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych przeprowadza się na bieżąco prace remontowo – budowlane, których zakres wynika z konieczności realizacji obowiązków nałożonych w decyzjach administracyjnych, programie dostosowawczym, aktualnych potrzeb oraz możliwości finansowych podmiotu.

## Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego

W tej grupie obiektów znajdują się: przychodnie, poradnie, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, indywidualne, specjalistyczne, grupowe praktyki lekarskie, pielęgniarskie i inne. Pod nadzorem jest 178 obiektów (w 2021 r. – 180) lecznictwa otwartego.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 75 obiektów (w 2021 r. – 49), przeprowadzono 80 kontroli (w 2021 r. – 51). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 7 placówkach.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły: braku aktualizacji procedur higienicznych pod względem podstaw prawnych oraz trybu postępowania, niewłaściwy stan sanitarno – higieniczno – techniczny tzn. brak łatwo zmywalności wykładziny podłogowej, kozetek i foteli lub mebli, zacieki na ścianach i sufitach, braku przeglądów technicznych sprzętu medycznego.

Wydano 13 decyzji, w tym: 5 decyzji merytorycznych, 1 decyzję prolongującą termin wykonania zarządzeń, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 6 decyzji opłatowych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 2 mandaty karny na kwotę 800 zł.

### Gabinety profilaktyki szkolnej

Pod nadzorem (tak jak w 2021 r.) jest 15 obiektów, skontrolowano 6, przeprowadzono 6 kontroli. Kontrole w obiektach prowadzone były wspólnie z pracownikiem Oddziału Nadzoru ds. Epidemiologii. Nie zakwestionowano stanu sanitarno – higienicznego w żadnej placówce. Podmioty lecznicze oznakowane są informacją graficzną i słowną o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, obowiązuje zakaz palenia.

### Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego – lecznictwo otwarte

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	67	40	59,7
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	53	17	32,1
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentyków	38	11	28,9
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	28	11	39,3
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	7	2	28,6
<b>Ogółem</b>	<b>193</b>	<b>81</b>	<b>37,7</b>

## Podsumowanie

Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Turku w 2022 r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w celu zapewnienia bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych. Zakres nadzoru obejmował kontrole warunków higieniczno – sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.



W 2022 r. skontrolowano 82 obiekty (w 2021 r. – 52), przeprowadzono 89 kontroli (w 2021 r. – 55). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 7 placówkach (w 2021 r.- 5). Wydano 16 decyzji, w tym: 5 decyzji merytorycznych, 4 decyzje prolongujące termin wykonania zarządzeń, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 6 decyzji opłatowych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 2 mandaty karne na kwotę 800 zł.

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



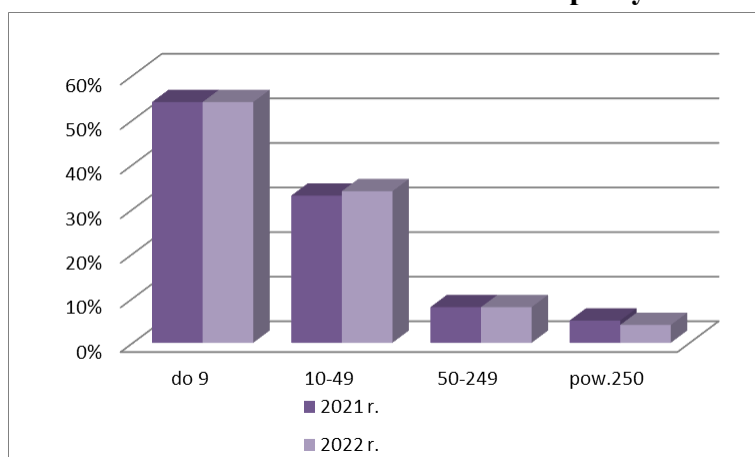


## WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

### Struktura zatrudnienia w kontrolowanych zakładach

W 2022 r. w ewidencji znajdowało się 238 zakładów (w 2021 r. - 226), w których zatrudnionych było 10523 pracowników (w 2021r. - 10797). W większości to zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników (54 % - 129 zakładów). Zakładów zatrudniających 10 - 49 pracowników było 82 (34 %), a 50 – 249 pracowników - 17 (8%). Najmniejszą liczbę stanowiły zakłady zatrudniające 250 i więcej pracowników (4 % - 10 zakładów).

### Struktura zatrudnienia w zakładach pracy



Przeprowadzono 115 kontroli, w tym: 102 dotyczące warunków pracy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy (dla 8111 pracowników) oraz 13 kontroli w zakresie nadzoru nad kosmetykami. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne (1 dot. uciążliwości zapachowej w zakładzie pracy, 1 dot. uciążliwości hałasu), 2 kontrole dotyczące oceny realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest oraz 34 w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

### Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 14 skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN). Ogólnie w warunkach niezgodnych z obowiązującymi normatywnymi higienicznymi pracowało 650 osób w 15 zakładach pracy z ewidencji PSSE w Turku. Najwięcej osób pracowało w przekroczeniach NDN hałasu i drgań mechanicznych – 629; w przekroczeniach stężenia pyłów - 21. W warunkach dyskomfortu termicznego pracowało 108 osób.

Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy pod względem warunków higienicznych, ogółem - 119, w tym:

- zakłady produkujące artykuły spożywcze (PKD 10) - dla 15 pracowników,
- zakłady produkujące wyroby tekstylne (PKD 13) - dla 45 pracowników,
- zakłady produkujący architekturę ogrodową (PKD 16) - dla 52 pracowników,
- zakłady produkujący wyroby z gumy i tworzyw sztucznych (PKD 22) - dla 2 pracowników,
- zakład produkujący mele (PKD 31) - dla 5 pracowników.

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

#### **Postępowanie administracyjne i egzekucyjne**

Wydano ogółem 79 decyzji, w tym 29 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, 7 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń decyzji, 4 decyzje o umorzeniu postępowania oraz 39 decyzji płatniczych na kwotę 18 889,66 zł. Wystawiono 9 mandatów na kwotę 3 800 zł.

Decyzje merytoryczne zawierały nakazy, które dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych - 2 zakłady pracy (PKD 10), 1 zakład pracy (PKD 13), 1 zakład pracy (PKD 18), 5 zakładów pracy (PKD 22); 1 zakład pracy (PKD 23), 5 zakładów pracy (PKD 25), 1 zakład pracy (PKD 31), 1 zakład pracy (PKD 32), 1 zakład pracy (PKD 42), 1 zakład pracy (PKD 68),
- braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – 1 zakład pracy (PKD 10), 1 zakład pracy (PKD 18), 2 zakłady pracy (PKD 25),
- braku rejestru czynników szkodliwych - 1 zakład pracy (PKD 10),
- uchybień w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin - 1 zakład pracy (PKD 25), 1 zakład pracy (PKD 32),
- uchybień w zakresie czynników biologicznych - 1 zakład pracy (PKD 10),
- uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych - 1 zakład pracy (PKD 10).

Nie wydano decyzji unieruchamiających stanowiska lub zakład pracy.

#### **Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi**

W ewidencji znajduje się 76 zakładów pracy, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze - procesy technologiczne, substancje, mieszaniny, czynniki fizyczne i chemiczne. Przeprowadzono 13 kontroli, skontrolowana 13 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze to ogółem 515, w tym 93 kobiety.

#### **Nadzór nad czynnikami biologicznymi**

W ewidencji znajduje się 61 zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane 2 i 3 grupy zagrożenia. Przeprowadzono 24 kontrole. Skontrolowano 18 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 - ogółem 287.

#### **Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami**

W ewidencji znajdują się ogółem 52 obiekty, w tym: 7 dystrybutorów oraz 45 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Przeprowadzono 19 kontroli, w tym 17 kontroli w zakładach pracy stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 2 wśród ich dystrybutorów.

#### **Prekursory kategorii 2 i 3.**

W ewidencji znajduje się 12 zakładów pracy stosujących prekursory kategorii 2 i 3. Przeprowadzono 5 kontroli w tym zakresie.

#### **Produkty biobójcze.**

W ewidencji znajduje się 26 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 12 kontroli w tym zakresie.

#### **Produkty kosmetyczne.**

Przeprowadzono 13 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne. W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na zgodność oznakowań opakowań jednostkowych

kosmetyków z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa oraz na wycofane z obrotu produkty kosmetyczne zawierające w swoim składzie niedozwolone substancje – Butylphenyl Methylpropional (Lilial), Pirytionian Cynku.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Nadzór nad podmiotami leczniczymi**

W ewidencji znajduje się 11 obiektów. Nie prowadzono działań kontrolnych w roku sprawozdawczym.

### **Choroby zawodowe**

W roku 2022 przeprowadzono 15 postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych (w 2021r. - 11). Na podstawie materiału dowodowego, danych zawartych w orzeczeniach lekarskich o stwierdzeniu lub braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego wydano: 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2021 r. – 8), 2 decyzje o braku podstaw do jej stwierdzenia (w 2021 r. – 5) oraz 2 karty stwierdzające chorobę zawodową (w 2021 r. – 8).

W 2022 r. nie wydano postanowień oraz nie wniesiono odwołań od decyzji dot. chorób zawodowych.

### **Nadzór w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych**

Z uwagi na brak powiadomień nie prowadzono kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. Nie otrzymano żadnego zgłoszenia z SP ZOZ w Turku dotyczącego zatruc środków zastępczymi jak również informacji o wprowadzaniu do obrotu ww. substancji.

W ramach profilaktyki związanej z dopalaczami dla koordynatorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz podczas obchodów Światowego Tygodnia Bezpieczeństwa Grupy Savencia w zakładzie Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o przedstawiono prezentację oraz omówiono problematykę i profilaktykę zagrożenia dla zdrowia i życia dla osób zażywających dopalacze oraz będących w otoczeniu takich osób. Zwracano uwagę na internetowy dostęp młodzieży do nielegalnych środków psychoaktywnych. Ponadto podczas obchodzenia święta „Wielkopolska Biesiada, czyli Majówka Powiatu Tureckiego” na Stadionie Zespołu Szkół Rolniczych w Kaczkach Średnich udostępniano materiały dotyczące dopalaczy.

W ramach współpracy z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Turku przekazano informacje dotyczące działań w obszarze środków zastępczych.

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

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

### **Promocja Zdrowia**

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

W kontrolowanych obiektach zwracano uwagę na przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i e-papierosów.

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

- ograniczenia dot. tuszów do tatuażu i makijażu permanentnego,
- bezpieczeństwa stosowania produktów kosmetycznych,
- kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową.”,
- ostrzeżenia publiczne dot. nowych substancji psychoaktywnych,
- informacje dot. czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy,
- raport dot. zatruc środków zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną za 2021 r.

### **Podsumowanie**

W ewidencji znajdowało się 238 zakładów (o 12 mniej niż w 2021 r.) zatrudniających 10523 pracowników (o 274 mniej niż w 2021r.). Większość stanowiły zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

Poprawiono warunki pracy dla 119 pracowników.

W porównaniu z 2021 r. stwierdzono spadek liczby stwierdzonych chorób zawodowych (2021r. – 8, 2022 - 2). Liczba wydanych orzeczeń o braku podstaw do jej stwierdzenia również uległa zmniejszeniu (2021 r. – 5, 2022 r.- 2).

Nie prowadzono kontroli w zakresie środków zastępczych.



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

### Informacje wstępne

W roku 2022 objęto nadzorem 88 placówek oświatowo-wychowawczych: żłobki - 15, przedszkola - 23, szkoły podstawowe - 30, zespoły szkół - 8, liceum ogólnokształcące - 1, placówki opiekuńczo-wychowawcze z pobytem całodobowym - 1, placówki wsparcia dziennego - 4, placówki pracy pozaszkolnej - 6. Przeprowadzono ogółem 66 kontroli.

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

### Funkcjonalność i stan techniczny budynków

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

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

### Warunki do utrzymania higieny

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych. Skontrolowano 46 placówek, w tym 40 posiada podłączenia do sieci kanalizacyjnej centralnej oraz 6 placówek, wśród których 1 posiada własne zbiorniki bezodpływowe do nieczystości płynnych opróżniane przez firmy posiadające stosowne pozwolenia, 5 posiada własne miejscowe ekologiczne oczyszczalnie ścieków. Wszystkie są skanalizowane.

### Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Skontrolowano 23 szkół pod kątem warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 10 szkołach posiadających podstawową infrastrukturę sportową, dzieci i młodzież miały dodatkową możliwość korzystania z innych form rekreacji w ramach zajęć, tj.: basen, hala sportowa, siłownia. W 10 szkołach stwierdzono niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego z uwag na brak pełnej infrastruktury sportowej tj. brak zaplecza sanitarnego przy sali gimnastycznej, brak boiska.

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

### Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Skontrolowano 1 szkołę w zakresie oceny dostosowania mebli do wzrostu ucznia. Oceniono 25 stanowisk pracy ucznia/przedszkolaka - stwierdzono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów.



Oceniono 23 rozkładów zajęć lekcyjnych w 278 oddziałach, zwracając uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia - rozkłady zajęć były zgodne z zasadami higieny.

W sezonie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 10 pomieszczeniach w 10 placówkach - stwierdzono właściwą temperaturę. Nie prowadzono pomiarów oświetlenia sztucznego. W 8 łazienkach w 8 przedszkolach przeprowadzono pomiary temperatury ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych. Stwierdzono właściwą temperaturę ciepłej wody od 35°C do 40°C.

### **Dożywianie dzieci i młodzieży**

Skontrolowano 22 szkół podstawowych w zakresie prowadzenia dożywiania dzieci. Spośród nich 19 wydawało ciepłe posiłki obiadowe, z których korzystało 3464 uczniów. Napój w formie herbaty podawano w 8 skontrolowanych szkołach dla 1492 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez MOPS/GOPS korzystało 522 uczniów. W 3 skontrolowanych placówkach wydawano posiłki dostarczane w ramach usług cateringowych.

### **Opieka medyczna**

Skontrolowano 23 szkół pod względem prowadzenia opieki medycznej. Wszystkie zapewniły opiekę pielęgniarki szkolnej lub higienistki w gabinetach profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej na terenie placówki (12) lub w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki (11).

### **Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.**

Wśród 8 skontrolowanych szkół 8 posiada substancje i preparaty chemiczne w ramach pracowni chemicznych. Obecnie szkoły często przeprowadzają wirtualne doświadczenia, które są całkowicie bezpieczne. Nie ma ryzyka, podrażnień, oparzeń, skaleczeń czy reakcji alergicznych. Podczas przeprowadzania doświadczeń chemicznych nauczyciele zwracają szczególną uwagę, aby nic się nie wylało, nie stłukło, nie wybuchło oraz nie zniszczyło. Podczas kontroli sprawdzano: aktualny wykaz, właściwe oznakowanie i sposób przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, karty charakterystyki, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i do udzielania pierwszej pomocy. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Wypoczynek dzieci i młodzieży**

Skontrolowano 5 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania prowadzących dożywianie. Z wypoczynku skorzystało 157 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Postępowanie administracyjne**

W 2022r. wydano 2 decyzje merytoryczne dotyczące poprawy warunków sanitarno-technicznych w 2 obiektach (przedszkole, szkoła) i 1 decyzję dotyczącą spełnienia wymogów sanitarno-lokalowych w żłobku i zmieniającą maksymalną liczbę miejsc dla dzieci w żłobku. Wykonano zarządzenia 1 decyzji merytorycznej. Część zarządzeń drugiej decyzji została wykonana, pozostałe są w trakcie realizacji z terminem wykonania do dnia 28.02.2023 r.

### **Podsumowanie**

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

W 2022 r. zmniejszyła się baza placówek, zlikwidowano Salę Zabaw „Figloland” w Turku.

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

Meble pod względem ergonomicznym na stanowiskach pracy ucznia były dostosowane do ich wzrostu. Ocenione plany lekcyjne były zgodne z zasadami higieny.

Wydano 32 opinie o zawieszeniu zajęć w placówkach z powodu zachorowania na COVID-19 personelu lub dzieci oraz 2 decyzje merytoryczne dotyczące poprawy warunków sanitarno-technicznych w obiektach i 1 decyzje dot. spełnienia wymogów sanitarno-lokalowych w żłobku i zmieniającą maksymalną liczbę miejsc dla dzieci w żłobku.

W pierwszym kwartale 2022 roku prowadzono codzienne raportowanie informacji o wydanych opiniach na wniosek o zawieszeniu zajęć w placówkach.

Zbierano informacje od szkół w zakresie dostępności do urzędzeń sanitarno-higienicznych w szkołach podstawowych oraz wskaźników powierzchni w zakresie zapewnienia standardów sanitarno-higienicznych przebywania uczniów w placówkach edukacyjnych w związku ze zwiększoną liczebnością klas w roku szkolnym 2022/2023.

W roku 2022 oceniono obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 48 oddziałach w 6 placówkach. Poddano badaniom 587 uczniów. Przekazano materiały informacyjne dotyczące tornistrów (ulotka, List WPWIS) i zobowiązano Dyрекcję szkoły do poinformowania rodziców o akcji ważenia tornistrów oraz o umieszczeniu materiałów informacyjnych dot. tornistrów na stronach internetowych.

W pierwszym kwartale 2022 roku w zakresie współpracy z Oddziałem Epidemiologii podejmowano działania w związku z epidemią koronawirusa tj. przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych, raportowanie informacji dotyczących sekwencjonowania próbek, wydawanie opinii o zawieszeniu zajęć w placówkach oraz przeprowadzanie kontroli w zakresie przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią COVID-19.

W związku ze stanem pandemii COVID-19 do dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych przekazywano aktualne wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MEN, MZ dla żłobków, przedszkoli, oddziałów przedszkolnych, szkół podstawowych, pozostałych placówek, informacje dotyczące procedur postępowania i organizacji zajęć w placówkach.

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





## STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

### Zakres nadzoru sanitarnego

W 2022r. objęto nadzorem 876 obiektów i przeprowadzono łącznie 420 kontroli.

Rodzaj obiektu	Ilość obiektów
Wytwornie lodów	2
Automaty do lodów	10
Piekarnie	16
Ciastkarnie	7
Przetwornie owocowo-warzywne	3
Browar	1
Wytwornia wód źródlanych	1
Zakłady garmażeryjne	1
Wytwornia suplementów diety	1
Wytwornie substancji dodatkowych	3
Producenci pierwotni prowadzący RHD	4
Producenci pierwotni prowadzący dostawy bezpośrednie	85
Inne wytwornie żywności	5
Sklepy spożywcze	262 (w tym: 24 supermarketów)
Kioski spożywcze	13
Apteki	40
Magazyny hurtowe	16 (w tym 1 hurtownia suplementów diety)
Obiekty ruchome i tymczasowe	66
Inne obiekty obrotu żywnością	26
Środki transportu żywności	81
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	130 (w tym 74 restauracje, 23 zakłady małej gastronomii, 23 zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych, 10 gospodarstw agroturystycznych)
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	83 (1 bufet przy zakładzie pracy, 2 bloki żywienia w szpitalach (1 w szpitalu, 1 w zakładzie opiekuńczym), 6 bloków żywienia w domu opieki społecznej (w tym 1 DPS, 5 w środowiskowych domach samopomocy), 12 bloków żywienia w żłobkach (w tym 11 w cateringu), 35 stołówek szkolnych (w tym 18 w cateringu), 1 stołówka na półkolonii, 24 stołówki przedszkolne (w tym 7 w cateringu), 2 inne zakłady żywienia)
Wytwornie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	5
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością	14

Liczba kontroli zaplanowanych w harmonogramie nadzoru nad obiektami 307, liczba kontroli wykonanych z harmonogramu 301. Procent realizacji planu to 98%.

W roku 2022 stan sanitarny nadzorowanych obiektów był oceniany zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na ogółem ocenionych 176 zakładów stwierdzono 14 zakładów wysokiego ryzyka, 148 obiektów średniego ryzyka oraz 14 niskiego ryzyka. Do zakładów wysokiego ryzyka zaliczono: 2 wytwórnie lodów; 5 piekarni, które prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem; 1 masarnia; 5 ciastkarni; 1 zakład produkujący surówki.

#### Stan sanitarny obiektów wyrażony w % w latach 2020-2022.

Lata	Liczba obiektów ocenionych	Liczba obiektów wysokiego ryzyka	Odsetek obiektów wysokiego ryzyka	Liczba obiektów średniego ryzyka	Odsetek obiektów średniego ryzyka	Liczba obiektów niskiego ryzyka	Odsetek obiektów niskiego ryzyka
2020	69	9	13	48	69,6	12	17,4
2021	114	9	7,9	97	85,1	8	7
2022	176	14	7,9	148	84,1	14	7,9

W 2022r. wydano 299 decyzji administracyjnych, w tym 190 decyzji płatniczych na kwotę 16.148zł. Nałożono 37 mandatów karnych na łączną sumę 9.400 zł.

Rozpatrzono 22 interwencje, które dotyczyły:

- 12 - niewłaściwej jakości środków spożywczych zakupionych przez konsumentów w miejscach obrotu żywnością, przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, w 7 przypadkach interwencja była zasadna, nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 2.300 zł;
- 5 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w sklepach spożywczych i punktach gastronomicznych, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000 zł oraz w przypadku 1 interwencji obiekty były zamknięte;
- 1 - braku przestrzegania zasad higieny w trakcie produkcji posiłków w punkcie małej gastronomii, przeprowadzono kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości;
- 1 - dotyczyła obecności gryzoni w sklepie spożywczym, kontrola nie wykazała nieprawidłowości;
- 2 - dotyczyły braku badań do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu w obiektach ruchomych, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne;
- 1 - dotyczyła niewłaściwego składowania odpadów w sklepie, przeprowadzono kontrolę sanitarną, nie wykazała nieprawidłowości.

W wyniku interwencji konsumentów przeprowadzono ogółem 20 kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych. Nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 3.300 zł.

#### **Kontrole weekendowe.**

W miesiącach letnich w dni wolne od pracy i w godzinach popołudniowych przeprowadzono 45 kontroli w tym w 37 zakładach żywnościowych - restauracjach, punktach małej gastronomii, ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonia i Jeziorsku oraz w 5 automatach do lodów i 3 miejscach obrotu żywnością.

W wyniku kontroli w 23 obiektach stwierdzono nieprawidłowości sanitarne. W 19 zakładach żywnościowych: restauracjach, punktach małej gastronomii, ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonia i Jeziorsku, 2 automatach do lodów oraz w 2 miejscach obrotu żywnością zakwestionowano stan sanitarno-higieniczny.

Najczęściej stwierdzano: brak porządku i czystości w obiekcie - brudne podłogi, brudne regały i wyposażenie przyczepy, przepełniony pojemnik na odpady, wiszące pajęczyny, brudne sanitariaty, ogólny nieporządek w pomieszczeniach – zbędny sprzęt pozostawiony w przypadkowych miejscach zaplecza kuchennego; brak do wglądu aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika; brak do wglądu dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnej z wytycznymi GHP i GMP wraz z rejestrami; brak dopływu bieżącej ciepłej i zimnej wody w punkcie gastronomicznym; brak do wglądu dokumentu potwierdzającego odbiór odpadów kategorii III pochodzenia zwierzęcego; brak stosowania preparatu do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością; brak segregacji w urządzeniu zamrażającym; brak termometrów w urządzeniach chłodniczych – brak zapisów w rejestrze temperatur; środki spożywcze przechowywane bezpośrednio na podłodze. Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 1.500 zł.

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

### **Kontrole tematyczne i akcyjne**

W związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono ogółem 104 kontroli związanych ze sprzedażą mięsa wieprzowego i postępowaniem z odpadami gastronomicznymi oraz z odpadami kategorii III, w tym w punktach obrotu - 35 i zakładach żywienia zbiorowego – 69. W 9 zakładach żywienia zbiorowego oraz w 4 miejscach obrotu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami kategorii III – wydano zalecenia w protokołach kontroli sanitarnej. Zalecenia wykonano i okazano dokumentację.

Prowadzono kontrole sanitarne w zakresie prawidłowości sprzedaży ryb, ogółem przeprowadzono 28 kontroli, w tym 19 w sklepach spożywczych i 9 w punktach gastronomicznych. Ponadto przeprowadzono 16 wizytacji na targowiskach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W okresie przedsięwziętym przeprowadzono 2 kontrole dotyczące postępowania z żywymi rybami. Skontrolowano 2 tymczasowe stoiska sprzedaży detalicznej żywych ryb na targowisku w Turku. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 9 obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie wprowadzania do sprzedaży suplementy diety i środki spożywcze wzbogaconych. Podczas 9 kontroli dokonano oceny znakowania etykiet 15 opakowań jednostkowych suplementów diety i 5 środków spożywczych wzbogaconych.

Oceny dokonano w: 1 wytwórni suplementów diety oceniono etykiety 3 opakowań suplementów diety; 3 marketach oceniono 7 opakowań suplementów diety (4 posiadały oświadczenia zdrowotne), 5 sklepach oceniono 5 opakowań suplementów (na 1 stosowano oświadczenia zdrowotne) i 5 środków spożywczych wzbogaconych (2 oświadczenia żywieniowe, 2 oświadczenia zdrowotne i 1 oświadczenie zdrowotne i żywieniowe). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku 2022 na bieżąco prowadzona była kontrola i analiza stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety. Przeprowadzono kontrolę 15 stron internetowych podczas których dokonano oceny znakowania 26 suplementów diety, 24 zawierały oświadczenia zdrowotne, 2 zawierały oświadczenia zdrowotne i żywieniowe. W przypadku 2 suplementów diety stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku udostępnionych na stronie internetowej informacji dotyczących prawidłowego znakowania. Przesłano pisma do właściwych PPIS mających pod nadzorem przedsiębiorców wprowadzających do obrotu na stronę internetową.

## Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w latach 2020-2022

Rodzaj danych	2020	2021	2022
Liczba obiektów wg ewidencji	975	943	876
Liczba obiektów skontrolowanych	230	280	285
Liczba obiektów ocenionych	69	114	176
Liczba przeprowadzonych kontroli	288	391	420
Liczba decyzji administracyjnych/merytorycznych	46/6	164/9	299/21
Liczba decyzji wstrzymania działalności/ zakazu wprowadzania	0/0	0/0	2/0
Liczba decyzji płatniczych/ kwota	63/5.706	93/9.619	190/16.148
Liczba mandatów karnych / kwota	11/2.250	16/3.600	37/9.400
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	0	0	0
Liczba rozpatrzonych interwencji	23	18	22
Liczba pobranych próbek	100	145	151
Liczba próbek zakwestionowanych	1	0	1

### Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów.

#### Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Zgodnie z ewidencją jest 130 obiektów, w tym 74 restauracje, 23 punkty małej gastronomii, 23 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych i tymczasowych oraz 10 gospodarstw agroturystycznych. Zatwierdzono 11 nowych zakładów, w tym 5 nowych restauracji, 4 punkty małej gastronomii oraz 2 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych, wpisano w rejestr 2 nowe gospodarstwa agroturystyczne. Skontrolowano 76 zakładów, sklasyfikowano 42, wszystkie uzyskały średnią kategorię ryzyka. Przeprowadzono 113 kontrole, w tym 4 interwencyjne dotyczące niewłaściwych warunków sanitarnych w punktach gastronomicznych. Ogółem wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 3 merytoryczne, w tym 2 z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzające w jednym przypadku wstrzymanie działalności całego zakładu i w drugim przypadku wstrzymanie działalności części zakładu. Nałożono 15 mandatów karnych na kwotę 3.900 zł.

W 40 obiektach oceniono aktualną sytuację w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich skontrolowanych obiektach ustawa jest realizowana. W 130 obiektach wdrożono zasady GHP i GMP, w 42 obiektach system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłóg i ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, używanie do produkcji zniszczonego sprzętu produkcyjnego i urządzeń, brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej zgodnie z GHP i GMP, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych.

#### Sklepy spożywcze

Zgodnie z ewidencją są 262 obiekty, skontrolowano 88. Sklasyfikowano 54 sklepy według arkusza oceny zakładu, 52 uzyskało średnie ryzyko i 2 ryzyko niskie. Zatwierdzono 11 nowych sklepów, w tym 2 markety sieci DINO. Przeprowadzono 165 kontroli, w tym 32 interwencyjne: 17 w ramach systemu RASFF oraz 15 w związku z interwencjami konsumentów. Wydano 41 decyzji administracyjnych, w tym 9 merytorycznych. Nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 5.400 zł.

Pobrano do badań ogółem 122 próbki środków spożywczych, zakwestionowano 1 próbkę z uwagi na przekroczenia zawartości pozostałości pestycydów.

W 262 sklepach wdrożono zasady GHP, w tym w 90 został wdrożony system HACCP.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą obiektów ewidencjonowanych i stanowią 30% nadzorowanych obiektów. Wśród 262 sklepów są 24 supermarkety, co stanowi 9% sklepów. Wszystkie markety wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość nadzorowanych obiektów stanowią sklepy zlokalizowane głównie na terenach gminnych. W sklepach prowadzono kontrole sanitarne związane z czystością wózków i koszyków dla klientów, ogółem przeprowadzono 31 kontroli, 3 kwestionowano i nałożono mandaty karne na kwotę 900 zł.

Najwięcej uchybień stwierdzono w sklepach małych, najczęściej brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach sklepu oraz magazynowanie środków spożywczych w pomieszczeniach socjalnych i biurowych. Najczęściej spotykane nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i sprzętu, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, skorodowane urządzenia chłodnicze.

### **Piekarnie**

Zgodnie z ewidencją jest 16 zakładów, 14 skontrolowano i 13 sklasyfikowano. Jedna piekarnia przeniosła produkcję do nowego zakładu, który został zatwierdzony. Przeprowadzono 23 kontrole. Wszystkie sklasyfikowane obiekty były zgodne z wymaganiami, 5 jest wysokiego ryzyka, 2 uzyskały ryzyko średnie, natomiast 6 uzyskało niskie ryzyko. Zakłady wysokiego ryzyka są to zakłady, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Niskie ryzyko uzyskały zakłady produkujące głównie pieczywo. We wszystkich obiektach wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

Sukcesywnie ulega wymianie park maszynowy, dokonuje się modernizacji urządzeń i sprzętu służącego do produkcji wyrobów piekarniczych. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w kierunku zapewnienia lepszej jakości bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów. Na poprawę stanu sanitarno-higienicznego wpływa również prawidłowo wdrożony i przestrzegany system HACCP.

Ogółem wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym 4 merytoryczne zarządzające poprawę stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia piekarni. Pobrano do badań ogółem 10 próbek środków spożywczych do badań mikrobiologicznych (wyroby ciastkarskie z kremem oraz jaja płynne), nie zakwestionowano żadnej próbki.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości: zawilgocenia na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych, ubytki płytek ściennych w pomieszczeniach produkcyjnych – brak łatwo zmywalności powierzchni, zniszczona powierzchnia stołów produkcyjnych.

### **Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD**

Według ewidencji są 4 zakłady zajmujące się produkcją pierwotną i rolniczym handlem detalicznym. W roku bieżącym wpisano do rejestru 2 nowe zakłady prowadzące RHD, tj. winnicę oraz produkcję przetworów owocowo-warzywnych. Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole.

Według ewidencji jest 85 zakładów zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w 2 gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich. Kontrole prowadzono w ramach współpracy z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska i Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.



## Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

W porównaniu rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Nadal prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP i GMP. System HACCP wdrożyło 225 zakładów, a zasady GHP i GMP 661 obiektów.

### Nadzór nad jakością środków spożywczych.

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

Ogółem pobrano 151 próbek, w tym: 148 żywnościowych, 3 przedmiotów użytku (łyżka cedzakowa z czarnego nylonu, 2 pojemniki z tworzywa sztucznego do żywności).

Do badań mikrobiologicznych pobrano 96 próbek, 86 z harmonogramu poboru próbek oraz 10 dodatkowych w związku z pismem WPWIS. W ramach urzędowej kontroli pobrano 85 próbek, w ramach monitoringu żywności 11 próbek. W 1 próbce podrobów drobiowych – wątrobie z kurczaka świeżej wykryto obecności *Campylobacter* w 10g. Informację przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku w związku ze sprawowaniem bezpośredniego nadzoru nad zakładem produkcyjnym.

Do badań fizykochemicznych pobrano 55 próbek, w tym 2 próbki na antybiotykooporność oraz 2 próbki dodatkowe na zawartość metali. W ramach urzędowej kontroli pobrano 52 próbki, w ramach monitoringu żywności 2 próbki, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 1 próbka. Zakwestionowano 1 próbkę z uwagi na przekroczona zawartość pozostałości pestycydów.

### Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2020-2022

Rok	Próbki zbadane	Próbki kwestionowane	Powód kwestionowania
2020	100	1	przekroczenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych - zgłoszono do systemu RASFF
2021	145	0	-
2022	151	1	przekroczenie pozostałości pestycydów

### Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W roku 2022 otrzymano ogółem 23 powiadomienia w ramach systemu RASFF, w tym 16 alarmowych, 5 informacyjnych, 1 powiadomienie o niezgodności oraz 1 uzupełniające fup. Ponadto otrzymano 1 informację z systemu RASFF o podjęciu przez firmę procedury wycofania z rynku. W związku z otrzymanymi powiadomieniami i według otrzymanych list dystrybucyjnych, prowadzono postępowanie wyjaśniające, zbierano informacje na kontrolach (18 kontroli) oraz drogą telefoniczną.

W wyniku prowadzonego postępowania wyjaśniającego w 8 przypadkach nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych opisanych w powiadomieniach, zostały one sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji, bądź kwestionowany numer partii nie został dostarczony do sklepu. W 10 przypadkach wycofano kwestionowane produkty z obrotu przez producentów i dystrybutorów – 147 środków spożywczych opisanych w powiadomieniach, 51 przedmiotów użytku ujętych w powiadomieniach. Spośród 23 otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF - 19 dotyczyło zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 4 przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

W ramach działalności nadzorczej PPIS w Turku dokonał 1 zgłoszenia w ramach systemu RASFF. W produkcji pn. „Fasola biała drobna” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu pestycydu o nazwie 2,4-D. Zakwestionowany produkt został zgłoszony do WPWIS w ramach systemu RASFF w powiadomieniu informacyjnym.

### **Nadzór nad przedmiotami użytku. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku**

Zgodnie z ewidencją jest 19 obiektów: 5 wytwórni i 14 miejsc obrotu. Ogółem skontrolowano 2 zakłady. W rejestr zakładów wpisano 1 sklep sieci PEPCO.

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

Pod nadzorem są: 1 wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku, 2 zakłady produkcji opakowań drewnianych, 2 zakłady produkcji (wycinania) kartonów.

Wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku prowadzi działalność obejmującą produkcję kubków wraz z pakowaniem ich w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Zakład posiada opracowany i wdrożony system BRC IoP. W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę, która wykazała nieprawidłowości sanitarno-techniczne, wydano decyzję merytoryczną.

Dwa zakłady produkcji opakowań drewnianych zajmują się produkcją opakowań służących do pakowania produktów spożywczych w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Opakowania drewniane w formie krążków o różnych rozmiarach łączy się z białym papierem pergaminowym i pakuje w opakowania jednostkowe i zbiorcze.

W 2 zakładach produkcji (wycinania) kartonów prowadzi się działalność w zakresie wycinania z gotowych arkuszy kartonowych różnych form opakowań przeznaczonych do pakowania artykułów spożywczych. W zakładach produkowane są głównie opakowania do transportu pizzy na wynos.

Zgodnie z ewidencją jest 14 obiektów, które prowadzą sprzedaż opakowań jednorazowego użytku. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Ogółem pobrano 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 1 próbkę wyrobu z czarnego nylonu, 2 próbki wyrobów z tworzywa sztucznego. Nie zakwestionowano żadnej próbki.

Spośród otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF 4 dotyczyły przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

Ogółem na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzono 1 kontrolę graniczną w miejscu magazynowania - hurtowni 1 partii materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, wydano 1 świadectwo dla materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością spełniających wymagania i dopuszczonych do obrotu.

### **Ocena sposobu żywienia**

Ogółem oceniono 35 jadłospisów w 35 obiektach. Uzyskano 32 jadłospisy prawidłowe i 3 jadłospisy z błędami z uwagi na:

- brak porcji ryby w jednym tygodniu dekadówki;
- zbyt niski udział mleka i przetworów mlecznych oraz brak produktów dostarczających białka zwierzęcego przy posiłkach śniadaniowych;
- niski udział pieczywa pełnoziarnistego przy posiłkach śniadaniowych.

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

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



W Domu Pomocy Społecznej dokonano oceny jadłospisu, uzyskano jadłospis prawidłowy, uwzględniając produkty będące podstawowym źródłem białka zwierzęcego, mleko i przetwory, pieczywo i produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz technikę sporządzania dań.

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

W 14 stołówkach szkolnych oceniono 14 jadłospisów, 13 oceniono jako prawidłowe, 1 uzyskano z błędami, z uwagi na - brak porcji ryby w jednym tygodniu dekadówki oraz niski udział pieczywa pełnoziarnistego przy posiłkach śniadaniowych. W placówkach szkolnych podawane są obiady jednodaniowe, bardzo często tylko w formie zupy lub II dania - w ramach dożywiania.

W 18 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny 18 jadłospisów, 16 oceniono jako prawidłowe, 2 oceniono z błędami uwagi na brak porcji ryby w jednym tygodniu dekadówki, zbyt niski udział mleka i przetworów mlecznych przy posiłkach śniadaniowych oraz brak białka pochodzenia zwierzęcego przy posiłkach śniadaniowym w dekadówce.

Spośród 72 placówek nauczania i wychowania - 36 zakładów prowadziło żywienie dzieci w ramach cateringu. Posiłki dostarczane są przez firmy posiadające zgodę na prowadzenie tego typu działalności - 18 stołówek szkolnych, 7 stołówek przedszkolnych, 11 żłobków, co stanowi ogółem 50%.

Ogółem w 34 zakładach sprawdzono stosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie gr. środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. w 15 stołówkach szkolnych, 17 stołówkach przedszkolnych przygotowujących posiłki na miejscu, 2 sklepkach szkolnych w szkołach podstawowych.

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

### **Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu**

Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Turku przekazywał na bieżąco aktualne informacje i rozporządzenia w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie powiatu tureckiego. Wymiana informacji oraz wyznaczenie swojego przedstawiciela w zakresie aktualizacji składu zespołu kryzysowego przy Powiatowym Lekarzu Weterynarii w Turku. W ramach współpracy z inspekcją weterynaryjną przekazano anonimową interwencję do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku w zakresie nie przestrzegania warunków dobrostanu bydła mlecznego przez właściciela gospodarstwa w powiecie tureckim. Przekazano informację do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku w zakresie stwierdzenia w 1 próbce podrobów drobiowych – wątrobie z kurczaka świeżej obecności *Campylobacter* w 10g, w związku ze sprawowaniem bezpośredniego nadzoru nad zakładem produkcyjnym. Przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku sprawę dotyczącą stwierdzenia ciała obcego w wyrobie wędliniarskim, w związku ze sprawowaniem bezpośredniego nadzoru nad producentem.

W ramach współpracy z inspekcją sanitarną otrzymano od PPIS w Ostrowi Mazowieckiej kwestionowane sprawozdanie z badań (obecność Gronkowców koagulazododatnich) produktu „Ser sałatkowy ISLOS wyprodukowanego dla: Mleczarnia „Turek”. Przekazano do PPIS w Kościerzynie oraz do PPIS w Gnieźnie sprawozdanie z badań produktu „Fasola biała drobna” zakwestionowanego pod względem zawartości pozostałości pestycydów – w związku z prowadzeniem bezpośredniego nadzoru nad dystrybutorami, do dalszego prowadzenia postępowania wyjaśniającego.

W ramach współpracy z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Turku przekazano informację w zakresie osób posiadających uprawnienia do przeprowadzania oceny grzybów przeznaczonych do sprzedaży na targowisku w Turku.

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

W ramach kampanii EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność” i współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Promocji Zdrowia wzięto udział w 3 szkoleniach organizowanych dla nauczycieli przedszkoli, szkół podstawowych oraz szkół ponadpodstawowych.

W ramach akcji społecznej we współpracy z Komendą Powiatową Policji Turek i Państwową Strażą Pożarną Turek oraz Starostwem Powiatowym pracownicy Sekcji HŻiŻ propagowali informacje i zwiększali świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa grzybów.

### **Podsumowanie**

Na przeprowadzonych ogółem 301 kontroli z harmonogramu nadzoru nad obiektami – 114 było kwestionowanych, co stanowi 38% w stosunku do wszystkich kontroli.

Wskaźnik obiektów żywności i żywienia złych utrzymuje się na niskim poziomie między innymi dzięki systematycznemu wdrażaniu systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach oraz systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 75,5% zakładów zostały zdrożone zasady GHP/GMP oraz w 25,7% system HACCP.

Plan kontroli zrealizowano w 98%. W roku sprawozdawczym wykonano 420 kontroli, w harmonogramie nadzoru nad obiektami zaplanowano 307 kontroli, wykonano z harmonogramu 301, pozostałe 119 kontroli wynikało z niezaplanowanych zadań.

Zwiększyła się liczba obiektów zlikwidowanych; w roku 2021 wykreślono z rejestru 17 zakładów, w roku 2022 – 42 zakłady.

W związku ze zwiększeniem się ilości obiektów sklasyfikowanych (114 w roku 2021, 176 w roku 2022) zwiększyła się liczba i kwota nałożonych mandatów karnych (w 2021r. 16 mandatów na kwotę 3.600 zł; w 2022r. 37 mandatów na kwotę 9400 zł).



## **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

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

W ramach działalności w roku 2022 przeprowadzono 51 kontroli oraz wizji, w wyniku których wyrażono zgodę na użytkowanie 46 obiektów takich jak: sklepy branży spożywczej, zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, lokale gastronomiczne, budynki produkcyjno-usługowe, obiekty handlowo-usługowe, obiekty produkcyjne, cukiernie, lodziarnie, dom kultury, oddział noworodkowy w SPZOZ w Turku, sala gimnastyczna, budynek Komendy Powiatowej Policji w Turku, klub seniora w Tuliszkowie, budynek usług agroturystycznych.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodniono 12 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganej w prognozie oddziaływania na środowisko oraz uzgodniono 6 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W związku z planowanymi inwestycjami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko wydano 59 opinii sanitarnych stwierdzających brak konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko.

W ramach opinii sanitarnych dokonano 6 uzgodnień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (budowa ujęcia wód podziemnych, rozbudowa zakładów produkcyjnych, rozbudowa fermy drobiu, budowa instalacji do przetwarzania gruzu budowlanego, budowa bloku CCTG klasy 600 MW).

W 2022 roku dokonano 20 uzgodnień dokumentacji projektowej. Ogółem zajęto stanowisko w 150 sprawach, wydano jedno postanowienie dotyczące uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy oraz 63 decyzje płatnicze na kwotę 18 837,56 zł.

W roku sprawozdawczym 2022 nieznacznie spadła liczba opinii: dot. dokumentacji projektowej, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, liczba wydanych decyzji opłatowych oraz liczba zajętych stanowisk związanych z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów.

W porównaniu z latami poprzednimi zauważa się poprawę warunków sanitarno-higienicznych w oddawanych do użytku obiektach.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2022 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

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



## DZIAŁALNOŚĆ SEKCJI OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna odgrywa w zdrowiu publicznym nieocenioną rolę, jest nie tylko źródłem aktualnych informacji i rzetelnej wiedzy na temat zapobiegania chorobom, ale przede wszystkim realizuje ogólnopolskie, wojewódzkie, lokalne programy, przedsięwzięcia edukacyjno-zdrowotne, akcje, kampanie, konkursy, olimpiady, szkolenia w celu ukształtowania odpowiednich zachowań i postaw prozdrowotnych. Działania podejmowane w 2022 roku wynikały z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej. Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych oraz wykorzystania jej w życiu codziennym.

### Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Zgodnie z harmonogramem realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026 Państwowa Inspekcja Sanitarna organizowała, koordynowała i realizowała różnorodne działania informacyjno-edukacyjne, w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV.

Program realizowało 37 placówek. Przeprowadzono 14 wizytacji wraz z oceną realizacji programu. Łącznie działaniami objęto 6420 osób.

1. W ramach programu zrealizowano:

Projekt edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia-kontra HIV”. Jego celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS wśród młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz zachęcenie jej do przekazywania zdobytej wiedzy w dalszej edukacji rówieśniczej. W roku 2022 przeprowadzono szkolenie dla 19 uczniów z I Liceum Ogólnokształcącego w Turku.

Rys. 1. Szkolenie „Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV” – I LO w Turku



2. Wojewódzki konkurs na fotografię pt.: „Nie daj szansy AIDS” skierowany do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych. W etapie szkolnym wzięły udział 2 placówki. Na etap powiatowy wpłynęły 4 prace.



**Rys. 2. Wojewódzki konkurs na fotografię pt. „Nie daj szansy AIDS”  
– praca I-go miejsca etapu powiatowego, laureaci etapu powiatowego**



3. Powiatowy konkurs na plakat pt.: „Uzależnienia sprzyjają HIV”, skierowany do uczniów klas VII – VIII szkół podstawowych. W etapie szkolnym wzięło udział 182 uczniów. Na etap powiatowy wpłynęło 15 prac. Konkurs organizowano we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Turku.

**Rys. 3. Powiatowy konkurs na plakat pt. „Uzależnienia sprzyjają HIV”  
– praca I-go miejsca etapu powiatowego, laureaci etapu powiatowego**



4. Akcja „Bezpieczne Walentynki” ze względu na sytuację epidemiologiczną i naukę zdalną w szkołach została przeprowadzona głównie w formie elektronicznej. Prowadzono koordynacje działań w placówkach. Odbywały się pogadanki, quizy, rozpropagowano materiały informacyjno-edukacyjne na temat HIV/AIDS wśród szkolnej społeczności.
5. W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS w sali konferencyjnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku przeprowadzono prelekcję dla młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych i ich opiekunów na temat profilaktyki HIV/AIDS. Odbyło się uroczyste podsumowanie konkursów profilaktycznych związanych z profilaktyką HIV/AIDS, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z opiekunami oraz Starosta Powiatu Tureckiego. Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny wraz z rozdawnictwem materiałów oraz ekspozycję wizualną prac konkursowych.

Rys. 4. Obchody Światowego Dnia AIDS - PSSE w Turku



6. Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS pt.: „Test na HIV - odpowiedzialna droga do dorosłości”, zorganizowana we współpracy z Zespołem Szkół Technicznych w Turku. W olimpiadzie wzięli udział uczniowie klas I szkół ponadpodstawowych: I Liceum Ogólnokształcącego w Turku, Technikum Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Szkoła Branżowa I° Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Technikum Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Kaczkach Średnich.

Rys. 5. Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS w ZST w Turku



7. Ogólnopolska kampania społeczna pod hasłem: „Jedyny taki test”, której celem była popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Udostępniano informacje na temat kampanii, plakaty, banery na stronach internetowych i w mediach społecznościowych oraz przekazano informacje do szkół i partnerów.

Materiały na temat powyższych inicjatyw zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

### Ogólnopolski Program Edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Realizowano IX edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem była edukacja młodzieży w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętność dokonywania ważnych wyborów życiowych. Program skierowany był do szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono szkolenie dla szkolnych koordynatorów. Program realizowany był w 5 placówkach



edukacyjnych, przeprowadzono 3 wizytacje wraz z oceną realizacji programu, działaniami objęto 214 uczniów i ich rodziców.

### Profilaktyka palenia tytoniu

- Wśród różnorodnych przedsięwzięć realizowanych w ramach profilaktyki tytoniowej na szczególną uwagę zasługują: Projekt edukacji rówieśniczej pt.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” realizowany wśród uczniów 7 i 8 klas szkół podstawowych powiatu tureckiego. W 2022 roku przeprowadzono szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Chylinie. Zajęcia miały na celu przygotowanie młodych ludzi do roli liderów, którzy w swoim środowisku będą promować modę na niepalenie. Podczas szkolenia młodzież dowiedziała się dlaczego palenie tytoniu tradycyjnego i inhalowanie e-papierosów szkodzi, z jakich powodów ludzie sięgają po papierosy, a także młodzież uczyła się jak odmawiać, kiedy osoby palące proponują zapalenie papierosów.
- Wojewódzki konkurs pt.: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” skierowany do uczniów klas V szkół podstawowych. Zadaniem konkursowym było wykonanie fotografii pod hasłem „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”. W XXII edycji konkursu w etapie szkolnym wzięło udział 51 uczniów z 16 szkół podstawowych. Na etap powiatowy wpłynęło 18 prac.

Rys. 6. Wojewódzki konkurs na fotografię pt. „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”  
– praca I-go miejsca etapu powiatowego, laureat na finale wojewódzkim w Poznaniu



- Ogólnopolskie badania ankietowe „Światowe badanie postaw wobec palenia tytoniu wśród młodzieży szkolnej” przeprowadzone w Szkole Podstawowej nr 4 w Turku. W badaniu ankietowym wzięli udział uczniowie w wieku 13-15 lat. Głównym celem badania było zebranie naukowych informacji o postawach zdrowotnych uczniów, które pozwolą na skuteczniejszą ochronę zdrowia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym w całej Polsce.
- Coroczne obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu były okazją uświadamiania społeczeństwu niekorzystnych skutków używania tytoniu. Podejmowano działania zmierzające do zmniejszenia konsumpcji wyrobów tytoniowych. Przeprowadzono akcję informacyjno-edukacyjną w Szkole Podstawowej w Ogorzelczynie w ramach której odbył się konkurs wiedzy wśród uczniów oraz pogadanka na temat szkodliwości palenia. Podczas Wielkopolskiej Biesiady w Kaczkach Średnich zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w ramach którego zainteresowanym osobom udzielano porad, informowano o szkodliwości palenia tytoniu, zachęcano do rzucenia palenia, przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne. Ponadto uczestnicy mieli możliwość zmierzenia zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu. W mediach społecznościowych jednostek

i instytucji współpracujących zamieszczano informacje akcentujące ideę Światowego Dnia Bez Tytoniu.

**Rys. 7. Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu w powiecie tureckim – SP w Ogorzelczynie, Biesiada Wielkopolska w Kaczkach Średnich**



- W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia odbywały się prelekcje dla uczniów i kadry pedagogicznej Szkoły Podstawowej w Skarżynie oraz dla młodzieży ZSR CKP w Kaczkach Średnich i zaproszonych gości na temat szkodliwości palenia oraz korzyści płynących z rzucenia nałogu.
- Podczas poboru krwi w Sali Klubu „Barbórka” w Turku działał punkt informacyjno-edukacyjny, przy którym przekazywano treści edukacyjne w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych, gdzie szukać pomocy.

**Rys. 8. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w powiecie tureckim - SP w Skarżynie, Klub „Barbórka” w Turku**



Materiały na temat powyższych inicjatyw zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

Łączna liczba odbiorców 6229.

### **Ogólnopolski Program Edukacyjny „Bieg po zdrowie”**

Realizowano VI edycję programu antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt.: „Bieg po zdrowie”, w której wzięło udział 471 uczniów z 19 szkół podstawowych oraz 390 rodziców i opiekunów. Celem programu jest zapobieganie paleniu tytoniu, a przynajmniej opóźnienie inicjacji tytoniowej wśród



młodzieży. Program realizowano z wykorzystaniem metod aktywizujących i stymulujących kreatywność uczestników. Zorganizowano szkolenie dla kadry pedagogicznej, koordynowano działania w placówkach. Przeprowadzono 8 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

### Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół Nas”

W XIV edycji programu przedszkolnej edukacji antytytoniowej pt. „Czyste powietrze wokół nas” wzięło udział 1392 dzieci z 42 placówek (przedszkoli, oddziałów przedszkolnych oraz szkół podstawowych) oraz 839 rodziców i opiekunów. Dzięki realizacji programu zwiększyła się wiedza dzieci na temat szkodliwości dymu tytoniowego, a także świadomość rodziców na temat ich roli w rozwoju dzieci, w tym w profilaktyce antytytoniowej. Przeprowadzono 13 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

Rys. 9. Realizacja programu „Czyste powietrze wokół nas” – Przedszkole w Tuliszkowie, SP w Chylinie



### Ogólnopolski Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli. Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat.

W ramach programu przeprowadzono szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów wraz z dystrybucją materiałów edukacyjnych, aktualizowano informacje na stronie internetowej PSSE. Przeprowadzono 8 wizytacji wraz z oceną realizacji programu. Do programu przystąpiło 11 przedszkoli, działaniami objęto 306 dzieci i 198 rodziców.

Rys. 10. Realizacja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

– Przedszkole Samorządowe nr 6 w Turku, Przedszkole Gminne we Władysławowie



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

Celem programu „Mamo, Tato - co Wy na to?” jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju. Realizacja programu sprzyjała wzajemnej współpracy nauczyciela z rodzicami w kształtowaniu postaw prozdrowotnych dzieci, uświadomiła rodzicom ich rolę w kształtowaniu prawidłowych nawyków zdrowotnych dzieci, przyczyniła się do podniesienia poziomu wiedzy na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego. Zrealizowano IV edycję programu w 42 przedszkolach i szkołach podstawowych z oddziałami przedszkolnymi. Udział w nim wzięło 1184 dzieci 5-6 letnich i 1063 rodziców i opiekunów. Przeprowadzono szkolenia dla kadry pedagogicznej wraz z dystrybucją materiałów i pomocy programowych. Wzmocnieniem działań było opracowanie i przeprowadzenie powiatowego konkursu „Mamo, Tato - co Wy na to?” we współpracy ze Starostem Powiatowym w Turku. Przeprowadzono 19 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

**Rys. 11. Realizacja programu „Mamo, Tato – co Wy na to?”  
– Przedszkole w ZS w Przykonie, SP w Tokarach Pierwszych**



### Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

To inicjatywa propagująca zdrowy styl życia o unikalnym, dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. Zrealizowano XV edycję programu w 33 szkołach podstawowych. W ramach programu odbyły się narady dla szkolnych koordynatorów. Zorganizowano we współpracy ze Szkołą Podstawową we Władysławowie V edycję Powiatowego Konkursu Wiedzy o Zdrowiu dla uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych. Celem konkursu było zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie wśród młodzieży oraz propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym. Na stronie internetowej, w mediach społecznościowych PSSE umieszczono informacje dotyczące zdrowia, właściwego odżywiania oraz potrzeby ruchu. Przeprowadzono 6 wizytacji wraz z oceną jego realizacji. Program „Trzymaj Formę!” cieszy się stałym zainteresowaniem szkół i środowisk lokalnych. Łączna liczba odbiorców 3545.



Rys. 11. Powiatowy Konkurs Wiedzy o Zdrowiu w Szkole Podstawowej we Władysławowie



### Kampania „Wybieraj bezpieczną żywność”

W 2022 roku realizowano II edycję kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChooseSafeFood. Celem kampanii było zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności oraz zachęcenie konsumentów do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. We współpracy z pracownikami Sekcji Higieny Żywności i Żywienia przeprowadzono 3 wykłady dla rodziców dzieci przedszkolnych, młodych kobiet, podczas których omówione zostały zagadnienia dot. właściwych zachowań konsumenckich, substancji dodatkowych w żywności, z wykorzystaniem materiałów kampanijnych. Ponadto zorganizowano wystawy tematyczne, 2 punkty informacyjne wraz z dystrybucją materiałów. Głównymi kanałami promocji kampanii były media lokalne, media społecznościowe i strona internetowa. Działaniami objęto 5127 osób.

Rys. 11. Realizacja kampanii informacyjnej w powiecie – Klub „Barbórka” w Turku, PSSE w Turku



### Wojewódzki program edukacyjny „Wybierz życie - pierwszy krok”

Program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy skierowany został do uczniów szkół ponadpodstawowych. Program realizowano w oparciu o scenariusze zajęć, prelekcje/wykłady, a także porady indywidualne. Przeprowadzono 3 wizytacje wraz z oceną jego realizacji. Działaniami objęto łącznie 3028 osób.

### Projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Projekt realizowany jest na terenie od 2018 roku. Jego celem jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy, zagrożeń z nimi związanych oraz profilaktyki chorób odkleszczowych.

W ramach projektu zorganizowano 3 szkolenia, 3 punkty informacyjno-edukacyjne, 5 pogadanek na temat „Jak uchronić się przed kleszczem, jak bezpiecznie usunąć kleszcza?” wraz z instruktażem i dystrybucją materiałów informacyjnych. Zamieszczano informacje dot. kleszczy na stronach internetowych PIS i w social mediach. Działania w ramach projektu spotkały się z bardzo dużym zainteresowaniem i będą kontynuowane w kolejnych latach. Działaniami objęto łącznie 5194.

**Rys. 11. Realizacja projektu „Mały kleszcz – duży problem” w powiecie – Malanów, Kaczki Średnie**



### Światowy Dzień Zdrowia

Tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia było „Nasza planeta, nasze zdrowie”. W ramach działań zorganizowano pod tym hasłem powiatowy konkurs na fotografię dla pełnoletnich mieszkańców powiatu. Ponadto odbyła się prelekcja – webinar dla młodzieży oraz dla kadry pedagogicznej Zespołu Szkół Technicznych w Turku. Ideę kampanii promowano na stronach internetowych i mediach społecznościowych, również w placówkach oświatowych, urzędów miast i gmin powiatu. Działaniami objęto łącznie 1728.

**Rys. 12. Obchody Światowego Dnia Zdrowia w powiecie  
– prelekcja w ZST w Turku, laureat powiatowego konkursu powiatowego**



### Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego i letniego

Tematyka działań realizowanych w ramach bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży skupiała się na zasadach bezpiecznych zachowań prozdrowotnych w zakresie unikania nadmiernego promieniowania słonecznego, profilaktyki zatruc pokarmowych, używania nowych narkotyków, bezpiecznych zachowań nad wodą, a także podczas zabaw zimowych, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz podstawowych zasad higieny. Na zorganizowanych półkoloniach przeprowadzano



pogadanki z uczestnikami wraz z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych. W związku z priorytetem jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa przesyłano placówkom oświatowym, urzędom miast i gmin materiały informacyjne do wykorzystania w działaniach. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom. Łączna liczba odbiorców 11 110.

**Rys. 12 Wypoczynek zimowy i letni**  
– Biblioteka Publiczna we Władysławowie, Rainbow” w Bibliotece Publicznej w Turku



## Inne działania

### 1. Powiatowy Program Ochrony Zdrowia Psychicznego

Celem realizacji programu jest zapewnienie osobom z zaburzeniami psychicznymi jak najlepszej opieki, która będzie odpowiednia do ich potrzeb. Uczestniczono w spotkaniach zespołu koordynującego realizację programu Ochrony Zdrowia Psychicznego, którego liderem jest Powiat Turecki. Podejmowano działania informacyjno-edukacyjne promujące zdrowie psychiczne wśród kadry pedagogicznej placówek oświatowo-wychowawczych oraz rozpowszechniano i promowano usługi z zakresu zdrowia psychicznego w social mediach. Działaniami objęto łącznie 2856 osób.

### 2. Profilaktyka uzależnień od substancji psychoaktywnych

Substancje psychoaktywne potocznie zwane „dopalaczami”, stanowią grupę produktów, których skład nie zawsze jest znany, a ich zażywanie często skutkuje utratą zdrowia a nawet życia. Mając na celu rozpowszechnienie wiedzy wśród społeczeństwa na temat nieznanych środków odurzających, publikowano i udostępniano w mediach społecznościowych materiały edukacyjne przedstawiające zagrożenia wynikające z używania „nowych narkotyków”. Podejmowano działania informacyjno-edukacyjne, tj. pogadanki, prelekcje wśród kadry pedagogicznej placówek oświatowo-wychowawczych, młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom. Działaniami objęto łącznie 2291 osób.

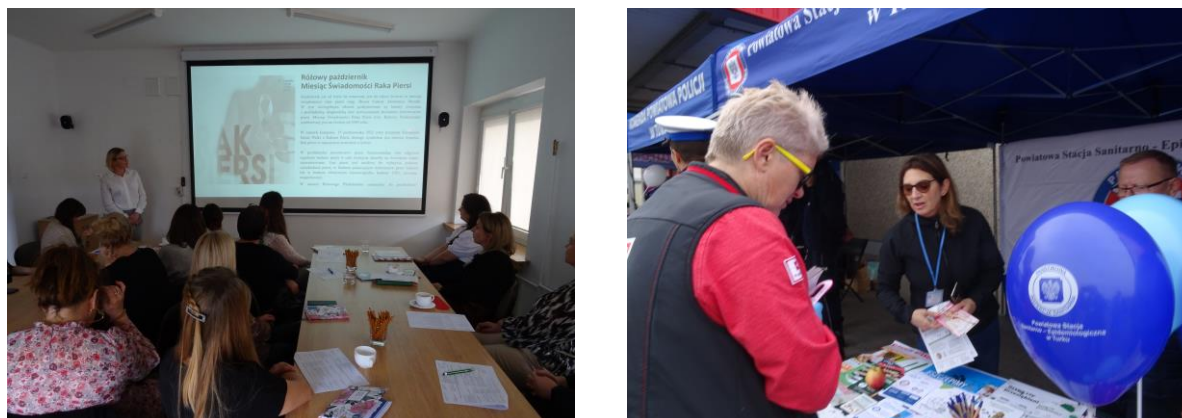
Rys. 13. Realizacja działań w powiecie – ZSR CKP w Kaczkach Średnich, PSSE w Turku



### 3. Profilaktyka chorób nowotworowych

W 2022 roku na terenie powiatu realizowano działania edukacyjne z zakresu profilaktyki raka skóry, profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy. Założenia „Kodeksu walki z rakiem” promowane były na stronach internetowych inspekcji sanitarnej oraz w mediach społecznościowych. Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny dla społeczności lokalnej, przeprowadzono pogadanki wśród kadry pedagogicznej placówek oświatowo-wychowawczych, organizatorów/opiekunów wypoczynku letniego wraz z dystrybucją materiałów informacyjnych. Działaniami objęto łącznie 2117 odbiorców.

Rys. 14. Realizacja działań w powiecie – PSSE Turek, Kaufland Turek



### 4. Profilaktyka chorób zakaźnych

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku promowali w swoich działaniach szczepienia ochronne, które stanowią sprawdzoną i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne dla mieszkańców powiatu, prelekcje dla kadry pedagogicznej. Propagowano ideę kampanii w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień,

Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach oraz Tygodnia Profilaktyki Chorób Zakaźnych. Aktualizowano informacje na stronie internetowej stacji. Publikowano i udostępniano materiały edukacyjne w mediach społecznościowych oraz za pośrednictwem lokalnych mediów. Działaniami objęto łącznie 14161 odbiorców.

Rys. 15. Realizacja działań w powiecie – PSSE Turek, Klub „Barbórka” w Turku



## 6. Promocja higieny jamy ustnej

Zdrowe zęby są niezbędne dla zachowania zdrowia jamy ustnej oraz zdrowia całego organizmu. Dbanie o zdrowie zębów chroni przed dolegliwościami bólowymi, szerzeniem się stanu zapalnego w organizmie, a także przed utratą zębów. Umiejętność dbania o zdrowie zębów powinna być rozwijana od najmłodszych lat w domu, żłobku, przedszkolu i szkole w ramach edukacji zdrowotnej oraz programów profilaktyki próchnicy zębów. Podczas lokalnych festynów, pogadanek dla dzieci przekazywano broszury „Mam zdrowe zęby!”. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom. Działaniami objęto łącznie 1150 osób.

Rys. 17. Realizacja działań w powiecie – Malanów, Kaczki Średnie



## 5. Profilaktyka zatruczeń grzybami

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów oraz nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów. Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w swoich działaniach udzielali porad jak uniknąć zatrucia i jak przygotować się na grzybobranie.



Rys. 16. Realizacja działań w powiecie – Malanów, Kaczki Średnie



### 7. Działania związane z migracją uchodźców do Polski

W związku z migracją do Polski uchodźców z Ukrainy prowadzono działania informacyjno-edukacyjne z wykorzystaniem materiałów w języku ukraińskim i polskim. Podczas lokalnych festynów przekazywano ciekawe łąmiglówki, obrazki do kolorowania, zagadki, które w atrakcyjny sposób przedstawiały podstawowe zasady higieny podpowiadając jak dbać o zdrowie. Materiały tematyczne w formie plakatów, ulotek, broszur zostały przekazane do miejsc pobytu uchodźców i lokalnych partnerów. Aktualizowano informacje na stronie internetowej i w social mediach PSSE oraz udostępniano lokalnym mediom. Działaniami objęto łącznie 6129 osób.

Rys. 18. Realizacja działań w powiecie – Kaczki Średnie, OSP Turek



### Podsumowanie

Szeroko rozumiana edukacja zdrowotna różnych grup społecznych jest najważniejszym narzędziem w walce z rozpowszechnianiem się chorób, wpływa na podniesienie świadomości i zainteresowania ludzi własnym zdrowiem i potrzebą dbania o nie. Działania informacyjno - edukacyjne prowadzono we współpracy ze Starostwem Powiatowym, jednostkami samorządu terytorialnego, placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, Komendą Powiatową Policji, mediami lokalnymi. Podejmowane działania sprzyjały budowaniu pozytywnego wizerunku PIS. Znaczną grupę adresatów działań stanowili odbiorcy mediów społecznościowych oraz osoby odwiedzające strony internetowe.

W 2022 roku kontynuowano wykonywanie zadań związanych z prowadzeniem działalności oświatowo-zdrowotnej. Ogółem przeprowadzono 49 wizytacji, gdzie dokonano 74 oceny wdrażania i realizacji programów prozdrowotnych w nadzorowanych placówkach.



## ZAKOŃCZENIE

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizował zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz profilaktyki chorób i promocji zdrowia. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie większości chorób zakaźnych na terenie powiatu kształtuje się zadowalająco.

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

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

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

- 1) monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie nadzoru nad:
  - zachorowaniami na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C, grypę, krztusiec, gruźlicę,
  - wykonawstwem powszechnych szczepień ochronnych i oceną wpływu ich prowadzenia na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych objętych programem szczepień ochronnych zwłaszcza wieku dziecięcego, jak również osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad dystrybucją szczepionek;
- 2) wzmocnienie nadzoru nad:
  - bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalniach,
  - obiektami użyteczności publicznej, w szczególności zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej w celu utrzymania właściwych warunków sanitarno-higienicznych świadczonych usług,

- warunkami pracy osób zatrudnionych w zakładach produkcyjnych, narażonych na czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy,
  - ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych,
  - warunkami nauczania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
  - zakładami żywnościowo-żywnieniowymi w zakresie zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
  - znakowaniem środków spożywczych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia;
- 3) współpraca z władzami samorządowymi w celu organizowania kąpielisk, jako jedynych miejsc zapewniających bezpieczeństwo kąpiącym się;
- 4) kontynuowanie działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez:
- dopuszczenie do użytku obiektów budowlanych,
  - uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych
  - udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania negatywnego oddziaływania na zdrowie ludzi lub też na środowisko;
- 5) kontynuowanie działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia wynikających z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

**W przedłożonym opracowaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku przedstawił sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Turku w roku 2022.**

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizując zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdza, że bezpieczeństwo sanitarne powiatu tureckiego w 2022 roku zostało zachowane.**