

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Obornikach**

**Stan sanitarny
i sytuacja epidemiologiczna
powiatu obornickiego
w roku 2023**

Oborniki – luty 2024 r.

Spis treści

| | |
|---|----|
| I. WSTĘP | 3 |
| II. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA..... | 3 |
| III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA | 4 |
| IV. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA | 13 |
| V. WARUNKI HIGIENY PRACY..... | 28 |
| VI. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA..... | 35 |
| VII. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH..... | 44 |
| VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA..... | 63 |
| IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO..... | 78 |
| X. PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE..... | 80 |

I. WSTEP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach w 2023 r. realizował zadania określone w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 poz. 338 ze zm.) oraz wytyczne i zadania wyznaczone przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Zasięgiem swego działania obejmował obszar powiatu obornickiego, w skład którego wchodzi Miasto i Gmina Oborniki, Miasto i Gmina Rogoźno, Gmina Ryczywół. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Obornikach nie posiada laboratorium, wykonuje działalność nadzorową i opiniodawczą, badania laboratoryjne wykonywała Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu i inne laboratoria.

W roku 2023 kontynuowano główne kierunki działania z lat ubiegłych wykonując nadzór sanitarny nad warunkami:

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

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

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

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

II. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat obornicki zajmuje powierzchnię 711 km², tj. 0,23 % powierzchni Polski i 2,38 % województwa wielkopolskiego, zamieszkuje w nim 58 988 mieszkańców, z czego 47,90 % w miastach, a 52,10 % na terenach wiejskich (bdl.stat.gov.pl, wg stanu na 31.12.2022 r.).

Wśród mieszkańców powiatu 50,54% stanowią kobiety, a 49,4 % mężczyźni. Gęstość zaludnienia wynosi 83 mieszkańców na 1 km² (dane za rok 2022) i jest niższa niż średnia w województwie wielkopolskim (117,1 mieszkańców na 1 km²).

Tabela 1. Ludność wg miejsca zamieszkania

| Wyszczególnienie | Ludność | | |
|---------------------------|------------|---------------------------|-----------------|
| | ogółem | w tym w miastach (w %) | na wsiach (w %) |
| Polska | 37 766 327 | 59,55 | 40,45 |
| województwo wielkopolskie | 3 493 577 | 53,30 | 46,70 |
| powiat obornicki | 58 988 | 47,90 | 52,10 |

Źródło: Bank Danych Lokalnych GUS, dane wg stanu na 31.12.2022 r.

W wieku przedprodukcyjnym, czyli osób w wieku 14 lat i mniej na koniec roku 2022 było 10 362, co daje 17,57 % ogółu ludności powiatu. Mieszkańców w wieku produkcyjnym, czyli kobiet w wieku 15-59 lat i mężczyzn w wieku 15-64 lata było 36 637 osób, co daje 62,11 % społeczeństwa (większość stanowią mężczyźni). W wieku poprodukcyjnym na terenie powiatu zamieszkiwało 11 989 osób, czyli 20,32 % ludzi (większość stanowią kobiety).

III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

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

Pod nadzorem tut. Stacji było 12 wodociągów oraz 1 jeden podmiot wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia do celów produkcyjnych własnych (produkcja spożywcza). W 2023 r. kontroli poddano wszystkie obiekty. Obiekty oceniono jako dobre.

Realizując bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadzono monitoring parametrów grupy A i parametrów grupy B jakości wody w wytypowanych punktach pobierania próbek wody. Ogółem do badania pobrano 100 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie oceny wyników analizy próbek wody stwierdzono, że wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Na dwóch wodociągach w roku sprawozdawczym obowiązywała warunkowa przydatność wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczone parametry chemiczne (mangan, żelazo, jon amonu), które nie miały bezpośredniego znaczenia dla zdrowia (wodociąg publiczny Ryczywół oraz wodociąg zakładowy Wiardunki). W roku sprawozdawczym dodatkowo odnotowano przekroczenia parametrów:

- na wodociągu publicznym Nieczajna przekroczenie dopuszczalnej wartości parametru azotyny na stacji uzdatniania wody. W ramach prowadzonych działań naprawczych na wodociągu zwiększono częstotliwość poboru próbek wody w zakresie azotanów i azotynów na sieci oraz stacji uzdatniania wody, by obserwować jak wyglądała

ich równowaga. Woda na przedmiotowym wodociągu została doprowadzona do odpowiedniej jakości.

- na wodociągu publicznym Gorzewo przekroczoną ilości bakterii grupy coli na stacji uzdatniania wody. Przedsiębiorstwo wodociagowo-kanalizacyjne prowadziło działania naprawcze polegające na chlorowaniu wody w zbiornikach retencyjnych, płukaniu odcinków sieci wodociągowej, poborze próbek wody. Prewencyjnie przeprowadzono chlorowanie eksploatowanych studni. Nie wskazano źródła skażenia bakteriologicznego. Na stacji uzdatniania wody i w sieci nie prowadzono żadnych prac mogących doprowadzić do skażenia. Z pobranych próbek wody surowej brak było przekroczeń mikrobiologicznych. Brak bakterii w wodzie surowej może świadczyć, że zanieczyszczenie mogło nastąpić w filtrach pośpiesznych lub zbiornikach retencyjnych. Na wypadek wystąpienia bakterii w wodzie prowadzono proces dezynfekcji przy użyciu podchlorynu sodu dawkowanego bezpośrednio do zbiorników retencyjnych. Przeprowadzone badania próbek wody po zakończonych działaniach naprawczych nie wykazały przekroczeń mikrobiologicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach w przypadku wystąpienia przekroczonych parametrów wydał komunikaty w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, które były umieszczane na stronie internetowej [tut. organu sanitarnego](#).

3.2. Legionella sp.

W roku 2023 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. Pobrano do badań 8 prób wody z instalacji wody ciepłej (4 próbki w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 oraz 4 próbki w szpitalu SP ZOZ w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2). Podmioty lecznicze w ramach kontroli wewnętrznej prowadziły również badania ciepłej wody z instalacji wewnętrznej w kierunku bakterii Legionella sp. Z otrzymanych sprawozdań wynikało, iż w szpitalu powiatowym w Obornikach odnotowano przekroczenia w dwóch punktach poborowych. Przeprowadzono dwukrotnie powtórne badanie z zachowaniem właściwego odstępu czasu zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, które nie potwierdziły skażenia bakteriologicznego.

3.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2023 r. na podstawie projektów uchwał, które wpłynęły do tut. Stacji na terenie powiatu obornickiego było zorganizowanych pięć kąpielisk: jedno kąpielisko w gminie Oborniki oraz 4 kąpieliska w gminie Rogoźno. Wszystkie kąpieliska w sezonie letnim zostały skontrolowane przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego oraz w trakcie jego trwania. Przeprowadzono 10 kontroli. Podczas kontroli kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu letniego wydano zalecenia dot. przygotowania obiektów do sezonu kąpieliskowego (prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody, zapewnienia regulaminu, prowadzenia serwisu kąpieliskowego, dokumentowania kontroli wewnętrznej jakości wody, prowadzenia na bieżąco kontroli temperatury wody i powietrza, oznakowania granic miejsc do kąpieli, zapewnienia

brodzika dla dzieci, oczyszczenia dna kąpieliska, zapewnienia świeżego piasku na plaży, zapewnienia dyżuru służb ratowniczych, zapewnienia sprzętu ratowniczego, pomocniczego, urządzeń sygnalizacyjnych i ostrzegawczych, sprzętu medycznego, leków i artykułów sanitarnych, uzupełnienia apteczki pierwszej pomocy, zapewnienia tablicy informacyjnej, zapewnienia środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych, uzupełnienia braków w deskach i wymianie uszkodzonych desek na pomoście, oczyszczenia pomostu od odchodów zwierzęcych, usunięcia pękniętej deski w ławce na plaży, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego paneli na tarasie przy pomieszczeniach sanitarno-technicznych, zapewnienia graficznej informacji o zakazie palenia wyrobów tytoniowych). Na kąpieliskach w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 5 próbek wody. Organizatorzy kąpielisk przekazali do tut. organu sanitarnego harmonogram poboru próbek wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Na podstawie otrzymanych wyników badań wydano 19 ocen o przydatności wody do kąpeli oraz 7 ocen o braku przydatności z uwagi na zakwit sinic, obecność smug oraz obecności śniętych ryb na 4 kąpieliskach w gminie Rogoźno.

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

3.4. Pływanie

W ewidencji tut. organu sanitarnego w 2023 r. działał jeden basen kryty zlokalizowany w Obornikach. Obiekt został skontrolowany. Podczas kontroli na obiekcie wydano zalecenia dotyczące: doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla osób niepełnosprawnych ruchowo w szatni damskiej i męskiej, usunięcia ubytków na ścianie przy schodołazie na klatce schodowej oraz usunięcia ubytków w płytkach w pomieszczeniu sauny parowej. Zarządzający pływalnią pismem poinformował tut. organ sanitarny o wykonaniu zaleceń. Bieżąca czystość zachowana. Obiekt oceniono jako dobry. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 43 próbki wody. Zarządzający pływalnią prowadził kontrole wewnętrzne jakości wody z pływalni zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2023, na bieżąco przekazywał sprawozdania z badań wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wydał 14 ocen o jakości wody do kąpeli w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. z dnia 10 maja 2022 r., Dz.U. z 2022 r., poz. 1230). Przebadana została również woda ciepła z natrysków oraz woda z niosek basenowych pod względem obecności bakterii Legionella sp. Analiza wyników badań wody pobranych w ramach kontroli urzędowej z natrysków w szatni damskiej i męskiej wykazała skolonizowanie instalacji wody ciepłej na pływalni bakteriami Legionella sp. (w ilości 620 jtk/100ml oraz 610 jtk/100ml). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zobowiązał zarządcę pływalni do podjęcia działań naprawczych w celu redukcji liczby bakterii Legionell sp. do wartości określonych w przepisach prawa.

Badania kontrolne przeprowadzone przez zarządzającego pływalnią nie wykazały przekroczeń w przedmiotowym zakresie.

3.5. Obiekty lecznictwa zamkniętego

W 2023 roku pod nadzorem tut. stacji były 2 szpitale: Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 zarządzany przez Szpital Wojewódzki w Poznaniu oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2. Oba obiekty zostały skontrolowane.

Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku skontrolowano 4 razy (w tym była jedna kontrola kompleksowa z działem higieny pracy, epidemiologii oraz higieny żywności i żywienia). Stan sanitarno-techniczny wszystkich oddziałów w Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem:

- w Poradni Kardiologicznej stwierdzono brak oznakowania identyfikacyjnego pojemników przeznaczonych na odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach,
- na I Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej budynek E stwierdzono zardzewiałą baterię przy zlewie w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym, zaciek i ubytki farby na ścianie i suficie w brudowniku, skorodowany grzejnik w łazience damskiej na parterze w korytarzu, zagrzybienie ściany przy natrysku i oknie w łazience męskiej na parterze w korytarzu, pleśń na uszczelce przy oknie i na ścianie przy natrysku w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy jednej z sali chorych, brak ręczników jednorazowego użycia i papieru toaletowego w niektórych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek F stwierdzono zabrudzone kratki wentylacyjne w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, zły stan sanitarno-techniczny podłogi w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy jednym z pokoi.

W związku z powyższym wydano zalecenia, które zostały wykonane w całości.

Szpital zlokalizowany w Obornikach w 2023 r. został skontrolowany 7 razy (1 kontrola kompleksowa, 1 kontrola sprawdzająca oraz 5 kontroli wykonanych przez dział Epidemiologii). Stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych oddziałów w Szpitalu w Obornikach nie budzi zastrzeżeń. Oddziały posiadały dobry stan sanitarno-higieniczny i techniczny za wyjątkiem:

- na oddziale chirurgicznym zakwestionowano uszkodzoną ścianę przy wejściu do izolatki, pękniętą ścianę w gabinecie lekarskim przy gabinecie diagnostyczno-zabiegowym, niewłaściwą powierzchnię krzesła przy biurku w gabinecie lekarskim przy gabinecie diagnostyczno-zabiegowym, zawilgoconą ścianę oraz nieuszczelnienie listwy łączącej blatze ścianą przy umywalce i zlewozmywaku w pokoju przygotowawczym pielęgniarek,
- na oddziale ortopedycznym stwierdzono brak kratki wentylacyjnej w pomieszczeniu porządkowym, brak osłony na lampę w pomieszczeniu porządkowym, niewłaściwy stan mopa, niewłaściwą osłonę przy natrysku w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentów,

- na oddziale Ginekologiczno-Położniczym z Pododdziałem Neonatologicznym w części ginekologicznej zakwestionowano kanapę w pomieszczeniu spotkań z rodziną z uwagi na popękana powierzchnię oraz zardzewiały grzejnik w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym.

Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wydanych zaleceń w całości.

3.6. Obiekty leczenia otwartego

Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach w 2023 roku:

| Rok 2023 | Liczba obiektów według ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | % obiektów skontrolowanych |
|--|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria | 16 | 13 | 81% |
| Medyczne laboratoria diagnostyczne | 5 | 5 | 100% |
| Zakłady rehabilitacji leczniczej | 4 | 4 | 100% |
| Inne zakłady opieki zdrowotnej | 12 | 11 | 92% |
| Indywidualne, specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie | 41 | 32 | 78% |
| Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych | 1 | 0 | 0% |

Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-higienicznym. Podczas kontroli przeprowadzonych w 2023 r. na 14 obiektach wydano zalecenia, które były na bieżąco realizowane. Wydano jedną decyzję administracyjną dla podmiotu MONAR zlokalizowanego w Rożnowicach 34 w gminie Rogoźno, z uwagi na nieprawidłowości: zły stan sanitarno-techniczny ściany w pomieszczeniu porządkowym, zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w sali komputerowej, zły stan techniczny płytek w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym damskim (przy toalecie oraz natrysku), zły stan sanitarno-techniczny sufitu w sali ćwiczeń, zły stan sanitarno-techniczny sufitu nad natryskami

w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim, zły stan sanitarno-techniczny grzejnika w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim, zły stan techniczny drzwi przy jednym z pokoi, brak prowadzonej kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W ośrodku przeprowadzono modernizację dachu oraz prowadzono prace zmierzające do wykonania decyzji w całości.

3.7. Ustępy publiczne

W roku sprawozdawczym 2023 tut. organ sanitarny miał pod nadzorem 2 ustępy publiczne stałe, skanalizowane, które zostały poddane kontroli. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Bieżąca czystość zachowana.

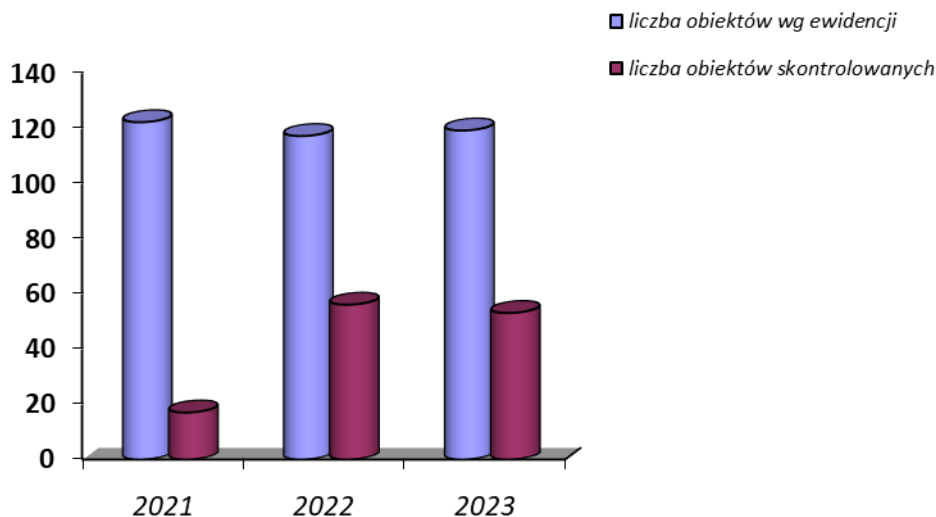
3.8. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuaży, odnowy biologicznej, i inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług ww.

Pod nadzorem tutejszej Stacji w 2023 r. znajdowało się 119 obiektów.

| 2023 r. | Liczba obiektów według ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych | Liczba przeprowadzonych kontroli |
|--|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Zakłady fryzjerskie | 53 | 25 | 32 |
| Zakłady kosmetyczne | 34 | 17 | 20 |
| Tatuaże | 3 | 2 | 3 |
| Zakłady odnowy biologicznej | 14 | 3 | 3 |
| Zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z w/w usług | 15 | 6 | 10 |

Powyższa tabela przedstawia ilość skontrolowanych obiektów w 2023 roku oraz ilość przeprowadzonych kontroli w ww. grupach zakładów.

Wykres 1. Liczba kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2021-2023



Powyższy wykres ilustruje liczbę kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2021-2023 (w roku 2021 w rejestrze znajdowało się 122 obiektów – skontrolowano 17 obiektów, w roku 2022 w ewidencji było 117 obiektów, skontrolowano 56, w roku 2023 w ewidencji było 119 obiektów, skontrolowano 53).

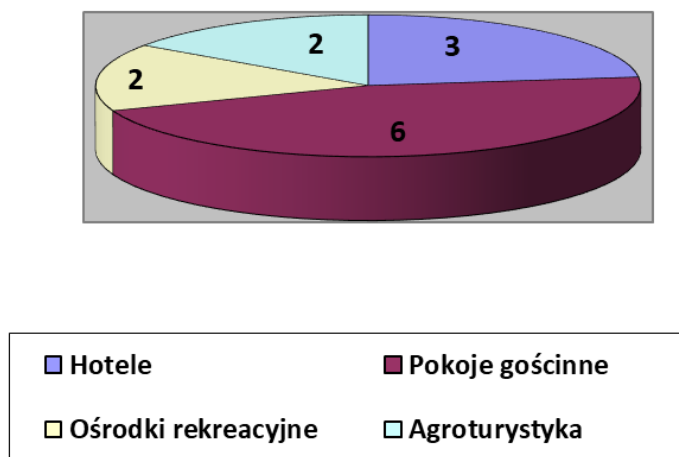
Podczas przeprowadzonych kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-techniczny obiektu, postępowanie z powstającymi odpadami (w tym odpadów powstających przy świadczeniu usług gdzie może dojść do przerwania ciągłości tkanki), postępowanie z bielizną czystą i brudną, prowadzenia dezynfekcji/sterylizacji narzędzi po obsłudze klienta, stosowane preparaty fryzjerski, kosmetyczne i dezynfekcyjne, dokumentację medyczną personelu obiektów, przestrzegania zakazu palenia tytoniu oraz wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli w 17 obiektach wydano zalecenia dotyczące m.in.: zapewnienia miejsca do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą w pomieszczeniu gdzie świadczone są usługi, zapewnienia miejsca do mycia i przechowywania sprzętu porządkowego, zabezpieczenia ściany przed zawilgoceniem przy miejscu do mycia rąk, zapewnienia miejsca do mycia narzędzi po obsłudze klienta, zabezpieczenia czystych narzędzi przed wtórnym zanieczyszczeniem, zapewnienia ciepłej wody przy brodziku do mycia sprzętu porządkowego, doprowadzenia fotelu w poczekalni dla klienta do właściwego stanu sanitarno-technicznego z uwagi na zużytą nawierzchnię, zapewnienia lodówki do przechowywania odpadów niebezpiecznych wyposażonej termometr, opracowania procedur postępowania z odpadami niebezpiecznymi, doprowadzenia kaloryferu do właściwego stanu sanitarno-technicznego, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi przy myjce, umieszczania daty sterylizacji na pakietach z narzędziami wielokrotnego użycia, opracowania procedur dot. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, dezynfekcji skóry i błon śluzowych, zapewnienia kosza na przechowywanie brudnej bielizny,

zapewnienia apteczki pierwszej pomocy, doprowadzenia narzędzi wielokrotnego użycia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego, zapewnienia ciepłej wody w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, zapewnienia trwałych przegród oddzielających natrysk oraz ustęp w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych przy szatni damskiej i męskiej, zapewnienia odpowiedniej ilości umywalk w stosunku do ilości osób korzystających z obiektu (siłowni) w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przy szatni damskiej i męskiej, doprowadzenia ławeczki do ćwiczeń do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Zalecenia sukcesywnie były usuwane. Podczas kontroli w jednym zakładzie fryzjerskim stwierdzono brak środka do dezynfekcji narzędzi po obsłudze klienta. W związku z powyższym nałożono mandat w wysokości 100 zł. Bieżąca czystość zakładów była zachowana za wyjątkiem jednego zakładu fryzjersko-kosmetycznego, gdzie nałożono mandat w wysokości 200 zł. za nie zachowanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w podmiocie.

3.9. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W roku sprawozdawczym 2023 zewidencjonowanych było 13 obiektów świadczących usługi hotelarskie.

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



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

Skontrolowano 9 obiektów. Wszystkie obiekty oceniono jako dobre. W dniu kontroli na dwóch z obiektów zalecono przeprowadzić badanie ciepłej wody w kierunku Legionella. Właściciele obiektów przedłożyli wyniki badań wody ciepłej w kierunku Legionella z których wynikało, że woda spełniała wymagania obowiązującego rozporządzenia. Dwa obiekty w stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego nadal funkcjonowały jako obiekty do tymczasowego pobytu dla uchodźców z Ukrainy (Ośrodek Sportu i Rekreacji w Rogoźnie przy

ul. Za Jeziorem oraz Pokoje Gościnne przy Restauracji „MILLENIUM” w Obornikach przy ul. Mostowej).

3.10. Inne obiekty użyteczności publicznej

Wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem PSSE w Obornikach

| Grupy obiektów | Liczba obiektów wg ewidencji | Liczba obiektów skontrolowanych |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Dworce i stacje kolejowe | 3 | 3 |
| Stacje paliw | 11 | 7 |
| Muzea | 2 | 0 |
| Ośrodki kultury | 2 | 0 |
| Biblioteki | 2 | 0 |
| Urzędy | 2 | 0 |
| Hale sportowe | 2 | 1 |
| Stadiony | 2 | 0 |
| Parking | 1 | 1 |
| Cmentarze | 10 | 3 |
| Domy przedpogrzebowe | 5 | 3 |
| Zakłady pogrzebowe | 5 | 1 |
| Samochody do przewozu zwłok | 6 | 1 |

Powyższa tabela przedstawia wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem tut. stacji. W roku 2023 skontrolowano 20 obiektów. Podczas kontroli zwracano uwagę na zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, postępowanie z powstałymi odpadami płynnymi oraz stałymi, stan sanitarno-techniczny obiektów. W skontrolowanych obiektach bieżąca czystość była zachowana.

3.11. Podsumowanie

- Na terenie powiatu obornickiego w roku 2023 w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego oceniono stan sanitarno-techniczny łącznie 170 obiektów.
- Pracownicy tut. Stacji wykonali łącznie: 228 kontroli sanitarnych obiektów oraz 105 kontroli jakości wody.

- Wydano 52 decyzje administracyjne (8 decyzji merytorycznych w odniesieniu do obiektów, 3 decyzje stwierdzające warunkowa przydatność wody do spożycia przez ludzi, 10 decyzji opłatowych, 31 decyzji zezwalających na na ekshumacje i transport zwłok).
- Pobrano łącznie 156 próbek wody, w tym 100 próbek wody wodociągowej, 5 próbek wody z kąpieliska, 43 próbek wody basenowej, 8 próbek w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella.
- Stan sanitarno-techniczny obiektów znajdujących się pod nadzorem PSSE w Obornikach ulega ciągłej poprawie.

IV. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

4.1. Zakres nadzoru sanitarnego

W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach znajdowało się 1041 zakładów, w porównaniu do roku 2022 liczba, ta zwiększyła się o 19 obiektów. W liczbie tej mieszczą się (rys.1):

- 350 zakładów produkcji żywności, tj. 1 wytwórnia lodów, 5 automatów do lodów, 7 piekarni, 3 ciastkarnie, 4 przetwórnice owocowo-warzywne, 1 browar, 1 wytwórnię suplementów diety, 278 podmiotów produkcji pierwotnej, 4 dostawców bezpośrednich, 5 producentów pierwotnych i prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie, 26 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 4 producentów żywności w warunkach domowych i 11 innych wytwórni żywności.
- 535 zakładów obrotu żywnością, tj. 176 sklepów spożywczych (w tym 1 supermarket), 3 kioski spożywcze, 12 magazynów hurtowych, 15 aptek, 17 obiektów ruchomych i tymczasowych, 243 środków transportu i 69 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 12 sklepów na stacjach paliw, 2 saloniki prasowe, 8 sklepów internetowych, 23 automatów do sprzedaży żywności, 2 place targowe, 16 punktów sprzedaży środków spożywczych, 6 punktów sprzedaży suplementów diety, w tym 2 sklepy zielarskie),
- 151 zakłady żywienia zbiorowego (w tym 99 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 18 restauracji, 45 zakładów małej gastronomii, 31 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 5 gospodarstwa agroturystyczne oraz 48 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 2 bloki żywienia w szpitalu w tym 1 prowadzący żywienie w systemie cateringowym, 2 stołówki w żłobku, 16 stołówek szkolnych, w tym 7 prowadzących żywienie w systemie cateringowym, 21 stołówek w przedszkolach, w tym 12 prowadzących żywienie w systemie cateringowym, 1 stołówka pracownicza, 1 bufet w zakładzie pracy, 5 stołówek w innych zakładach żywienia zbiorowego) i 4 zakłady usług cateringowych,
- 5 miejsc obrotu przedmiotami użytku.

Wykres 3 Struktura obiektów w 2023 r.



W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 298 kontroli sanitarnych i kontroli sprawdzających oraz 4 kontrole graniczne. Wydano łącznie 188 decyzji merytorycznych obejmujących: 23 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, 6 decyzji prolongujących termin wykonania zarządzeń, 11 decyzji o umorzeniu wszczętego postępowania administracyjnego, 65 decyzji wykreślających, 1 decyzję o stwierdzeniu nieważności, 81 decyzji zatwierdzających, 1 decyzję o zatwierdzeniu warunkowym oraz wydano 122 decyzje płatnicze na kwotę 9 253 zł. Ponadto, osoby winne zaniedbań ukarano 25 mandatami na łączną kwotę 7 250 zł (tab.2).

Rozpatrzono 9 skarg klientów dotyczących m.in. obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, sprzedaży środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie w niewłaściwych warunkach sanitarnych w handlu określonym oraz w miejscach obrotu żywnością, legalności sprzedaży środków spożywczych w innych miejscach sprzedaży detalicznej niż sklepy spożywcze, zatrudniania pracowników w obiektach żywienia zbiorowego nieposiadających orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Tabela 2 Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w roku 2023

| <i>Rodzaj danych</i> | <i>2023</i> |
|---|---------------|
| Liczba obiektów wg ewidencji | 1 041 |
| Liczba obiektów skontrolowanych | 232 |
| Liczba obiektów ocenionych | 100 |
| Liczba kontroli i rekontroli | 298 |
| Liczba wydanych decyzji administracyjnych | 188 |
| Liczba decyzji wstrzymania działalności | 0 |
| Liczba decyzji płatniczych / kwota | 122/ 9 253 zł |
| Liczba mandatów / kwota | 25 / 7 250 zł |
| Liczba wniosków o ukaranie do PWIS w Poznaniu | 0 |
| Liczba rozpatrzonych skarg | 9 |
| Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytków i kosmetyków | 174 |
| Liczba próbek kwestionowanych | 0 |

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

4.2.1. Obiekty obrotu żywnością

W grupie obiektów obrotu żywnością znajdują się 384 obiekty kategorii niskiego ryzyka, 150 obiektów kategorii średniego ryzyka oraz 1 obiekt (sklep spożywczy) kategorii wysokiego ryzyka. W 2023 r. skontrolowano 123 zakłady obrotu żywnością. Na podstawie arkusza oceny zostały ocenione 53 obiekty, z czego 1 (sklep spożywczy) uzyskał ryzyko wysokie.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały:

- oferowanie do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,

- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach i zlewach do mycia sprzętu pomocniczego,
- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych bez opakowań jednostkowych, na tzw. „luz” nie posiadając dla klienta finalnego informacji o zawartości alergenów i innych substancji powodujących reakcje nietolerancji,
- brak identyfikacji (informacji o kraju pochodzenia) owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu,
- niewłaściwe warunki przechowywania pieczywa i wyrobów cukierniczych bez opakowań jednostkowych w sprzedaży samoobsługowej oraz w handlu okrężnym, w sposób narażający wyrób gotowy na zanieczyszczenie zewnętrzne, zakażenie,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością,
- nieprawidłowa realizacja procedur „GHP” oraz systemu „HACCP”.

W grupie obiektów obrotu żywnością 226 obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, natomiast 156 obiektów posiada oprócz procedur „GHP” także wdrożony system HACCP. W miejscach obrotu żywnością w celu zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności wdrażane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej oraz system HACCP. Prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych oraz zamrażalniczych, rejestrowaniu dostaw towaru umożliwiających zidentyfikowanie dostawców jak i warunków transportu żywności, a także prowadzone są rejestry wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoring obecności szkodników. W dużych sklepach sieciowych prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP jest weryfikowana przez audyty wewnętrzne, w następstwie których udoskonalane są procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności. W obiektach, które na podstawie przeprowadzonej oceny w 2023 roku uzyskały ryzyko średnie i wysokie stwierdzono nieprawidłową realizację procedur Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, brak monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz niepodejmowanie działań korygujących i naprawczych.

4.2.2. Obiekty produkcji żywności

W grupie obiektów produkcji żywności znajduje się 37 zakładów (poza całą produkcją pierwotną), z których 11 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 20 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 6 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka, z uwagi na profil prowadzonej działalności, a mianowicie produkcję wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz lodów z udziałem mleka. Do tej grupy obiektów należą wytwórnie lodów, automaty do lodów oraz ciastkarnie. Najczęściej powtarzające się uchybienia stwierdzone podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności to m.in. nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, niewłaściwa higiena procesu

produkcji, używanie surowców przeterminowanych do produkcji żywności, brak prowadzonych systematycznych zapisów wynikających z wdrożonych procedur systemu HACCP.

W grupie obiektów produkcji żywności 37 zakładów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, natomiast 35 obiektów posiada dodatkowo wdrożony system HACCP uwzględniający profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. System HACCP obejmuje procedury oraz schematy technologiczne produkowanej żywności wraz z analizą zagrożeń i krytycznych punktów kontroli na poszczególnych etapach produkcji. Dla krytycznych punktów kontroli ustalone są limity tolerancji oraz limity krytyczne, a także plany monitorowania CCP oraz podejmowania działań korygujących. Zapisy z monitorowania CCP odnotowywane są w kartach kontroli. W ramach systemu HACCP zakłady produkcyjne posiadają opracowane roczne harmonogramy badań wyrobów gotowych w kierunku mikrobiologicznym bądź chemicznym, które wykonywane są w akredytowanych laboratoriach. Próbkę pobierane są zgodnie z opracowaną w zakładzie procedurą systemu HACCP. Sprawozdania z badań przedstawiane są przez producenta podczas kontroli sanitarnych. W ramach systemu HACCP w zakładach funkcjonują procedury identyfikowalności w zakresie dostawców surowców oraz odbiorców wyrobu gotowego.

4.2.3. Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego znajduje się 99 zakładów, z których 71 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 25 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 3 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka. W 2023 r. skontrolowano 53 obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 17 obiektów, z czego 3 uzyskały ryzyko wysokie, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości, do których należały:

- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- brak zachowania higieny przy produkcji potraw gastronomicznych – prowadzenie czynności technologicznych obróbki surowców w sposób narażający półprodukt lub wyrób gotowy na zanieczyszczenie zewnętrzne,
- niewłaściwy sposób przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak segregacji, wyroby gotowe niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, przenikaniem zapachów),
- stosowanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak skutecznego zabezpieczenia obiektu przed dostępem owadów,
- brak pisemnego wykazu alergenów występujących w serwowanych potrawach gastronomicznych,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W 2023 roku w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 77 kontroli i rekontroli sanitarnych. Ogółem wydano 24 decyzje, w tym 5 decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami na sumę 3 300 złotych. W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego większość obiektów posiada wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP” i Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP”, a także system HACCP. Jednakże wpływ na uzyskanie ryzyka wysokiego podczas dokonywanej w 2023 roku oceny podczas kontroli zakładów miał niedostateczny stopień realizacji procedur „GHP”, „GMP” i Systemu HACCP, a mianowicie brak udokumentowania czynności wynikających z wdrożonych i opracowanych procedur oraz monitorowania krytycznych punktów kontroli.

4.2.4. Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2023 roku skontrolowano 23 obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, stołówka pracownicza, bufet w zakładzie pracy, bloki żywienia w szpitalach). Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 15 obiektów. Wydano ogółem 2 decyzje administracyjne, w tym 1 decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego stołówki szkolnej oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania zarządzeń. W placówkach oświatowych dokonano zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, teoretycznej oceny jadłospisów. Oceniono 8 jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, z których 3 zostały zakwestionowane ze względu na brak podaży w ciągu dnia co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i braku podaży owocu lub warzywa w każdym posiłku oraz 5 jadłospisów ze stołówek szkolnych, gdzie 1 jadłospis był niezgodny z wymaganiami ww. rozporządzenia ze względu na zbyt niską podaż owoców i warzyw w posiłku obiadowym.

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

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajdują się dwa bloki żywienia w szpitalach, tj. w Szpitalu Rehabilitacyjno – Kardiologicznym w Kowanówku, którego

administratorem od 1 sierpnia 2017 r. jest Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19, 60-479 Poznań oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2, prowadzący żywienie pacjentów w systemie cateringowym, posiadający 7 kuchenek oddziałowych.

W roku 2023 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w ww. obiektach oraz dokonano oceny stanu sanitarnego zakładów na podstawie obowiązujących arkuszy. Obiekty zakwalifikowano jako zakłady o średnim ryzyku ze względu na profil działalności (żywienie wrażliwej grupy konsumentów).

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

W szpitalu SPZOZ w Obornikach przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie bieżącego stanu sanitarno-technicznego kuchenek oddziałowych i ich wyposażenia, higieny rozdziału posiłków dla pacjentów, sposobu postępowania z brudnymi naczyniami stołowymi oraz odpadami pokonsumpcyjnymi. Kontrola wykazała, że pomieszczenia kuchenek oddziałowych zachowane są w dobrym stanie i kondycji technicznej, a warunki żywienia pacjentów objęte są kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach „GHP”, „GMP” i systemu HACCP. Opracowano i wdrożono procedury: dostarczania, kontroli i wydawania posiłków dla chorych; zbierania brudnych naczyń i sztućców po posiłkach; przechowywania posiłków w kuchenkach oddziałowych dla pacjentów przebywających na badaniach; korzystania z kuchenek oddziałowych przez firmę sprzątającą; opracowano również Plan Higieny - utrzymania czystości w kuchenkach oddziałowych, schematy technologiczne dostawy i przyjęcia posiłków oraz arkusz identyfikacji zagrożeń dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

W bloku żywienia SP ZOZ Oborniki dokonano teoretycznej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów. Obiekt uzyskał wynik zadowolający.

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

całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala, którego administratorem od 1 sierpnia 2017 r. jest Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19.

W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia właściwa, pomieszczenia obróbki wstępnej surowców, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych oraz zmywalni naczyń pochodzących z oddziałów, wydawka posiłków, stołówka dla pacjentów i pomieszczenia socjalno-sanitarne dla pracowników, a także 4 kuchenki oddziałowe.

Konsumpcja posiłków przez pacjentów odbywa się na stołówce, natomiast dla pacjentów leżących posiłki rozdzielane są do trójdzielnych hermetycznie zamykanych pojemników, umieszczane w torbach termoizolacyjnych i przewożone specjalnym wózkiem na oddziały; naczynia z oddziałów przenoszone są w pojemnikach do wydzielonej do tego celu zmywalni naczyń znajdującej się przy kuchni właściwej.

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

Dokonano w bloku żywienia szpitala w Kowanówku teoretycznej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, w wyniku której zwrócono uwagę, że produkty i przetwory mleczne, w tym napoje fermentowane powinny występować co najmniej w 2 posiłkach, występuje brak tłuszczu roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone przynajmniej w jednym posiłku obiadowym, nie uwzględnienia się wody/napoju w 3 głównych posiłkach oraz stwierdzono zbyt niską podaż owoców. Ocena końcowa jadłospisu wykazałaby sposób żywienia pacjentów wymagający poprawy, jednakże brak podaży w dekadzie ryb i/lub przetworów rybnych spowodował eliminację oceny pozytywnej.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniach kuchennych, obróbki wstępnej warzyw, w magazynie warzyw oraz w pomieszczeniu zmywalni naczyń pochodzących z oddziałów oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny urządzenia chłodniczego do przechowywania artykułów nabiałowych, wobec czego wydano decyzję administracyjną w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń bloku żywieniowego.

4.2.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W grupie pozostałych obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajduje się 9 obiektów (w tym 4 zakłady usług cateringowych), w których przeprowadzono w 2023 roku łącznie 15 kontroli i rekontroli sanitarnych. W wyniku dokonanej oceny wszystkie obiekty zakwalifikowano do zakładów o średnim ryzyku. Obiekty posiadają opracowane instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz system HACCP. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego, wobec czego wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń bloku żywieniowego zakładu oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania zarządzeń. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł, za stosowanie do przygotowywania posiłków produktów po upływie terminu przydatności do spożycia.

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

W 2023 r. w ewidencji tutejszego organu sanitarnego znajdowało się 278 podmiotów prowadzących produkcję podstawową, 4 podmioty dokonujące sprzedaży bezpośredniej własnych produktów rolnych na terenie placów targowych, 5 podmiotów będących producentami pierwotnymi prowadzącymi jednocześnie Rolniczy Handel Detaliczny i sprzedaż bezpośrednią oraz 26 podmiotów będących producentami pierwotnymi i jednocześnie dostawcami bezpośrednimi. W ramach planu działania na 2023 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę 2 gospodarstw rolnych w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych na plantacji owoców (tj. źródła pochodzenia wody do nawadniania, możliwości korzystania przez pracowników z toalet oraz urządzeń do mycia rąk, warunków mycia i przechowywania opakowań transportowych) oraz pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia poziomu pozostałości pestycydów 2 próbki owoców, tj. 1 próbkę jabłek i 1 próbkę gruszek. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych żadna próbka nie została zakwestionowana.

Na podstawie obowiązującego arkusza oceny dokonano kwalifikacji podmiotów produkcji pierwotnej, z których 278 zakwalifikowano do zakładów o niskim ryzyku (są to producenci zbóż), 9 podmiotów zakwalifikowano do zakładów o średnim ryzyku oraz 18 do zakładów o wysokim ryzyku ze względu na profil prowadzonej działalności, tj. uprawę owoców miękkich, warzyw i owoców do bezpośredniego spożycia.

4.2.7. Środki transportu

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszego organu znajdują się 243 środki transportu, w tym 166 naczep do przewozu żywności wymagającej warunków

chłodniczych. Wszystkie obiekty na podstawie kryteriów oceny zakładu zostały sklasyfikowane do grupy obiektów o kategorii niskiego ryzyka. Podczas składania wniosków o zatwierdzenie środków transportu właściciele informowani są o konieczności opracowania procedur mycia i dezynfekcji pojazdów przewożących żywność oraz rejestrowania wykonanych czynności w powyższym zakresie, posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosowania właściwej odzieży ochronnej. W roku 2023 do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 41 wniosków o zatwierdzenie pojazdów do przewozu żywności, w liczbie tej mieszczą się wnioski złożone przez:

- właściciele zakładów żywnościowo-żywnościowych (wytwórnia lodów, zakład usług cateringowych, magazyn pieczywa mrożonego, producent pierwotny prowadzący RHD oraz sprzedaż bezpośrednią, piekarnie, grupa producentów grzybów); ogółem zatwierdzono 28 samochodów, w tym 24 do przewozu żywności wymagających warunków chłodniczych,
- osoby fizyczne świadczące usługi transportowe w zakresie przewozu żywności; zatwierdzono 13 naczep w tym 6 naczep do przewozu żywności wymagającej warunków chłodniczych.

Po przeprowadzeniu kontroli ww. środków transportu zatwierdzono łącznie 41 pojazdów do przewozu żywności, w tym 30 do przewozu żywności wymagających warunków chłodniczych.

4.2.8. Kontrole weekendowe

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się ośrodki wypoczynkowe, wobec czego w roku 2023 w sezonie letnim, tj. od 24.06.2023 r. do 30.09.2023 r. przeprowadzono łącznie 37 kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych (sklepy spożywcze, zakłady małej gastronomii, obiekty ruchomej tymczasowej, restauracje, sklepy na stacjach paliw, gospodarstwo agroturystyczne) w wyniku, których stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości:

- brak bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładów gastronomicznych, tj. w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalno-sanitarnych dla personelu; zabrudzone wyposażenie, tj. urządzenia chłodnicze
- niezachowanie właściwej higieny przy przygotowywaniu i serwowaniu dań gastronomicznych,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń lokali gastronomicznych (zabrudzone ściany, sufity, posadzki w pomieszczeniach kuchennych, w pomieszczeniach obróbki wstępnej, w pomieszczeniach magazynowych),
- zniszczony i skorodowany sprzęt produkcyjny (urządzenia chłodnicze, drobny sprzęt kuchenny, meble kuchenne itp.),
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk,
- brak skutecznego zabezpieczenia lokalu gastronomicznego przed dostępem szkodników, tj. W otwieranych oknach brak siatek zabezpieczających przed dostępem owadów (w pomieszczeniach kuchennych stwierdzono duże ilości much),

- brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W wyniku podjętych działań w skontrolowanych obiektach nałożono 4 mandaty na kwotę 1 000 zł za nieprzestrzeganie czystości i porządku oraz niezachowanie właściwej higieny podczas przygotowywania potraw gastronomicznych. Wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów i 17 decyzji płatniczych na kwotę 1 258 zł.

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

W roku 2023 pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach uczestniczył w kursie dla kandydatów na grzyboznawcę, organizowanym zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 poz.1048 ze zm.) pod nadzorem merytorycznym Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym MONTANA w Karpicku i zdobył uprawnienia klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy. Obecnie tutejsza Stacja posiada 1 osobę z ww. uprawnieniami.

4.3.1. Ogniska zatruc pokarmowych

W roku 2023 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc pokarmowych.

4.3.2. Zatrucia grzybami

W roku 2023 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc grzybami.

4.4. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W 2023 r. do tutejszego organu sanitarnego wpłynęło 8 powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF, dotyczących żywności. Otrzymane powiadomienia dotyczyły następujących rodzajów zagrożeń :

a) zagrożenia chemiczne

- przekroczenie aflatoksyn w ekologicznych orzechach pistacji,
- wykrycie aflatoksyn w produkcie ekologicznym Popcorn, kraj pochodzenia Turcja,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenolu (DON) w produkcie pn. Pałeczki kukurydziane z Małego Beskidu,
- wykrycie Chloropiryfosu w produkcie pn.: „Mak niebieski”,

- przekroczenie poziomu akryloamidu w produkcie pn. Herbatniki Petit Beurre Apetitki, herbatniki premium biscuits wyprodukowanych w Rumuni dla Eurobrand Sp. z o.o w Warszawie,
 - b) zagrożenia mikrobiologiczne**
 - obecność salmonella virchow w mrożonych liściach limonki, kraj pochodzenia Tajlandia,
 - c) zagrożenia inne**
 - stwierdzenie wewnątrz opakowania produktu pn. „Balsam Jerozolimski Forte” suplement diety – butelki z płynem nie będącym suplementem diety,
 - brak informacji na etykiecie o napromienianiu produktu pn.: „Echinacea Supplement diety” pochodzącego z USA .
 - Poza wyżej wymienionymi powiadomieniami otrzymano pismo informujące o wycofaniu przez producenta z rynku produktu pn. „Sałatka z buraczków i papryki” firmy VICTUS Mielczarek i Kowalska Sp.J., ul. Sadowska nr 10, 98-355 Działoszyn ze względu na wykrycie ciała obcego – szkła, a także pismo Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poznaniu w sprawie stwierdzenia obecności salmonella enteritidis w mięsie drobiowym (filet z kureczaka, szyje tuszek drobiowych), których producentem jest Przedsiębiorstwo Drobiarskie MARK-DRÓB Sp. z o.o., ul. Obornicka 20, 60-166 Poznań.

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

Tutejszy organ sanitarny w roku 2023 nie przekazywał zgłoszeń do sieci wczesnego ostrzeżenia o produkcie niebezpiecznym.

4.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

4.5.1. Badania laboratoryjne próbek żywności

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano w 2023 r. do badań laboratoryjnych ogółem 174 próbki, w tym 172 próbki środków spożywczych i 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktuz żywnością. W liczbie 174 mieszczą się:

144 próbki pobrane do badań mikrobiologicznych i 34 próbki pobrane do badań chemicznych, w tym 2 próbki przedmiotów użytku.

W ramach monitoringu pobrano łącznie 32 próbki środków spożywczych, natomiast w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano łącznie 142 próbki, w tym 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych oraz oceny oznakowania, które zostało wykonane przez PSSE w Obornikach żadna próbka nie została zakwestionowana.

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

W roku 2023 przygotowywano miesięcznie sprawozdania z realizacji planu pobierania próbek żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i wysyłało do wiadomości Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

4.5.2. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2023 roku pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych, tj. kubek plastikowy w kierunku oceny organoleptycznej, która została wykonana przez WSS Kielce oraz zestaw plastikowych pojemników do badań w kierunku migracji specyficznej wykonanej przez WSSE w Gdańsku. W wyniku przeprowadzonych badań żadna próbka nie została zakwestionowana.

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

Na terenie działania tut. organu sanitarnego znajduje się 1 zakład prowadzący okresową produkcję suplementów diety wyłącznie na zlecenie firm zewnętrznych. Ponadto, w ewidencji znajdują się 22 miejsca obrotu suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W liczbie tej mieści się 15 aptek, 7 obiektów wprowadzających do obrotu suplementy diety, tj. sklepy zielarskie, siłownie, studio fitness.

W roku 2023 dokonano oceny prawidłowości oznakowania łącznie 18 suplementów diety oferowanych do sprzedaży w miejscach obrotu żywnością oraz 6 prezentowanych na stronach internetowych. Stwierdzono 1 nieprawidłowość w zakresie oznakowania suplementu diety dotyczącą sposobu wyrażania i prezentacji informacji o wartości odżywczej, która była niezgodna z załącznikiem XV do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady

90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. O stwierdzonej niezgodności poinformowano pisemnie właściwą terenowo Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, pod nadzorem, której znajduje się producent kwestionowanego suplementu diety.

W roku 2023 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 3 próbki suplementów diety, w tym 2 próbki na zawartość witaminy C oraz 1 próbkę na zawartość kwasów tłuszczowych omega-3. Pobrane próbki zostały również ocenione w zakresie prawidłowości oznakowania przez tutejszy organ sanitarny. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu Laboratorium Badania Żywności i Powietrza oraz oceny oznakowania dokonanej przez PSSE w Obornikach żadna próbka nie została zakwestionowana.

4.7. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące żywność GMO. Nie pobierano próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności do badań w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych. W roku 2023 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych zwracano uwagę na stosowane surowce i ich produkty mogące potencjalnie zawierać GMO. Przy produktach oznakowanych jako „non-GMO”, „GMO-free” sprawdzano dokumentację od dostawców potwierdzającą całkowity brak obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego w danym produkcie. W miejscach obrotu żywnością sprawdzano oznakowanie środków spożywczych mogących potencjalnie zawierać GMO. W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono. Znajdujące się w obrocie produkty spożywcze, np. artykuły nabiałowe, kukurydza solona, prażona, makaron bezglutenowy, wyroby wędliniarskie posiadały na etykiecie informację, że nie zawierają składników genetycznie modyfikowanych, która była wyrażona w postaci komunikatu „BEZ GMO”, „WYPRODUKOWANO BEZ STOSOWANIA GMO”.

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

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W ewidencji natomiast, znajduje się 5 miejsc obrotu przedmiotami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną podczas, której skontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z art. 15 rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z załącznikiem II do ww. rozporządzenia. Informacje były umieszczone na etykiecie w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny. W zakładach produkujących żywność, w miejscach obrotu żywnością, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego podczas kontroli sanitarnych, również

zwracano uwagę na oznakowanie i posiadanie przez ww. zakłady deklaracji producenta, atestów o przydatności stosowanych opakowań do kontaktu z żywnością.

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

W 2023 r. w ramach współpracy realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORIN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę 2 gospodarstw rolnych w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych na plantacji owoców, warzyw oraz stosowanych środków ochrony roślin. Podczas kontroli organ sanitarny pobrał do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia poziomu pozostałości pestycydów 2 próbki owoców, tj. próbkę jabłek i próbkę gruszek, które zostały wysłane do badań do laboratoriów zewnętrznych, tj. WSSE w Bydgoszczy i WSSE w Warszawie. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych próbki nie zostały zakwestionowane.

W ramach porozumienia ramowego z 2019 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej kontynuowano współpracę w zakresie uaktualniania list zakładów będących pod wspólnym nadzorem oraz prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub z dzików na lokalnych placach targowych, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne ruchomych punktów sprzedaży wprowadzających do obrotu przetwory mięsne w zakresie identyfikowalności mięsa i przetworów mięsnych wprowadzanych do obrotu, terminów przydatności do spożycia, warunków ich przechowywania oraz higieny sprzedaży. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 1 obiekcie ruchomym w zakresie oznakowania wyrobów wędliniarskich wprowadzanych do obrotu, tj. brak etykiet producenta z pełnym oznakowaniem, dokumentu stwierdzającego źródło pochodzenia wprowadzanych do obrotu przetworów mięsnych. W związku z powyższym nałożono mandat karny oraz powiadomiono pisemnie właściwego terenowo Powiatowego Lekarza Weterynarii pod nadzorem, którego znajduje się producent wprowadzanych do obrotu przetworów mięsnych o stwierdzonych niezgodnościach.

4.10. Wnioski

Stan sanitarny zakładów żywności i żywienia na terenie powiatu obornickiego należy uznać za zadowalający. Większość zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego lub średniego ryzyka. Wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości egzekwowano za pomocą decyzji nakazowych. W roku 2023 nie wydano decyzji dotyczącej unieruchomienia lub przerwania działalności zakładu. Nadal konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu zapewnienie właściwego bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, kontynuowanie działań dotyczących nadzoru nad dostosowaniem obiektów do wymagań

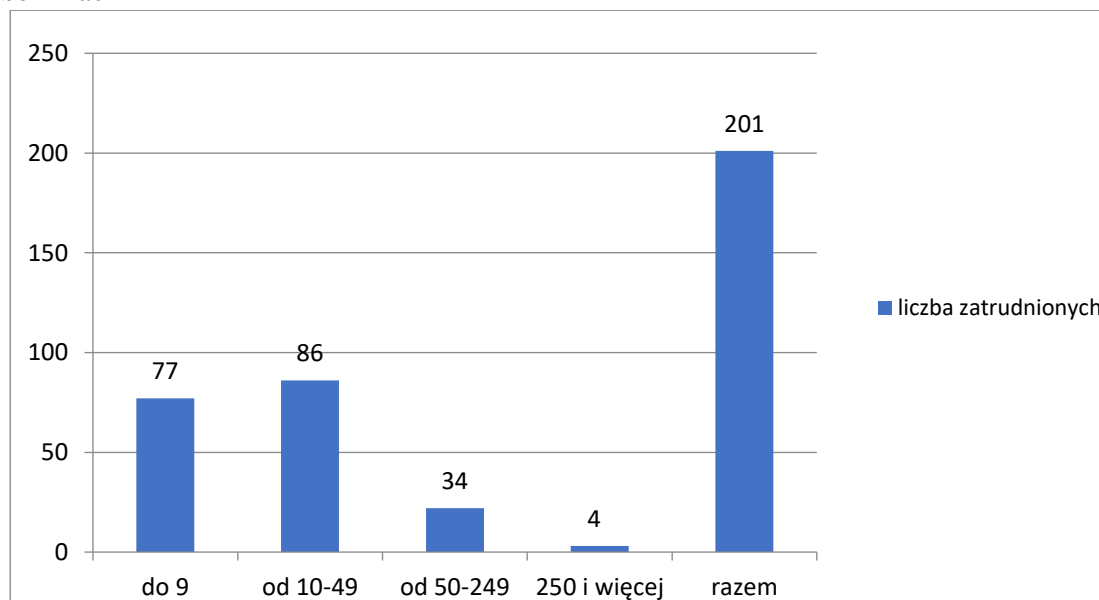
obowiązującego prawa żywnościowego, a w szczególności wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz systemu HACCP, co w konsekwencji pozwoli na zapewnienie w obiektach warunków sanitarnych określonych w przepisach prawa żywnościowego. Nadal kontynuowany będzie wzmożony nadzór nad znakowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych, a także nadzór nad sposobem żywienia dzieci i młodzieży w placówkach szkolnych oraz pacjentów w szpitalach.

V. WARUNKI HIGIENY PRACY

5.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

W roku 2023 w ewidencji tutejszej Stacji zarejestrowane było **201 zakładów pracy**.

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



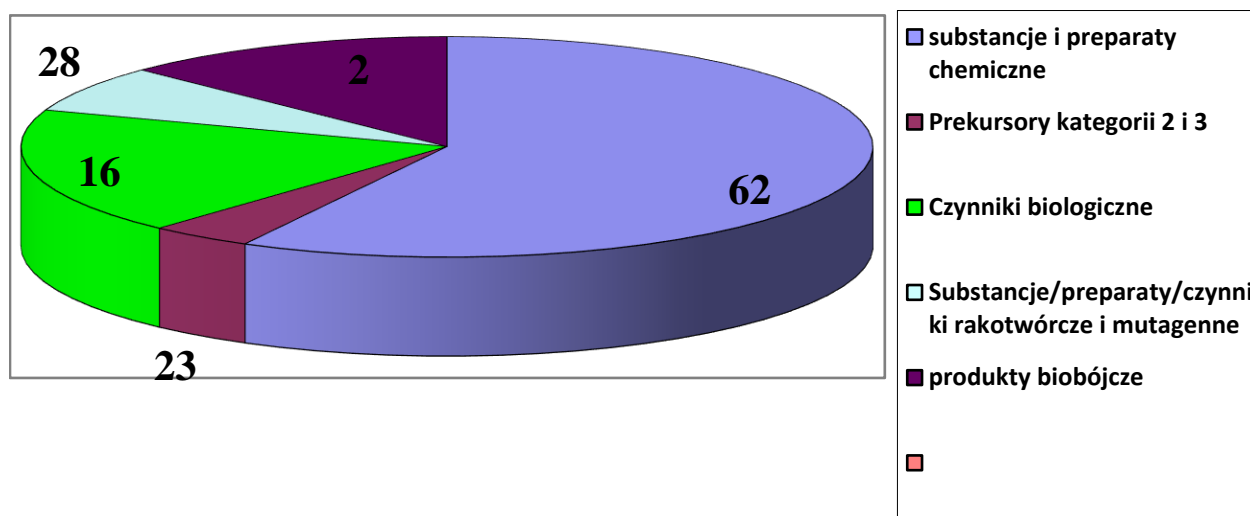
W nadzorowanych zakładach zatrudnionych jest ogółem **7701** osób. Większość zakładów to obiekty zatrudniające do 100 pracowników. W warunkach przekroczonych norm higienicznych pracowało **289** pracowników; przekroczenia najczęściej dotyczyły ponadnormatywnego poziomu hałasu.

Skontrolowano **77** zakładów pracy zwracając szczególną uwagę na przegląd i ocenę warunków pracy, zaplecza sanitarno-technicznego, oraz stosowanie i wprowadzanie do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. Zajmowano się także produktami biobójczymi oraz ewidencjonowano substancje i procesy rakotwórcze, a także czynniki biologiczne występujące na stanowiskach pracy.

Wykonano ogółem 111 kontroli (w tym 2 postępowania dot. chorób zawodowych i 2 kontrole w zakresie środków zastępczych) wliczane do kontroli sanitarnych zgodnie z MZ 45). Wydano 4 decyzje administracyjne oraz 1 decyzję dot. choroby zawodowej.

Wykres 5 Kontrole w blokach tematycznych

Kontrole w blokach tematycznych



5.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w powiecie obornickim

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



5.3.1. Dystrybucja

Skontrolowano ogółem 9 podmiotów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny (sklepy zoologiczne, hurtownia i sklepy ze środkami ochrony roślin). Stosowanie produktów biobójczych w prowadzonej działalności stwierdzono

w 8 zakładach pracy (zakłady produkcyjne, przychodnie lekarskie, szpitale). Wykorzystywane były one do dezynfekcji rąk, dezynfekcji urządzeń, maszyn i pomieszczeń pracy. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone w języku polskim. Nie wydano żadnej decyzji odnośnie wycofania z obrotu produktów biobójczych (stosowanie i wprowadzanie do obrotu) przeprowadzono 23 kontrole.

5.3.2. Stosowanie

W 2023 r. na terenie powiatu obornickiego 62 podmioty gospodarcze stosowało w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. W obiektach tych przeprowadzono ogółem 62 kontrole, w trakcie których sprawdzano karty charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin oraz oznakowanie dla losowo wybranych produktów chemicznych. Wydano 1 decyzję administracyjną w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin. Decyzję wykonano.

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

Na terenie działalności PPIS w Obornikach nie ma producentów i dystrybutorów tzw. prekursorów kategorii 2 i 3 .

W 2023 r. w 2 zakładach pracy stosowano prekursory kategorii 3, wykorzystując je w prowadzonej działalności. W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 3 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne (**Pływalnia Oborniki stosująca do jako korektor ph-kwas siarkowy oraz Walko Kiszewo**). Ogółem kontakt z prekursorami miało 7 osób. Postępowania w administracji w tym zakresie nie prowadzono.

5.5. Choroby zawodowe

W roku 2023 wydano 1 decyzję:

d) decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- **poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa**

5.6. Czynniki biologiczne

W roku 2023 objęto kontrolą 15 obiektów w zakresie szkodliwych czynników biologicznych. Wśród tych obiektów były:

- 3 zakłady produkujące żywność (m. in.: piekarnie, cukiernia,.);
- 1 basen kąpielowy w Obornikach,
- 2 Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Obornikach i Rogoźnie
- 1 oczyszczalnia ścieków,
- 2 przychodnie lekarza rodzinnego,
- 2 Szpitale (Oborniki, Kowanówko)

- 1 mieszalnia pasz
- 1 ferma trzody chlewnej
- -1 oczyszczalnia ścieków w Rogoźnie
- 1 firma sprzątajaca

W w/w obiektach w kontakcie ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi pracuje 322 osób w 15 zakładach pracy.

Przeprowadzono 16 kontroli w zakresie szkodliwych czynników biologicznych.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub przynajmniej zminimalizowanie uwalniania się szkodliwego czynnika biologicznego w miejscu pracy. W przypadku kontaktu z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników. Rejestry te zawierają informacje wymagane obowiązującymi przepisami prawnymi.

Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się właściwe warunki zbierania i usuwania odpadów; właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy; zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego oraz narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do grupy 3 zagrożenia. Jak do tej pory nie odnotowano w tych obiektach przypadku awarii w związku z uwolnieniem się do środowiska czynnika biologicznego.

Pracowników wyposaża się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Zapewnia się również bezpieczne warunki niszczenia odzieży i środków ochrony indywidualnej /opracowane i stosowane procedury postępowania/. Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne, np. przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, przeciwko tężcowi itp. Wydano 1 zalecenie dot. założenia przez zakład pogrzebowy rejestrów prac i pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych. Zalecenie wykonano.

5.7. Promocja zdrowia w zakładach pracy

Promocja zdrowia w miejscu pracy jest jednym z elementów, na które zwracana jest uwaga podczas kontroli sanitarnych prowadzonych przez dział Higieny Pracy. Działania związane z promocją zdrowia są działaniami służącymi poprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w kontrolowanych zakładach.

W roku 2023, po zakończeniu pandemii zwracano szczególną uwagę na realizowanie przez zakłady pracy zaległych badań okresowych dla pracowników. W okresie szczytu zachorowań w latach ubiegłych wiele kilka zakładów pracy wstrzymało wykonywanie badań opierając się na obowiązujących przepisach. Podczas przeprowadzania badań profilaktycznych

pracowników można wcześniej wykryć ewentualne choroby. Praca zawodowa jest często przyczyną pojawienia się u pracowników różnych chorób, w związku z czym promocja zdrowia w zakładach pracy, podczas szkoleń BHP, czy kontroli sanitarnych jest ważnym elementem działalności także inspekcji sanitarnej. Podczas bieżących kontroli zwracano uwagę, czy skierowania na badania okresowe są poprawnie wypełniane i czy zagrożenia tam wskazywane występujące na danych stanowisku pracy są przez pracodawcę sygnalizowane dla pracownika i czy w zakładzie prowadzi się jakieś działania związane z ochroną zdrowia narażonych na dany czynnik pracowników.

Podczas kontroli w zakładach pracy, w związku z problemem narażenia pracowników na hałas w środowisku pracy i notowanymi w tym zakresie przekroczeniami hałasu, sprawdzano, czy został opracowany program działań organizacyjnych zmierzający do obniżenia narażenia na hałas. Obowiązkiem pracodawcy jest eliminowanie u źródła ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub ograniczanie tego ryzyka do najniższego poziomu, uwzględniając przy tym dostępne rozwiązania techniczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach po otrzymaniu wyników pomiarów, w których stwierdzono przekroczenia wystosowywał wystąpienia do zakładów pracy związane ze stosowaniem na ww. stanowiskach, na których stwierdzono przekroczenia, indywidualnych ochron słuchu oraz rotację pracowników.

W roku 2023 kładziono szczególny nacisk na analizę zagrożenia czynnikami rakotwórczymi w zakładach pracy. W podmiotach, które do tej pory nie kwalifikowały się do przeprowadzania pomiarów środowiska pracy w zakresie czynników rakotwórczych, w szczególności pyłów drewna, czy krzemionki krystalicznej wskazywano na konieczność wykonywania pomiarów i zakładania odpowiednich rejestrów. Pracodawcy są w szczególności informowani, że to od nich zależy dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy. W zakładach pracy gdzie występowała emisja pyłów drewna w środowisku pracy wskazywano na obowiązek zapewnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej i egzekwowanie noszenia masek ochronnych. Sprawdzano czy zainstalowane są odciągi miejscowe, czy stosowane są maszyny do odkurzania. Wskazywano, że utrzymanie czystości i porządku na stanowiskach pracy gdzie emitowane są pyły to ważny element zapobiegania chorobom zawodowym. Pracodawcy są informowani, że szczegółowe informacje mogą pozyskiwać z materiałów edukacyjnych opracowanych np. przez Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

Wśród czynników rakotwórczych wskazywano również na konieczność informowania pracowników o zagrożeniu ze strony rakotwórczej krzemionki krystalicznej. Zazwyczaj w badaniach środowiska pracy krzemionka krystaliczna występowała poniżej progu oznaczalności metody badawczej danego laboratorium, rzadko zdarzało się, aby wynik wskazywał niewielką wartość oznaczalną. Mimo to, pracodawcy byli informowani, że szczegółowe informacje o krzemionce krystalicznej, o procesach, w których może być uwalniana, mogą pozyskiwać z materiałów edukacyjnych opracowanych np. przez Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie. Podczas kontroli w zakładach pracy zajmujących się spawaniem zwracano także uwagę na ochronę pracowników

przy pracy, stosowanie przez nich osłon na oczy i odzieży ochronnej, aby zapobiegać wypadkom przy pracy, poparzeniom.

Jak co roku ważnym elementem, na który zwracano uwagę podczas kontroli było informowanie o zakazie palenia na terenie zakładów pracy. Sprawdzano oznakowanie pomieszczeń, jadalni, pomieszczeń sanitarnohigienicznych. Uczulano, aby pracownicy nie palili tytoniu gdy istnieje taki zakaz, a w szczególności aby dopełnić obowiązku zakazu palenia na stanowiskach pracy. Dodatkowo informowano, promując zdrowy styl życia i poprawę warunków pracy w danej jednostce, aby wprowadzany był także zakaz palenia e-papierosów.

Część zakładów pracy w ramach działań związanych z promocją zdrowia zapewnia udostępnia pracownikom pakiety sportowe czy zdrowotne.

Zakładem pracy w powiecie obornickim, który jest dobrym przykładem podejmowania działań prozdrowotnych i promocji zdrowia wśród pracowników jest Ikano Industry Sp. z o.o. z Rogoźna. Zakład ten prowadzi liczne działania w tym zakresie, a w samym obiekcie zapewnia działania związane z ochroną zdrowia pracowników.

Zapewnienie odpowiednich warunków pracy, niezagrażających zdrowiu pracowników, opiera się także na wychwyceniu nowych zagrożeń jakie pojawiają się w lokalnym środowisku. Podczas kontroli informowano pracodawców o występującym już od dawna zagadnieniu zagrożenia ze strony radonu w specyficznych warunkach pracy, czy miejscach pracy. Znanym też zagrożeniem, które było znane pracodawcom, ale być może lekceważone, było zagrożenie ze strony bakterii Legionella. W zakładach pracy, które udostępniają pracownikom natryski, klimatyzatory, występuje zagrożenie, wynikające z funkcjonowania w tego typu obiektach urządzeń wytwarzających aerozol wodny potencjalnie skażony bakterią Legionella. Dla zapewnienia bezpieczeństwa i zdrowia pracowników wskazane byłoby badanie wody szczególnie tam, gdzie występować mogą aerozole, o czym informowano pracodawców, czy specjalistów ds. BHP.

Promocja zdrowia prowadzona podczas kontroli obejmowała także informowanie pracodawców o konieczności prowadzenia regularnych przeglądów użytkowanych klimatyzatorów, po to aby dbać o zdrowie także pracowników biurowych, gdzie najczęściej takie urządzenia są montowane. Czysta klimatyzacja to zapewnienie pracownikom bezpiecznych warunków pracy pod kątem wykluczenia zagrożenia biologicznego w miejscu pracy.

5.8. Środki zastępcze

W 2023 roku przeprowadzono 2 kontrole(w zakresie produktów konopnych),które nie wykazały obecności produktów konopnych. Na terenie działania tutejszej Stacji **nie wystąpił również żaden przypadek zgłoszenia lub podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych w 2023 r., nie** prowadzono postępowania administracyjnego

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

W roku 2023 r. środki zastępcze to:

- miesięczne raporty (monitoring bieżący, działania profilaktyczne oraz inne działania podejmowane przez organy PIS w związku z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi),
- sprawozdania kwartalne z nadzoru nad przeciwdziałaniem wprowadzaniu do obrotu i wytwarzaniu środków zastępczych,
- miesięczne informacje, iż PPIS w Obornikach nie prowadzi spraw i postępowań administracyjnych w zakresie środków zastępczych, dlatego nie przekazuje żadnych danych.

5.9. Współpraca

Współpraca ze Służbą Medycyny Pracy ograniczała się podobnie jak w latach ubiegłych z reguły do telefonicznych kontaktów w celu wyjaśnienia różnych kwestii związanych z chorobami zawodowymi.

5.10. Azbest

W roku 2023 nie przeprowadzono kontroli sanitarnych podmiotów gospodarczych (w trakcie prac) zajmujących się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest.

5.11. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych

W 2023 roku wydano 3 decyzje z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego. Wszystkie wykonano.

5.12. Podsumowanie

- Pracodawcy poprawiają stan higieny pracy na stanowiskach, na których zatrudnione osoby narażone są na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.
- W przypadku czynników rakotwórczych można zauważyć, że zarówno liczba ekspozowanych, jak i narażonych utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich.
- Liczba narażonych na jeden lub więcej czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy kształtowała się na podobnym poziomie jak w roku poprzednim.
- Pracodawcy wyposażają pracowników w wymagane środki ochrony indywidualnej, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i zdrowia.
- Zauważa się poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin.
- W nowo powstających zakładach pracy stan techniczny i sanitarny zaplecza socjalno-sanitarnego nie budzi zastrzeżeń; zakłady istniejące wykonując remonty poprawiają stan techniczny pomieszczeń socjalno-sanitarnych oraz warunki pracy.

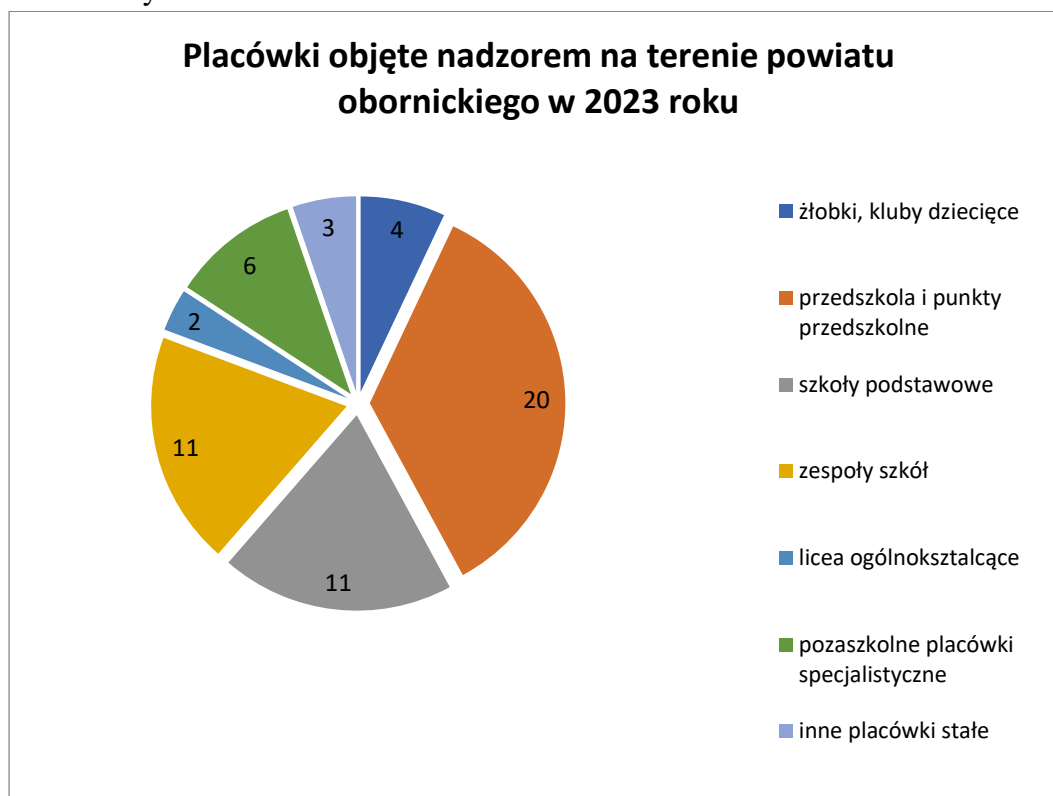
- Ogólna liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku 2023 r. utrzymywała się na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych.

Zakłady regularnie wykonują pomiary środowiska pracy oraz profilaktyczne badania lekarskie pracowników.

VI. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

6.1. Higiena procesu nauczania i wychowania

W roku 2023 w ramach nadzoru nad warunkami nauki i pobytu skontrolowano ogółem 51 placówek oświatowo – wychowawczych oraz 8 obiektów sezonowych (wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży). Ogółem przeprowadzono 74 kontrole sanitarne. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 10 572 uczniów, przedszkolaków i wychowanków.



W 2023 roku wydano :

- 3 opinie sanitarne opiniujące pomieszczenia pod względem bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci w 2 przedszkolach i 1 punkcie przedszkolnym;
- 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych dla dzieci przebywających w oddziałach żłobkowych;
- 3 decyzje zmieniające termin realizacji zarządzeń decyzji;
- 5 decyzji płatniczych

➤ 0 mandatów karnych

W 2023 roku wyegzekwowano 2 decyzje administracyjne, w tym z lat ubiegłych. Decyzje dotyczyły:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego sufitu w pracowni komputerowej oraz ścian i sufitu w bibliotece szkolnej w II pomieszczeniu, tzw. czytelnicy,
- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego sufitu na korytarzu na I piętrze, sufitu i ścian w salach lekcyjnych nr 8 i 9, ścian na zapleczu pracowni fizyko-chemicznej oraz ścian w świetlicy szkolnej.

6.2. Stan techniczny i sanitarny placówek nauczania i wychowania

Oceniając stan techniczny i sanitarny obiektów szkolnych należy stwierdzić, że na terenie powiatu obornickiego nie ma placówek, które nie zapewniają właściwych warunków technicznych i higienicznych wymaganych w procesie nauczania i wychowania dzieci i młodzieży. W wielu placówkach prowadzone były modernizacje i remonty kapitalne, podczas których dokonuje się: wymiany podłóg, wymiany stolarki okiennej i drzwiowej, poprawy stanu technicznego ścian sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, termomodernizacji budynków.

W roku sprawozdawczym w Szkole Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Budziszewku przeprowadzono termomodernizację placówki, prace remontowe obejmowały: ocieplenie budynku, wymianę stolarki okiennej i drzwiowej, wymianę ogrzewania, wymianę grzejników oraz założenie instalacji fotowoltaicznej. (fot.1, fot.2 i fot. 3)



Fot.1



Fot.2

Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Budziszewku
Fot. Maria Sierzchuła



Fot. 3

Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Budziszewku

Fot. Maria Sierzchuła

W Liceum Ogólnokształcącym im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach utworzono ekopracownię. Nowoczesna sala lekcyjna została wyposażona w liczne pomoce dydaktyczne oraz stanowiska z mikroskopami. Wymieniano również podłogę oraz meble. (fot.4, fot. 5, fot. 6 i fot. 7)



Fot.4

Fot.5

Ekopracownia w Liceum Ogólnokształcącym
im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach
Fot. Agnieszka Katarzyna Balcerowiak



Fot. 6

Fot. 7



Ekopracownia w Liceum Ogólnokształcącym
im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach
Fot. Agnieszka Katarzyna Balcerowiak

6.3. Warunki pracy ucznia

Jednym z działań profilaktycznych podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad stanowiskami pracy ucznia dostosowanymi do wymagań ergonomii. Właściwe zaprojektowanie i zestawienie stanowiska pracy ucznia/przedszkolaka pozwala zapewnić młodemu organizmowi maksymalny komfort w procesie uczenia się i zapobiegania powstawania bądź pogłębiania wad postawy. W 2023 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 1 przedszkolu. Ocenie poddano 172 dzieci funkcjonujących w 7 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Na właściwy rozwój zdrowotny ucznia wpływa m.in. organizacja procesów nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowanie nauki i wypoczynku. W 2023 roku oceną objęto 203 oddziały z 9 szkół podstawowych, zespołów szkół oraz 1 liceum ogólnokształcące. Nieprawidłowości stwierdzono w 3 szkołach podstawowych (23 oddziały) oraz w 1 zespole szkół (2 oddziały). Nie stwierdzono rozkładów zajęć niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania. Główne zastrzeżenia podobnie jak w roku ubiegłym dotyczą różnicy liczby godzin pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia (2 godziny i więcej) oraz nierozpoczynania zajęć o stałej porze. Wynikały one z powodu realizowania rozszerzonych treści programowych, ograniczonej dyspozycyjności nauczycieli zatrudnionych w niepełnym wymiarze czasu pracy, łączenia przez nauczycieli etatu w różnych szkołach.

W 2023 roku ocenie podlegało zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne w szkołach. Stwierdzono, że wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom możliwość pozostawiania podręczników przyboró szkolnych w indywidualnych szafkach usytuowanych

na korytarzach szkolnych lub wykorzystywano do tego celu szafki lub półki znajdujące się w salach lekcyjnych.

6.4. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W 2023 roku dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 10 placówkach. Badaniem objęto 885 uczniów funkcjonujących w 55 oddziałach w 7 szkołach podstawowych oraz 336 uczniów funkcjonujących w 24 oddziałach w 3 zespołach szkół. Łącznie w badaniu brało udział 1 221 uczniów z 79 oddziałów klas 1-8 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie oraz w zespole szkół.

Normę niską, do 10% obciążenia ciężarem tornistrza szkolnego masy ciała uzyskało 536 uczniów, normę średnią od 10% do 15% obciążenia ciężarem tornistrza masy ciała uzyskało 479 uczniów, natomiast 206 uczniów uzyskało normę wysoką powyżej 15% wagi ciała.

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

- obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu;
- noszenie dodatkowych książek;
- noszenie rzeczy niezwiązanych bezpośrednio z programem nauczania, takich jak: dodatkowe piórniki, zabawki, butelki z napojami, itp.;
- nieodpowiedni materiał, z którego został wykonany tornister lub plecak;
- niewystarczający nadzór rodziców i opiekunów nad zawartością tornistrów;
- część uczniów oświadczyła, że woli wszystko nosić w plecaku/tornistrze.

6.5. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach oraz podczas wycieczek

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

Przygotowanie placówek, pod względem bezpieczeństwa i warunków higienicznych, nie budziło zastrzeżeń. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był w placówkach oświatowych. Formy wyjazdowe wycieczki organizowano w obiektach całorocznych usług hotelarskich.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

6.6. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

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

Infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w skontrolowanych placówkach przedstawia poniższa tabela

| Rodzaj placówki | | Szkoły podstawowe | Licea Ogólnokształcące | Zespoły szkół | |
|--|----------------------------|-------------------|------------------------|---------------|--|
| Liczba placówek w ewidencji (stan na 31.12.2023 r.) | | 11 | 2 | 11 | |
| Liczba placówek skontrolowanych | | 9 | 2 | 10 | |
| Liczba placówek posiadających tylko: | salę rekreacyjno/zastępczą | 1 | 0 | 0 | |
| | boisko sportowe | 0 | 0 | 1 | |
| Liczba placówek <u>posiadających</u> salę gimnastyczną z boiskiem | | 1 | 2 | 3 | |
| Liczba placówek <u>posiadających</u> salę rekreacyjno/zastępczą z boiskiem | | 3 | 0 | 3 | |
| Liczba placówek <u>posiadających</u> szkolny zespół sportowy | | 3 | 0 | 1 | |
| Liczba placówek nie posiadających infrastruktury do porowadzenia zajęć wychowania fizycznego | | 1 | 0 | 2 | |

Najkorzystniejszą sytuacją jest posiadanie szkolnego zespołu sportowego z boiskiem i taka sytuacja występuje w 3 skontrolowanych placówkach.

W szkołach, w których nie ma sali gimnastycznej, zajęcia odbywały się na korytarzach lub w innych nieprzystosowanych do tego miejscach (korytarze). Z możliwości korzystania z stadionów lub boisk sportowych nie należących do placówki skorzystało 10 szkół. Uczniowie z 8 skontrolowanych placówek korzysta z basenu.

6.7. Ocena posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na meble i sprzęt sportowy

W roku 2023 wzorem lat ubiegłych kontynuowano ocenę mebli oraz urządzeń i sprzętu sportowego pod względem ich certyfikacji przez producentów. Spośród 44 placówek stałych, pod tym kątem skontrolowano 41 nadzorowanych placówek.

Liczba placówek posiadających do 50 % i powyżej 50 % certyfikatów na meble wyniosła 11, w tym 2 przedszkola, 4 szkoły podstawowe i 5 zespołów szkół. Odnotowano, że 29 placówek, w tym 18 przedszkoli, 9 szkół podstawowych i 3 zespoły szkół posiadają w 100 % meble z certyfikatami. Z przeprowadzonej w 2023 roku analizy wynika, że 1 placówka (1 zespół szkół) nie posiada certyfikatów na meble. Brak certyfikatów dotyczył najczęściej mebli zakupionych w latach 1960 – 1990. Jedynie nowo oddane do użytku placówki nauczania i wychowania wyposażone są w kompleksowo w nowoczesne, bezpieczne i ergonomiczne meble posiadające certyfikaty oraz odpowiednio oznakowane kolorami przez producenta, co ułatwia prawidłowe ich dostosowanie do wzrostu dzieci.

Pod kątem posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy skontrolowano 36 placówek. Z przeprowadzonej w 2023 roku analizy wynika, że 1 szkoła podstawowa posiadała certyfikowane urządzenia i sprzęt w ilości do 25 %, natomiast w 14 placówkach (5 przedszkolach, 6 szkołach podstawowych i 3 zespołach szkół) stwierdzono, że posiadały certyfikaty w ilości do i powyżej 50%. Stwierdzono, że 21 placówek, w tym 10 przedszkoli, 4 szkoły podstawowe, 1 liceum oraz 6 zespołów szkół posiadają w 100 % urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami.

6.8. Dożywianie w szkołach

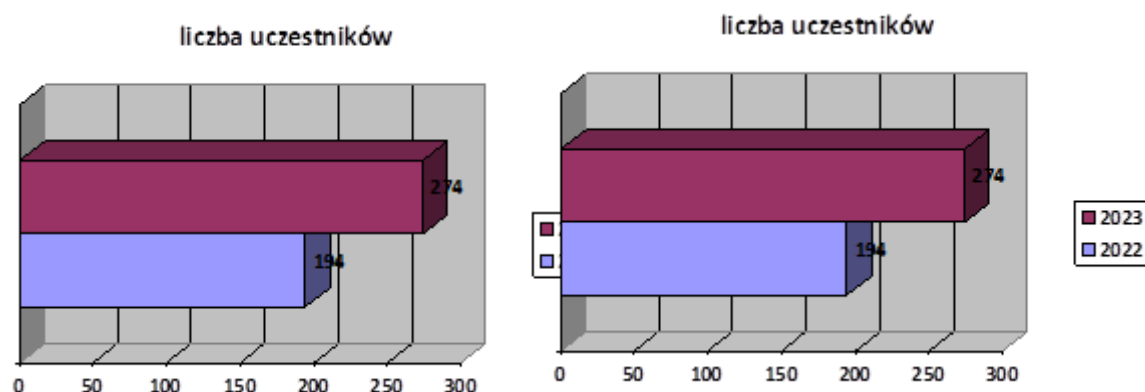
Prawidłowe żywienie jest jednym z elementów wpływających na zdrowie dzieci. W roku sprawozdawczym spośród 18 skontrolowanych szkół (10 szkół podstawowych, 1 liceum oraz 7 zespołów szkół) wszystkie prowadziły dożywianie dla uczniów. Posiłki w szkołach spożywało 1 325 uczniów, w tym 123 korzystało z obiadów pełnych, a 1 202 z posiłków jednodaniowych. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych przez pomoc społeczną w roku sprawozdawczym wyniosła 248. Z informacji zebranych w trakcie kontroli wynika, że liczba uczniów spożywających w szkole napój w postaci ciepłej herbaty wyniosła 1 917.

Z programu mleko, owoce i warzywa korzystają dzieci klas I-V z większości szkół w naszym powiecie. Celem programu było promowanie wśród dzieci zdrowej diety, bogatej w owoce i warzywa oraz produkty mleczne. Dzieciom zostały przekazane bezpłatnie świeże owoce i warzywa oraz soki, a także mleko i przetwory mleczne. Stan sanitarno – techniczny bloków żywienia ulega z roku na rok znacznej poprawie w wyniku przeprowadzonych remontów i modernizacji.

6.9. Opieka medyczna

Analogicznie do lat ubiegłych w roku 2023 dokonano oceny warunków opieki zdrowotnej w szkołach. Na terenie powiatu obornickiego sytuacja w zakresie profilaktyki

opieki zdrowotnej nad uczniami nie uległa zmianie. Spośród 24 skontrolowanych w tym zakresie szkół własne gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej posiada 18 placówek (w tym: 9 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące oraz 7 zespołów szkół). W szkołach,



w których brak gabinetu pomocy przedlekarskiej, opieka sprawowana była w innych pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki np. gabinet pedagoga szkolnego. Opieka medyczna w placówkach wykonywana jest przez pielęgniarki środowiska szkolnego. W szkołach miejskich, do których uczęszcza większa liczba uczniów, pielęgniarki w ramach kontraktu pracują w pełnym wymiarze godzin, natomiast w szkołach wiejskich z małą populacją uczniów opieka medyczna sprawowana jest przez pielęgniarki w wyznaczonych dniach tygodnia i o wyznaczonych godzinach. Skontrolowane gabinety są zgodne z wymogami technicznymi, a także bez zastrzeżeń higieniczno – sanitarnych.

Opiekę stomatologiczną zapewnia 22 szkół (10 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące oraz 10 zespołów szkół). 1 szkoła podstawowa zapewnia opiekę stomatologiczną w oparciu o gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, natomiast pozostałe skontrolowane w tym zakresie placówki w oparciu o gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły.

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

W 2023 roku podczas wakacji letnich i zimowych ilość zgłoszonych turnusów w bazie MEN wyniosła 22 – w tym 20 zgłoszonych turnusów to formy półkolonii organizowane w miejscu zamieszkania (16 letnich i 4 zimowe), 1 turnus w obiekcie sezonowo wykorzystywanym do wypoczynku oraz 1 turnus w obiekcie świadczenia całorocznych usług hotelarskich. Przeprowadzono łącznie 11 kontroli w zakresie oceny warunków sanitarnych i technicznych wypoczynku dzieci i młodzieży. W wypoczynku uczestniczyło 274 dzieci i młodzieży. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany był w obiektach funkcjonujących przez cały rok, będących pod stałym, bieżącym nadzorem. Wszyscy organizatorzy zapewнили uczestnikom odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie odnotowano wypadków. Nie stwierdzono

przypadków zachorowań czy zatruc pokarmowych uczestników. W porównaniu z 2022 rokiem możemy zaobserwować wzrost zgłoszonych półkolonii do bazy wyczynku.

6.11. Podsumowanie

- Porównując obecny stan z latami ubiegłymi można zauważyć, że sytuacja ulega stopniowej poprawie, szkoły bardziej dbają o warunki pracy uczniów. Wiele szkół stopniowo jest wyposażana w nowe meble posiadające wymagane certyfikaty i atesty.
- W placówkach oświatowo -wychowawczych systematycznie prowadzone są prace remontowe zmierzające do poprawy stanu sanitarno-higienicznego. Niemniej jednak, z uwagi na ograniczone środki finansowe są one wciąż niedostateczne, w stosunku do potrzeb.
- W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono rażących zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości i porządku.
- Z przeprowadzonych kontroli wynika, że na terenie powiatu obornickiego nie było obiektów nieprzystosowanych do prowadzenia działalności oświatowo – wychowawczej, budynki szkół i innych placówek są obiektami budowanymi na cele szkolne lub przystosowanymi do prowadzenia w nich działalności edukacyjno – wychowawczej.
- Wszystkie nadzorowane placówki zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły lub placówki.
- Podczas kontroli sanitarnych w placówkach stwierdzono przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych na terenie placówek dziecięcych i młodzieżowych oraz oznakowania budynku znakiem graficznym i słownym zakazie palenia tytoniu.

VII. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

W roku sprawozdawczym 2023 do tutejszego organu zgłoszono 1575 zachorowań na choroby zakaźne tj. o 2705 przypadków mniej niż w roku ubiegłym, co ma związek z zakończeniem epidemii COVID-19. (Tabela 3).

Tabela 3 zachorowania na wybrane choroby zakaźne w powiecie obornickim w latach 2022- 2023 (liczba ludności powiatu obornickiego wg stanu na 31.05.2023 r.)

| Lp. | Kod wg ICD-10 | Jednostka chorobowa | 2022 | | 2023 | |
|-----|---------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------|---------------|-------------|
| | | | I. zachorowań | zapadalność | I. zachorowań | zapadalność |
| 0 | 1 | 2 | | | | |
| 1 | A00 | Cholera ^{UE} | | | | |
| 2 | A01.0 | Dur brzuszny ^{UE} | | | | |
| 3 | A01.1-3 | Dury rzekome A, B, C ^{UE} | | | | |
| 4 | A02.0 | Salmonelloza | zatrucie pokarmowe ^{UE/PL} | 3 | 5,1 | 5 |
| 5 | A02.1 | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|--|---|-----|--------|-----|--------|
| 6 | A02.2-8 | | inne zakażenie pozajelitowe ^{PL} | | | | |
| 7 | A03 | Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE} | | | | | |
| 8 | A04.0-2 | Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) | wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL, 4)} | | | | |
| 9 + | A04.3 | | wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE} | | | | |
| 10 | A04.4 | | wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO | | | | |
| 11 | A04.5 | | wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE} | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 12 | A04.6 | | wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE} | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 13 | A04.7 | | wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL} | 28 | 47,4 | 52 | 88,2 |
| 14 | A04.8 | | inne określone | | | | |
| 15 | A04.9 | nieokreślone | | | | | |
| 16 | A04 | Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾ | | | | | |
| 17 | A05.0 | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem) | gronkowcowe | | | | |
| 18 | A05.1 | | jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL} | | | | |
| 19 | A05.2 | | wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i> | | | | |
| 20 | A05.3-8 | | inne określone | | | | |
| 21 | A05.9 | | nieokreślone | | | | |
| 22 | A05 | Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾ | | | | | |
| 23 | A07.1 | Giardioza (lamblioza) ^{UE} | | | | | |
| 24 | A07.2 | Kryptosporidioza ^{UE} | | | | | |
| 25 | A08.0 | Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) | wywołane przez rotawirusy | 44 | 74,4 | 5 | 8,5 |
| 26 | A08.1 | | wywołane przez norowirusy | 13 | 22 | 25 | 42,4 |
| 27 | A08.2-3 | | inne określone | 12 | 20,3 | 2 | 3,4 |
| 28 | A08.4 | | nieokreślone | 0 | 0 | 5 | 8,5 |
| 29 | A08.0-4 | Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾ | | 22 | 1208,8 | 16 | 951,8 |
| 30 | A09 | Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu | ogółem | 248 | 419,6 | 282 | 478,1 |
| 31 | | | w tym u dzieci do lat 2 | 31 | 1703,3 | 32 | 1903,6 |
| 32 | A20 | Dżuma ^{UE} | | | | | |
| 33 | A21 | Tularemia ^{UE} | | | | | |
| 34 | A22 | Wąglik ^{UE} | | | | | |
| 35 | A23 | Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE} | | | | | |
| 36 | A24.0 | Nosacizna ^{PL} | | | | | |
| 37 | A27 | Leptospiroza ^{UE} | | | | | |
| 38 | A28.2 | Jersinioza pozajelitowa ^{PL} | | | | | |
| 39 | A31 | Mikobakteriozy - inne i BNO | | | | | |
| 40 | A32 | Listerioza ^{UE} | | | | | |
| 41 | A33-A35 | Tężec ^{UE} | ogółem | | | | |
| 42 | A33 | | noworodków | | | | |
| 43 | A36 | Błonica ^{UE} | | | | | |
| 44 | A37 | Krzyszyc ^{PL} | | 1 | 1,7 | 1 | 1,7 |
| 45 | A38 | Płonica (szkarlatyna) ^{PL} | | 87 | 147,2 | 192 | 325,5 |
| 46 | A39 | Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)} | ogółem | | | | |
| 47 | A39.0; A39.8/G05.0 | | zapalenie opon mózgowych i/lub | | | | |
| 48 | A39.1-4 | | posocznica | | | | |
| 49 | A39.5-9 | | inna określona i nieokreślona | | | | |
| 50 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)} | ogółem | 2 | 3,4 | 10 | 16,9 |
| 51 | A46 | | róża | 1 | 1,7 | 10 | 16,9 |
| 52 | A48.3 | | zespół wstrząsu toksycznego | | | | |
| 53 | B95.0/O85 | | gorączka pologowa | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------------|--|--|-----|-------|-----|-------|
| 54 | B95.0/ (...) | | inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾ | 1 | 1,7 | 0 | 0 |
| 55 | A48.1 | Legionelloza | choroba legionistów ^{UE/PL} | 1 | 1,7 | 0 | 0 |
| 56 | A48.2 | | gorączka Pontiac ^{PL} | | | | |
| 57 | A50 | Kila ^{UE/PL} | wrodzona | | | | |
| 58 | A51 | | wczesna | 3 | 5,1 | 3 | 5,1 |
| 59 | A52 | | późna | | | | |
| 60 | A53 | | inne postaci kily i kila nieokreślona | 1 | 1,7 | 0 | 0 |
| 61 | A54 | Rzeżączka ^{UE/PL} | | 1 | 1,7 | 1 | 1,7 |
| 62 | A55 | Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL} | | | | | |
| 63 | A56 | Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL} | | | | | |
| 64 | A69.2 | Borelioza z Lyme | ogółem ^{UE/PL} | 7 | 11,8 | 15 | 25,4 |
| 65 | | | neuroborelioza ^{UE} | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 66 | A70 | Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>) | | | | | |
| 67 | A75 | Dur wysypkowy | | | | | |
| 68 | A78 | Gorączka Q ^{UE} | | | | | |
| 69 | A77; A79 | Gorączka plamista i inne riketsjozy ¹¹⁾ | | | | | |
| 70 | A80.1-2,4 | Poliomyelitis ^{UE/PL} | wywołane dzikim wirusem | | | | |
| 71 | A80.0,3-8 | | wyw. wirusem pochodzenia | | | | |
| 72 | — | Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat | | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 73 | A81.0 | Encefalopatie gąbczaste | choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL} | | | | |
| 74 | A81.0 | | wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba | | | | |
| 75 | A81 | | inne i nieokreślone | | | | |
| 76 | A82 | Wścieklizna ^{UE} | | | | | |
| 77 | Z20.3/ Z24.2;Z28 | Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾ | | 6 | 10,1 | 10 | 16,9 |
| 78 | A84 | Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE} | | | | | |
| 79 | B00.4 | Inne wirusowe zapalenie mózgu | opryszczkowe | | | | |
| 80 | A81.1;A83; A85;B02.0 | | inne określone | | | | |
| 81 | A86 | | nieokreślone | | | | |
| 82 | — | | w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾ | | | | |
| 83 | A87.0 | Wirusowe zapalenie opon mózgowych | enterowirusowe | | | | |
| 84 | B00.3 | | opryszczkowe | | | | |
| 85 | A87.1-9;B02.1 | | inne określone i nieokreślone | | | | |
| 86 | — | | w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾ | | | | |
| 87 | A90-1 | Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE} | | | | | |
| 88 | A92.0 | Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE} | | | | | |
| 89 | A92.3 | Gorączka zachodniego Nilu ^{UE} | | | | | |
| 90 | A92.8 | Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE} | | | | | |
| 91 | A95 | Żółta gorączka ^{UE} | | | | | |
| 92 | A96.2;A98.3-4 | Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE} | Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾ | | | | |
| 93 | A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99 | | inna określona i nieokreślona ¹¹⁾ | | | | |
| 94 | A98.5 | Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL} | | | | | |
| 95 | B01 | Ospa wietrzna | | 328 | 554,9 | 358 | 606,9 |
| 96 | B03 | Ospa prawdziwa ^{UE} | | | | | |
| 97 | B04 | Ospa małpia ^{UE} | | | | | |
| 98 | B05 | Odra ^{UE} | | | | | |
| 99 | B06 | Różyczka ^{UE/PL} | | 1 | 1,7 | 2 | 3,4 |
| 100 | B08.8 | Pryszczyca | | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------|---|--|------|--------|-----|-------|
| 101 | B15 | Wirusowe zapalenie wątroby | typu A ^{UE} | | | | |
| 102 | B16 | | typu B - ostre ^{UE/PL} | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 103 | B18.0-1 | | typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL15)} | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 104 | B17.1 | | typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL} | | | | |
| 105 | B17.1 | | typu C - ostre wg definicji UE | | | | |
| 106 | B18.2 | | typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL16)} | 0 | 0 | 4 | 6,8 |
| 107 | B17.0.2-9; B18.8-9;B19 | | inne i nieokreślone | | | | |
| 108 | B20-B24 | AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL} | | | | | |
| 109 | Z21 | Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)} | | 5 | 8,5 | 3 | 5,1 |
| 110 | B26 | Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL} | | 1 | 1,7 | 3 | 5,1 |
| 111 | B50-B54 | Malaria (zimnica) ^{UE} | | | | | |
| 112 | B67 | Bąblowica (echinokokoza) ^{UE} | | | | | |
| 113 | B69 | Wągrzyca (cysticerkoza) | | | | | |
| 114 | B75 | Włośnica ^{UE} | | | | | |
| 115 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)} | ogółem | 1 | 1,7 | 2 | 3,4 |
| 116 | B95.3/G04.2; G00.1 | | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 117 | A40.3 | | posocznica | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 118 | J13;B95.3/(...) | | inna określona i nieokreślona | 1 | 1,7 | 0 | 0 |
| 119 | B96.2/D59.3 | Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)} | | | | | |
| 120 | wym. niżej | Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)} | ogółem | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 121 | B96.3/G04.2; G00.0 | | zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | | | | |
| 122 | A41.3 | | posocznica | 0 | 0 | 1 | 1,7 |
| 123 | A49.2;J14; B96.3/(...) | | inna określona i nieokreślona | | | | |
| 124 | G01;G04.2; G05.0 | Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu | w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾ | | | | |
| 125 | G00.2-8;G04.2 | | inne określone | | | | |
| 126 | G00.9;G04.2 | | inne, nieokreślone | | | | |
| 127 | G03 | Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone | | 1 | 1,7 | 4 | 6,8 |
| 128 | G04.8-9 | Zapalenie mózgu inne i nieokreślone | | 1 | 1,7 | 1 | 1,7 |
| 129 | J09 | Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)} | | | | | |
| 130 | J10-J11 | Grypa ^{UE/PL} | ogółem | 12 | 20,3 | 4 | 6,8 |
| 131 | | | u dzieci w wieku 0-14 lat | 7 | 11,8 | 1 | 9,6 |
| 132 | P35.0 | Wrodzone choroby wirusowe | różyczka wrodzona ^{UE} | | | | |
| 133 | P35.8 | | choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE} | | | | |
| 134 | P35.3-9 | | inne określone i nieokreślone ¹¹⁾ | | | | |
| 135 | P37.1 | Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze | toksoplazmoza ^{UE} | | | | |
| 136 | P37.2 | | listerioza ^{UE} | | | | |
| 137 | P37.3-4,8-9 | | inne określone i nieokreślone ¹¹⁾ | | | | |
| 138 | U04 | SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)} | | | | | |
| 139 | U07.1-2 | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) ^{UE} | | 3199 | 5411,9 | 291 | 493,3 |
| 140 | | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) – przypadki możliwe ^{UE} | | 211 | 357 | 119 | 201,7 |
| 141 | T60 | Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾ | | | | | |
| 142 | T61 | Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi | ryby, skorupiaki i inne produkty morza | | | | |
| 143 | T62.0 | | grzyby | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------|---|-------------------------------|------|------|----|-------|
| 144 | T62.1-2 | jako pokarm ²³⁾ | jagody i inne części roślin | | | | |
| 0 | 1 | 2 | | | | | |
| 145 | T64 | Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾ | mikitoksyny | | | | |
| 146 | - | | dioksyny | | | | |
| 147 | - | | polichlorowane bifenylo | | | | |
| 148 | - | | inne określone i nieokreślone | | | | |
| 149 | - | Ciężkie ostre zapalenia wątroby o nieustalonej etiologii ^{UE, 24)} | prawdopodobne | | | | |
| 150 | - | | powiązane epidemiologicznie | | | | |
| 151 | J12.1;J20.5; | Zakażenia wirusem RSV | ogółem | ---- | ---- | 19 | 32,2 |
| 152 | J21.0;B97.4/(...) | | w tym u dzieci do lat 2 | ---- | ---- | 7 | 416,4 |
| 153 | J10-J11 | Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego ²⁵⁾ | | ---- | ---- | 81 | 137,3 |

7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym 2023 na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak:

- dur brzuszny,
- dury rzekome,
- czerwonka,
- salmonellozy narządowe,
- zatrucie toksyną botulinową i enterotoksyną gronkowcową,
- zatrucie grzybami,
- -jersinioza,
- -wirusowe zapalenie wątroby typu A.

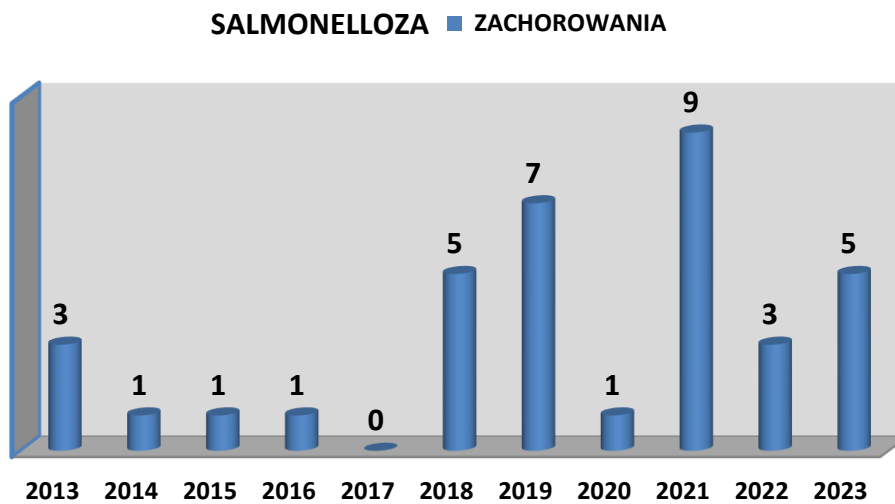
Zatrucia pokarmowe pałeczkami Salmonella

W 2023 roku sytuacja epidemiologiczna zachorowań na salmonellozę z objawami ze strony przewodu pokarmowego uległa pogorszeniu. W 2022 roku odnotowano 3 zachorowania, natomiast w 2023 roku zarejestrowano 5 przypadków. (Wykres.6.) Nie odnotowano żadnego ogniska chorobowego.

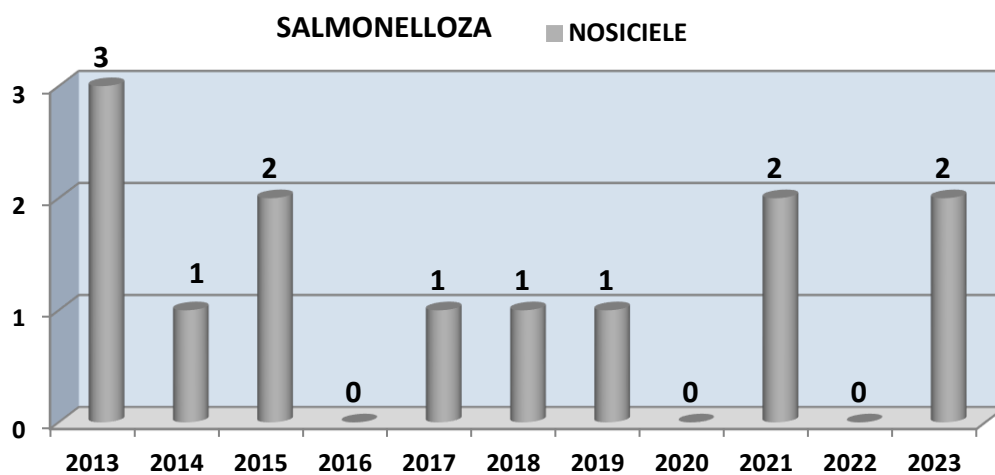
Zachorowania dotyczyły wyłącznie dzieci. Zachorowało 4 chłopców w wieku 4, 5, 7 i 8 lat oraz 1 dziewczynka w wieku 6 lat. Przypadki wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim (2) jak i miejskim (3). Zachorowania wystąpiły w styczniu, czerwcu, sierpniu, wrześniu i listopadzie. Czworo z chorych dzieci wymagało hospitalizacji, natomiast jedno było leczone w warunkach ambulatoryjnych. Przypadki zostały potwierdzone dodatkimi badaniami kału – w 3 przypadkach wyhodowano *Salmonellę Enteritidis*, oznaczono również po jednym przypadku *Salmonelli BO (04) Hi* oraz *Salmonelli Enterica (Subsp I)*. W żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia.

W 2023 roku odnotowano 2 nowych nosicieli Salmonelli. Przypadki nie wymagały odsunięcia od pracy. Po wykonaniu badań kontrolnych stwierdzono ustąpienie nosicielstwa. (Wykres.7.)

Wykres 6 Liczba zachorowań na Salmonellę w powiecie obornickim w latach 2013-2023

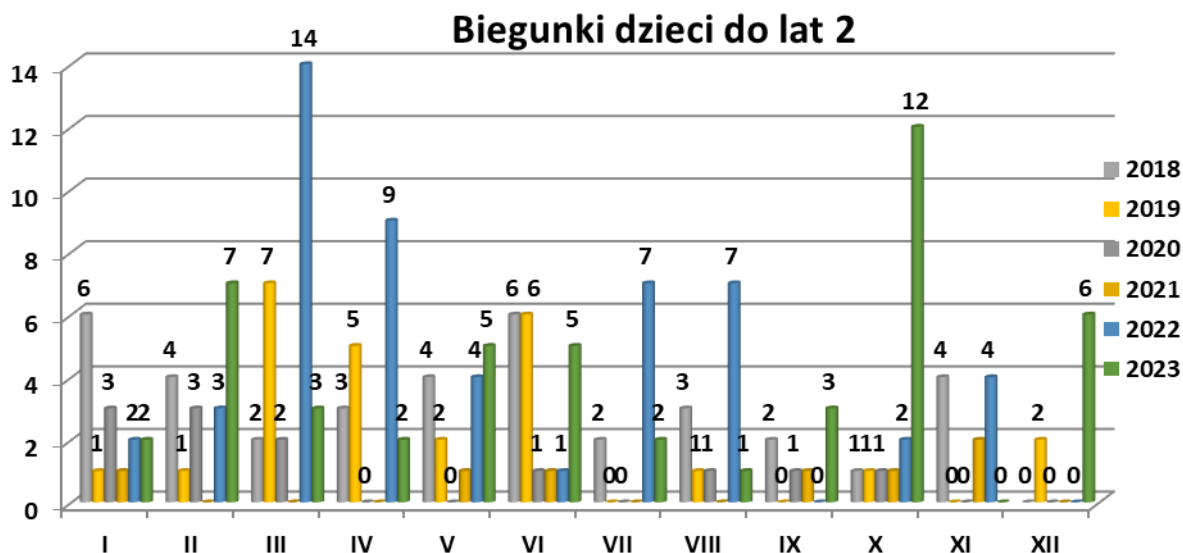


Wykres 7 Liczba nosicieli Salmonelli w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Biegunki u dzieci do lat 2

W roku 2023 na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym utrzymała się liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2. Odnotowano 48 przypadków, natomiast w roku 2022 zachorowało 53 dzieci. (Wykres.8.).



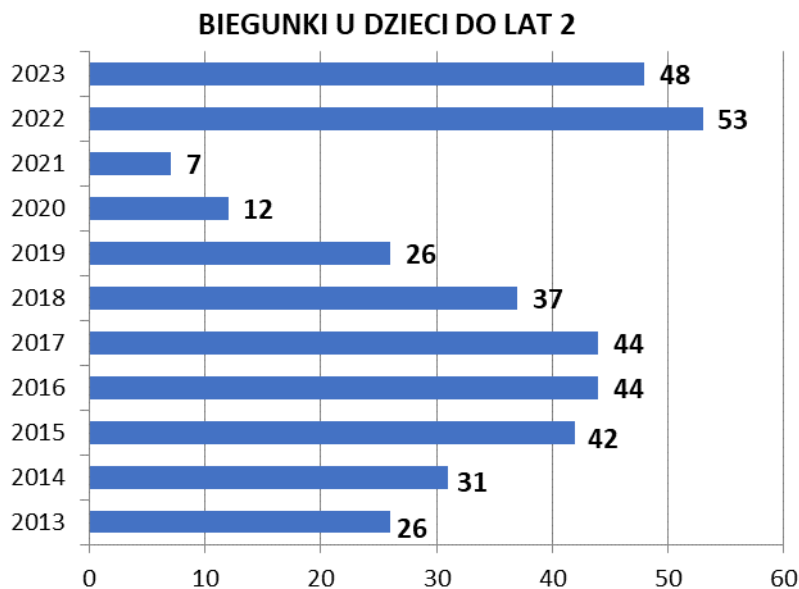
Hospitalizacji wymagało 22 dzieci. W 2 przypadkach czynnikiem sprawczym biegunki były rotawirusy, w 14 przypadkach norowirusy, u 4 dzieci badania w kierunku bakterii i wirusów wypadły ujemnie, natomiast u 2 dzieci nie wykonano badań diagnostycznych. Pozostałe 26 dzieci leczonych było ambulatoryjnie. Nie wykonano u nich żadnych badań diagnostycznych.

Przypadki rejestrowano w następujących miesiącach: w styczniu (2), lutym (7), marcu (3), kwietniu (2), maju (5), czerwcu (5), lipcu (2), sierpniu (1), wrześniu (3), październiku (12) i grudniu (6). (Wykres.9.).

W środowisku miejskim zachorowało 32 dzieci, natomiast w wiejskim 16. Zachorowało 26 dziewczynek oraz 22 chłopców.

Wykres 8 Liczba zachorowań na biegunki dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2018-2023

Wykres 9 Liczba zarejestrowanych biegunek u dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2018-2023 w poszczególnych miesiącach



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

W roku 2023 pogorszeniu uległa sytuacja dotycząca zakażeń jelitowych wywołanych przez *Yersinia enterocolitica*. Odnotowano 1 przypadek, natomiast w roku 2022 nie odnotowano takiego zakażenia jelitowego na terenie powiatu obornickiego.

Zachorowanie dotyczyło chłopca w wieku 10 lat, zamieszkałego w mieście. Przypadek wymagał hospitalizacji. Nie ustalono źródła zakażenia.

Lamblioza (giardioza)

W 2023 roku utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na giardiozę, ponieważ tak samo jak w roku 2022 nie zarejestrowano przypadków tej jednostki chorobowej.

Bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez *Campylobacter*

W roku 2023 odnotowano 1 zachorowanie na bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez *Campylobacter jejuni*, natomiast w 2022 roku nie odnotowano na terenie powiatu obornickiego tej jednostki chorobowej.

Zachorowanie dotyczyło mężczyzny w wieku 78 lat, zamieszkałego w mieście. Przypadek wymagał hospitalizacji i zakończył się wyzdrowieniem.

7.2. Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)

W roku sprawozdawczym 2023 zarejestrowano 3 przypadki nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV na terenie powiatu obornickiego, natomiast w roku 2022 odnotowano

5 przypadków. Tak samo jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na AIDS.

7.3. Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne

COVID-19

W roku sprawozdawczym 2023 zarejestrowano: 291 przypadków zakażenia wirusem Sars CoV-2, które zgodnie z obowiązującą definicją zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone (w tym 49 hospitalizacji) oraz 119 przypadków, które zakwalifikowano jako możliwe (nikt nie był hospitalizowany). W roku 2022 odnotowano: 3199 przypadków potwierdzonych (w tym 158 hospitalizacji) oraz 211 przypadków możliwych (nikt nie był hospitalizowany).

W 2023 roku w związku z zachorowaniem na COVID-19 zmarła 1 osoba. Zgon dotyczył mężczyzny w wieku 72 lat, który nie był obciążony żadną chorobą współistniejącą. Mężczyzna był zaszczepiony 3 dawkami szczepionki przeciwko COVID-19. W roku 2022 zmarły 22 osoby w związku z zachorowaniem na tę jednostkę chorobową.

W roku sprawozdawczym 2023 tak samo jak w latach ubiegłych nie odnotowano zachorowań na **tężec, błonicę, żółtą goraczkę oraz kleszczowe zapalenie mózgu.**

Różyczka

W roku sprawozdawczym 2023 nieznacznie pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różyczkę. Odnotowano 2 zachorowania, natomiast w roku 2022 zarejestrowano 1 przypadek. (Tabela.4.)

Rozpoznanie tej jednostki chorobowej w obu przypadkach opierało się wyłącznie na objawach klinicznych rozpoznanych przez lekarza (przypadki możliwe). Z powodu braku zgody rodziców nie wykonano badań diagnostycznych w ramach Programu WHO dotyczącego Eliminacji Odry i Różyczki w Polsce, które potwierdziłyby rozpoznanie.

Zachorowania dotyczyły chłopców w wieku 8 i 9lat. W jednym przypadku chłopiec był uchodźcą z Ukrainy i brak było udokumentowanego stanu zaszczepienia przeciwko różyczce, w drugim przypadku dziecko miało aktualne szczepienia.

Badania diagnostyczne w ramach Programu wykonano u 2 innych dzieci, u których również lekarze zgłosili zachorowanie na różyczkę. Wyniki w kierunku obecności przeciwciał IgM przeciwko różyczce w obu przypadkach wypadły ujemnie, w związku z czym wykluczono zachorowania na różyczkę.

Zgłoszono także 1 podejrzenie zachorowania na różyczkę, jednak w wyniku dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że przypadek nie spełniał kryteriów klinicznych definicji różyczki.

Tabela 4 Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie obornickim w latach 2013-2023

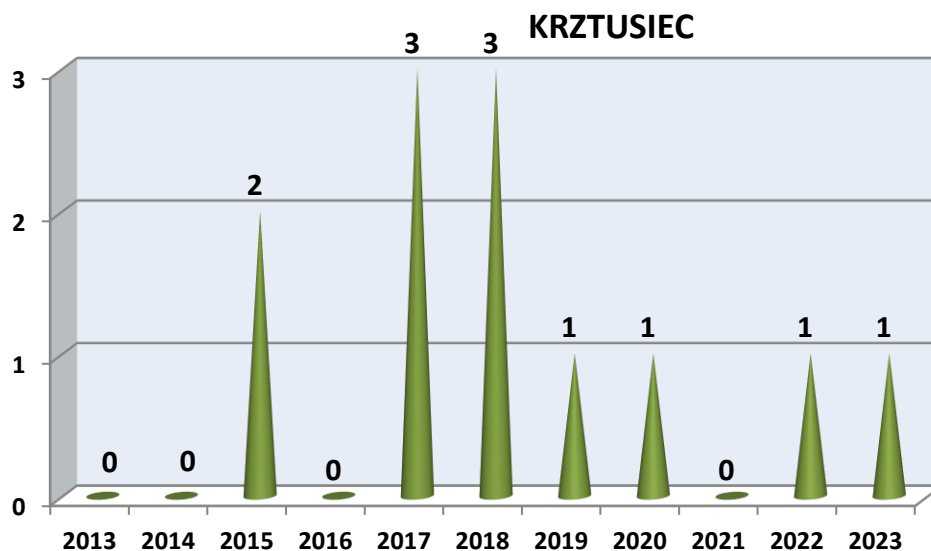
| LATA | POWIAT OBORNICKI | |
|------|-------------------|-------------------------------------|
| | liczba zachorowań | Zapadalność na 100 tys. Mieszkańców |
| 2013 | 185 | 313,3 |
| 2014 | 9 | 15,2 |
| 2015 | 1 | 1,7 |
| 2016 | 1 | 1,7 |
| 2017 | 0 | 0 |
| 2018 | 0 | 0 |
| 2019 | 0 | 0 |
| 2020 | 0 | 0 |
| 2021 | 0 | 0 |
| 2022 | 1 | 1,7 |
| 2023 | 2 | 3,4 |

Krztusiec

W roku sprawozdawczym 2023 tak samo jak w roku 2022 zarejestrowano 1 zachorowanie na krztusiec. (Wykres.10.)

Zachorowała dziewczynka w wieku 2 lat, zamieszkująca na wsi. Dziecko miało wykonane szczepienia zgodnie z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych. Zachorowanie nie wymagało hospitalizacji i zakończyło się wyzdrowieniem.

Wykres 10 Liczba zachorowań na krztusiec w powiecie obornickim w latach 2013-2023.



Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku sprawozdawczym 2023 odnotowano 1 przypadek zachorowania na ostrą postać wirusowego zapalenia wątroby typu B oraz 1 przypadek BNO (bliżej nieokreślonego) zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B.

Odra

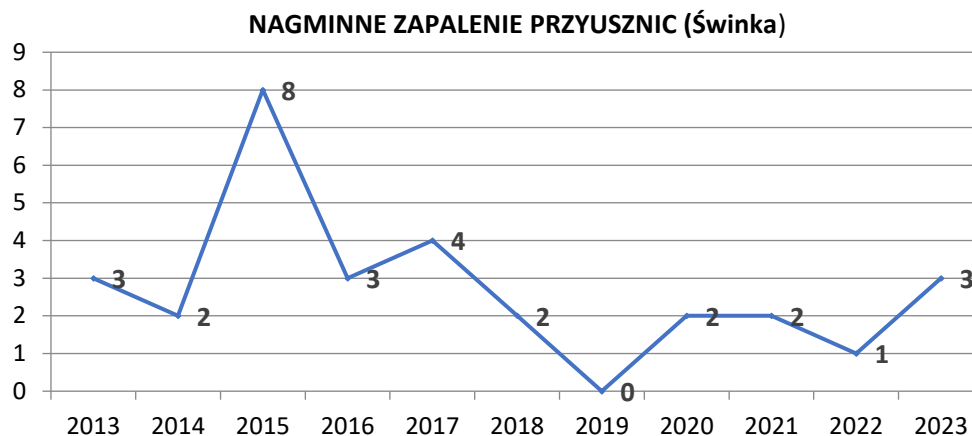
W roku 2023 nie odnotowano żadnego podejrzenia ani zachorowania na odrę, taka sama sytuacja miała miejsce w 2022 roku.

Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)

W 2023 roku sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic uległa pogorszeniu. W roku 2022 odnotowano 1 zachorowanie, natomiast w 2023 roku zarejestrowano 3 przypadki tej jednostki chorobowej. (Wykres.11.)

Zachorowały 2 dziewczynki i 1 chłopiec w wieku 14, 17 i 2 lat. Dwie osoby zamieszkiwały na wsi a jedna w mieście. Wszystkie dzieci zaszczepione były przeciwko tej chorobie zgodnie z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych.

Wykres 11 Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic w powiecie obornickim w latach 2013 – 2023



Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*

W roku sprawozdawczym 2023 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. W roku 2022 odnotowano 1 przypadek tej jednostki chorobowej, natomiast w 2023 zarejestrowano 2 zachorowania. Jedno zachorowanie przebiegało pod postacią posocznicy natomiast drugie pod postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Oba zachorowania zakończyły się wyzdrowieniami.

Choroba wywołana przez *Haemophilus influenzae*

W roku sprawozdawczym 2023 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*. W roku 2022 nie odnotowano żadnych przypadków, natomiast w 2023 roku zarejestrowano jedno zachorowanie, które przebiegało pod postacią posocznicy. Zachorowanie zakończyło się zgonem pacjenta z powodu innej jednostki chorobowej.

Grypa

W roku 2023 do tutejszej Stacji zgłoszono 4 zachorowania na gripę potwierdzone dodatnimi wynikami badań wirusologicznych z czego 1 dotyczyło dziecka do 14 roku życia. 3 osoby wymagały hospitalizacji (w tym dziecko). W roku 2022 odnotowano 12 potwierdzonych badaniami zachorowań, z czego 7 u dzieci do 14 lat.

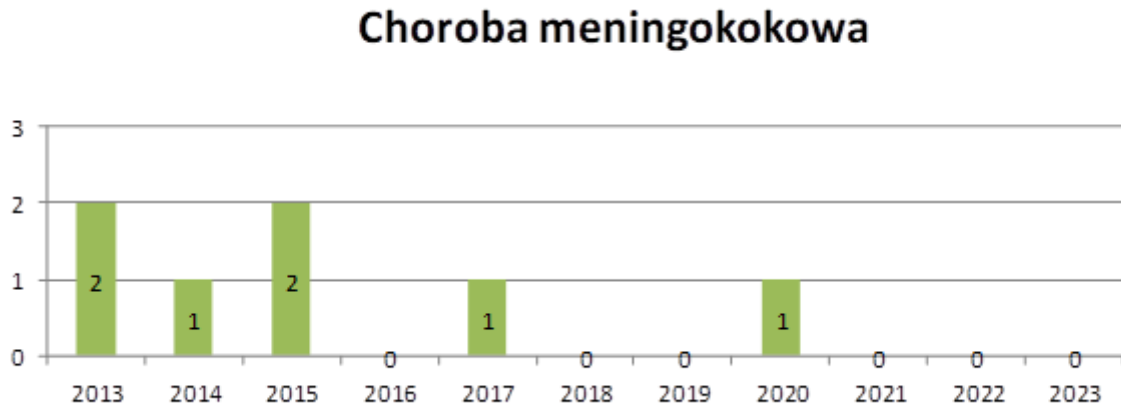
Dodatkowo zgłoszono 81 zachorowań na gripę potwierdzonych wynikiem szybkiego testu antygenowego. Badania te najczęściej były wykonywane w gabinecie lekarza podstawowej opieki zdrowotnej, natomiast 3 osoby miały wykonane testy przy przyjęciu do szpitala.

Odnotowano także 22 zgłoszenia z rozpoznaniem przez lekarza zachorowania na gripę jedynie na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia badaniami.

Choroba meningokokowa

W roku 2022 utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę meningokokową. Zarówno w 2022 jak i 2023 roku na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano przypadków tej jednostki chorobowej. (Wykres.12.)

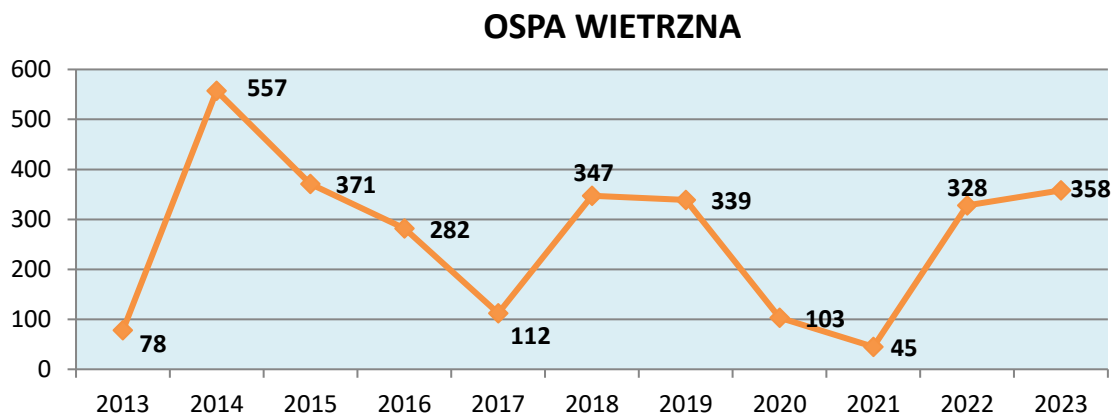
Wykres 12 Liczba zachorowań na chorobę meningokokową w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Ospa wietrzna

W roku 2023 odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 358 przypadków, natomiast w 2022 roku zachorowało 328 osób. (Wykres.13.)

Wykres 13 Liczba zachorowań na ospę wietrzną w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Hospitalizacji wymagała 1 osoba. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Zachorowało 159 mężczyzn i 199 kobiet.

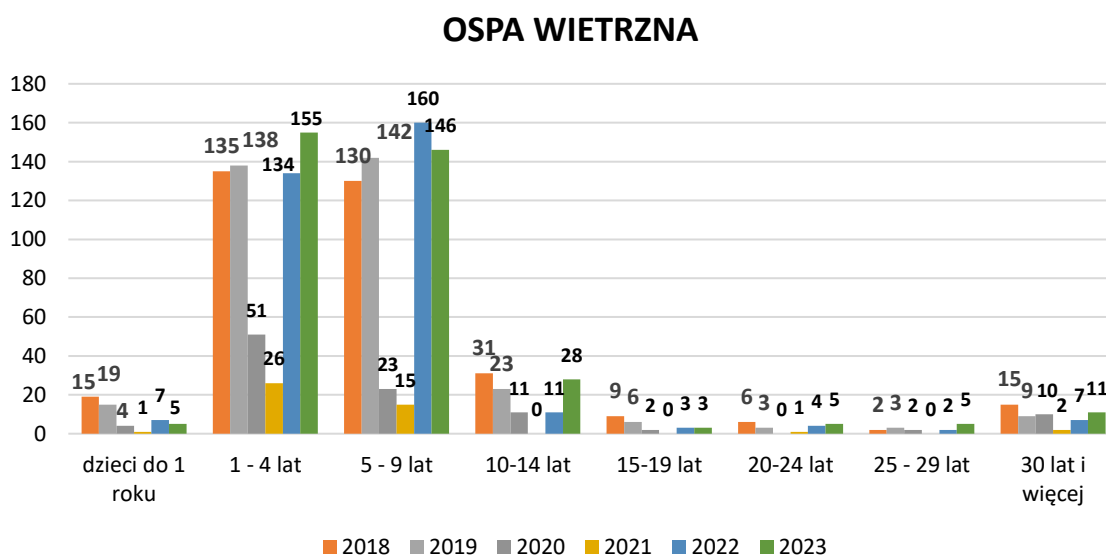
Zachorowania w przedziałach wiekowych kształtowały się w następujący sposób:

- do 1 roku życia -5 zachorowań,
- od 1 do 4 lat - 155 zachorowań,
- od 5 do 9 lat -146 zachorowań,
- od 10 do 14 lat – 28 zachorowań,
- od 15 do 19 lat – 3 zachorowania,

od 20 do 24 lat – 5 zachorowań,
 od 25 do 29 lat – 5 zachorowań,
 powyżej 30 lat – 11 zachorowań. (Wykres.14.)

Odnotowano 22 ogniska rodzinne. Zachorowały w nich 44 osoby, z czego 41 osób to dzieci do lat 14.

Wykres 14 Liczba zachorowań na ospę wietrzną w przedziałach wiekowych w powiecie obornickim w latach 2018-2023

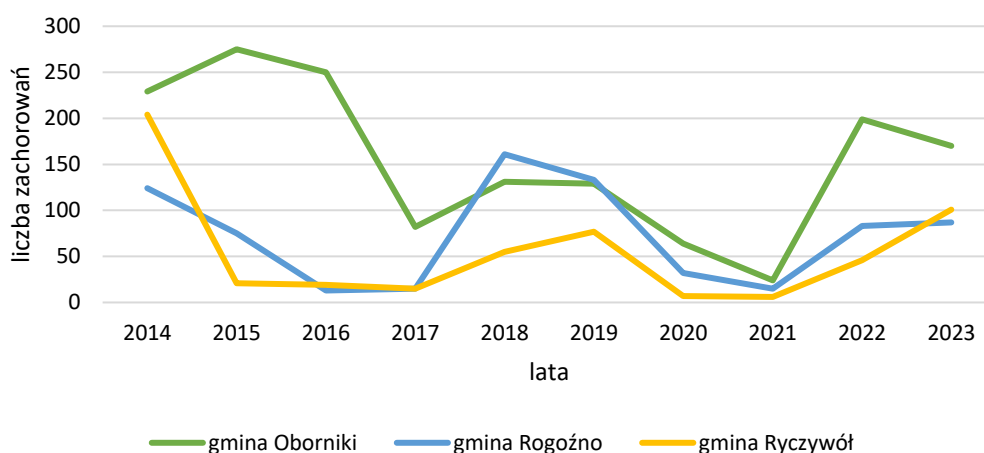


W gminie Oborniki zarejestrowano 170 zachorowań, w gminie Rogoźno 87 zachorowań, a w gminie Ryczywół 101 przypadków.

W latach 2014 - 2023 na terenie powiatu obornickiego w poszczególnych gminach zachorowania na ospę wietrzną kształtowały się w następujący sposób. (Wykres.15.)

Wykres 15 Liczba zachorowań na ospę wietrzną w podziale na gminy w latach 2014-2023

OSPA WIETRZNA



Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat

W roku 2023 po raz pierwszy od 2011 roku na terenie powiatu obornickiego odnotowano zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dziecka. Przypadek przebiegał pod postacią Zespołu Guillaina-Barrego. Dotyczył dziewczynki w wieku 11 lat.

7.4. Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania

Zapalenia opon mózgowych

Zarówno w 2023 jak i 2022 roku na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano zachorowań a ani na wirusowe, ani na bakteryjne zapalenie opon mózgowych.

Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone (G03)

W roku sprawozdawczym 2023 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nieokreślone zapalenie opon mózgowych, ponieważ zarejestrowano 4 przypadki tej jednostki chorobowej, natomiast w roku 2022 odnotowano 1 zachorowanie.

Przypadki dotyczyły mężczyzn w wieku 14, 28, 30 i 59 lat. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

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

W roku sprawozdawczym 2023 utrzymała się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na zapalenie mózgu inne i nieokreślone, ponieważ tak samo jak w roku 2022 zarejestrowano 1 przypadek tej jednostki chorobowej.

Przypadek dotyczył mężczyzny w wieku 59 lat, który mieszkał na wsi. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

Posocznice

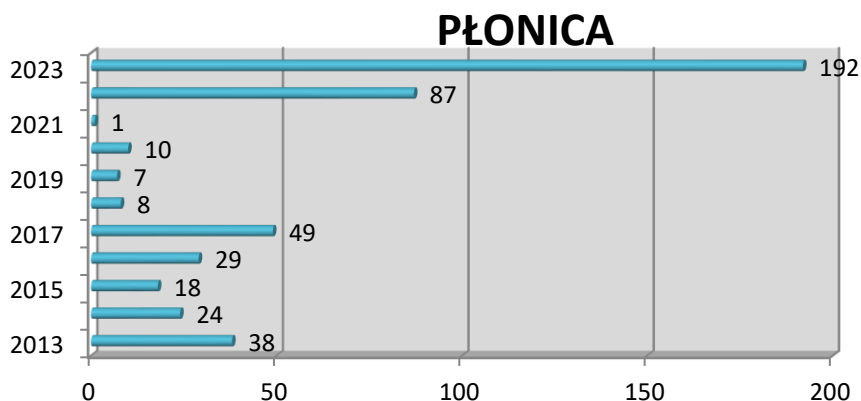
W 2023 pogorszyła się sytuacja dotycząca zachorowań na posocznicę, ponieważ w roku 2022 nie odnotowano tej jednostki chorobowej, natomiast w 2023 roku zarejestrowano posocznicę w przebiegu chorób wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

Płonica

W dalszym ciągu pogorszeniu ulega sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na płonicę. W roku 2022 odnotowano 87 zachorowań, co było największą liczbą zachorowań od ostatnich 10 lat, natomiast w 2023 roku odnotowano aż 192 przypadków. (Wykres.16.)

Zachorowały 92 kobiety oraz 100 mężczyzn w każdym przedziale wiekowym- najmłodsza osoba miała 3 miesiące a najstarsza 44 lata. Zachorowało 109 mieszkańców wsi i 83 mieszkańców miast. W gminie Oborniki odnotowano 162 przypadki, w gminie Ryczywół 16 przypadków a w gminie Rogoźno 9 przypadków.

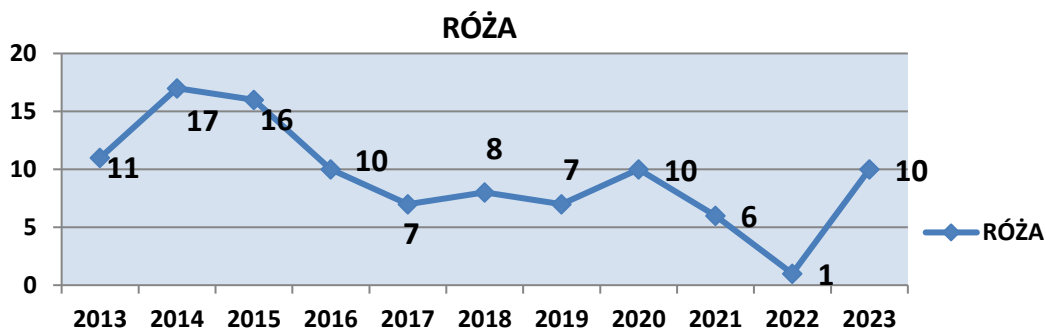
Wykres 16 Liczba zachorowań na płonicę w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Róża

W roku 2023 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różę, wykazano 10 przypadków, natomiast w 2022 roku zachorowała 1 osoba. (Wykres.17.)

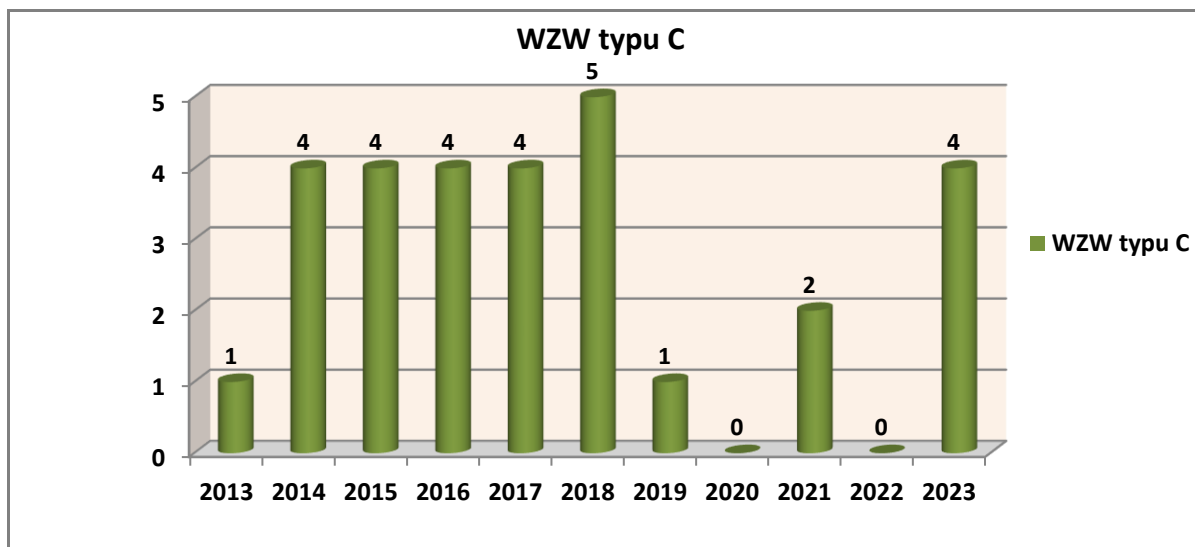
Wykres 17 Liczba zachorowań na różę w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2023 zarejestrowano 4 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C, które zakwalifikowano jako BNO (bliżej nieokreślone). W 2022 nie zarejestrowano żadnego przypadku wirusowego zapalenia wątroby typu C. (Wykres.18)

Wykres 18 Liczba zachorowań na WZW typu C w powiecie obornickim w latach 2013-2023



7.5. Choroby odzwierzęce

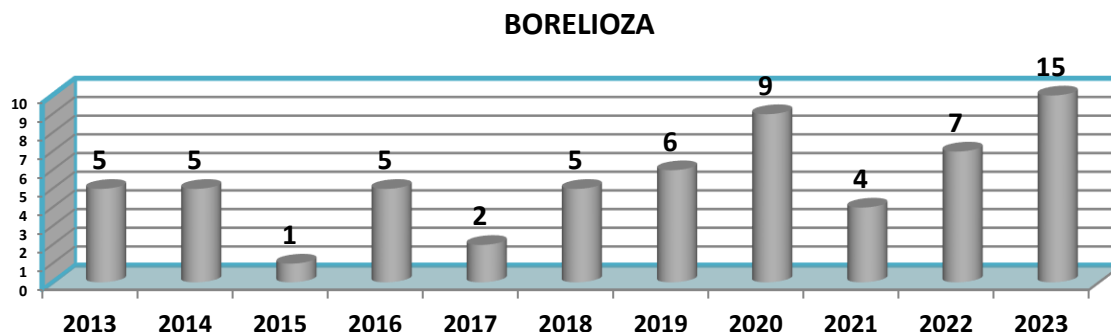
Borelioza

W roku 2023 zaobserwowano dalsze pogarszanie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zachorowań na boreliozę. Zarejestrowano 15 przypadków tej choroby co jest największą liczbą zachorowań od ostatnich 10 lat. (Wykres.19.)

Zachorowało 6 kobiet oraz 9 mężczyzn. Przypadki wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim (7) jak i miejskim (8). Żadna osoba nie była narażona zawodowo na zachorowanie. 15 osób było leczonych antybiotykoterapią w warunkach ambulatoryjnych – rozpoznano u nich

postać skórną boreliozy (wystąpił rumień wędrujący), natomiast 1 osoba wymagała hospitalizacji – rozpoznano u niej neuroboreliozę.

Wykres 19 Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie obornickim w latach 2013-2023



Listerioza, bruceloza, tasiemczyca, włośnica

W roku sprawozdawczym 2023 tak samo jak w roku 2022 nie odnotowano żadnego zachorowania na te jednostki chorobowe.

Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym 2023 zarejestrowano 95 przypadków styczności i narażenia osób na wściekliznę. 10 osób zostało skierowanych przez lekarza do szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliznie.

Szczepienia poekspozycyjne były podjęte po kontakcie z: psami, kotami oraz myszą. Nikt nie wymagał hospitalizacji.

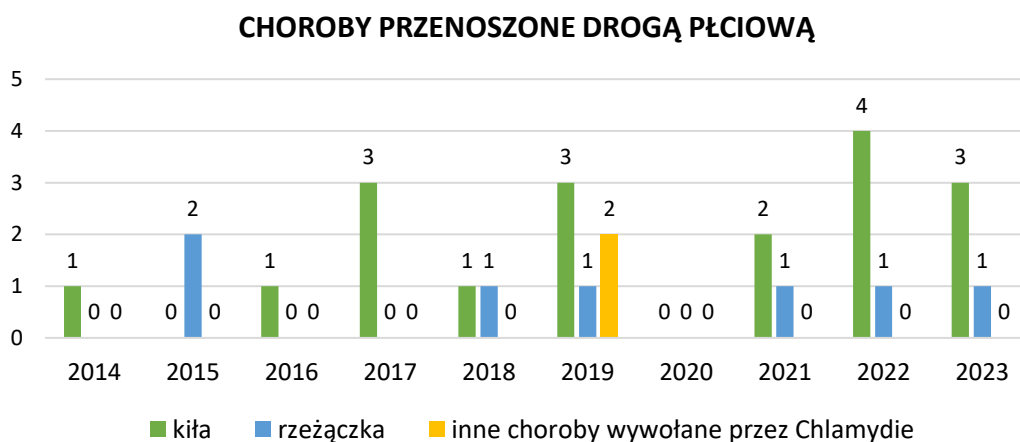
Zarówno w roku 2023 jak i 2022 nie zarejestrowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny na terenie powiatu obornickiego.

Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 roku na terenie powiatu obornickiego sytuacja dotycząca zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową utrzymała się na podobnym poziomie jak w roku poprzedzającym. Odnotowano 3 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowanie na rzeżączkę, natomiast w roku 2022 do PSSE w Obornikach zgłoszono 4 zachorowania na kiłę i 1 na rzeżączkę.

W latach 2014 - 2023 na terenie powiatu obornickiego zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową kształtowały się w następujący sposób (Wykres.20.)

Wykres 20 Liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w powiecie obornickim w latach 2014-2023



7.6. Ogniska szpitalne *Clostridioides difficile*

W roku 2023 na terenie powiatu obornickiego odnotowano dwa ogniska szpitalne, w których czynnikiem etiologicznym było *Clostridioides difficile*. Oba ogniska wystąpiły na Oddziale Wewnętrznym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach. W pierwszym ognisku zachorowały 3 osoby, natomiast w drugim 14 osób. W związku z zaistniałą sytuacją przeprowadzono doraźną kontrolę Oddziału Wewnętrznego, która skutkowała wydaniem zaleceń.

7.7. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne w powiecie obornickim wykonywane są w 11 punktach szczepień. Siedem z nich usytuowanych jest na terenie gminy Oborniki, dwa na terenie gminy Rogoźno i dwa na terenie gminy Ryczywół. W roku 2023 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO), a także monitorowano warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w punktach szczepień.

W punktach szczepień preparaty szczepionkowe przechowywane są prawidłowo w chłodziarkach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych, w odpowiedniej temperaturze. 9 punktów szczepień posiada elektroniczny monitoring temperatury w chłodziarkach z powiadamianiem telefonicznym i sms, dzięki czemu warunki temperaturowe są monitorowane całodobowo, również w dni wolne od pracy. W 2 punktach odczyt odbywa się osobiście (dwa termometry, zapisy w formie papierowej), w obiektach tych jest całodobowa obecność personelu. 7 obiektów wyposażonych jest dodatkowo w agregaty prądotwórcze, natomiast 1 posiada lodówkę podpiętą pod UPS, który podtrzymuje jej zasilanie w przypadku braku prądu. Wszystkie obiekty mają przygotowaną procedurę postępowania ze szczepionkami nie tylko na wypadek braku zasilania, ale również w przypadku awarii urządzenia chłodniczego. W roku 2023 nie odnotowano na terenie powiatu awarii urządzeń chłodniczych

ani dłuższych przerw w dostawie prądu, które wpłynęłyby ujemnie na jakość szczepionek. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono szczepionek po terminie ważności.

W 2023 roku na terenie powiatu obornickiego ilość osób uchylających się od szczepień utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku 2022. Większość odmów szczepień spowodowanych jest wpływem ruchów antyszczepionkowych i światopoglądem rodziców, ale punkty szczepień wskazują również na duży problem z zaniedbaniami ze strony rodziców (nie zgłaszanie się na umówione terminy, nie odbieranie telefonów czy nieinformowanie placówki o zmianie danych kontaktowych).

1 czerwca 2023 r. Ministerstwo Zdrowia uruchomiło powszechny program bezpłatnych szczepień przeciw HPV (ludzkiemu wirusowi brodawczaka) przeznaczony dla dziewcząt i chłopców w wieku 12-13 lat. Na terenie powiatu w programie bierze udział 8 placówek. 5 na terenie gminy Oborniki, 2 na terenie gminy Ryczywół i 1 na terenie gminy Rogoźno. W ramach programu bezpłatnie dostępne są dwa rodzaje szczepionek: 2-walentny Cervarix oraz 9-walentny Gardasil 9. W ramach programu wydano do punktów szczepień do zaszczepienia dzieci z roczników 2010 i 2011 - 720 dawek szczepionki Gardasil 9 oraz 59 dawek szczepionki Cervarix.

7.8. Podsumowanie

Na terenie powiatu obornickiego sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych jest w dalszym ciągu trudna do porównania z latami ubiegłymi ze względu na stan epidemii jaki występował w poprzednich latach. Poprawa dostępności do usług medycznych po okresie pandemii spowodowała wzrost zgłaszalności chorób zakaźnych. Zauważono także częstsze wykonywanie przez lekarzy w gabinetach POZ testów antygenowych w kierunku wybranych czynników chorobotwórczych takich jak COVID-19, grypa oraz RSV.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Działania podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Obornikach w zakresie działalności oświatowo - zdrowotnej w 2023 roku wynikały z realizacji wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, potrzeb środowiska lokalnego oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizacja programów dotyczyła profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki zakażeń wirusem HIV oraz profilaktyki używania środków odurzających. Realizowano też programy, które miały na celu podnoszenie świadomości i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, zachęcanie do zwiększenia aktywności fizycznej, promowanie zachowań prozdrowotnych zarówno wśród dzieci i młodzieży szkolnej, jak i dorosłych mieszkańców powiatu.

8.1. Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych



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

Główne założenie programu:

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

W powiecie obornickim program był realizowany w ośmiu placówkach przy udziale 258 dzieci. Przeprowadzono przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej 6 wizytacji programu w placówkach.

W ramach programu zorganizowano konkurs na teatrzyk kukielkowy. W powiecie obornickim w konkursie brały udział 2 placówki. Komisja konkursowa przyznała: I miejsce – grupie przedszkolnej ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach, II miejsce – grupie przedszkolnej z przedszkola „Słoneczne Skrzaty” w Parkowie. Praca ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Pruścach reprezentowała nasz powiat i została wyróżniona, na etapie wojewódzkim konkursu.



„Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny dla młodzieży klas starszych szkół podstawowych oraz ich rodziców. Program promuje aktywność fizyczną i prawidłowe odżywianie, realizowany był w 11 placówkach. Programem objęto łącznie 572 uczniów.



„Bieg po zdrowie”

W roku szkolnym 2022/2023 realizowano VII edycję programu pt.: „Bieg po zdrowie”, skierowanego do uczniów klas IV, którego celem jest: zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e papierosów. W programie udział wzięło 11 placówek. Programem objęto 15 klas IV, łącznie 313 uczniów. Przeprowadzono przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej 4 wizytacje programu w placówkach.



„Czyste powietrze wokół nas”

Program przedszkolnej edukacji antynikotynowej realizowany był w 14 placówkach, łącznie objęto programem 20 oddziałów 392 - dzieci. Przeprowadzono 9 wizytacji programu w placówkach przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej.



„Mamo , Tato – co Wy na to?”

Program skierowany jest do uczniów rocznego wychowania przedszkolnego. Celem głównym programu jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę

ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Cele szczegółowe to:

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

Program realizowano w powiecie obornickim w 27 placówkach. Programem objęto 742 dzieci oraz 710 rodziców. Przeprowadzono 23 wizytacje z realizacji programu w placówkach.

Program profilaktyczny „Mam zdrowe zęby”

Program skierowany jest do uczniów klas I-III.

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

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

W powiecie obornickim przeprowadzono 4 pogadanki wśród 100 dzieci. (fot. nr 8).

Fotografia 8 (fot. Agata Kulka)



Program: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”



**WYBIERZ
ŻYCIE**

Program edukacyjny dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych, którego celem głównym jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę, realizowany był w 5 placówkach. Objętych nim zostało łącznie 2320 uczniów.

8.2. Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu

Działania w ramach „Światowego Dnia bez Tytoniu”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu w powiecie obornickim przeprowadzono prelekcję. Odbiorcami byli uczniowie Zespołu Szkół im. H. Cegielskiego w Rogoźnie. Podczas prelekcji poruszano temat szkodliwości używania wyrobów tytoniowych, przeliczano koszty uzależnienia, analizowano skład papierosa i e-papierosa, rozmawiano na temat asertywnego zachowania. Znalazł się również czas na wspólne wypełnianie rebusów i krzyżówki. W spotkaniu wzięło udział ok. 60 uczniów, a ok 30 osób wzięło udział w badaniu przy pomocy smokerlyzera na obecność tlenku węgla w wydychanym powietrzu. (fot. nr 2).

Fotografia 9 (fot. Agata Kulka)



Działania ramach: „Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia pracownik ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE zorganizował prelekcję dla dwóch klas Zespołu Szkół im. H. Cegielskiego w Rogoźnie. Na spotkaniu przedstawiono treści dotyczące: składu dymu tytoniowego i jego wpływu na organizm, chorób wywołanych paleniem, wskaźników umieralności spowodowanej paleniem, biernego palenia, palenia wśród młodzieży, szkodliwości i składu e-papierosów, cyklu uzależnienia od nikotyny. Przedstawiono również zalety zachowania asertywnego. W spotkaniu uczestniczyło ok. 40 uczniów. (fot. nr 10).

W holu sklepu „Intermarche” 17.11.2023 r. zorganizowano punkt informacyjno – profilaktyczny. Podczas akcji była możliwość zmierzenia zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, otrzymania ulotki o tematyce zachęcającej do rzucenia palenia oraz uzyskania porady na temat szkodliwości palenia i możliwości rzucenia nałogu. (fot. nr 11).

Fotografia 10 (fot. Agata Kulka)



Fotografia 11 (fot. Agata Kulka)



Fotografia 12 (fot. Aida Fularz)



- W Szkole Podstawowej im. Powstańców Wielkopolskich w Ryczywole, pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Obornikach zorganizował szkolenie pt.: „**Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – edukacja antynikotynowa**”. Uczestnikami szkolenia było 16 uczniów. Spotkanie zawierało część teoretyczną oraz warsztaty. Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Z analizy ankiet wynika, że prawidłowych odpowiedzi na wstępie było 62%, natomiast w ankiecie końcowej - 86%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 24%. (fot. nr 12) .
- W powiecie obornickim, jak co roku został zorganizowany konkurs dla uczniów klas V. Zadanie polegało na wykonaniu fotografii pod hasłem: „**Palić, nie palić – oto jest pytanie?**” Do konkursu w powiecie obornickim przystąpiło 8 szkół. Praca laureata I miejsca – uczeń Szkoły Podstawowej w Ryczywole reprezentowała nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu. Nagrody sfinansowane zostały przez Burmistrza Obornik, Burmistrza Rogoźna oraz Wójta Gminy Ryczywół.

8.3. Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS



- W ramach tego programu zrealizowano projekt: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV", którego celem jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV/AIDS wśród młodzieży. Szkolenie odbyło się w dniu 20.10.2023 r. w Zespole Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach. Wzięło w nim udział 17 uczniów (fot. nr 13). Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV i AIDS. Z analizy ankiet wynika, że odsetek odpowiedzi prawidłowych na wstępie wynosił 70% , natomiast w ankiecie końcowej 97%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 27%. Certyfikaty „Młodzieżowych Liderów Zdrowia” wraz z broszurami nt. HIV/AIDS zostały wręczone młodzieży na koniec spotkania.
- W ramach obchodów „Światowego Dnia Walki z AIDS” w powiecie obornickim zorganizowano olimpiadę wiedzy na temat HIV/AIDS. Do udziału w Olimpiadzie zaproszono uczniów szkół średnich znajdujących się na terenie powiatu obornickiego (5 szkół ponadpodstawowych – 100%). Konkurs przeprowadzony był w dwóch etapach – szkolnym i powiatowym. Do etapu szkolnego olimpiady, uczniowie rekrutowali się sami i na tym etapie w olimpiadzie brało udział 88 uczniów. W określonym w regulaminie terminie przesłano do szkół test etapu szkolnego. Z etapu szkolnego do etapu powiatowego przechodziło 3 laureatów z każdej szkoły. Etap powiatowy Olimpiady w obecności komisji konkursowej odbył się dnia 1 grudnia 2023 w Sali sesyjnej Starostwa Powiatowego w Obornikach. Udział w nim wzięło 15 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych (100% szkół ponadpodstawowych). Test składał się z 30 pytań zamkniętych i na jego odpowiedź przeznaczono 45 minut. Komisja konkursowa, po sprawdzeniu testów stwierdziła, że czworo uczniów zdobyło taką samą liczbę punktów, dlatego odbyła się dogrywka, która wyłoniła laureata III miejsca. I miejsce zdobył uczeń Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Wyspiańskiego w Obornikach. II miejsce zdobyła uczennica Liceum Ogólnokształcącego im. Przemysława II w Rogoźnie.

III miejsce zdobyła uczennica Zespołu Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obrnikach.

Wszyscy uczestnicy otrzymali dyplomy oraz drobne gadżety od Starostwa Powiatowego w Obrnikach.

Nagrody dla laureatów konkursu zostały zakupione przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną i wręczone przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego. (fot. nr 14).

Fotografia 13 (fot. Agata Kulka)



Fotografia 14 (fot. Agata Kulka)



- W ramach organizacji konkursu na rolę do mediów społecznościowych pod hasłem: „Nie daj szansy AIDS” w powiecie obornickim wysłano pisma zachęcające do udziału w konkursie do dyrektorów 5 szkół (100% szkół ponadpodstawowych w powiecie). Do dnia ustalonego w regulaminie do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach nie wpłynęła żadna praca konkursowa.
- 14 lutego 2023r. W ramach akcji „Bezpieczne Walentynki” w Zespole Szkół im. gen. T. Kutrzeby w Obornikach oraz w Liceum Ogólnokształcącym w Obornikach (co stanowi 40% placówek ponadpodstawowych w powiecie) na przerwach pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, pracownik ds. Higieny Dzieci i Młodzieży oraz funkcjonariusz Komendy Powiatowej Policji w Obornikach rozdawali młodzieży ulotki i broszury, które zawierały informacje na temat wirusa HIV i choroby AIDS. Akcja skierowana została do społeczności szkolnych (łącznie objętych zostało ok. 400 uczniów). (fot. nr 15).

Fotografia 15 (fot. Agata Kulka)



8.4. Inne przedsięwzięcia

W ramach projektu: „Mały kleszcz – duży problem?” przeprowadzono 2 szkolenia, których adresatami byli seniorzy Domu Dziennego Senior Plus „Jagiellonka” oraz klubu Senior+ w Obornikach. Łącznie w szkoleniach uczestniczyło 33 seniorów. Dodatkowo zorganizowano pogadankę z dziećmi dotyczącą kleszczy i chorób odkleszczowych. Pogadanka odbyła się na półkolonii wśród 20 uczestników. Podczas spotkań przeprowadzano instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza, który wbił się w skórę oraz dystrybuowano ulotki. (fot. nr 16)

Fotografia 16 (fot. Agata Kulka)



Przeprowadzono 2 szkolenia dla młodzieży: „Alkohol i alkoholizm – wpływ na życie człowieka”. Odbyły się one dla uczniów klasy 8 w Szkole Podstawowej nr 4 w Obornikach oraz uczniów Liceum Ogólnokształcącego w Rogoźnie. Szkolenia zawierały część teoretyczną (dlaczego ludzie piją, kiedy alkohol szkodzi, jak alkohol zmienia psychikę, sygnały ostrzegawcze, alkoholizm, jak pomóc osobie i rodzinie osoby uzależnionej) oraz część kształtującą umiejętności radzenia sobie ze stresem, asertywnego zachowania, wykorzystania zdobytej wiedzy do podejmowania racjonalnych decyzji. Młodzież przeprowadzała również ćwiczenia z alkogoglami (zaburzającym widzenie – efekt podobny jak po 1,5 ‰ alkoholu). Łącznie działaniami objęto 42 uczniów.

Podczas ferii zimowych przeprowadzono na półkoloniach spotkania dotyczące zdrowia, higieny i bezpieczeństwa. Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Obornikach wspólnie z obornickimi policjantami przeprowadzali pogadanki z dziećmi. W trakcie spotkań omawiano zasady dbania o zdrowie, higienę ogólną i higienę jamy ustnej.

Dzieci mogły przećwiczyć mycie zębów na przyniesionym modelu szczęki i wypełnić otrzymane materiały.

Podczas spotkań policjanci przypominali o zagrożeniach mogących pojawić się w trakcie ferii, omawiali zasady bezpieczeństwa podczas uprawiania sportów zimowych oraz gier i zabaw na świeżym powietrzu, omawiali też zasady poruszania się po drogach. Policjanci przypomnieli również zasady postępowania wobec nieznajomej osoby. Działaniami objęto 94 dzieci.

Podczas wakacji letnich przeprowadzono akcję: „Bezpieczny wypoczynek”. Uczestnikom półkolonii odbywających się na terenie powiatu, przekazywano informacje na temat prawidłowego dbania o zdrowie, higienę ogólną i jamy ustnej. Akcją objęto 117 dzieci (fot. nr 17).

Fotografia 17 (fot. Monika Osak)



W ramach kampanii informacyjnej pt.: „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood prowadzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zaprosił na prezentacje, które zachęcały do dokonywania przez społeczeństwo świadomych i pewnych wyborów żywieniowych. Prezentacje były przeprowadzane wśród rodziców małych dzieci – uczestnikami było 104 osoby.

W ramach programu „Co kryją Twoje piersi” w powiecie obornickim zorganizowano 9 szkoleń. Omawiano na nich zagadnienia dotyczące profilaktyki nowotworów piersi. Przedstawiono epidemiologię, statystykę, czynniki ryzyka nowotworu piersi, ale przede wszystkim profilaktykę; czyli rekomendacje, niepokojące objawy i sposób samobadania piersi. Odbiorcami prelekcji były bibliotekarki, nauczycielki, panie będące członkami kół gospodyń wiejskich, panie z klubów seniora, słuchacze szkoły policealnej, uczniowie, społeczeństwo lokalne. Łączna liczba odbiorców szkoleń to 106 osób. (fot. nr 18).

Fotografia 18 (fot. Agata Kulka)



W ciągu roku, podczas wydarzeń lokalnych: „Giełdy dla mam” w Obornikach, „Dni Obornik”, „Lata w Rogoźnie”, „Festynu Rodzinnego” w Rogoźnie, pożegnania lata na Żwirkach; organizowano akcje informacyjno–edukacyjne, gdzie były rozdawane ulotki dotyczące profilaktyki palenia tytoniu, zażywania alkoholu i dopalaczy, ponadto przeprowadzano z dziećmi instruktaże poprawnego mycia zębów i zachęcano do kolorowania oraz wypełniania krzyżówek i rebusów o treści profilaktycznej. Przeprowadzano badania

smokerlyzerem oraz ćwiczenia przy pomocy algkoggli. Akcje obejmowały ok. 930 osób. (fot. nr 19).

Fotografia 19 (fot. Agata Kulka)



Podczas realizacji w/w programów i działań informacje o działalności oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były umieszczane na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-oborniki/> oraz <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057400210617>

Programy edukacyjne proponowane do realizacji w różnych środowiskach wyposażone w materiały i pomoce dydaktyczne były systematycznie monitorowane i oceniane. Na terenie powiatu obornickiego 39 placówek realizuje, co najmniej jeden program polecany przez Inspekcję Sanitarną. W roku szkolnym 2022/2023 w placówkach realizujących programy, pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia - Powiatowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził 49 ocen realizacji programów edukacyjnych.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Pracownik zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Obornikach zajmuje się wąskim wycinkiem nadzoru nad warunkami

higieniczno-sanitarnymi środowiska życia człowieka. W skład obowiązków zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wchodzi: opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uzgadnianie dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, oceny oddziaływania na środowisko oraz uczestnictwo w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

W roku 2023 ogółem wpłynęło 260 spraw z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Wyszczególniając:

- wydano 41 opinii w zakresie postępowań dotyczących oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- zaopiniowano uzgodnienie warunków realizacji dla 10 przedsięwzięć,
- prowadzono na różnym etapie postępowania sprawy w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym uzgodniono 11 dokumentacji w odniesieniu do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i jednego studium, złożono 11 wniosków do opracowywanej dokumentacji MPZP i jednego Studium, zaopiniowano 17 dokumentacji MPZP i dwie studium wraz z przedłożoną prognozą oddziaływania na środowisko,
- wydano 76 postanowień w zakresie uzgodnienia warunków zabudowy lub uzgodnienia lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- przeprowadzono 12 kontroli w terenie, z czego 11 dotyczyło odbiorów budowlanych, a jedna sprawa odnosiła się do zaopiniowania lokalu usługowego na prowadzenie sklepu zielarko-medycznego,
- uzgodniono jedną dokumentację technologiczną dotyczącą technologii uzdatniania wody na SUW Pacholewo.
-

Zaopiniowano także zapisy trzech regulaminów utrzymania porządku i czystości w gminach powiatu obornickiego oraz prowadzono dwie sprawy w zakresie uzgodnienia w odniesieniu do uchwały w sprawie szczegółowego sposobu i zakresu świadczenia usług w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości i zagospodarowania tych odpadów, w zamian za uiszczoną przez właściciela nieruchomości opłatą za gospodarowanie odpadami.

Uczestniczono w odbiorach następujących rodzajów obiektów: budynki produkcyjno-magazynowe, obiekt usługowy z przeznaczeniem na przychodnię, budynki usługowe (handlowe), budynek prosektorium, budynek przedszkola, stacja uzdatniania wody. W trakcie dokonywania odbiorów nie stwierdzano uchybień. Obiekty zostały w większości wykonane zgodnie z przedkładanym podczas kontroli projektem budowlanym (lub projektem zamiennym) uzgodnionym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez uwag, bez zastrzeżeń przez rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych. Podczas dokonywania sprawdzenia zgodności wykonania obiektów budowlanych z projektem budowlanym

sprawdzano szczegółowo, czy wszystkie istotne założenia budowlane zostały uwzględnione w projekcie oraz czy zostały wykonane zgodnie z projektem. Obiekty, które nie wymagały swoim charakterem odbioru budowlanego pozostawiano bez rozpatrzenia (47 spraw, głównie sieć wodociągowa, kanalizacyjna, obiekty mieszkalne, obiekty gospodarcze, stacje bazowe), na wyraźny wniosek inwestora w 15 przypadkach zastosowano zajęcie stanowiska w formie milczącej zgody.

Podsumowując złożone wnioski o ustalenie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko planowanych inwestycji, wśród najczęściej pojawiających się inwestycji była budowa dróg. Kilka spraw dotyczyło obiektów produkcyjnych oraz farm fotowoltaicznych. Pojedyncze opinie sanitarne wydawano w sprawach związanych z poborem wód, kanalizacją, zabudową mieszkaniową, działalnością rolniczą, czy gospodarowaniem odpadami.

X. PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE

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

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

- korzystna sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych; w roku 2023 na terenie powiatu nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwonka, salmonellozy narządowe, zatrucie toksyną botulinową, zatrucie grzybami jersinioza, wirusowe zapalenie wątroby typu A; nie było również zbiorowych zatruc pokarmowych;
- poprawa stanu sanitarnego i technicznego obiektów żywności i żywienia (modernizacja obiektów, wdrażanie w przedsiębiorstwach systemów i procedur kontroli wewnętrznej opartych na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP);
- dobra jakość produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zauważalna poprawa stanu technicznego urządzeń wodociągowych, dalsza rozbudowa sieci wodociągowych zwłaszcza na obszarach wiejskich;
- systematyczne zmniejszanie się liczby rejestrowanych chorób zawodowych.

Do zadań wymagających dalszych skutecznych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należą:

- ciągle monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych (w tym COVID-19) oraz wzmożenie nadzoru nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych, w związku ze wzrostem liczby dzieci nieszczepionych spowodowanym odmową rodziców wykonania szczepień ochronnych;

- nadzór nad jakością wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe;
- nadzór kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalni krytych;
- nadzór nad stanem sanitarno-technicznym obiektów służby zdrowia;
- nadzór nad obiektami użyteczności publicznej;
- nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością, jakością zdrowotną środków spożywczych i ich prawidłowym znakowaniem oraz wdrażaniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCAP;
- nadzór nad placówkami oświatowymi w celu zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontynuowanie działalności w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikającej z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i sytuacji epidemiologicznej poprzez realizację programów promujących zdrowy tryb życia, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i innych.

p.o. Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Obornikach
Beata Kościelska
specjalista w dziedzinie epidemiologii