

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SŁUPCY**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA
EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SŁUPECKIEGO
ZA ROK 2022**

SŁUPCA, 2023 rok

Spis treści

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	14
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	21
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	44
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	47
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	64
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	73
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	86
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	104
X. Zakończenie.....	107

WSTĘP

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

Celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu słupeckiego było w 2022 roku doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) z wykorzystaniem usług cyfrowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował główne kierunki działania Powiatowej stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2022, poprzez:

1. Prowadzenie działań związanych z zapobieganiem, zwalczaniem oraz minimalizowaniem skutków COVID-19.
2. Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach na podstawie EWRS i IHR.
3. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
4. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą.
5. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 oraz produktami kosmetycznymi.
6. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.

7. Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
8. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
9. Prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii informacyjnych.
10. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
11. Doskonalenie wdrożonego systemu zarządzania opartego na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.
12. Wzmoczenie struktur i dostosowanie organizacji pracy do bardziej wydajnych, skutecznych i oszczędnych działań.
13. Kształtowanie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym w mediach społecznościowych.
14. Rozszerzanie działań zapobiegających występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
15. Zapewnienie aktualności i jednolitości informacji zamieszczanych na stronach internetowych jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym BIP).
16. Wdrażanie rozwiązań mających na celu realizację przepisów dotyczących ochrony sygnalistów.
17. Realizowanie zadań przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu słupeckiego w systemie SEPIS.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

L.p.	Jednostka chorobowa	Rok 2018		Rok 2019		Rok 2020		Rok 2021		Rok 2022	
		l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.
1	AIDS	1	1,7	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Nowe wykryte zakażenia HIV	2	3,4	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-
3	Dur brzuszny	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Dur rzekomy A, B i C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Salmonelozy - ogółem w tym zatrucia pokarmowe	11	18,5	12	20,3	4	6,8	11	18,7	9	15,6
		11	18,5	12	20,3	4	6,8	11	18,7	9	15,6
6	Bakteryjne zatrucia pokarmowe (inne) ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Bakteryjne zakażenia jelitowe (inne) - ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	42	70,6	44	74,5	23	39	32	54,4	83	143,9
9	Czerwonka bakteryjna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Biegunki u dzieci do lat 2	55	92,5	67	113,5	14	23,7	31	52,7	40	69,1
11	Krztusiec	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-	-	-
12	Tęžec ogółem w tym noworodków	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Odra	1	1,7	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Różyczka w tym wrodzona	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Ospa wietrzna	396	665,7	146	246,4	60	101,6	60	102,1	154	264,0
16	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	4	6,7	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Ostre porażenie wiotkie u dzieci do 14 lat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	Zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych i/lub mózgu - ogółem	1	1,7	1	1,7	1	1,7	1	1,7	-	-
19	Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	-	-	1	1,7	-	-	-	-	-	-
21	Inwazyjna choroba meningokokowa - ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22	Inwazyjna choroba meningokokowa - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Wirusowe zapalenie wątroby w tym:										
	wzw typu A	1	1,7	-	-	-	-	-	-	-	-
	wzw typu B	3	5	2	3,4	1	1,7	3	5,1	1	1,7
	wzw typu C	4	6,7	8	13,5	-	-	3	5,1	3	5,2
	wzw inne i nie określone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Zatrucia grzyzbami	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Włośnica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Borelioza (Choroba z Lyme)	4	6,7	6	10,1	4	6,8	6	10,2	13	22,5
27	Grypa i podejrzenia grypy - ogółem w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	1186	1993,6	4709	7948,2	1300	2202,3	8	13,6	482	835,7
		201	337,9	522	881,1	479	811,5	1	1,7	245	424,8
28	Grypa - ogółem w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	1	1,7	-	-	-	-	-	-	1	1,7
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29	Wścieklizna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Pokąsania przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę - profilaktyka wścieklizny	6	10,1	7	11,8	5	8,5	3	10,1	6	10,4

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

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

Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych z latami wcześniejszymi można zauważyć, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie słupeckim kształtowała się od kilku lat na podobnym poziomie (zapadalność w 2016 r. – 1322,3; zapadalność w 2017 r. – 1025,0; zapadalność w 2018 r. – 1091,0; zapadalność w 2019 r. – 1002,6; zapadalność w 2020 r. – 7155,8; zapadalność w 2021 r. – 8659,7; zapadalność w 2022 r. – 7568,3).

W ostatnich trzech latach sytuacja epidemiologiczna znacznie się zmieniła i zaobserwowaliśmy znaczny wzrost zapadalności. Przyczyną tak dużego wzrostu **współczynnika zapadalności** na poziomie **7568,3** była pandemia koronawirusa wirusa SARS-CoV-2 wywołująca chorobę COVID-19. Wahania współczynnika zapadalności w poszczególnych latach były wynikiem wzrostu zachorowań na choroby szerzące się głównie drogą powietrzno-kropelkową, pojawiające się cyklicznie i sezonowo.

Tak jak w roku ubiegłym sytuacja epidemiologiczna chorób przeciwko, którym prowadzi się szczepienia ochronne kształtowała się pomyślnie.

W roku 2022 nie zanotowano żadnego zachorowania na **blonicę, tężec, krztusiec** oraz **nagminne porażenie dziecięce** oraz **odrę**.

W 2022 roku nie zarejestrowano neuroinfekcji w przebiegu inwazyjnym wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Streptococcus pneumoniae*, *Hemophilus influenzae*. Nie odnotowano również przypadków neuroinfekcji o etiologii wirusowej oraz zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zapalenia mózgu o etiologii bakteryjnej.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **13** zgłoszeń zachorowań (podejrzeń zachorowań) na chorobę zakaźną – *Borrelia spp.* Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, wszystkie spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich trzynastu przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Leczeniu ambulatoryjnemu poddano 12 przypadków, 1 przypadek - hospitalizacji. W 3 przypadkach zachorowania dotyczyły osób narażonych zawodowo (rolnik, pracownik do spraw w kontakcie z rolnikami, sadownikami i leśnikami), natomiast 4 osoby należały do populacji kluczowej – działkowców (zgodnie z elektronicznym EPI-BAZA).

Zachorowaniu uległo 7 kobiet i 6 mężczyzn w grupach wiekowych (10-14), (20-29), (40-49 lat) i (> 60 lat), zamieszkujących w mieście (4 osoby) i na wsi (9 osób).

W 2022 r. w **84** przypadkach przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w związku z **pokaśaniami przez zwierzęta** (psy i koty). O zdarzeniach powiadamiano Powiatowego Inspektora Weterynarii w celu objęcia zwierzęcia obserwacją weterynaryjną. Po zakończeniu obserwacji weterynaryjnej zwierząt, wyniki tych obserwacji przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Z powodu braku możliwości obserwacji zwierzęcia, niektóre osoby skierowano do poradni chorób zakaźnych w celu zakwalifikowania ich do szczepień przeciwko wścieklicznie. Ogółem 6 osób poddano uodpornieniu p/wścieklicznie. Pełen cykl szczepień wykonano u wszystkich osób (1 osoba – cyklem 5 dawkowym; 5 osób – cyklem 4 dawkowym).

Nie odnotowano żadnego przypadku wściekliczny u zwierząt. Nie stwierdzono również zachorowań na wścieklicznę u ludzi.

I.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zapadalność na zatrucia pokarmowe wywołane **pałeczką Salmonella** kształtowała się pomyślnie i osiągnęła najniższy poziom od kilku lat (2018 r.: 11 przypadków - wsk. zap. 18,5/100tys.; 2019 r.: 12 przypadków - wsk. zap. 20,3/100tys. ; 2020 r.: 4 przypadki - wsk. zap. 6,8/100tys.; 2021 r.: 11 przypadków - wsk. zap. 18,7/100tys.; 2022 r.: 9 przypadków - wsk. zap. 15,6/100tys.). Wszystkie zarejestrowane przypadki w 2022 r. to przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Zachorowania występowały w grupach wiekowych 0-4 lat, 5-9 lat i 20-29 lat po 2 przypadki oraz w grupach wiekowych 10-19 lat, 50-59 lat i powyżej 60 lat po 1 przypadku.

Podobnie jak w roku ubiegłym liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella u dzieci w grupie wiekowej 0-4 lata (2 zachorowania) stanowiła zaledwie 22,2% wszystkich zatruc pokarmowych wywołanych ww. bakterią (w roku 2020 grupa ta stanowiła 50%; w roku 2021 grupa ta stanowiła 63,6%). We wszystkich zarejestrowanych przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella Enteritidis*.

W 2022 roku tak jak w latach ubiegłych nie zanotowano ani jednego zatrucia pokarmowego wywołanego **enterotoksyną gronkowcową, grzybami, jersiniozą**. Nie odnotowano również przypadków zatruc **toksyną botulinową**.

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

Wśród przyczyn zakażeń jelitowych najczęściej występowały zakażenia jelitowe wywołane wirusami (głównie rotawirusami) oraz biegunki i zakażenia jelitowe BNO, które w roku 2022 stanowiły 25% wszystkich zatruc i zakażeń jelitowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano podobną liczbę zachorowań na **biegunki u dzieci do lat 2**. W roku 2022 zarejestrowano ich ogółem **40** (wsp. zap. 69,1/100 tys.) a w roku 2021 było ich 48 (wsp. zap. 81,7/100 tys.).

Wśród zarejestrowanych biegunek było: 27 biegunek wirusowych (67,5%) i 13 o etiologii nieokreślonej BNO (32,5%). Podobnie jak w roku poprzednim nie zarejestrowano żadnych biegunek o etiologii bakteryjnej.

Ogółem 9 przypadków zachorowań na biegunki do lat 2 poddano leczeniu ambulatoryjnemu, co stanowiło 22,5% wszystkich biegunek u dzieci do 2 roku życia. Liczba biegunek hospitalizowanych w tym roku była wyższa i wynosiła 31 zachorowań, co stanowiło 77,5% ogółu zgłoszonych przypadków.

I.1.1. Ogniska zachorowań.

W roku 2022 na terenie powiatu słupeckiego odnotowano 2 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych.

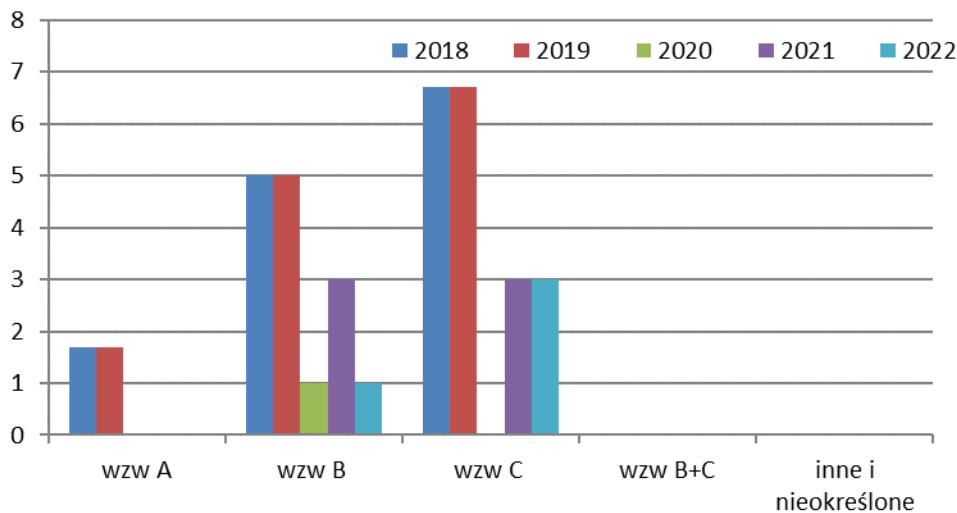
ROE= Ognisko Uchodźcy SKIRSKI, ID ogniska 2022/3023/1

1. Miejsce wystąpienia ogniska – dom.
2. Czynniki etiologiczne – *Salmonella* Enteritidis.
3. Liczba osób narażonych – 9, w tym 4 chore, 2 hospitalizowane.
4. Nośnik zatrucia pokarmowego – prawdopodobnie zupa ukraińska, przygotowywana bez zachowania zasad higieny, przechowywana w nieprawidłowej temperaturze.
5. Źródło zakażenia – prawdopodobnie zupa ukraińska. Zgodnie z informacjami uzyskanymi w trakcie dochodzenia epidemiologicznego osoba przygotowująca potrawę nie zachowała prawidłowych zasad higieny przy jej przyrządzaniu oraz potrawa była pozostawiana przez dłuższy czas w warunkach pokojowych, podgrzewana wielokrotnie.

ROE= Ognisko karpátka SŁUPCA, ID ogniska 2022/3023/2

1. Miejsce wystąpienia ogniska – dom.
2. Czynniki etiologiczne – *Salmonella* Enteritidis.
3. Liczba osób narażonych – 4, w tym 4 chore, 3 hospitalizowane.
4. Nośnik zatrucia pokarmowego – prawdopodobnie jaja użyte do ciasta karpátki.
5. Źródło zakażenia – jaja użyte do ciasta. Zgodnie z informacjami uzyskanymi w trakcie dochodzenia epidemiologicznego prawdopodobną przyczyną zakażenia było brak zachowania prawidłowych zasad higieny przez osobę przygotowującą ciasto, krem (w kuchni osoba nie zachowywała zasad dotyczących postępowania z produktami pochodzenia drobiowego: nieprawidłowe przechowywanie jaj, niestosowanie osobnych naczyń, niemycie rąk po kontakcie z jajami (wycieranie rąk w ścierkę kuchenną, itp.)).

I.2. Wirusowe zapalenie wątroby.



Rys. 1 Struktura zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby według typów w latach 2018-2022

I.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

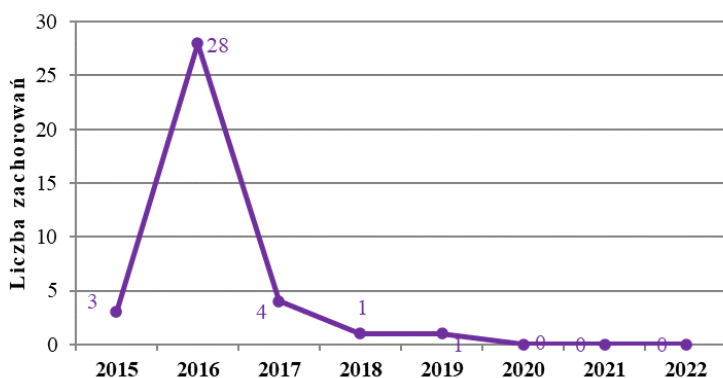
W roku 2022 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B**. Odnotowano **1** przypadek (wsp. zap 1,7/100 tys.) **przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i BNO**, który dotyczył mężczyzny w grupie wiekowej 10-49, zamieszkującego teren wiejski. Nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B wśród osób narażonych zawodowo.

I.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2022 zarejestrowano **3** przypadki **wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłe i BNO**, które dotyczyły 3 mężczyzn w grupie wiekowej 30-39 lat i >60 lat mieszkających na wsi. Przypadki te nie były związane z narażeniem zawodowym.

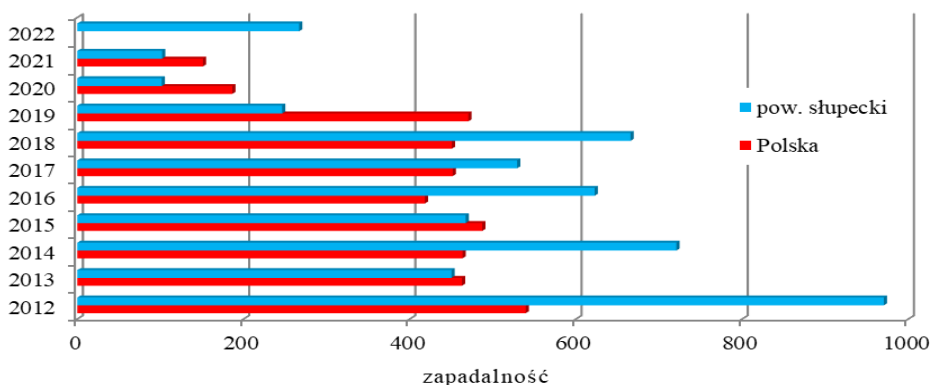
I.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

W latach ubiegłych liczba zachorowań na **krztusiec** utrzymywała się na tym samym poziomie i wynosiła **1** przypadek (wsp. zap. w 2018 i 2019 r. 1,7/100 tys.) Wszystkie te przypadki zostały zakwalifikowane jako przypadki potwierdzone i pozostawały w leczeniu ambulatoryjnym. W roku 2022, tak jak w dwóch poprzednich latach, nie zarejestrowano ani jednego przypadku **krztuśca**.



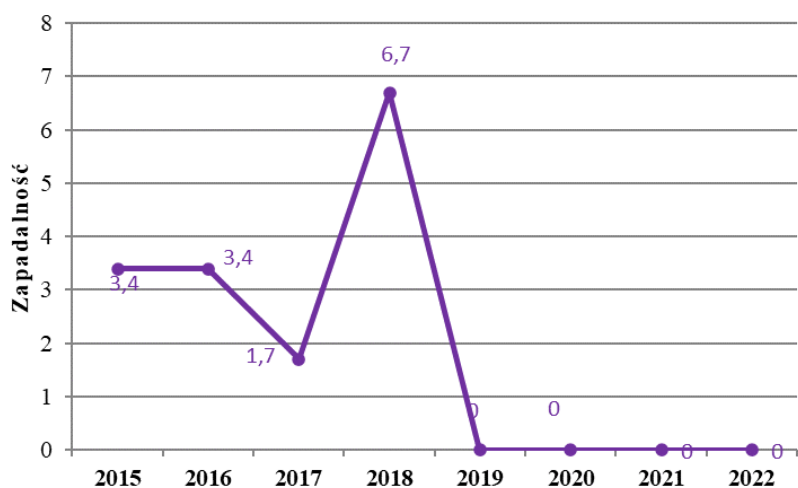
Rys. 2 Zachorowania na krztusiec w latach 2015-2022

Odnotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną – 154 przypadki (wsp. zap. 267,0/100 tys.) w stosunku do roku 2021 – 60 przypadków (wsp. zap. 102,1/100 tys.) i 2020 – 60 przypadków (wsp. zap. 101,6/100 tys.).



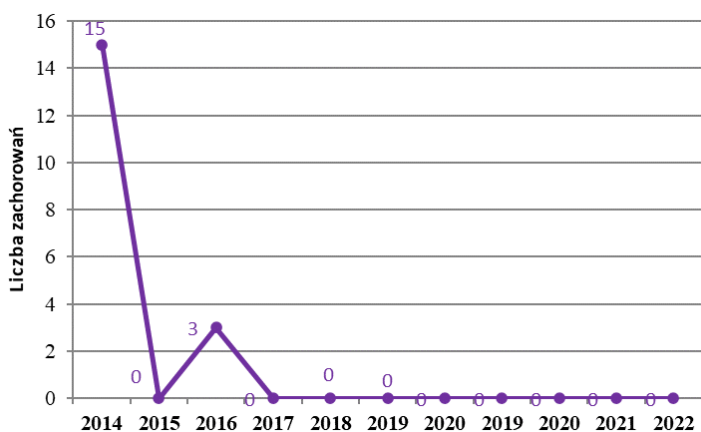
Rys. 3 Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2012-2022.

Od 2019 roku nie zarejestrowano ani jednego przypadku **nagminnego zapalenia przyusznic** (ostatnim rokiem, w którym zarejestrowano 4 przypadki **nagminnego zapalenia przyusznic** (wsp. zap. 6,7/100 tys.) był rok 2018).



Rys. 4 Zapadalność na świnkę w powiecie słupeckim w latach 2015-2022.

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



Rys. 5 Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie słupeckim w latach 2014-2021.

Zarówno w przypadku **nagminnego zapalenia przyusznicy**, jaki i **różyczki** brak zgłoszeń może być spowodowany obowiązkiem potwierdzania podejrzeń zachorowań badaniami diagnostycznymi.

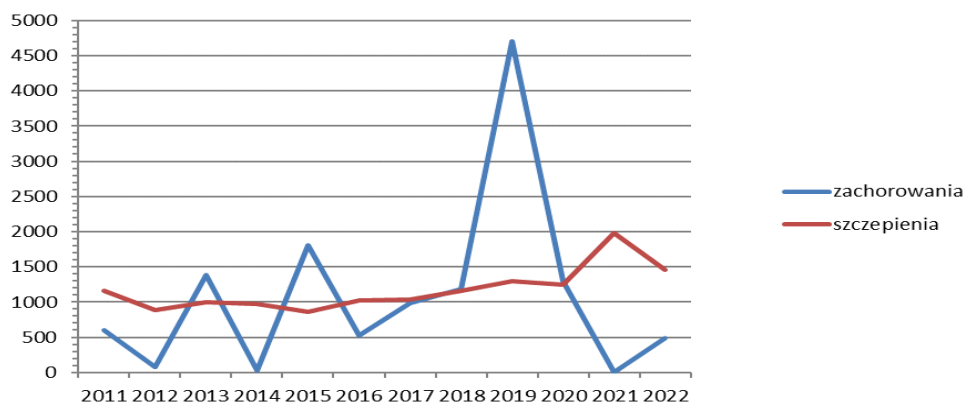
I.4. Zachorowania na grypę.

W roku 2022 odnotowano znaczny wzrost zgłoszonych przypadków **podejrzeń i zachorowań na grypę** – **482** (w poprzednich latach: 2021 r. – 8 przypadków; 2020 r. – 1300). W IV kwartale podejrzania i zachorowania te stanowiły 94% wszystkich zgłoszonych przypadków. Najliczniejszą grupę stanowiły osoby w grupach wiekowych 15-64 lata i 5-14 lat.

Spośród osób zgłoszonych w meldunkach 22 skierowano do szpitala.

Na podstawie danych przesłanych przez podmioty lecznicze stan zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie był nieco niższy niż w roku ubiegłym i wynosił 1455 osób (w latach ubiegłych

odpowiednio: 2021 r. – 1980 osób, 2020 r. – 1248 osób, 2019 r. – 1300 osób, 2018 r. – 1161 osób, 2017 r. – 1035 osób, 2016 r. – 1021 osób).



Rys. 6 Liczba zachorowań na grypę w powiecie słupeckim w latach 2011-2022.

I.5. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 r. odnotowano **1** przypadek zachorowań na **Chlamydie**, **2** przypadki zachorowań na **kiłę (wczesną i nieokreśloną)**. Pierwszy przypadek dotyczył kobiety, u której wykryto zachorowanie podczas wizyt ginekologicznych. Przypadek kiły wczesnej dotyczył 32-letniego mężczyzny, a przypadek kiły nieokreślonej – 65-letniej kobiety. We wszystkich przypadkach pacjenci zostali poddani leczeniu farmakologicznemu.

I.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

Realizacja PSO w powiecie słupeckim w roku 2022 prowadzona była w 19 podmiotach, w tym w 1 oddziale noworodkowym, 14 gabinetach lekarzy rodzinnych i 4 innych placówkach (Dział Pomocy Doraźnej w SP ZOZ Słupca, Oddział Chirurgiczny SP ZOZ Słupca, Stacja Dializ, Poradnia Pracownicza SP ZOZ Słupca). Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 roku nie zarejestrowano przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych zarówno po szczepieniu szczepionką BCG, jak i po innych szczepionkach niż BCG (dla porównania: w 2021 r. - 9 przypadków, w 2020 r. - 4 przypadki, w 2019 r. - 18 przypadków (w tym 2 po szczepionce BCG), a w 2018 r. - 6 przypadków).

Największym problemem, obserwowanym już od kilku lat, jest wzrost liczby osób uchylających się od szczepień. Główną przyczyną jest sprzeciw rodziców wobec szczepień swoich

dzieci, czego powodem jest uleganie teoriom o szkodliwości szczepień, często nagłaśnianym w mediach.

Na koniec roku 2022 zarejestrowano 214 osób, w stosunku do których nie wykonano obowiązku szczepień (w porównaniu z latami ubiegłymi: 2021 r. – 191 osób, 2020 r. – 167 osób, 2019 r. – 146 osób). Z roku na rok liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień na terenie powiatu słupeckiego wzrasta.

Podczas kontroli realizacji wykonawstwa szczepień nie stwierdzono opóźnień w realizacji programu szczepień ochronnych z winy świadczeniodawcy, sporadycznie zdarzały się opóźnienia z powodu przeciwwskazań lekarskich, czy też braków w szczepieniach u dzieci, które w danym roku imigrowały i zamieszkały na terenie powiatu słupeckiego, a także z powodu zaistniałej sytuacji epidemiologicznej na terenie kraju.

Szczepienia chronią przed niebezpiecznymi dla zdrowia i życia chorobami, a ich pozytywne efekty znacznie przewyższają szkody wynikające z ewentualnych niepożądanych odczynów poszczepiennych. Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest bowiem wysoki odsetek zaszczepionych osób (zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu wysokiego odsetka populacji, tj. przynajmniej na poziomie ok. 95%), co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne nie tylko u osób uodpornionych w drodze szczepienia, ale również u tych osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne, nie mogą być zaszczepione lub u osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzonego szczepienia, nie wykształciły odporności immunologicznej.

Podsumowanie

- 1) Sytuacja epidemiologiczna w zakresie większości chorób zakaźnych w powiecie słupeckim, za wyjątkiem zachorowań na COVID-19, kształtowała się pomyślnie.
- 2) W roku sprawozdawczym zarejestrowano znaczny wzrost przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę (z poziomu 8 przypadków w 2021 r. do poziomu 482 przypadków w roku sprawozdawczym).
- 3) W porównaniu do roku 2021 i 2020 odnotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną w roku 2022.
- 4) Zarejestrowano 2 ogniska zatruc/zakażeń pokarmowych, w tym 1 dotyczyło uchodźców.
- 5) Duży wpływ na trend wzrostowy występowania chorób zakaźnych miało wprowadzenie stanu zagrożenia epidemicznego na terenie kraju i w związku z tym zniesienie ograniczeń wprowadzonych w czasie epidemii.

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195, z późn.zm.) oraz w oparciu o ustawę z dnia 7 marca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028, z późn.zm.), i rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach badań monitoringowych.

Monitoring obejmujący parametry grupy A służy sprawowaniu bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przez regularne badanie wody i przekazywanie informacji o jej jakości. Obejmuje swym zakresem podstawowy zestaw parametrów fizycznych, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

Monitoring obejmujący parametry grupy B stanowi znaczne rozszerzenie monitoringu obejmującego parametry grupy A i dostarcza informacji niezbędnych do oceny kondycji jakościowej wodociągu, informacji na temat przestrzegania wymagań odnośnie wielu parametrów określonych w obowiązującym rozporządzeniu. Obejmuje swoim zakresem m.in.: metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa jakości wody, od 2007 r. producenci wody zobowiązani zostali do wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia poprzez wykonywanie badań laboratoryjnych.

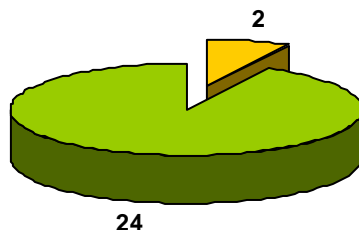
Zasadniczym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu słupeckiego są wody oparte na ujęciach podziemnych trzecio- i czwartorzędowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizyko-chemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej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

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

Na terenie powiatu słupeckiego 2 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (wodociąg publiczny Słupca i wodociąg publiczny Strzałkowo) podlegają raportowaniu do Komisji Europejskiej.

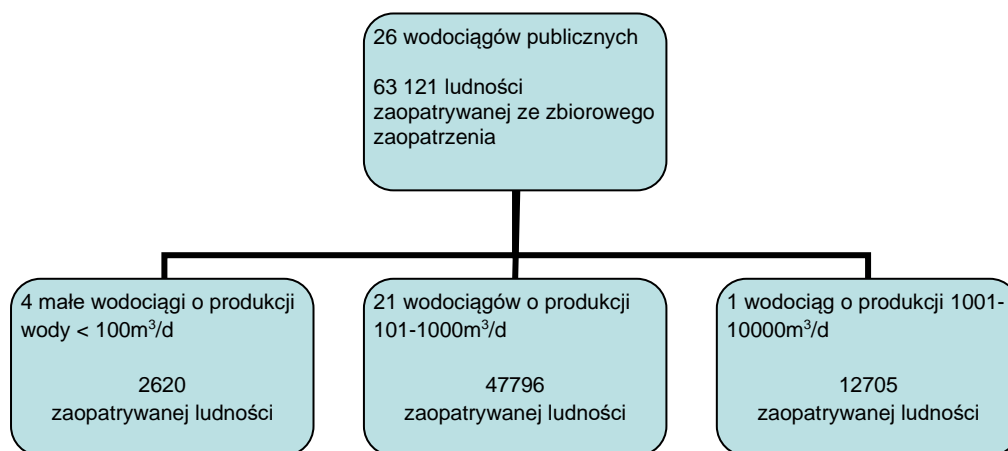
Raportowaniem objęto wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ilości powyżej 1000m³/dobę lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.

■ wodociągi miejskie ■ wodociągi wiejskie



Rys. 7 Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę powiatu słupeckiego

W powiecie słupeckim najczęściej urządzeń zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę stanowią wodociągi o produkcji od 100-1000 m³/d – **21**, wodociągi o produkcji mniejszej niż 100 m³ /d – **4**, wodociągi o produkcji od 1000-10000 m³/d – **1**, co obrazuje poniższy schemat.



Rys. 8 Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

W roku 2022 w powiecie skontrolowano 31 wodociągów, w tym 26 wodociągów publicznych i 5 lokalnych, należących do innych podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 63 121 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **38** kontroli sanitarnych stacji uzdatniania wody oraz pobrano **257** próbek wody do badań laboratoryjnych, w tym:

- **126** próbek w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A;

- **33** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B;
- **98** próbek z nadzoru sanitarnego.

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

Oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej z nadzorowanych wodociągów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy dokonuje na podstawie przeprowadzonych badań jakości wody w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego oraz otrzymanych wyników badań w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu wykonanych przez przedsiębiorstwa wodociągowe oraz podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej.

W porównaniu do roku ubiegłego zaobserwowano poprawę jakości produkowanej wody pod względem fizyko-chemicznym. W przeprowadzonych badaniach jakości wody nie stwierdzono przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych w dostarczanej wodzie z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Na nadzorowanym terenie bakteriologiczne skażenie wody stwierdzono jedynie w wodociągu publicznym Żelazków, gdzie przeprowadzone pod koniec roku sprawozdawczego badania jakości wody wykazały przekroczenia parametru bakteriologicznego: **ogólnej liczby bakterii w 22⁰C**. Z uwagi na stwierdzone skażenie bakteriologiczne wody dostarczanej z ww. wodociągu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wystosował 2 zawiadomienia z art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące przedsiębiorcę wodociągowego do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości dostarczanej wody, przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych w celu poprawy jakości produkowanej wody oraz przedstawienia wyników badań wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu. Ponadto został wydany komunikat informujący o zasadach użytkowania wody dostarczanej z przedmiotowego wodociągu, który został umieszczony na stronie internetowej PSSE Słupca i przekazany do Wójta Gminy oraz administratora wodociągu.

Producent wody pomimo prowadzonych intensywnych działań naprawczych, tj.: wzmożonej dezynfekcji i płukania sieci wodociągowej nie zdołał do końca 2022 roku doprowadzić parametru jakości wody w zakresie ogólnej liczby bakterii w 22⁰C dostarczanej z wodociągu publicznego Żelazków do rekomendowanego poziomu. Należy zaznaczyć, że stwierdzenie przekroczonego parametru mikrobiologicznego - **ogólnej liczby bakterii w 22⁰C** w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Żelazków nie stanowiło istotnego zagrożenia zdrowotnego dla ludzi, bowiem jest to tzw. parametr wskaźnikowy, który nie ma bezpośredniego wpływu na zdrowie konsumenta i służy głównie do określania prawidłowości procesów uzdatniania i dystrybucji wody.

Na koniec 2022 roku jakość wody produkowanej przez wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe pod względem bakteriologicznym w zakresie *Escherichia coli* i *Enterokoków* odpowiadała wymaganiom określonym w załączniku nr 1 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 terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tzw. lokalnych (w liczbie 5), które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a także dla zaspokojenia potrzeb socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników.

W roku sprawozdawczym poprawiła się także jakość produkowanej wody na wodociągach lokalnych. Ogółem z wodociągów lokalnych w ramach kontroli urzędowej pobrano **31** próbek wody do badań laboratoryjnych.

Przeprowadzone badania jakości wody nie wykazały przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, w związku z powyższym wszystkie wodociągi lokalne będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy produkowały wodę spełniającą wymagania sanitarne.

Ponadto w roku sprawozdawczym w ramach kontroli wewnętrznej na wszystkich ujęciach wody terenu powiatu słupeckiego przeprowadzono badania jakości wody w zakresie substancji promieniotwórczych. Na wyników tych badań nie stwierdzono przekroczeń substancji promieniotwórczych w wodzie na wodociągach zbiorowego zaopatrzenia oraz w wodzie na wodociągach lokalnych.

W związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody ogółem do administratorów wodociągów wystosowano **44** zawiadomienia w trybie art. 30 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, **1** komunikat informujący o zasadach użytkowania wody do spożycia oraz wydano **5** decyzji- ocen higienicznych na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.

II.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę

II.1.1 Wodociągi zaopatrujące w wodę w miastach.

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

- wodociąg publiczny w Słupcy o wydajności 1000-10000 m³/dobę,
- wodociąg publiczny w Zagórowie o wydajności 100-1000 m³/dobę.

Wodociąg publiczny w Słupcy posiada 3 studnie, z czego w 2022 r. dwie (studnia nr 9 i studnia nr 7) zaopatrywały miasto, natomiast jedna studnia jest wyłączona z eksploatacji (studnia nr 5 - studnia rezerwa). Wodociąg publiczny nie posiada stacji uzdatniania wody, a jedyną stosowaną metodą uzdatniania wody jest dezynfekcja podchlorynem sodu oraz system bezpośredniego natleniania wody czystym tlenem.

Przeprowadzone badania wykazały, że woda z przedmiotowego urządzenia odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

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

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

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

II.1.2. Wodociągi zaopatrujące w wodę na wsiach

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 24 wodociągi:

- 20 wodociągów o wydajności 100-1000 m³/dobę,
- 4 wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę.

Wodociągi o wydajności 100-1000 m³/dobę

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z 20 wodociągów publicznych. W jednym wodociągu (wodociąg publiczny Żelazków) przeprowadzone pod koniec 2022 r. badania jakości wody wykazały przekroczenia parametru bakteriologicznego - ogólnej liczby bakterii w 22⁰C. Producent wody, pomimo prowadzonych intensywnych działań naprawczych, tj.: wzmożonej dezynfekcji i płukania sieci wodociągowej, nie zdołał do końca 2022 roku doprowadzić parametru jakości wody w zakresie ogólnej liczby bakterii w 22⁰C dostarczanej z tego wodociągu publicznego do rekomendowanego poziomu. Pozostałe wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkowały wodę spełniającą wymagania sanitarne określone rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę

W powiecie słupeckim w 2022 r. skontrolowano i oceniono jakość wody 4 wodociągów publicznych. Przeprowadzone badania wykazały, że woda z ocenianych urządzeń odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

II.2. STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH

W porównaniu z rokiem ubiegłym poprawił się stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych.

Na stacjach uzdatniania wody zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Ratyniu i w Woli Koszuckiej oraz na 2 stacjach uzdatniania wody wodociągów lokalnych przeprowadzono kompleksowe modernizacje. Dokonano m.in. wymiany filtrów, zestawów hydroforowych, aeratorów ze sprężarkami, montażu nowych szaf sterowniczych prac urządzeń wodnych z elektronicznym wyświetlaczem monitorującym pracę studni głębinowych, sprężarek, poziom wody w zbiornikach retencyjnych. Na wodociągu publicznym w Ratyniu oddano do użytku nową studnię głębinową z obudową zewnętrzną typu Lange. Ponadto na stacjach uzdatniania wody dokonano następujących remontów:

- Stacje uzdatniania wody w Anastazewie i Powidzu wyposażono w agregaty prądotwórcze, na stacjach tych dokonano wymiany zestawu pomp hydroforowych oraz zamontowano nowe szafy sterownicze monitorujące pracę studni głębinowych, sprężarek i poziom wody w zbiornikach retencyjnych.
- Na stacji uzdatniania wody w Skarboszewie dokonano wymiany zestawu pomp hydroforowych (zamontowano nowe pompy pionowe wraz z szafą sterującą).
- Na stacji uzdatniania wody w Szemborowie pomalowano wszystkie metalowe zbiorniki: filtry, hydrofory i aerator.
- Na stacjach uzdatniania wody w Koszutach, Wilcznej i Kąpielu dokonano wymiany chloratorów.
- Na stacji uzdatniania wody w Żelazkowie pomalowano wszystkie metalowe zbiorniki (filtry i aerator, zestaw hydroforowy), posadzki i podesty pod zbiornikami oraz ściany i sufity.

Podsumowanie:

1. Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
2. W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe pod względem fizyko-chemicznym.
3. Zarówno przedsiębiorstwa wodociągowe, jak i podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, sukcesywnie dokonują modernizacji stacji uzdatniania wody, tj.: wymieniają złoża filtracyjne, kompresory i aeratory, zestawy hydroforowe, chloratory, budują nowe zbiorniki retencyjne oraz oddają do użytku nowe studnie głębinowe. W roku

sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał 5 decyzji - pozytywnych ocen higienicznych na zastosowane materiały/wyroby do uzdatniania wody.

4. W roku 2022 nie odnotowano awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody odbiorcom usług.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

III.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 4 ustępy publiczne: 2 stałe skanalizowane i 2 stałe nieskanalizowane. W porównaniu z rokiem 2021 - bez zmian.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 ustępy publiczne stałe, nieskanalizowane. Obiekty wyposażono w automatyczny defibrylator zewnętrzny AED wraz z instrukcją udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w przypadku nagłego zatrzymania krążenia z użyciem defibrylatora AED (defibrylator umieszczony na ścianie budynku przy drzwiach wejściowych do sanitariatu). Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, zatem na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

III.2. Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowane są 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2021 - bez zmian.). W roku 2022 skontrolowano wszystkie obiekty (100%).

Podczas kontroli stwierdzono:

- uszkodzone płytki oraz brak listew przypodłogowych w kącie sanitarnym w pokoju mieszkańców, uszkodzone płytki w obudowie wanny, odpryski farby na parapecie w pokoju mieszkańców, uszkodzone drzwi wejściowe (starty laminat) w jednej toalecie, brak narożników w listwach przypodłogowych w ciągach komunikacyjnych, uszkodzoną tapicerkę na łóżku do rehabilitacji oraz na łóżku do ćwiczeń
- w łazienkach i sanitariatach: uszkodzone drzwi wejściowe (odpryski, przetarcia) oraz do kabin ustępowych (odpryski, przetarcia), na suficie widoczne zacieki i pęknięcia farby, skorodowane uchwyty dla osób niepełnosprawnych, brak kratki odpływowych i kratki/drzwiczek wizjerowych, uszkodzone płytki na ścianie i podłodze, brudne ściany, pęknięcia i ubytki tynku przy oknie, uszkodzony drewniany parapet, uszkodzona płytka w obudowie wanny (pęknięcia), brak płytki w obudowie brodziku
- w pomieszczeniu fizjoterapii: uszkodzone siedzisko rowerka do ćwiczeń (pęknięte obicie)
- w pokojach mieszkańców: uszkodzone drzwi i futryna drzwiowa, widoczne zacieki na suficie
- w pokoju dziennym: uszkodzona wykładzina PCV (pęknięcia, przetarcia)
- na korytarzach: brak części płytek w cokole przypodłogowym, na ścianach widoczne ubytki (odpryski tynku/farby), uszkodzone parapety
- na klatkach schodowych: uszkodzony parapet (pęknięcia i ubytki tynku), uszkodzone poręcze (wytarta farba).

Część ww. nieprawidłowości została usunięta w trakcie trwania kontroli, na pozostałe wydano zalecenia pokontrolne. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie wszystkich zaleceń, w związku z czym na koniec roku 2022 stan sanitarno-techniczny w skontrolowanych obiektach oceniono jako dobry.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono naruszeń bieżącej czystości i porządku. Sprzątaniem obiektów zajmują się zatrudnieni pracownicy, mieszkańcy nie uczestniczą w sprzątaniu pomieszczeń mieszkalnych. Z wykonanych czynności prowadzone są zapisy. W budynkach wydzielono pomieszczenia na środki czystości oraz dezynfekcyjne. Stan sanitarno-porządkowy w dniu kontroli oceniono jako dobry.

Skontrolowane obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Jakość dostarczanej wody do skontrolowanych obiektów odpowiada wymaganiom określonym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Badanie wody ciepłej z instalacji wewnętrznej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella: przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju Legionella sp. w instalacji wody ciepłej (w roku sprawozdawczym w ramach kontroli urzędowej w każdym skontrolowanym obiekcie pobrano 4 próbki wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp.).

Postępowanie z bielizną:

- W jednym obiekcie pranie bielizny odbywa się wyłącznie we własnej pralni z zachowaniem drogi czystej i brudnej (drogi nie krzyżują się), stan techniczny pralni nie budzi zastrzeżeń. Brudna bielizna zbierana jest przez pracowników i transportowana w koszach z tworzywa sztucznego bezpośrednio do pralni, kosze po opróżnieniu są dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym w sprayu. Czysta bielizna przechowywana jest w części czystej pralni w zamykanych szafach oraz dodatkowo w wyznaczonej na ten cel szafie na pierwszym piętrze. Czysta bielizna transportowana jest do pokoi w koszach z tworzywa sztucznego.
- W pozostałych dwóch obiektach pranie bielizny odbywa się w pralni zewnętrznej (poszwy, poszewki, prześcieradła, poduszki, kołdry, koce) oraz we własnej pralni (ubrania mieszkańców). Podczas kontroli przedstawiono umowy oraz protokoły zdawczo-odbiorcze bielizny. Brudna bielizna gromadzona w opisanych koszach w wyznaczonych do tego pomieszczeniach, pakowana w specjalne worki (foliowe lub płócienne) i zabierana przez pracowników firmy pralniczej. Czysta bielizna przywożona w workach również przez pracowników firmy pralniczej. Przechowywanie czystej bielizny: prawidłowe, w warunkach zabezpieczających przed wtórnym zanieczyszczeniem.

Opieka pielęgniarska i lekarska:

- W jednym z obiektów opiekę pielęgniarską nad mieszkańcami sprawują 3 pielęgniarki zatrudnione na umowę o pracę oraz 2 pielęgniarki świadczące usługi w ramach NFZ (opieka długoterminowa). Opiekę lekarską sprawuje lekarz rodzinny z przychodni (wizyty na wezwanie lub w przychodni). W obiekcie znajduje się dyżurka pielęgniarska stanowiące odrębne pomieszczenie. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczenia bez zastrzeżeń (ściany pomieszczenia pomalowane farbą, przy umywalce wyłożone materiałem trwałym nienasiąkliwym, łatwym do mycia i dezynfekcji (płytki ceramiczne), na podłodze materiał umożliwiający jej mycie i dezynfekcję (wykładzina PCV); połączenie ścian z podłogą jest wykonane w sposób umożliwiający jej mycie i dezynfekcję poprzez zawinięcie wykładziny na ścianę; zapewnione oświetlenie naturalne, oświetlenie sztuczne oraz wentylacja grawitacyjna; Kształt, powierzchnia i urządzenie dyżurki pielęgniarskiej umożliwiają prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących jego niezbędne funkcjonalne wyposażenie.
- W pozostałych 2 obiektach opiekę pielęgniarską nad mieszkańcami sprawują pielęgniarki z Grupowej Praktyki Pielęgniarskiej (objęte nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy). Podczas kontroli przedstawiono umowy o świadczenie usług pielęgniarskich oraz umowy najmu lokalu użytkowego (gabinetu pielęgniarskiego oraz pomieszczenia do składowania odpadów medycznych). W obiektach opiekę lekarską nad mieszkańcami sprawują lekarze z przychodni (wizyty domowe lub w przychodni).

Odpady medyczne

Podczas kontroli obiektów w 2022 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Sposób postępowania z odpadami medycznymi wyglądał następująco:

- W jednym obiekcie gromadzone są w pojemnikach zamykanych, zaopatrzonych w worki foliowe, w przypadku ostrych narzędzi umieszcza się je w pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia. Postępowanie z odpadami medycznymi jest zgodne z opracowaną procedurą „Postępowanie z odpadami zakaźnymi”. Obiekt posiada umowę na odbiór omawianych odpadów.
- W pozostałych dwóch skontrolowanych obiektach za odpady medyczne powstałe podczas świadczenia usług medycznych odpowiadają ich wytwórcy, czyli pielęgniarki lub lekarz wezwany na wizytę. W jednym z nich odpady wytwarzane podczas świadczenia usług higienicznych (tzn. golenia mężczyzn) oraz powstałe po toalecie pośmiertnej mieszkańców traktowane są jako odpady medyczne. Odpady te zbierane są w pojemniki jednorazowego użycia, sztywne, odporne na działanie wilgoci, mechanicznie odporne na przekłucie lub

przecięcie. Pojemniki nie rzadziej niż co 72 godziny są usuwane z miejsca gromadzenia i przenoszone do urządzenia chłodniczego (lodówko/zamrażalki wyposażonej jest w termometr, dezynfekowanej po każdym odbiorze odpadów). Podczas kontroli przedstawiono dokument: zamówienie, którego przedmiotem jest usługa odbioru, transportu i unieszkodliwienia odpadów medycznych o kodach: 180103, 180104, 180106, 150110.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i kontenerach. Pojemniki/kontenery do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno- porządkowym i sanitarno-technicznym. Obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

Nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego oczyszczalni ścieków mechaniczno-biologicznej (1 obiekt) oraz do sieci kanalizacyjnej (2 obiekty). Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Postępowanie ze zwłokami

We wszystkich skontrolowanych obiektach opracowano procedury postępowania w przypadku zgonu mieszkańca. Sposób postępowania wygląda następująco:

- Dwa skontrolowane obiekty nie posiadają pomieszczenia „pro-morte”. W przypadku zgonu mieszkańca ciało jest zabierane przez zakład pogrzebowy. Do tego czasu ciało spoczywa w pokoju na łóżku, współmieszkańcy przebywają w innym pomieszczeniu do czasu wywozu zwłok oraz przeprowadzenia dezynfekcji w pokoju. Przygotowaniem zwłok do pochówku zajmuje się firma pogrzebowa.
- W jednym obiekcie na pomieszczenie „pro morte” został przystosowany garaż. Pomieszczenie wyposażone jest w chłodnię na 2 miejsca. Personel zawiadamia lekarza i rodzinę o zgonie mieszkańca. Zwłoki spoczywają na łóżku do momentu stwierdzenia zgonu przez lekarza, następnie zwłoki przewożone są na wózku metalowym do łazienki, a po 2 godzinach do chłodni znajdującej się w pomieszczeniu „pro-morte”. Przygotowaniem zwłok do pochówku zajmuje się firma pogrzebowa, sporadycznie opiekunowie. Odpady powstałe po toalecie pośmiertnej mieszkańców traktowane są jako odpady medyczne.

III.3. Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 2 obiekty (w porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian), skontrolowano jeden obiekt (50%).

Skontrolowany obiekt jest placówką całodobowej i dziennej opieki dla 24 dorosłych osób niepełnosprawnych ze znacznym lub umiarkowanym stopniem niepełnosprawności, w tym dla 14 osób na pobyt całodobowy, a dla 10 osób na pobyt dzienny.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Kopojno (wodociąg objęty nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy). Jakość dostarczanej wody do skontrolowanego obiektu odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Badanie wody ciepłej z instalacji wewnętrznej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella: w roku sprawozdawczym pobrano 4 próbki wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp., przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju Legionella sp. w instalacji wody ciepłej kontrolowanego obiektu.

Postępowanie z brudną i czystą bielizną

W obiekcie stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku oraz bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna (wielokrotnego użytku) przechowywana w metalowej szafie w pomieszczeniu pralni. Brudna bielizna gromadzona w dwóch koszach znajdujących się w pomieszczeniu pralni. Odzież pensjonariuszy, koce, ręczniki prane w pomieszczeniu pralni, natomiast pościel, poszwy, poszewki, prześcieradła oddawane do prania do pralni zewnętrznej. Brudna bielizna zabierana w worku przez pracowników pralni po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym. Czysta bielizna zapakowana w foliowe worki przywożona przez pracowników pralni.

Opieka pielęgniarstwa i lekarska

W obiekcie brak zatrudnionego lekarza i pielęgniarki. Lekarz lub pielęgniarka przyjeżdżają po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym jak na wizytę domową (tzn. przyjeżdża lekarz/pielęgniarka, do którego/której zapisany jest dana osoba). W obiekcie prowadzony jest rejestr usług pielęgniarstwa.

Odpady

W obiekcie brak pojemnika na odpady medyczne wytworzone w wyniku udzielania świadczeń zdrowotnych w miejscu wezwania. Odpady te zabierane są przez wytwórcę odpadów (lekarz/pielęgniarka środowiskowa wezwani na wizytę). W obiekcie znajduje się nieopisany pojemnik na ostre odpady medyczne (przeznaczenie: paski pomiarowe do mierzenia poziomu cukru we krwi, igły do iniekcji insuliny). Sam pojemnik traktowany jako odpad komunalny.

Wydano zalecenia pokontrolne w tym zakresie.

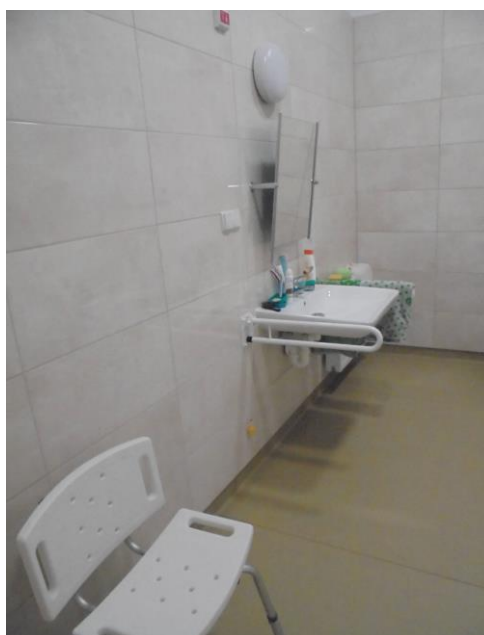
Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach wg zasady segregacji odpadów (papier, tworzywa sztuczne, metal, itp.). Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Postępowanie ze zwłokami

Obiekt nie posiada pomieszczenia „pro-morte”. W przypadku zgonu mieszkańca ciało jest zabierane przez zakład pogrzebowy. Do tego czasu ciało spoczywa w pokoju na łóżku, współmieszkańcy przebywają w innym pomieszczeniu do czasu wywozu zwłok oraz przeprowadzenia dezynfekcji w pokoju.

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy obiektu oceniono na koniec roku 2022 jako bardzo dobry. Podczas kontroli nie stwierdzono naruszeń bieżącej czystości i porządku. Sprzątaniem obiektu zajmują się zatrudnieni pracownicy. Z wykonanych czynności prowadzone są zapisy.



Rys. 9, 10, 11, 12 Przykładowe pomieszczenia placówki całodobowej i dziennej opieki

III.4. Obiekty hotelarskie

III.4.1. Hotele

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 2 obiekty (w porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian). Skontrolowano 2 obiekty (100 %).

W wyniku kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie: uszkodzone (wytarte i popękane) obicie na kanapie ustawionej w holu obiektu; wytarta powierzchnia drewnianych blatów stołów ustawionych na tarasie hotelu; uszkodzone, popękane i wyszczerbione oraz zazielenione deski siedzisk huśtawek sprężynowych oraz huśtawki równoważni na placu zabaw dla dzieci; wytarte i wyszczerbione deski wyposażenia elementów drewnianej wiszącej huśtawki dla dzieci; wytarta emalia metalowych elementów wyposażenia huśtawki- równoważni. Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym w ramach kontroli urzędowej pobrano ogółem 8 próbek wody ciepłej (w 2 obiektach) w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały wzrostu bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wody ciepłej.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

III.4.2. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 7 obiektów (pola biwakowe). W porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian. Skontrolowano 6 obiektów (86 %).

Nieprawidłowości stwierdzono w jednym obiekcie:

- w sektorach: wytarta/złuszczone farba powierzchni stołów, częściowo wytarta emalia powierzchni desek na ławkach oraz widoczne rysy/pęknięcia i wyszczerbienia desek;
- na wydzielonym miejscu na ognisko: na wszystkich ławkach wytarta emalia, kilka ławek uszkodzonych (wyrwane bądź wyszczerbione deski).

Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

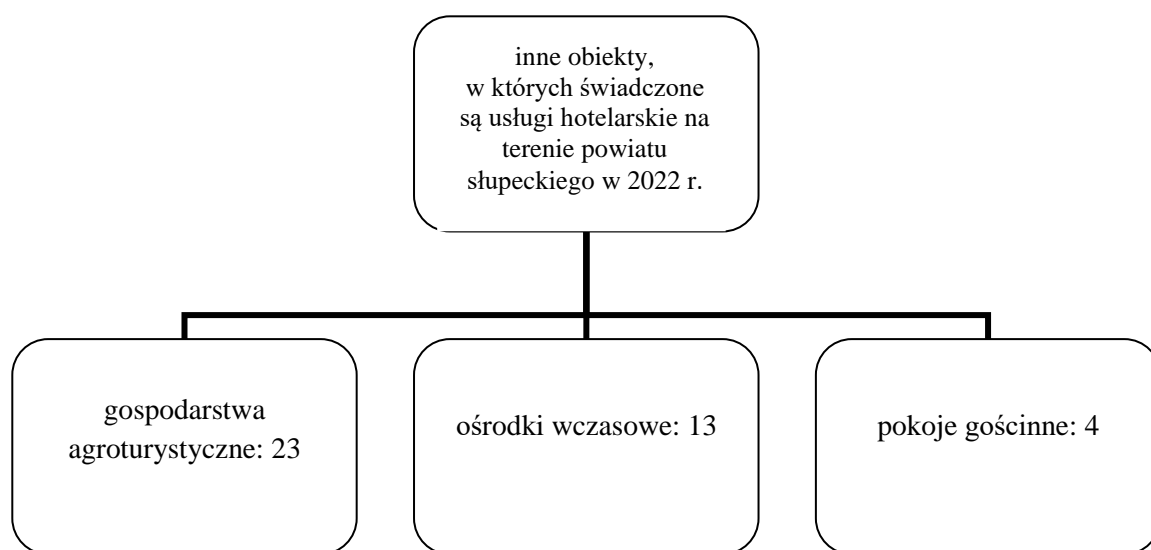
Poprawę stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego zaobserwowano w jednym obiekcie (utwardzono teren przy recepcji).

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową (woda z wodociągu publicznego – zależnie od terenu, na którym zlokalizowany jest obiekt). 2 obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, a 4 obiekty odprowadzają nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach/kontenerach. Kontenery/pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

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

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

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. znajdowało się 40 obiektów (rys. 13). W porównaniu do roku 2021 – zwiększenie liczby obiektów o 1 obiekt w grupie gospodarstw agroturystycznych. Skontrolowano 5 obiektów (wg tab. 1).



Rys. 13 Wykaz innych obiektów świadczących usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r.

Tab. 1. Obiekty z ewidencji PPIS w Słupcy skontrolowane w 2022 r.

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
gospodarstwa agroturystyczne	23	3	13
ośrodki wczasowe	13	2	15
pokoje gościnne	4	0	0
RAZEM	40	5	12,5

III.5.1. Ośrodki wczasowe

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 2 skontrolowanych obiektach, tzn.:

- Jeden obiekt: w skontrolowanych pokojach zniszczone blaty na szafkach nocnych (blaty porysowane i starty lakier), odpadająca farba na ścianie przy drzwiach wejściowych do jednego z pokoiów, w ubikacji zagrzybienie silikonu, ubytek powierzchni brodzika oraz zardzewiały wąż prysznicowy, w jednym z pokoiów pęknięte 3 płytki na posadzce bezpośrednio przy drzwiach

wejściowych oraz uszkodzona okleina na drzwiach łazienkowych (wytarta na wysokości ok. 2 cm od posadzki); w pomieszczeniu magazynowym przy drzwiach wejściowych: na posadzce ubytek wykładziny PCV oraz odpadająca farba i tynk ze ściany na wysokości ok. 1m od podłogi.

- Drugi obiekt: w pomieszczeniu magazynowym na suficie widoczny zaciek i odpadająca emulsja; bezpośrednio przy zewnętrznych drzwiach wejściowych do pomieszczenia kuchennego popękana i wykruszona kostka posadzkowa; zużycie techniczne (liczne pęknięcia płytek i wykruszenia/ubytki betonowych płytek nawierzchni tarasu).

Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Na koniec roku sprawozdawczego obiekty oceniono jako obiekty ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

III.5.2. Gospodarstwa agroturystyczne

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową (woda z wodociągu publicznego – zależnie od terenu, na którym zlokalizowany jest obiekt). Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą. Dwa obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, jeden obiekt odprowadza nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego.

W trzech skontrolowanych obiektach odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

Postępowanie z bielizną – w dwóch obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. We wszystkich skontrolowanych obiektach czysta bielizna magazynowana jest w zamykanych szafach. Zaopatrzenie w środki i sprzęt czystościowy we wszystkich skontrolowanych obiektach było wystarczające.

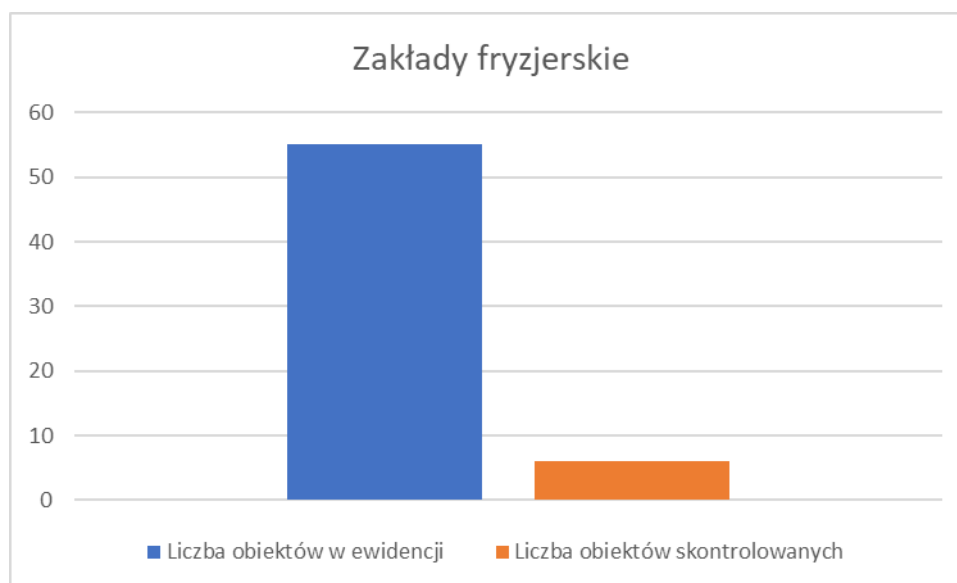
W wszystkich kontrolowanych obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacje o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajdują się w widocznych miejscach.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

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

III.6.1. Zakłady fryzjerskie

W 2022 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się 55 obiektów. Porównując z rokiem 2021 – nastąpiło zwiększenie o 2 obiekty, jednocześnie nastąpiło wykreślenie 6 obiektów a 1 obiekt został przeniesiony do grupy: inne zakłady, w których są świadczone łącznie usługi takie, jak: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu. Skontrolowano 6 obiektów, w tym 1 obiekt mobilny (wg rys. 14)



Rys. 14 Ilość skontrolowanych zakładów fryzjerskich w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy

We wszystkich skontrolowanych obiektach środki dezynfekujące przechowywane są w oryginalnych opakowaniach, stosowane są zgodnie z zaleceniami producenta. Pojemniki z pokrywą przeznaczone do dezynfekcji narzędzi są odpowiedniej wielkości i odpowiednio opisane, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia, czyli: nazwa preparatu, data przygotowania roztworu, termin przydatności, imię i nazwisko osoby przygotowującej roztwór. Czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia fryzjerskie przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

W zakładach fryzjerskich na terenie powiatu słupeckiego nie sterylizuje się narzędzi i przyborów fryzjerskich (Tab. 2.).

Tab. 2. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
zakłady fryzjerskie	0	0	0	0

We wszystkich skontrolowanych obiektach przedstawiono stosowane tam procedury higieniczne.

W czterech obiektach podczas wykonywanych usług nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek, tzn. nie są wytwarzane odpady o kodzie 180103. W przypadku dwóch obiektów odpady wytwarzane podczas usług świadczonych dla mężczyzn (golenie brody i włosów przy użyciu jednorazowych żyletek) traktowane są jako odpady niebezpieczne o kodzie 180103. Po każdym użyciu żyłki umieszczane w specjalnych pojemnikach (jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie). W obiektach tych brak urządzeń chłodniczych na przechowywanie odpadów niebezpiecznych. Odpady odbierane są przez firmę bezpośrednio z miejsca ich magazynowania – pomieszczenia usługowego przez wyspecjalizowaną firmę w terminie nie przekraczającym 30 dni.

Skontrolowane obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych (objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy). Jakość dostarczanej wody odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 2 skontrolowanych obiektach używa się tylko bielizny jednorazowego użytku (po użyciu traktowana jest jako odpad komunalny). W pozostałych 4 obiektach używa się zarówno bielizny jednorazowego użytku jak i wielokrotnego użytku. Brudna bielizna gromadzona w opisanych, zamykanych pojemnikach (z wyjątkiem 1 obiektu, w którym wydano zalecenie pokontrolne w tym zakresie i podmiot poinformował pisemnie o jego wykonaniu). Pranie brudnej bielizny odbywa się w pralni zewnętrznej (2 obiekty) lub we własnym zakresie (2 obiekty). Czysta bielizna przechowywana jest w warunkach higienicznych.

Skontrolowane zakłady wyposażone są w wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany. Właściciele 3 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W zakładach fryzjerskich stacjonarnych odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w odpowiednim stanie porządkowym i sanitarno-technicznym. Cztery obiekty posiadają umowę z firmą na wywóz odpadów komunalnych, w jednym obiekcie opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal. Nieczystości płynne w obiektach stacjonarnych odprowadzone są do sieci kanalizacyjnej (4 obiekty) i zbiornika bezodpływowego (1 obiekt). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

W przypadku obiektu mobilnego wszystkie odpady wytworzone podczas zabiegów zostawiane są u klientów. Obiekt nie posiada umowy na odbiór odpadów komunalnych.

We wszystkich wyżej opisanych zakładach fryzjerskich przestrzegano zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

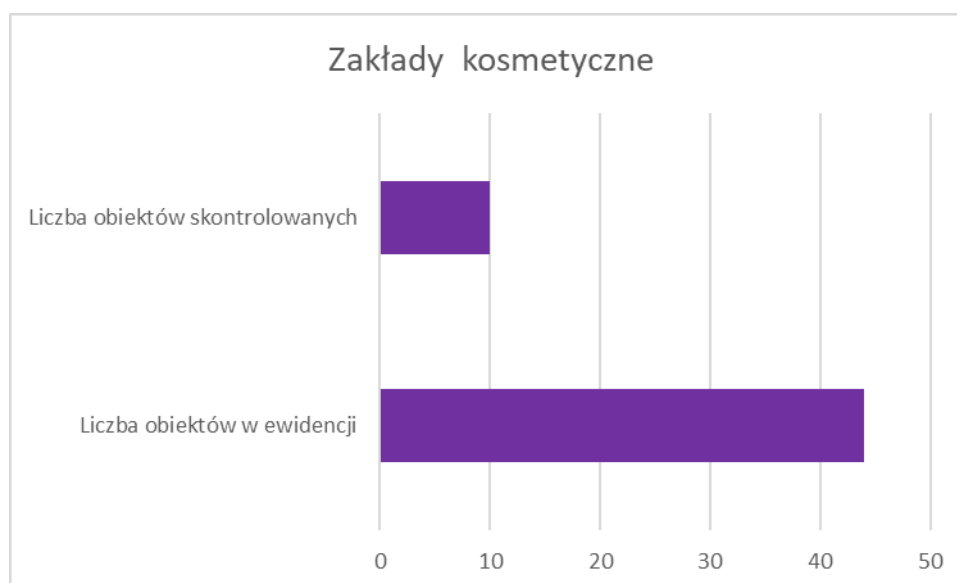
Skontrolowane obiekty na koniec roku 2022 oceniano jako obiekty o dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym.



Rys. 15 Zakład fryzjerski w Cieninie Zabornym

III.6.2. Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowano 44 zakłady kosmetyczne. Porównując z rokiem 2021 – zwiększenie o 3 obiekty, jednocześnie zmniejszenie o 5 obiektów oraz 1 obiekt przeniesiony z grupy: inne zakłady, w których świadczone są łącznie usługi takie, jak: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu. Łącznie skontrolowano 10 obiektów, w tym 1 mobilny (rys. 16).



Rys. 16 Ilość skontrolowanych zakładów kosmetycznych w stosunku do obiektów tego typu w ewidencji PPIS w Słupcy

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

Do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta, środki te przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. W jednym obiekcie nie prowadzi się dezynfekcji narzędzi, ponieważ wszystkie narzędzia stosowane są jednorazowo, prowadzona jest dezynfekcja sprzętu i powierzchni.

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

Rodzaj prowadzonej sterylizacji w zakładach kosmetycznych na terenie PSSE w Słupcy przedstawia tabela 3.

Tab. 3. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
zakłady kosmetyczne	0	6*	0	2

* w 1 obiekcie stwierdzono brak kontroli procesu sterylizacji za pomocą wskaźników chemicznych i biologicznych, w 1 obiekcie za pomocą wskaźników biologicznych, a w 1 za pomocą wskaźników chemicznych – wydano zalecenia w tym zakresie. Ponadto w 1 obiekcie zalecono, aby zapisy z każdego cyklu sterylizacji rozszerzyć o ilość i rodzaj narzędzi poddawanych sterylizacji.

W 8 obiektach podczas zabiegów nie dochodzi do przerwania ciągłości tkanek, nie są więc wytwarzane odpady o kodzie 180103. W 2 obiektach odpady niebezpieczne o kodzie 180103 zbierane są do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie (pojemniki przechowywane w przenośnym urządzeniu chłodniczym: lodówce; urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry). Odpady odbierane są przez wyspecjalizowaną firmę w terminie nie przekraczającym 30 dni. Opracowano procedury postępowania z odpadami o kodzie 180103.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w jednym skontrolowanym obiekcie (mobilnym) używa się tylko bielizny jednorazowego użytku, która po użyciu traktowana jest jako odpad komunalny. W pozostałych dziewięciu obiektach używa się zarówno bielizny jednorazowego użytku jak i wielokrotnego użytku. Brudna bielizna gromadzona w opisanych, zamykanych pojemnikach (z wyjątkiem 1 obiektu, w którym wydano zalecenie pokontrolne w tym zakresie i podmiot poinformował pisemnie o jego wykonaniu). Pranie brudnej bielizny odbywa się w pralni zewnętrznej (1 obiekt) lub we własnym zakresie (8 obiektów). Czysta bielizna przechowywana jest w warunkach higienicznych.

Skontrolowane obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych (objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Słupcy). Jakość dostarczanej wody do skontrolowanego obiektu odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W obiektach stacjonarnych odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w odpowiednim stanie porządkowym i sanitarno-technicznym. Pięć obiektów posiada umowę z firmą na wywóz odpadów komunalnych, w czterech obiektach opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

W przypadku obiektu mobilnego wszystkie odpady wytworzone podczas zabiegów zostawiane u klientów. Obiekt nie posiada umowy na odbiór odpadów komunalnych

Nieczystości płynne w obiektach stacjonarnych odprowadzone są do sieci kanalizacyjnej (8 obiektów), do zbiornika bezodpływowego (1 obiekt). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Skontrolowane zakłady wyposażone są w wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany. Właściciele 3 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W skontrolowanych obiektach stacjonarnych w większości wyznaczone są miejsca na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych (6 obiektów), rzadziej są to oddzielne pomieszczenia przeznaczone na ten cel (3 obiekty).

W większości kontrolowanych zakładów kosmetycznych wyposażenie wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, odpornych na działanie wilgoci oraz środków chemicznych. Tylko w dwóch podmiotach meble, ściany nie miały powierzchni gładkiej, łatwej do utrzymania w czystości, tzn. kanapa w poczekalni, krzesła dla klientów na stanowisku manicure, fotel dla klientki na stanowisku pedicure – obicie mebli materiałem typu welur, przy umywalkach i zlewach ściana pomalowana farbą. Poinformowano, że ściany przy umywalkach powinny mieć powierzchnię wykonaną z materiałów nienasiąkliwych a wyposażenie zakładu kosmetycznego, w szczególności meble, powinny mieć gładką, nie wchłaniającą kurzu i wody powierzchnię, odporną na uszkodzenia mechaniczne i działanie środków do dezynfekcji (mimo stosowania środka do dezynfekcji powierzchni z drobinami srebra) oraz wydano zalecenia w zakresie wyposażenia oraz, by ściany przy umywalkach i zlewach pokryć do wysokości co najmniej 1,6m nienasiąkliwym materiałem, łatwo zmywalnym i odpornym na działanie wilgoci oraz środków chemicznych. Strony poinformowały pisemnie, że zalecenie dot. ścian zostanie wykonane w styczniu 2023 roku, natomiast zalecenie dotyczące mebli zostanie wykonane w nowej lokalizacji obiektu (przewidziany czas zmiany obiektu 6-12 miesięcy).

We wszystkich obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.



Rys. 17, 18, 19, 20 Zakład kosmetyczny w Słupcy

III.6.3. Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 3 obiekty (w porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian). Skontrolowano jeden obiekt.

W skontrolowanym obiekcie używane są głównie sterylne narzędzia jednorazowego użycia, które nie podlegają dezynfekcji ani sterylizacji, z wyjątkiem grip maszynki do tatuażu (dezynfekcja po każdym użyciu w myjce ultradźwiękowej). Podczas każdego wykonywanego zabiegu na stosowny sprzęt – maszynkę do tatuażu zakładana jest folia ochronna + taśmy.

W obiekcie odpady niebezpieczne o kodzie 180103 zbierane są do sztywnych pojemników odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie (odpady o ostrych końcach i krawędziach). Pojemniki przechowywane są w urządzeniu chłodniczym, wyposażonym w termometr. Odpady odbierane przez wyspecjalizowaną firmę w terminie nie przekraczającym 30 dni. Opracowana jest procedura postępowania z odpadami o kodzie 180103.

Skontrolowany obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Słupca, objętego nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Jakość dostarczanej wody do skontrolowanego obiektu odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w odpowiednim dobrym stanie porządkowym i sanitarno-technicznym. Złożono deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi do Urzędu Miasta w Słupcy.

Nieczystości płynne odprowadzone są do sieci kanalizacyjnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Zakład posiada wentylację grawitacyjną we wszystkich pomieszczeniach oraz klimatyzację w jednym w pomieszczeniu (na dzień kontroli klimatyzacja niesprawna). Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół (bez zastrzeżeń). Nie przedstawiono protokołu z okresowej kontroli sprawności przewodów i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w obiekcie stosowana jest bielizna jednorazowego użytku (fartuchy, obuwie ochronne, rękawiczki, maski), która po użyciu traktowana jak odpad komunalny. Stosowana jest również bielizna wielokrotnego użytku (fartuchy ochronne dla personelu). Wg ustaleń podczas kontroli fartuchy wielokrotnego użytku dla personelu traktowane są jak odzież jednorazowego użytku, tzn. po zabrudzeniu wyrzucane do kosza jako odpady komunalne i kupowane nowe. Czysta bielizna przechowywana jest w warunkach higienicznych.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych.

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

III.6.4. Zakłady odnowy biologicznej

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowano 12 zakładów odnowy biologicznej. Porównując z rokiem 2021 – zwiększenie o 1 obiekt, jednocześnie zmniejszenie o 2 obiekty oraz 1 obiekt przeniesiony z grupy: służba zdrowia i 1 obiekt przeniesiony do grupy: służba zdrowia. Łącznie skontrolowano 4 obiekty - zakłady odnowy biologicznej (wg tabeli 4).

Tab. 4. Obiekty z ewidencji PPIS w Słupcy skontrolowane w 2022 r.

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
solarium	4	1	25
siłownia	3	1	33
fitness club	1	1	100
gabinet masażu	4	1	25
RAZEM	12	4	33

W skontrolowanych zakładach odnowy biologicznej stosowane środki dezynfekcyjne przechowywane są w oryginalnych opakowaniach oraz zgodnie z zaleceniami producenta.

W zakładach odnowy biologicznej na terenie powiatu słupeckiego nie przeprowadza się procesów sterylizacji (co obrazuje tabela 5) oraz nie wytwarza się odpadów niebezpiecznych.

Tab. 5. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady odnowy biologicznej	0	0	0	0

Skontrolowane obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych, objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Jakość dostarczanej wody odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Nieczystości płynne we wszystkich obiektach odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Odpady komunalne gromadzone są w przeznaczonych na ten cel pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych utrzymane w odpowiednim stanie porządkowym i sanitarno-technicznym.

W solarium, oprócz rutynowej kontroli, skontrolowano przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium. Nie stwierdzono obecności reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium. W widocznym miejscu umieszczono informację „Zakaz udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia (art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium)” oraz informację o ryzyku zdrowotnym związanym z korzystaniem z solarium (informacja zgodna z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium). Obiekt solarium nie jest udostępniany małoletnim, wg oświadczenia właścicielki zakładu.

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

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowano 5 tego typu obiektów. Porównując z rokiem 2021 – zwiększenie o 1 obiekt, 1 obiekt przeniesiony do grupy: zakłady kosmetyczne, 1 obiekt przeniesiony z grupy: zakłady fryzjerskie.

Skontrolowano 1 obiekt: salon kosmetyczno-fryzjerski.

W skontrolowanym obiekcie do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta, środki przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Narzędzia dezynfekowane są w zamykanym pojemniku, opisanym zgodnie z wymaganiami rozporządzenia: nazwa preparatu, data przygotowania roztworu, termin przydatności do użycia, imię i nazwisko osoby przygotowującej roztwór. Czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

Postępowanie z odpadami niebezpiecznymi:

W obiekcie wydzielony pojemnik na odpady niebezpieczne o kodzie 180103 (pojemnik jednorazowego użycia, sztywny, odporny na działanie wilgoci, mechanicznie odporny na przekłucie lub przecięcie). Wg ustaleń podczas kontroli do pojemnika trafiają następujące odpady: pęsetka po regulacji brwi (tylko w przypadku, gdy klientka nie chce zabrać pęsety na własny użytek) oraz odpady powstałe podczas zabiegu manualnego oczyszczania twarzy. Do dnia kontroli odpady niebezpieczne były odbierane tylko dwa razy. Stwierdzono brak urządzenia chłodniczego na przechowywanie odpadów niebezpiecznych – właścicielka obiektu oświadczyła, że planowany jest zakup lodówki przy rozszerzeniu świadczonych usług. Odpady niebezpieczne zabierane są przez firmę bezpośrednio z miejsca ich magazynowania.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną:

W obiekcie używana jest bielizna jednorazowego użytku i wielokrotnego użytku. Brudna bielizna gromadzona w opisanym, zamykanym pojemniku. Pranie brudnej bielizny odbywa się we własnym zakresie. Czysta bielizna przechowywana jest w warunkach higienicznych.

Skontrolowany obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego, objętego nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Jakość dostarczanej wody odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Nieczystości płynne odprowadzone są do sieci kanalizacyjnej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania ścieków.

Odpady komunalne gromadzone są w przeznaczonych na ten cel pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych utrzymane w odpowiednim stanie porządkowym i sanitarno-technicznym. Obiekt posiada umowę z firmą na wywóz odpadów komunalnych

Zakład wyposażony w wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół (bez zastrzeżeń). Przedstawiono protokół z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w widocznym miejscu.

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

III.7. Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 4 obiekty (w porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian). Skontrolowano 4 (100%).

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości w 2 obiektach:

- na alejkach głównych w dwóch miejscach widoczne wgłębienie (zapadnięcie kostki poz-bruk); na siedziskach ławek poprzecierana farba; uszkodzone 4 kosze na odpady komunalne (wgniecione, odpryski farby, brak daszka); na placu zabaw znajdującym się na terenie parku: uszkodzone deski w konstrukcji wejścia do domku, na drewnianej huśtawce typu równoważnia wytarta farba na siedziskach, na drewnianej równoważni sprężynowej wytarta farba na siedziskach; na konstrukcji sceny widoczne ubytki farby oraz widoczne ubytki desek w podbitce dachowej (wydano zalecenia pokontrolne; podmiot pisemnie poinformował o wykonaniu wszystkich zaleceń, co potwierdziła kontrola sprawdzająca)
- skorodowane elementy na 5 urządzeniach do ćwiczeń siłowni zewnętrznej (wydano zalecenia pokontrolne; podmiot pisemnie poinformował o wykonaniu wszystkich zaleceń, co potwierdziła kontrola sprawdzająca)..

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniano jako obiekty z dobrym stanem sanitarnym i technicznym.

III. 8. Domy przedpogrzebowe

Na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r. zewidencjonowano 5 obiektów (w porównaniu z rokiem 2021 – bez zmian). Skontrolowano 1 obiekt.

Obiekt został wyremontowany z zewnątrz, tzn. odnowiono (pomalowano) całą zewnętrzną elewację domu pogrzebowego oraz odnowiono (pomalowano) drzwi wejściowe do domu pogrzebowego, natomiast zastrzeżenia budzi wnętrze obiektu.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono:

- w pomieszczeniu do odprawiania ceremonii pogrzebowych: porysowana powierzchnia katafalku,

– w dwóch miejscach widoczne niewielkie ubytki/wyszczerbienia drewna oraz odpadająca farba na ścianie pod sufitem w jednym miejscu przy drzwiach wejściowych do pomieszczenia z zakrystii. Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniano jako obiekt z nieodpowiednim stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

III.9. Inne obiekty użyteczności publicznej

W 2022 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 52 obiekty (zgodnie z tabelą 6). Porównując z rokiem 2021 – nastąpiło zwiększenie o 3 obiekty, jednocześnie nastąpiło zmniejszenie o 1 obiekt. Skontrolowano 7 obiektów, w tym 2 firmy przewozowe, 4 zakłady pogrzebowe, 1 boisko.

Tab. 6. Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Grupy obiektów	Ogółem
1	targowiska	1
2	stadiony, boiska	4
3	stacje paliw	14
4	kino – Miejski Dom kultury	1
5	miejsko gminny ośrodek kultury	1
6	firmy przewozowe	3
7	pralnia	2
8	przystanki PKS	16
9	hala widowiskowo-sportowa	1
10	przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe	5
11	zakłady pogrzebowe	4
	Razem	52

III.9.1. Boiska

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt. Podczas kontroli stwierdzono: wyszczerbioną 1 płytkę przy drzwiach wejściowych do szatni gości; częściowo wytartą emalię na ławkach ustawionych przy Skateparku; częściowo zużyta, wytartą powierzchnię elementów wyposażenia (powierzchnie jezdne) Skateparku; wytartą emalię na metalowych elementach obudowy – konstrukcji wyposażenia Skateparku. Na powyższe wydano zalecenia pokontrolne.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniano jako obiekt z nieodpowiednim stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

III.10. Stan sanitarny środków transportu

W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 obiektów: 2 firmy przewozowe i 4 zakłady pogrzebowe.

III.10.1. Autobusy turystyczne

W kontrolowanych firmach świadczących usługi transportowe (2 obiekty) oceniono:

- Stan sanitarny autobusów – fotele i tapicerka czysta nieuszkodzona, autobusy posprzątane po kursie, pojemniki na odpady opróżnione.
- Postępowanie z odpadami komunalnymi – środki transportu wyposażone w plastikowe pojemniki wyłożone workami foliowymi do gromadzenia odpadów komunalnych; pojemniki opróżniane po ukończeniu kursu w bazie transportu, przy dłuższych trasach przepełnione pojemniki opróżniane na parkingach, miejscach postojowych lub stacjach paliw.

Kontrolowane środki transportu wyposażone w gaśnice przeciwpożarowe, apteczki pierwszej pomocy przedmedycznej oraz znaki o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi.

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

III.10.2. Środki transportu: samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

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

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

III.11. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii

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

- **3** na terenie gminy Powidz: kąpielisko przy Ośrodku Wczasowym „Łazienki” w Powidzu, kąpielisko przy polu namiotowym „Dzika Plaża” w Powidzu, kąpielisko przy Ośrodku Wczasowym „Na Skarpie” w Przybrodzinie – zorganizowane w okresie od 1 lipca do 31 sierpnia.
- **1** na terenie gminy Ostrowite: kąpielisko w Giewartowie przy Ośrodku „Michasiówka” – zorganizowane w okresie od 1 czerwca do 30 września.

Pierwsze badania jakości wody z kąpielisk zostały przeprowadzone przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w terminie 10 dni przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego. Pozostałe pobory próbek wody realizowane były przez organizatorów kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej. Badania jakości wody z kąpielisk przeprowadzane były w akredytowanych laboratoriach w zakresie i metodami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel.

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

Po zakończeniu sezonu kąpielowego sklasyfikowano nadzorowane kąpieliska zgodnie z zapisami § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel.

Jakość wody w kąpieliskach w Giewartowie przy Ośrodku „Michasiówka”, w Powidzu przy polu namiotowym „Dzika Plaża” oraz w Przybrodzinie przy Ośrodku Wczasowym „Na Skarpie” została sklasyfikowana jako doskonała, natomiast na kąpielisku w Powidzu przy Ośrodku Wczasowym „Łazienki” została sklasyfikowana jako dobra.

Na terenie powiatu w sezonie letnim 2022 r. nadzorem sanitarnym objęto także 1 miejsce okazjonalnie wykorzystane do kąpiel zorganizowane na czas turnusu obozu harcerskiego w miejscowości Kierz (gmina Ostrowite). W trakcie sezonu na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeprowadzonych przez organizatora ww. obiektu wydano 2 bieżące oceny o przydatności wody do kąpiel w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel, które przekazywano do organizatora i władz samorządowych: starosty i wójta. Oceny jakości wody z ww. obiektu przekazywane były także do WSSE w Poznaniu.

III.12. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 3 baseny kąpielowe:

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

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano **593** próbki wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizykochemicznych

z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego.

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

- **Basen w Hotelu Moran w Ostrowie:** niecka jacuzzi - zawyżone zawartości **utlenialności** i **chloroformu**, woda wprowadzana do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji - zawyżone zawartości **chloroformu** i **ogólnej liczby bakterii w 36⁰C**, woda wprowadzana do niecki basenu z systemu cyrkulacji - zawyżoną **ogólną liczbę bakterii w 36⁰C**.
- **Basen odkryty w Siennie:** niecka basenu - zawyżoną zawartość **utlenialności**, niecka basenu i woda wprowadzana do niecki basenu z systemu cyrkulacji - zawyżone zawartości **chloroformu** i **THM-ów** oraz ponadnormatywną liczbę bakterii **Pseudomonas aeruginosa**.
- **Pływalnia kryta MOSIR w Słupcy:** niecka basenu sportowego - zawyżone zawartości **chloroformu**, niecka basenu rekreacyjnego - zawyżone zawartości **chloroformu** i **THM-ów**, niecka jacuzzi - zawyżone zawartości **chloroformu** i **ogólnej liczby bakterii w 36⁰C**, woda wprowadzana do niecek basenu sportowego i rekreacyjnego z systemów cyrkulacji - zawyżone zawartości **chloroformu**, woda wprowadzana do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji - zawyżone zawartości **chloru związanego**.

Z uwagi na stwierdzone ww. przekroczenia, mając na uwadze bezpieczeństwo zdrowotne użytkowników pływalni, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązał zarządców ww. obiektów do przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Po podjętych stosownych działaniach naprawczych doprowadzono jakość wody pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym na ww. pływalniach do odpowiednich wartości parametrycznych.

W związku z tym, że badania wody wykazały przekroczenia dopuszczalnych poziomów bakteriologicznych i chemicznych na basenie odkrytym w Siennie, zostały wydane **2 decyzje o pobraniu opłaty**.

Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań wody na ww. obiektach wydano łącznie **16** pozytywnych ocen o przydatności wody do kąpieli w basenach.

W ramach nadzoru skontrolowano również stan sanitarno-techniczny ww. pływalni. Przeprowadzone kontrole sanitarne obiektów nie wykazały uchybień.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

IV.1. Zakłady lecznictwa zamkniętego

Na terenie powiatu słupeckiego znajduje się 1 placówka publiczna lecznictwa zamkniętego (w porównaniu do roku 2021 - bez zmian).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie części nakazów decyzji Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 18 grudnia 2018 r. znak: DN-HK.9020.174.2018, zmienionej decyzjami: Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 7 października 2019 r. znak: DN-HK.9020.174.2018, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy z dnia 10 kwietnia 2020 r. znak: ON-HK.9011.10.1.2020, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy z dnia 11 grudnia 2020 r. znak: ON-HK.9011.10.1.2020, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy z dnia 10 grudnia 2021 r. znak: ON-HK.9011.10.1.2020.

Pierwsza decyzja wydana w 2018 r. dotyczyła niezrealizowanego programu dostosowawczego oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oddziałów szpitalnych i była zmieniana w zakresie terminów wykonania na wniosek podmiotu.

Kontrola wykazała wykonanie sprawdzanych nakazów.

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

IV.2. Zakłady lecznictwa otwartego

W 2022 r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowały się 144 zakłady lecznictwa otwartego: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria, laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, pracownie protetyki, stomatologii i ortodoncji, praktyki zawodowe, gabinety profilaktyki szkolnej. Porównując z rokiem 2021 – 5 obiektów: nowopowstałe placówki, 3 obiekty: wykreślone placówki oraz 2 obiekty: przekształcone placówki. Skontrolowano 20 obiektów.

Na nadzorowanym terenie brak jest podmiotów leczniczych z grupy: lecznictwo otwarte mających do zrealizowania program dostosowawczy oraz brak podmiotów, które złożyły wnioski o wydanie opinii do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.

Pomieszczenia i urządzenia przeznaczone na działalność podmiotów leczniczych odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny na koniec roku 2022 oceniono jako dobry.

Porównując z rokiem 2021 należy zauważyć poprawę stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny w jednym obiekcie (w 2022 r. przeprowadzono remont, w tym: malowanie, wymiana podłóg i płytek, zmiana lokalizacji pomieszczeń, częściowa wymiana mebli), natomiast w 4 obiektach odnotowano zastrzeżenia w zakresie stanu sanitarno-technicznego (zacieki na suficie, widoczne ślady wilgoci, odprysk farby olejnej na parapecie, odklejona wykładzina PCV w górnej części cokołu (co jednak nie uniemożliwiało mycia i dezynfekcji), kurczenie silikonu/fugi w połączeniu ścian z podłogami). W związku z nieprawidłowościami wydano zalecenia pokontrolne. Strony poinformowały pisemnie o wykonaniu zaleceń (w jednym z obiektów wykonano remont w zakresie wymiany okien i centralnego ogrzewania, docieplenia dachu oraz pomalowania ścian).

W roku sprawozdawczym w skontrolowanych placówkach leczenia otwartego nie stwierdzono naruszeń bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach gabinetów oraz węzłach komunikacyjnych i sanitarnych. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne wystarczające. Środki i sprzęt do mycia oraz dezynfekcji przechowywane są w wydzielonych zamkniętych pomieszczeniach (gospodarczych lub porządkowych).

Podczas kontroli podmiotów leczniczych, oprócz dokonania oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego, zwracano uwagę na realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez sprawdzanie i analizę dokumentacji podlegającej, zgodnie z właściwością, kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dokonano analizy przedstawionej dokumentacji, tj.: opracowanych procedur i instrukcji medycznych, dokumentacji związanej z gospodarowaniem odpadów medycznych, protokołów kontroli wewnętrznej.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Odpady medyczne segregowane są w miejscu wytwarzania i gromadzone w specjalnie wyznaczonych miejscach (przechowywane w lodówkach najczęściej w składzikach porządkowych lub w wydzielonych odrębnych pomieszczeniach do tego przeznaczonych). Termin przechowywania odpadów medycznych w zamkniętych lodówkach nie przekraczał dopuszczalnego 30-sto dniowego czasu magazynowania. Podmioty lecznicze leczenia otwartego mające siedzibę w budynku przychodni należącej do SP ZOZ w Słupcy wytworzone odpady medyczne przekazują bezpośrednio do pomieszczenia zbiorczego służącego do magazynowania odpadów medycznych zakaźnych i specjalnych, które wydzielono na terenie szpitala (w piwnicy). Obiekty te posiadają podpisaną umowę z SP ZOZ w Słupcy, który posiada pozwolenie na wytwarzanie odpadów z uwzględnieniem wymagań przewidzianych dla zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie zbierania odpadów oraz umowy z Zakładem Utylizacji Odpadów. W trzech skontrolowanych obiektach nie są wytwarzane odpady medyczne.

Postępowanie z bielizną

Czysta bielizna przechowywana jest w wydzielonych szafach znajdujących się w pomieszczeniach obiektów. Zachowany jest rozdział przechowywanej czystej bielizny od bielizny wierzchniej personelu. Brudna bielizna gromadzona jest w opisanych, zamykanych pojemnikach przeznaczonych na brudną bieliznę.

Na nadzorowanym terenie wszystkie podmioty lecznicze lecznictwa otwartego zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągów publicznych objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy. Jakość dostarczanej wody odpowiada wymaganiom określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

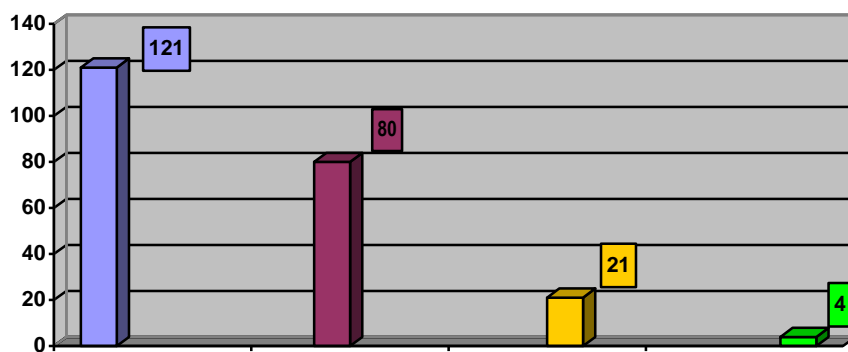
Nadzór nad przestrzeganiem przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych: we wszystkich skontrolowanych podmiotach leczniczych przestrzegany był zakaz palenia tytoniu. Informacje o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej umieszczone były w widocznych miejscach.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2022 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **226** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **6237** pracowników. Wśród nich przeważają małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

■ do 9 zatrudnionych ■ od 10 do 49 zatrudnionych ■ od 50 do 249 zatrudnionych ■ powyżej 250 zatrudnionych



Rys. 21 Struktura zatrudnienia w zakładach pracy objętych nadzorem PPIS w Słupcy

W porównaniu z rokiem 2021 nieznacznie wzrosła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy a tym samym wzrosła liczba zatrudnionych pracowników.

Należy zaznaczyć, że od kilku lat obserwowany jest cykliczny wzrost i spadek – na przemian – zarówno liczby obiektów jak i liczby pracowników objętych nadzorem inspekcji sanitarnej. Związane jest to z tworzeniem się nowych podmiotów prowadzących działalność gospodarczą związaną z zatrudnieniem w branżach przemysłowych/produkcyjnych oraz z reorganizacją istniejących podmiotów i związaną z tym likwidacją stanowisk pracy spowodowaną ich nieopłacalnością (najczęściej z przyczyn ekonomicznych: brak lub znaczny spadek zapotrzebowania na wytwarzane produkty lub usługi) lub tworzeniem się nowych stanowisk pracy w istniejących podmiotach.

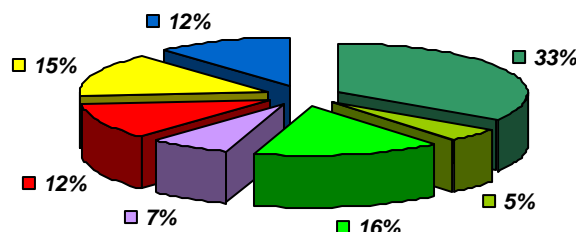
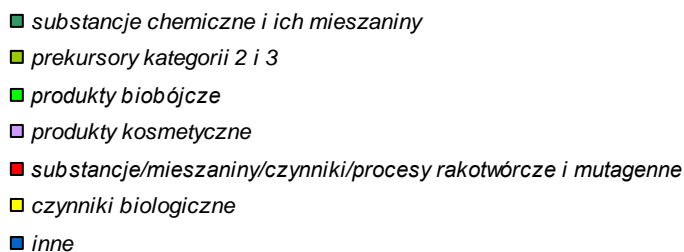
V.2. Działalność kontrolna

W 2022 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **43** obiekty, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze i mutagenne.

Wykonano **55** kontroli sanitarnych i akcyjnych w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu i warunków stosowania środków ochrony roślin, kontrole produktów zawierających metanol w związku z zakazem wprowadzania do obrotu w powszechnej sprzedaży konsumentom produktów: płynów do spryskiwaczy szyb samochodowych, płynów do odmrażania szyb samochodowych, itp. zawierających metanol w stężeniu równym lub większym niż 0,6% masowo
- nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3
- nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów biobójczych niespełniających wymogów przepisów prawa oraz kontrola w ramach projektu BEF-2 w zakresie obecności zatwierdzonych/niezatwierdzonych substancji czynnych w produktach biobójczych
- substancji, mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy
- oceny warunków pracy przy zbieraniu i transporcie elementów zawierających azbest
- nadzoru nad stanowiskami pracy, na których występują przekroczenia normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy)
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- przestrzegania określonych ograniczeń, zakazów i nakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii

oraz **9** kontroli w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów kosmetycznych notyfikowanych w systemie RAPEX.



Rys. 22 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych

Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie w/w zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontroli w roku 2022 dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi oraz prekursorami kategorii 2 i 3).

W wyniku prowadzonych w/w działań:

- na terenie powiatu nie stwierdzono obecności podmiotów zajmujących się obrotem i produkcją środków zastępczych /tzw. dopalaczy/ oraz nowych substancji psychoaktywnych
- nakazano wstrzymać udostępnianie na rynku produktu biobójczego bez ważnego pozwolenia/zezwoleń na handel równoległy albo pozwolenia na obrót
- nakazano wycofać z obrotu produkty kosmetyczne zawierające substancję niedozwoloną: butylphenyl methylpropional /lilial/
- w podmiotach stosujących niebezpieczne chemikalia w działalności zawodowej stwierdzono obecność substancji chemicznych i mieszanin substancji chemicznych (w tym produktów biobójczych), dla których karty charakterystyki i/lub etykiety opakowań tych produktów chemicznych były nie tylko niezgodne z prawem ale wprowadzały w błąd użytkownika z uwagi na brak spójnych i czytelnych informacji na temat zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa stosowania (np. brak spójności sekcji 2.2. karty charakterystyki z etykietą, etykieta niezgodna z kartą charakterystyki, etykieta w języku obcym, etykieta nie spełniająca wymagań dla produktu biobójczego, nieoznakowane opakowania zastępcze/podręczne zawierające niebezpieczne chemikalia
- wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędną kartą charakterystyki i/lub nieprawidłową etykietą.

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

Firmy mające siedzibę na terenie powiatu, mimo posiadanych odpowiednich dokumentów/pozwoleń, podobnie jak w latach ubiegłych nie wykonują prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest, natomiast jedna z tych firm zajmuje się odbiorem z posesji zabezpieczonych odpadów zawierających azbest. Obecnie w ewidencji obiektów Higieny Pracy PSSE Słupca znajdują się 3 podmioty gospodarcze, które – zgodnie z informacją otrzymaną ze Starostwa Powiatowego w Słupcy – posiadają pozwolenie na gospodarowanie odpadami zawierającymi azbest. Obiekty te kontrolowane są cyklicznie od 2009 r. - podczas tych kontroli uzyskano informację, że właściciele nie wykonują prac związanych z zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest mimo posiadanego pozwolenia Starostwa Powiatowego w Słupcy

i że nie zamierzają tych prac prowadzić. W związku z tym nie są obecnie przygotowani do prowadzenia tego typu prac. Jedną z tych firm zajmuje się odbiorem z posesji zabezpieczonych odpadów zawierających azbest, ich prawidłowym oznakowaniem i transportem do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie otrzymał zgłoszeń o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest, były jedynie zgłoszenia dotyczące zbierania opakowanych i zabezpieczonych odpadów zawierających azbest.

W trakcie kontroli w podmiocie prowadzącym działalność na terenie powiatu nie wymagano wykonania pomiarów środowiska pracy w zakresie pyłów azbestu, gdyż na podstawie danych zebranych podczas kontroli podmiot odbiera tylko szczelnie zabezpieczone/zapakowane folią na palecie odpady/wyroby zawierające azbest z nieruchomości właścicieli, tzn.: wg oświadczenia pracodawcy pracownicy - w przypadku stwierdzenia, że odpady zawierające azbest są nieprawidłowo zabezpieczone - mają prawo odmówić odebrania odpadów z nieruchomości. Załadunek odpadów/wyrobów zawierających azbest na samochód z przyczepą odbywa się za pomocą hydraulicznego dźwigu samochodowego (HDS) zainstalowanego na samochodzie. Zatem kontakt pracowników z pyłami azbestu jest możliwy w momencie uszkodzenia zabezpieczonych odpadów/wyrobów zawierających azbest. Pracownicy wyposażeni w odzież roboczą, buty robocze wystarczające dla prac w terenie oraz w środki ochrony indywidualnej (okulary ochronne EN166, półmaski p/pyłowe FFP2). Podczas kontroli wydano doraźne zalecenia z wpisem do protokołu kontroli w zakresie czynników rakotwórczych, tzn. zalecono przekazywać co roku (w terminie do 15 stycznia) do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informację na temat ekspozycji na czynnik rakotwórczy/mutageny na stanowiskach pracy oraz na bieżąco weryfikować dokumenty dot. BHP, w tym dokumentację oceny ryzyka zawodowego oraz rejestr prac i pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze.

V.4. Kontrole warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych.

W 2022 r. kontynuowano zamierzenie dotyczące oceny warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych.

Skontrolowano w roku sprawozdawczym 1 obiekt tego rodzaju, w którym zatrudnionych jest 5 osób, w tym zarządca, 1 osoba w ramach umowy o pracę i 3 osoby w ramach umowy zlecenie.

Należy zaznaczyć, że w zakładach pogrzebowych właściciele zakładów razem z osobami zatrudnionymi wykonują czynności związane z obsługą ceremonii pogrzebowej, przy czym najczęściej to właściciel/zarządca i osoby zatrudnione w ramach umowy o pracę zajmują się odbiorem i przewozem zwłok do chłodni, myciem i dezynfekcją tzw. karawanu.

Na podstawie oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w tych podmiotach wynika, że dominujące zagrożenia zdrowia to szkodliwe czynniki biologiczne 2 i 3 grupy zagrożenia oraz czynniki chemiczne (stosowane do dezynfekcji niebezpieczne substancje chemiczne). Ponadto pracownicy eksponowani są na takie czynniki niebezpieczne i uciążliwe dla zdrowia, jak: przeciążenie układu ruchu, zmienne warunki atmosferyczne (praca na zewnątrz), stres, wypadek drogowy.

W skontrolowanym zakładzie stwierdzono: braki w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie zagrożenia czynnikami chemicznymi (stosowanymi chemikaliami niebezpiecznymi do dezynfekcji) i czynnikami biologicznymi, brak rejestru prac narażających na czynniki biologiczne grupy 3 i rejestru pracowników narażonych na czynniki biologiczne grupy 3 oraz brak wentylacji w pomieszczeniu ubikacji dla pracownika. Badania lekarskie pracownika zatrudnionego w ramach umowy o pracę były nieaktualne z uwagi na trwający stan epidemii.

W związku z wyżej opisanymi nieprawidłowościami wydano decyzję administracyjną z określonym terminem ich usunięcia (decyzja została wykonana). Dodatkowo wydano zalecenie z wpisem do protokołu kontroli, by zweryfikować instrukcję mycia i dezynfekcji samochodu pogrzebowego uwzględniając aktualnie stosowane chemikalia.

Ponadto wskazano, by - mimo braku takiego obowiązku wynikającego wprost z Kodeksu pracy - osoby zatrudnione w ramach umowy zlecenie przeszkolić w zakresie ogólnym BHP z uwzględnieniem zagrożeń czynnikami biologicznymi i czynnikami chemicznymi (szczególnie bezpieczne postępowanie podczas dezynfekcji produktami chemicznymi klasyfikowanymi w kategorii: niebezpieczne).

Pracodawca wykonał nałożone decyzją obowiązki wynikające z przepisów prawa, co przyczyniło się do poprawy warunków pracy w skontrolowanym zakładzie.

V.5. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał **15** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy, **2** decyzje dotyczące wycofania z obrotu produktów kosmetycznych zawierających substancję niedozwoloną oraz **17** decyzji o pobraniu opłaty.

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były:

- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, pomieszczeń pracy oraz ciągów komunikacyjnych,
- brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (w tym brak lub nieaktualność wyników badań dotyczących czynników rakotwórczych w środowisku pracy),
- brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych).

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

- brak udokumentowania oceny ryzyka zawodowego dla narażenia/kontaktu z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy,
- brak udokumentowania oceny ryzyka zawodowego dla narażenia hałasem powyżej progu działania w środowisku pracy oraz dla potencjalnego narażenia szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- brak instrukcji bhp dotyczących prac związanych ze stosowaniem chemikaliów,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia oraz brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

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

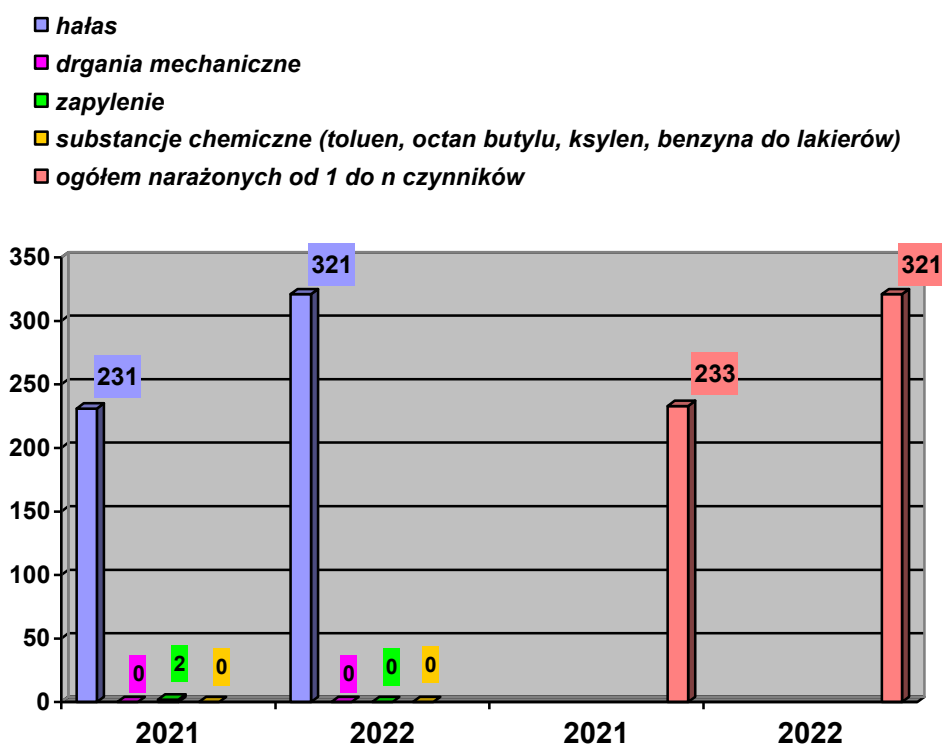
- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu: zapewnienie pracownikom ochrony indywidualnych oraz zastosowanie w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych (np. wyposażenie pracowników w odpowiednie ochrony indywidualne, oznakowanie stref przekroczeń, zmniejszenie czasu ekspozycji na czynnik szkodliwy, zapewnienie wzmożonej opieki lekarskiej, dostęp do informacji o wynikach pomiarów i o ryzyku zawodowym);
- weryfikację lub uzupełnienie braków w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i biologiczne oraz na hałas i drgania mechaniczne powyżej progu działania) oraz procedur/instrukcji przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne i instrukcji stosowania niebezpiecznych chemikaliów;
- aktualizowanie na bieżąco rejestrów pracowników i prac dotyczących czynników biologicznych i czynników rakotwórczych;
- aktualizowanie na bieżąco kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienie odpowiednich zweryfikowanych przez producentów kart charakterystyki i etykiet opakowań chemikaliów (klasyfikujących chemikalia wg rozporządzenia CLP);
- zastosowanie środków profilaktycznych przy pracy z chemikaliami niebezpiecznymi oraz przy pracy w ekspozycji na szkodliwe czynniki biologiczne;

- zastosowanie odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia pism i obowiązki nałożone decyzją oraz wpisane do protokołu kontroli uwagi i wskazówki dotyczące ulepszenia warunków pracy. Świadczyć o tym może fakt, iż w roku sprawozdawczym nie wystawiono grzywien w celu przymuszenia do wykonania nałożonych decyzjami obowiązków.

V.6. Narazenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy obecnie występują przekroczenia jednego czynnika szkodliwego dla zdrowia w środowisku pracy w **23** obiektach. Są to przekroczenia NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) poziomu hałasu w środowisku pracy.



Rys. 23 Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2022 w porównaniu do roku 2021

Jak widać z wykresu (rys. 23) nastąpiło zwiększenie liczby osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu. Jednocześnie nastąpiła poprawa normatywów higienicznych dla zapylenia – obecnie brak przekroczeń.

Przekroczenia obowiązujących normatywów hałasu w zakładach pracy z terenu powiatu słupeckiego występują w takich rodzajach branż, jak: produkcja żywności, usługi leśne, obróbka drewna

i produkcja mebli, produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych, produkcja materiałów z kamienia (np. nagrobki, pomniki), produkcja wyrobów metalowych. W przypadkach przekroczeń obowiązujących normatywów higienicznych dla hałasu wydawane są pisma interwencyjne zalecające pracodawcom zastosowanie środków doraźnych ograniczających narażenie oraz podjęcie działań zmierzających do obniżenia nadmiernych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Działania zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników to m.in.: usprawnienie wentylacji, odpowiednie środki ochrony indywidualnej (ochrony słuchu, ochrony układu oddechowego), informacja o zagrożeniu i ryzyku zawodowym, oznakowanie stref zagrożeń, zapewnienie odpowiedniej opieki lekarskiej.

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2022 roku i porównując z rokiem 2021, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano poprawę warunków pracy w zakresie zapylenia, co jest wynikiem m.in. wydanej w 2021 r. decyzji zobowiązującej pracodawcę do podjęcia działań zmierzających do usunięcia występującego przekroczenia normatywów higienicznych i wykonania ponownych pomiarów środowiska pracy po zakończeniu działań naprawczych. W przypadku hałasu odnotowano wzrost liczby osób pracujących w przekroczeniach norm higienicznych, co wiąże się zapewne ze wzrostem zatrudnienia w istniejących obiektach oraz ze zwiększeniem stanowisk pracy w zakładach pracy.

Zalecenia i wskazówki wydawane podczas kontroli dotyczące poprawy warunków pracy zostały przez pracodawców w większości wykonane. Należy przy tym podkreślić, że: 1) wykonane pomiary środowiska pracy zapewniły pracownikom informację o poziomie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, a pracodawcom umożliwiło to zastosowanie odpowiednich działań ograniczających ryzyko (dzięki pomiarom pracownik bardziej świadomie stosuje ochrony indywidualne); 2) zapewnienie pracownikom odpowiednich ochron indywidualnych przy stosowaniu chemikaliów zmniejszyło ryzyko ujemnego wpływu czynnika chemicznego na ich zdrowie; 3) zapewnienie instrukcji bhp dotyczących stosowanych chemikaliów oraz prawidłowej i czytelnej dla pracownika dokumentacji ryzyka zawodowego zmniejszyła wypadkowość poprzez zwiększenie świadomości o możliwym zagrożeniu w miejscu pracy (dzięki temu pracownik wie po co stosować ochrony indywidualne); 4) zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania chemikaliów oraz poprawa stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych i produkcyjnych zwiększyła komfort i bezpieczeństwo pracy.

V.7. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

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

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej
- 2) promieniowanie jonizujące (X i gamma) – zakład produkcyjny: stanowiska pracy w komórce kontroli jakości przy sprawdzaniu szczelności spawów oraz zakład opieki zdrowotnej
- 3) prace związane z ekspozycją na pył drewna – stolarstwo, tartaki
- 4) prace związane z ekspozycją na pył azbestu – kontakt w momencie uszkodzenia zabezpieczonych odpadów/wyrobów zawierających azbest podczas załadunku i transportu
- 5) związki chromu (VI), siarczan(VI) kobaltu, fenoloftaleina – kontakt na stanowisku laboranta
- 6) formaldehyd 10% – kontakt na stanowisku pielęgniarki podczas przygotowywania roztworu formaliny do konserwacji wycinków do badań
- 7) benzyna zawierająca powyżej 0,1% benzenu – kontakt na stanowisku obsługi dystrybutora benzyny w stacjach paliw.

Narażenie określane jest dla pyłów drewna, gdyż wyniki pomiarów stężenia pyłów wykazują poziom o krotności wyższej niż 0,1 NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia), natomiast dla pozostałych ww. czynników określane jest kontakt pracowników lub nawet potencjalna ekspozycja.

Na podstawie kontroli wykonanych w 2022 r. stwierdzono, że w ekspozycji na czynniki rakotwórcze i mutagenne pracowało łącznie **179** osób (przy czym w ewidencji znajdują się **44** zakłady, gdzie kontakt z czynnikiem rakotwórczym i mutagennym jest możliwy).

W roku sprawozdawczym wydano **5** decyzji administracyjnych zawierających **8** nakazów w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy, tj.: wykonanie lub uaktualnienie pomiarów środowiska pracy w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy, weryfikację dokumentacji oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem kontaktu pracowników z czynnikami chemicznymi: rakotwórczymi pyłami drewna oraz mieszaniną chemiczną rakotwórczą, sporządzenie rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. 4 decyzje zostały wykonane w nałożonym terminie.

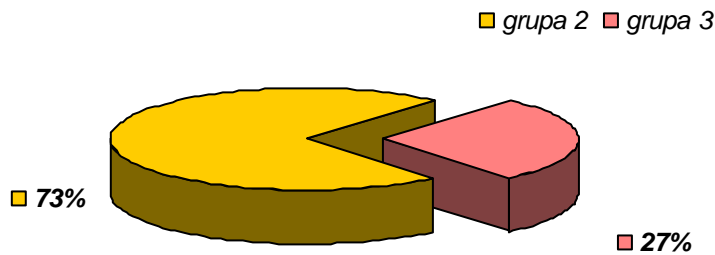
Na podstawie kontroli stwierdzić należy, że pracodawcy starają się podnosić stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi poprzez:

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

V.8. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Słupcy znajduje się obecnie **79** obiektów, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Wśród nich są zakłady produkujące żywność, zakłady usług leśnych, zakłady rolnicze, zakłady przemysłu drzewnego, zakłady produkujące wyroby skórzane, zakłady gospodarki odpadami (zakłady usług komunalnych, firmy sprzątające, oczyszczalnie ścieków), zakłady pogrzebowe, służba zdrowia. W żadnym z tych zakładów pracy nie stwierdzono dotąd zagrożenia czynnikami biologicznymi grupy 4 (najbardziej niebezpiecznej). Pracodawcy określili przypuszczalne zagrożenie grupą 2 i 3.

W 2022 r. kontrolą objęto **18** obiektów, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **1090** pracowników. Często pracownicy eksponowani są jednocześnie na czynniki biologiczne dwóch grup zagrożenia: 2 i 3 (przy czym czynniki biologiczne z grupy 3 są bardziej niebezpieczne od czynników z grupy 2). Jak wynika z poniższego rysunku na grupę 3 czynników biologicznych eksponowanych jest zdecydowanie mniej pracowników niż na grupę 2.



Rys. 24 Występowanie czynników biologicznych w 2022 r. według grup zagrożenia

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną zawierającą 3 nakazy dotyczące: sporządzenia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, gdzie kontakt z czynnikami biologicznymi 2 i 3 grupy zagrożenia jest wysoce prawdopodobny, sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, sporządzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia. Decyzja została wykonana w nałożonym terminie.

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

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

V.9. Ocena nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami (w tym produkty biobójcze, produkty kosmetyczne, prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3, środki ochrony roślin)

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w Słupcy znajdują się obecnie **4** podmioty będące pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producent etanolu: gorzelnia, producent betonu, formulator mieszanin chemicznych, importer chemikaliów) oraz **28** dystrybutorów chemikaliów. W 2022 r. skontrolowano **20** podmiotów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych (w tym formulatora) oraz **24** podmioty stosujące w działalności zawodowej produkty chemiczne.

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

Wśród stosujących chemikalia w działalności zawodowej znajdują się podmioty stosujące produkty biobójcze, prekursorzy i środki ochrony roślin.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **44** kontrole. Podczas kontroli szczególny nacisk położony był na prawidłowość zastosowanych środków profilaktycznych dla ochrony pracowników przed szkodliwym działaniem produktów chemicznych, na warunki przechowywania niebezpiecznych chemikaliów oraz prawidłowość klasyfikacji i oznakowywania opakowań z produktami chemicznymi.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy na bieżąco poucza o zasadach bhp i wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin zarówno pisemnie, jak i ustnie podczas kontroli.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **9 decyzji** administracyjnych (w tym 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych zawierających substancję niedozwoloną), które zawierały **13 nakazów** w tym zakresie.

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

Etykieta/oznakowanie opakowania jest pierwszym źródłem informacji o zagrożeniu stwarzanym przez produkt chemiczny a karta charakterystyki jest źródłem informacji o sposobach bezpiecznego stosowania i przechowywania produktu chemicznego oraz o sposobach postępowania

w razie wypadku przy pracy z udziałem chemikaliów (udzielanie I-pomocy, postępowanie w razie uwolnienia do środowiska, itp.). Zatem etykieta jak i karta charakterystyki powinna dostarczać wiarygodnych informacji na temat zagrożeń stwarzanych przez produkt chemiczny i powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w taki sposób, by nie wprowadzać użytkownika produktu chemicznego w błąd.

Produkty kosmetyczne

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

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano 9 kontroli u dystrybutorów, podczas których oceniono pod kątem informacji na etykietach oraz pod kątem zawartości substancji niedozwolonych następujące rodzaje produktów kosmetycznych: produkty do twarzy (35 produktów), produkty do ciała (458 produktów), produkty do włosów (185 produktów) oraz produkty do higieny jamy ustnej 910 produktów). W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 2 decyzje z nakazem wycofania z obrotu produktów kosmetycznych (perfum) z uwagi na zawartość substancji niedozwolonej o działaniu rakotwórczym (o nazwach: butylphenyl methylpropional, lilial) oraz z uwagi na brak prawidłowego oznakowania na jednym z produktów.

RAPEX – Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych

W 2022 r. z systemu RAPEX wpłynęło łącznie 5 notyfikacji dotyczących obecności w obrocie produktów kosmetycznych, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów. Zgłoszenia te były weryfikowane i sprawdzane. Nie stwierdzono obecności notyfikowanych produktów kosmetycznych na terenie powiatu słupeckiego.

V.10. Ocena realizacji obowiązków prawa chemicznego REACH, CLP i BPR w powiecie słupeckim

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

Pod patronatem Podgrupy Forum ds. rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych w 2022 r. realizowano kolejny wspólnotowy projekt: BPR-EN-FORCE-2 (BEF-2).

Zakres ww. projektu obejmował kontrolę produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych/ niezatwierdzonych substancji czynnych.

Celem realizacji projektu BEF-2 przeprowadzono rozpoznanie i ocenę produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych/niezatwierdzonych substancji czynnych w podmiocie odpowiedzialnym za pierwsze wprowadzenie produktów biobójczych. W wyniku kontroli nie stwierdzono uchybień wymagających wszczęcia postępowania administracyjnego.

V.11. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi

Na terenie powiatu słupeckiego obecnie brak podmiotów wytwarzających i zajmujących się obrotem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W roku sprawozdawczym nie otrzymano żadnej informacji z Policji o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub podejrzanych o to produktów. Skontrolowano jeden obiekt typu sklep Trafika oferujący w sprzedaży wyroby konopne (podmiot wskazany przez Policję). Podczas kontroli na podstawie przedstawionych certyfikatów/ wyników badań, etykiet oraz kart charakterystyki stwierdzono, że sprzedawane olejki i susze zawierają substancję THC poniżej 0,2% i nie zawierają substancji HHC-O.

Wobec braku zidentyfikowanych punktów obrotu środkami zastępczymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie prowadził działań typowo nadzorowych związanych z handlem czy produkcją tzw. dopalaczy (brak kontroli a więc brak postępowania administracyjnego i egzekucyjnego w obszarze środków zastępczych).

Działalność profilaktyczna w zakresie środków zastępczych

W roku 2022, podobnie jak w roku 2021 i 2020, SP ZOZ Słupca nie zgłosił przypadków podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi. Dla porównania, w roku 2019 i 2018 zgłoszono po 1 przypadku, a w 2017 roku 9 przypadków podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi. Wg otrzymywanych informacji (w ramach zgłoszeń w latach 2017-2019) osoby zażywające dopalacze nie chcą podawać źródła pochodzenia ani nazwy zażytych substancji, zdarza się, że po udzieleniu I-pomocy odmawiają hospitalizacji. Zgodnie z otrzymywanymi informacjami SP ZOZ w Słupcy zgłaszał Policji każdy przypadek zatrucia nieznanymi substancjami (narkotyki/środki zastępcze).

Brak oficjalnych punktów sprzedaży oraz oficjalnych zgłoszeń podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi nie wyklucza możliwości zakupu jak i używania środków odurzających. Są łatwo dostępne w Internecie, czasem dostarczane przez osoby trzecie odpłatnie lub nawet nieodpłatnie.

Celem zapobiegania zatruciom substancjami psychoaktywnymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy współpracuje z władzami samorządowymi i innymi służbami na terenie powiatu, czego wyrazem jest prowadzenie wspólnych z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji pogadank i szkoleń dla młodzieży na temat szkodliwości środków zastępczych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy w 2022 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków odurzających. Ich koordynatorem był pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Słupcy. Te działania skierowane zostały do nauczycieli, rodziców, młodzieży i dzieci oraz pracowników różnych instytucji zajmujących się zawodowo pomocą rodzinom, w których istnieją problemy wychowawcze i ekonomiczne.

W zakresie dotyczącym zagrożeń substancjami odurzającymi i psychoaktywnymi, w tym środkami zastępczymi, w 2022 r. przeprowadzono:

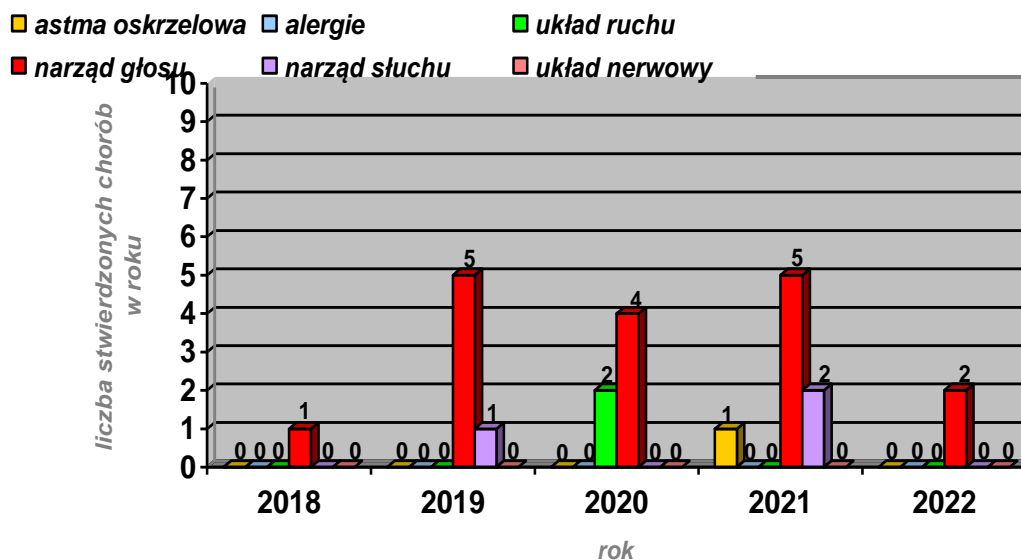
- 2 pogadanki w ramach „akcji lato” na temat zagrożeń związanych z zażywaniem substancji psychoaktywnych, w tym tzw. dopalaczy (łącznie w pogadankach uczestniczyły 62 osoby – dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu);
- 1 pogadankę na temat zagrożeń zdrowotnych związanych z zażywaniem substancji psychoaktywnych, w tym tzw. dopalaczy wraz z projekcją filmu edukacyjnego pt. „Jak to działa: dopalacze” (łącznie w pogadance uczestniczyło 18 osób – młodzież szkoły ponadpodstawowej);
- 6 prelekcji na temat „Zagrożenia związane z zażywaniem substancji psychoaktywnych”; narkotyki, dopalacze, nikotyna, alkohol w ramach realizacji projektu „Wybieram marzenia – nie uzależnienia” (łącznie w prelekcjach uczestniczyło 468 osób – młodzież 6-ciu szkół ponadpodstawowych (klasa I)).

V. 12. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził w 2022 r. 5 postępowań wyjaśniających, wydał 9 decyzji (2 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 7 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) i 16 postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych.

W ciągu ostatnich pięciu lat nie stwierdzono przypadku choroby zawodowej zakaźnej i inwazyjnej (choć w zgłoszeniach podejrzeń chorób zawodowych w 2018 r. znalazły się 2 przypadki boreliozy) oraz chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (choć w 2021 r. zostało zgłoszone pośmiertnie /przez rodzinę zmarłego/ podejrzenie nowotworu płuc spowodowanego narażeniem zawodowym na spaliny silników Diesla i od 2021 r. trwa postępowanie w tej sprawie).

Porównując lata 2018-2022 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, tylko niewielki wzrost stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest w roku 2019, 2020 i 2021.



Rys. 25 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2018-2022

Podsumowanie

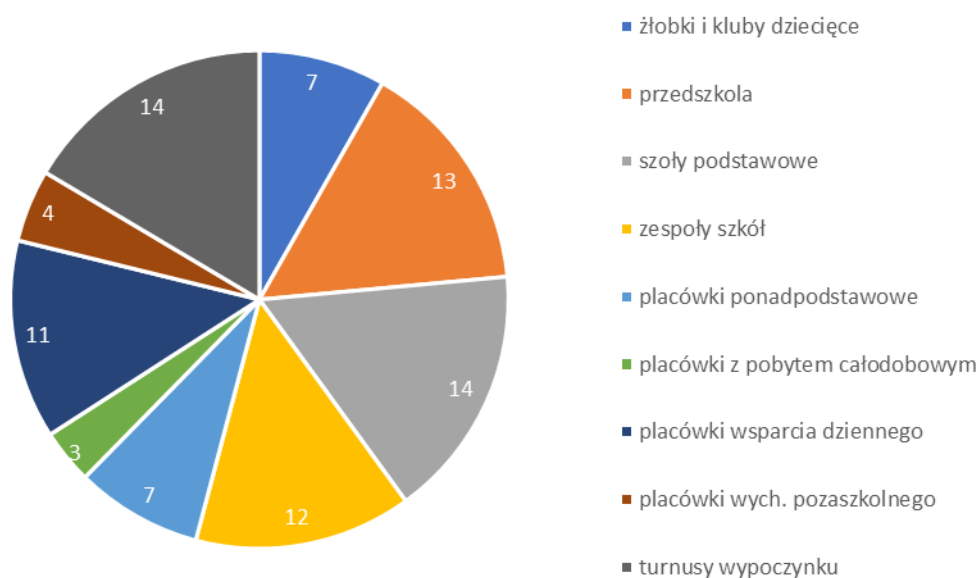
- 1) Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników.
- 2) W porównaniu z rokiem 2021, w 2022 r. liczba zakładów pracy utrzymuje się na porównywalnym poziomie, tzn. wzrosła nieznacznie liczba obiektów a tym samym liczba zatrudnionych. Liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych wzrosła. Wzorem lat poprzednich, najwięcej pracowników zatrudnionych jest w narażeniu na ponadnormatywny poziom dźwięku. Hałas jest czynnikiem szkodliwym, który jest najtrudniejszy do wyeliminowania. Często pracodawcy dysponują jedynie środkami doraźnymi minimalizującymi w pewnym stopniu zagrożenie nadmiernym hałasem. Są to m.in.: odpowiednie indywidualne ochrony słuchu dla pracowników i system informacyjny na temat narażenia (dokumentacja oceny ryzyka zawodowego, szkolenia bhp) celem zapobiegania – w miarę możliwości – uszkodzeniom słuchu i innym pozasłuchowym skutkom zdrowotnym dla organizmu.

- 3) Liczba obiektów, w których pracownicy zatrudnieni są w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym i/lub mutagennym a tym samym liczba pracowników w kontakcie z czynnikami tego rodzaju znacząco wzrosła, czego przyczyną jest wejście w życie przepisów rozszerzających wykaz procesów technologicznych, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Na terenie powiatu słupeckiego powyższe dotyczy przede wszystkim branż o działalności związanej z obróbką drewna (stolarstwo, usługi tartaczne).
Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze i/lub mutagenne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych.
Podobnie jak w latach ubiegłych, w 2022 roku nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.
- 4) Pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na minimalizowanie zagrożeń szkodliwymi i uciążliwymi warunkami pracy.
- 5) Nadzór nad tzw. dopalaczami stanowi jedno z bardziej problemowych zadań inspekcji sanitarnej. Funkcjonujący system prawny, mimo wprowadzanych zmian, nie ułatwia pracy organom powiatowym Państwowej Inspekcji Sanitarnej bezpośrednio zajmującym się zagadnieniem tzw. dopalaczy.
- 6) Liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na porównywalnym poziomie od kilku lat. W 2019 roku nastąpił wzrost stwierdzanych chorób zawodowych, przy czym choroby zawodowe narządu głosu zdecydowanie przeważają.

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

VI.1. Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2022 PSSE w Słupcy objęła 71 obiektów stałych w tym żłobki, kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, placówki ponadpodstawowe, placówki z pobytem całodobowym, placówki wsparcia dziennego (świetlice, warsztaty terapii zajęciowej, środowiskowe domy samopomocy), placówki wychowania pozaszkolnego oraz 14 placówek letniego wypoczynku dzieci i młodzieży (Rys. 26).



Rys. 26 Placówki pod nadzorem pionu higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r.

Pion higieny dzieci i młodzieży realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach oświatowych i wypoczynku skontrolował 52 placówki stałe (59,77 % placówek będących w ewidencji) oraz 6 turnusów w czasie trwania wypoczynku (42,86 % turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej).

Przeprowadzono 96 kontroli, w tym kontrole obiektów stałych – 87 (w tym również kontrole tematyczne – 40, sprawdzające – 2, opiniujące – 3), kontrole obiektów sezonowych – 6, kontrole oceniające stan sanitarny wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej przed rozpoczęciem turnusów – 3.

Ocenie poddano: stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku oraz warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów; dostępność do profilaktycznej opieki medycznej, warunki przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, organizację dożywiania, warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji.

Dokonano również oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowisk pracy ucznia, higiena pracy umysłowej, obciążenia uczniów ciężarem tornistrów).

VI.2. Placówki, w których stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Od kilku lat obserwuje się poprawę stanu technicznego obiektów, w których prowadzona jest działalność dydaktyczno-wychowawcza.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych i płatniczych dotyczyły nieodpowiedniego stanu technicznego:

- powierzchni ścian w salach lekcyjnych (Rys. 27),
- ciągów komunikacyjnych (Rys. 28),
- stolarki drzwiowej (Rys. 29),
- schodów zewnętrznych prowadzących do wejścia szkoły (Rys. 30),
- podjazdu dla osób niepełnosprawnych oraz nawierzchni placu zabaw (Rys. 31, 32).



Rys. 27 Nieodpowiedni stan techniczny powierzchni ściany w sali lekcyjnej.



Rys. 28 Nieodpowiedni stan techniczny ciągów komunikacyjnych.



Rys. 29 Nieodpowiedni stan techniczny stolarki drzwiowej.



Rys. 30 Nieodpowiedni stan techniczny schodów zewnętrznych.



Rys. 31 Nieodpowiedni stan techniczny podjazdu dla osób niepełnosprawnych.



Rys. 32 Nieodpowiedni stan techniczny nawierzchni placu zabaw.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- pomieszczeń usytuowanych poniżej poziomu terenu (w piwnicach budynku),
- potrzeby opracowania planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, który zapewnia równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia,
- posiadania aktualnego spisu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- zapewnienia standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w sanitariatach dla dzieci,
- przeprowadzenia pomiarów wzrostu wszystkich dzieci celem doboru właściwego zestawu mebli,
- śladów zużycia nawierzchni ścian, podłóg, stolarki okiennej, które przy dalszym zaniedbaniu mogą nie zapewnić bezpieczeństwa użytkowania.

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

W 2022 r. wszystkie skontrolowane placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, podobnie jak w roku ubiegłym. Skontrolowane placówki zapewniły dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy (Rys. 33). Wszystkie placówki w 2021 i 2022 r. posiadały podłączenie do wodociągu publicznego miejskiego/gminnego.

Ponad połowa placówek skontrolowanych posiadała podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej. W 4 placówkach wykazano niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w związku z czym wydano stosowne zalecenia.



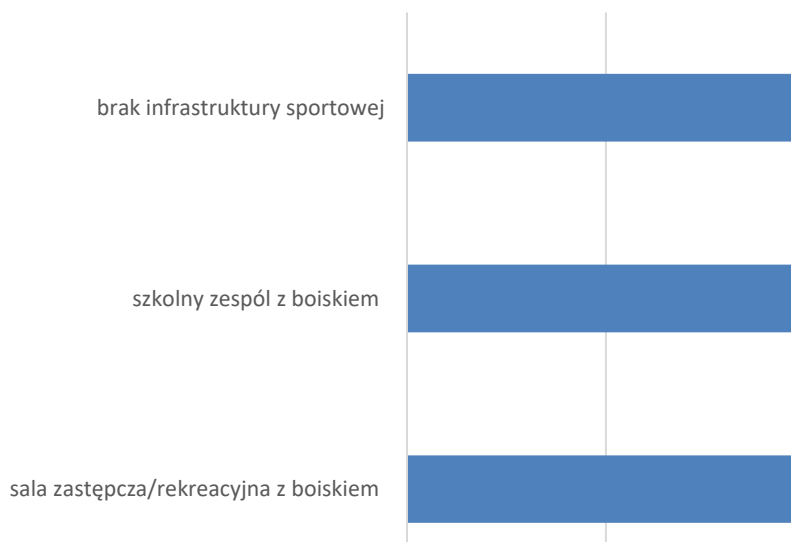
Rys. 33 Zdjęcia obrazujące właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Dodatkowo w 2022 r. w okresie wzmożonych zachorowań na SARS-CoV-2 przeprowadzono 10 kontroli oceniających przestrzeganie określonych ograniczeń, zakazów i nakazów w związku

z wystąpieniem stanu epidemii, które były połączone z kontrolami kompleksowymi obiektów stałych. Wszystkie skontrolowane placówki wprowadziły dodatkowe zabezpieczenia zmniejszające ryzyko zakażenia młodzieży i personelu zgodnie z wytycznymi GIS, MZ i MEN.

VI.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2022 r. skontrolowano 31 placówek znajdujących się w ewidencji. 35,48% placówek posiadało salę rekreacyjno-zastępczą z boiskiem lub szkolny zespół sportowy, natomiast 16,13% placówek nie posiadało własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Rys. 34). Dodatkowo 11 placówek korzystało z infrastruktury poza placówką (sal gimnastycznych, hal sportowych, boisk/stadionów sportowych, basenu). Skontrolowane pomieszczenia natryskowni w 72,73% były czynne, używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego.



Rys. 34 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r.

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

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych: skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą w 100% certyfikowane. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiaru przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć (Rys. 35). Uczniowie znali numery rozmiarów krzeseł / stolików, w których powinni siedzieć. Stoliki i krzesła oznaczone były kolorystycznie (często stelaże w odpowiednich kolorach lub oznakowanie ręczne przez nalepianie kodów kolorystycznych (Rys.36)). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym). W roku sprawozdawczym w jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku informacji o wynikach pomiaru dzieci w celu dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii (1 oddział).



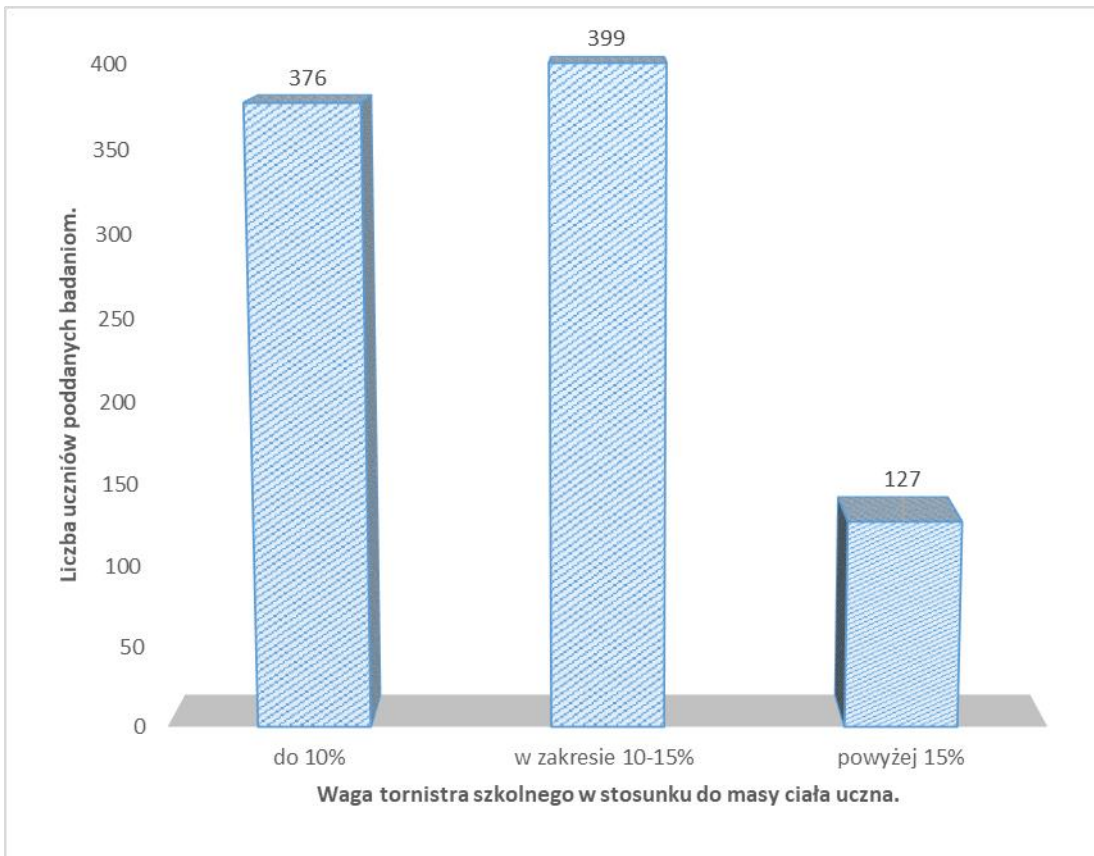
Rys. 35 Przymiary wzrostowe



Rys. 36 Kolorystyczne oznaczenie mebli edukacyjnych

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych: plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych w 88,25% oddziałów skontrolowanych w roku 2022 oraz w 100% oddziałów skontrolowanych w roku 2021 uwzględnił potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Zajęcia rozpoczynały się o stałych porach, różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa od jednej godziny, przestrzegano limitu godzin lekcyjnych, zapewniono prawidłowe przerwy międzylekcyjne. Celem poprawy istniejącego stanu wydano stosowne zalecenia (dotyczyło 14 placówek).

Obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych: ważenie tornistrów przeprowadzono w 38,46% szkół podstawowych będących w ewidencji. Łącznie badaniom poddano 902 uczniów. Wagę tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia wykazano w 41,69% badaniach, waga tornistra szkolnego w zakresie 10%-15% masy ciała ucznia plasowała się na poziomie 44,23%, natomiast waga tornistra szkolnego powyżej 15% masy ciała ucznia została wykazana w 14,07% badaniach. Największy problem nadmiernego obciążenia tornistrów stwierdzono w klasach pierwszych, gdzie odnotowano, że 26% uczniów nosi plecaki przekraczające 15% masy ich ciała. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN (w 81,57% były to szafy w salach zajęć, w 18,42% były to szafki z indywidualnymi skrytkami).



Rys. 37 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

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

Informacje zbierano przez cały rok podczas prowadzonych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Wszystkie meble oraz urządzenia i sprzęt sportowy zakupione po 1997 r. w skontrolowanych placówkach posiadały certyfikaty. Skontrolowano 44% placówek będących w ewidencji pod względem posiadania certyfikatów na meble oraz 47,72% pod względem posiadania certyfikatów na sprzęt sportowy (tab. 71)

Tab. 7. Certyfikaty na meble, urządzenia i sprzęt sportowy w placówkach szkolnych powiatu słupckiego w 2022 r.

Wyposażenie	Liczba placówek		Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r.				Liczba placówek posiadająca 100% certyfikatów na wyposażenie zakupione po 1997 r.
	w ewidencji	skontrolowanych	do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%	
Meble	45	35	0	4	10	21	35
Sprzęt sportowy	45	35	0	2	10	23	35

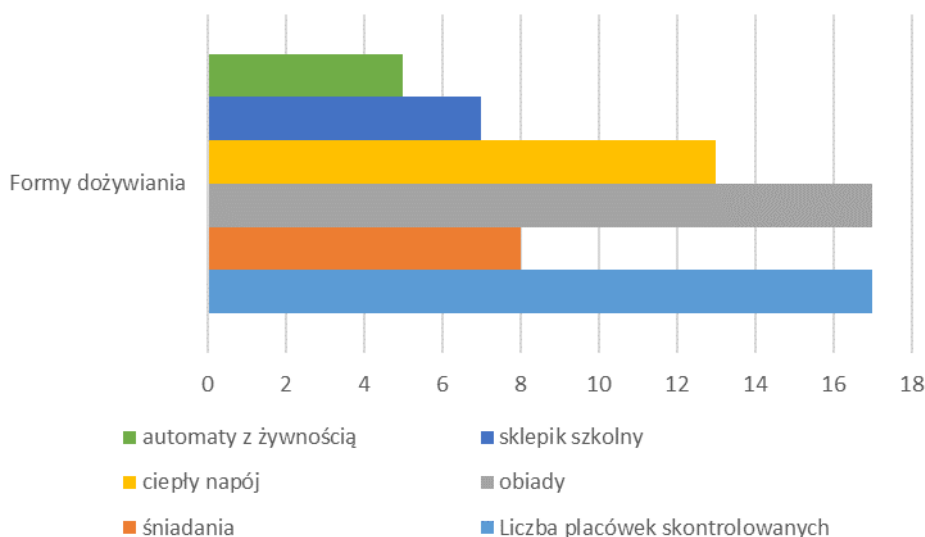
VI.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Spośród skontrolowanych szkół, 16 placówek posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny (stanowi to 50% placówek w ewidencji). Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami obejmował m. in. sposób przechowywania, właściwe oznakowanie, posiadanie kart charakterystyki i aktualnego wykazu substancji chemicznych i ich mieszaniny, wyposażenia w środki ochrony indywidualnej, środki udzielania pierwszej pomocy oraz regulamin pracowni chemicznej. Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń pokontrolnych dotyczyły 2 placówek, które nie posiadały aktualnego spisu posiadanych substancji chemicznych i ich mieszanin.

VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2022 r. w 17 szkołach (w ocenie nie ujęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku wyłącznie jednodaniowego dla 2155 dzieci. Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (76,47%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (23,52%). Śniadania organizowano w 8 szkołach dla 476 dzieci, natomiast podawanie napoju w 13 szkołach dla 1503 dzieci (Rys. 38).

W placówkach, gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu, sporządzane były jedynie gorące napoje. Łącznie w 7 szkołach funkcjonowały sklepiki szkolne, a w 5 szkołach – automaty z żywnością, które zapewniły asortyment spełniający wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 214.



Rys. 38 Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2022 r.

VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2022 roku na terenie powiatu słupeckiego dokonano 6 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży. Skontrolowany wypoczynek odbywał się dla 503 uczestników. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania. Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewнили uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (Rys. 39, 40, 41). W trakcie trwania wypoczynku nie zgłoszono interwencji, przypadków zachorowań, zatruc pokarmowych oraz urazów i wypadków wśród uczestników wypoczynku. Zapewniono prawidłowy dostęp do opieki medycznej. Jakość wody w kąpieliskach odpowiadała wymaganiom.



Rys. 39, 40, 41 Warunki sanitarno-higieniczne zapewnione dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii podejmowano dodatkowe działania polegające na:

- wydawaniu opinii dotyczących wprowadzenia pracy w systemie zdalnym w szkołach i przedszkolach na terenie powiatu słupeckiego ze względu na narażenie dzieci i personelu na kontakt z osobą dodatnią w kierunku SARS-CoV-2 (wydano 42 opinie);
- przeprowadzaniu kontroli oceniających przestrzeganie określonych ograniczeń, zakazów i nakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, które były połączone z kontrolami kompleksowymi obiektów stałych (przeprowadzono 10 kontroli w tym zakresie).

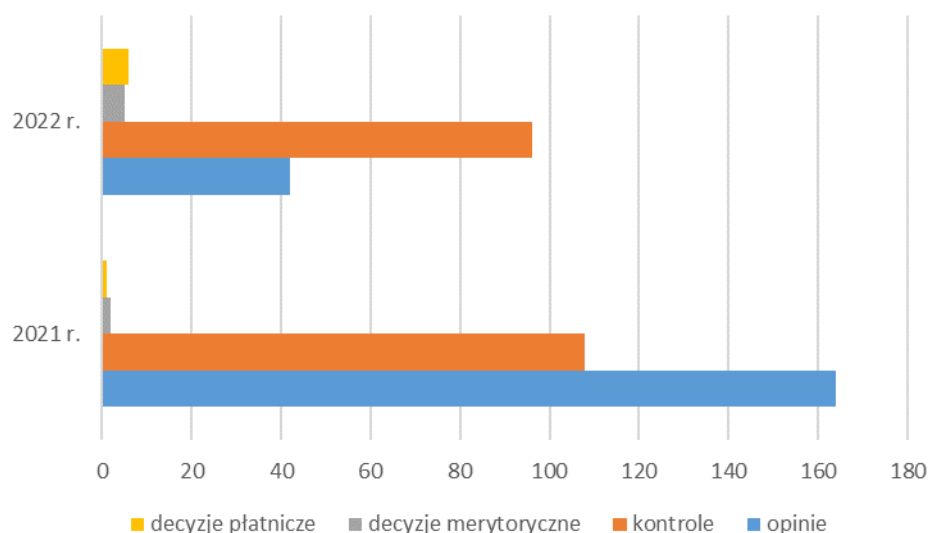
VI.10. Postępowanie administracyjne

W 2022 r. w zakresie nadzoru sanitarnego i warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania, wychowania oraz obiektach wypoczynku przeprowadzono 96 kontroli łącznie.

Dokonano 1473 badań ogółem oraz 4145 oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi.

Wydano 5 decyzji merytorycznych, 6 decyzji płatniczych, 42 opinie.

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



Rys 42 Działania represyjne na terenie powiatu słupeckiego w latach: 2021 i 2022.

Podsumowanie:

- 1) W roku sprawozdawczym oraz w roku ubiegłym zwrócono uwagę na brak generalnych remontów placówek oraz brak modernizacji bloków żywieniowych. Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny, w tym warunki pobytu dzieci przedszkolnych.
- 2) Zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych jest nadal problemem placówek wybudowanych w ubiegłym wieku.
- 3) Wzrosła znacznie liczba placówek opieki nad dziećmi do lat 3.
- 4) Nadal istnieje potrzeba modernizacji oświetlenia oraz potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego.
- 5) Zwiększyła się liczba placówek, w których wydano zalecenia dotyczące zapewnienia planu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, uwzględniających potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.
- 6) Największy problem nadmiernego obciążenia tornistrów stwierdzono w klasach pierwszych szkół podstawowych.
- 7) Organizatorzy wypoczynku turnusów letnich zapewniają prawidłowe warunki pobytu dzieci i młodzieży.
- 8) Wszystkie kontrolowane placówki przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów
- 9) Wszystkie skontrolowane placówki przestrzegały wytycznych GIS, MZ i MEN w trakcie trwania epidemii.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2022 r. było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu. Zadanie to realizowano poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań sanitarno-zdrowotnych oraz pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące podstawy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz analizę zagrożeń w powiecie.

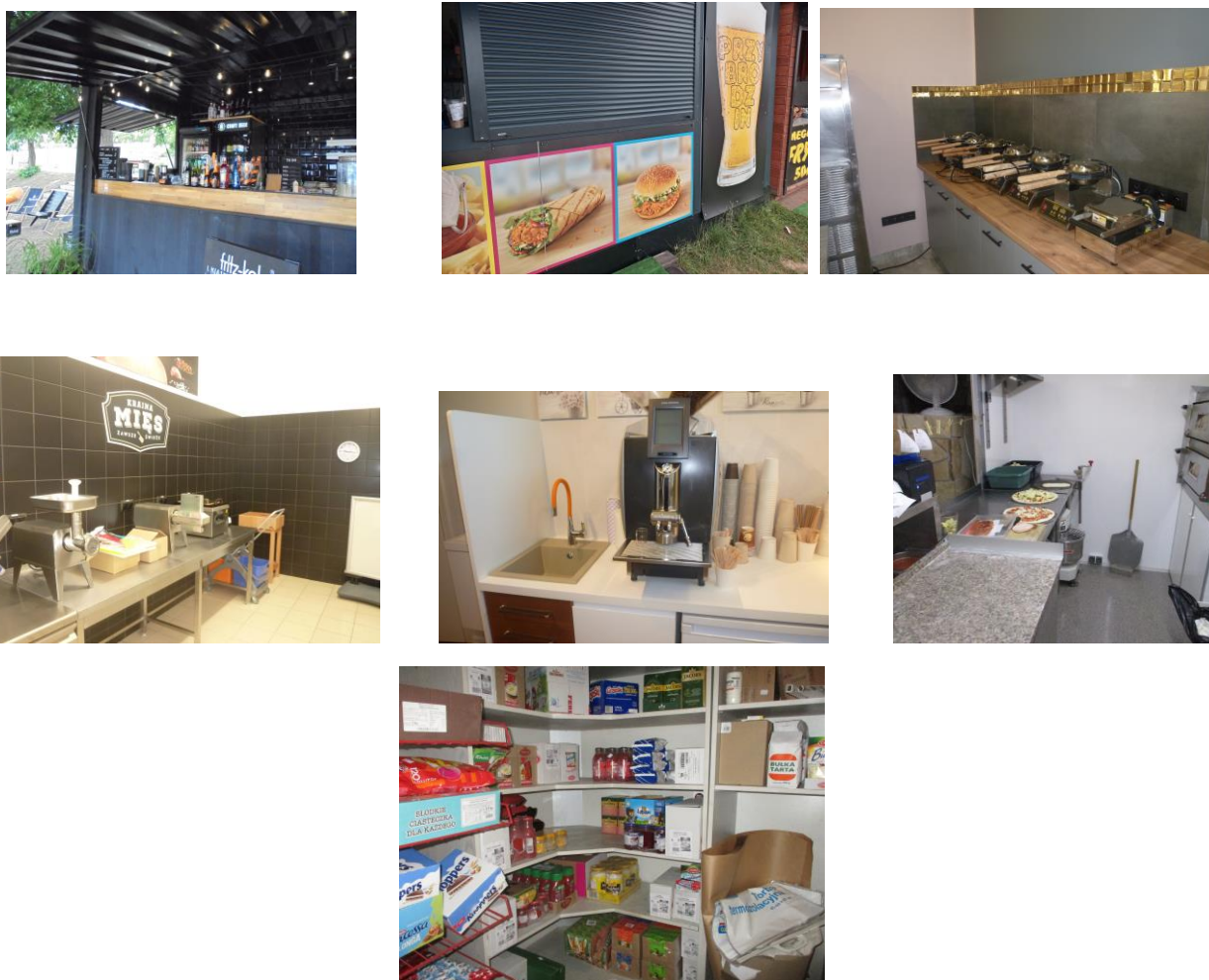
Prowadzone działania dotyczyły oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, sprzedaży i transportu środków spożywczych, oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności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

W 2022 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się ogółem **1360** zakładów żywnościowo-żywnościowych, zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (11 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 1 wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

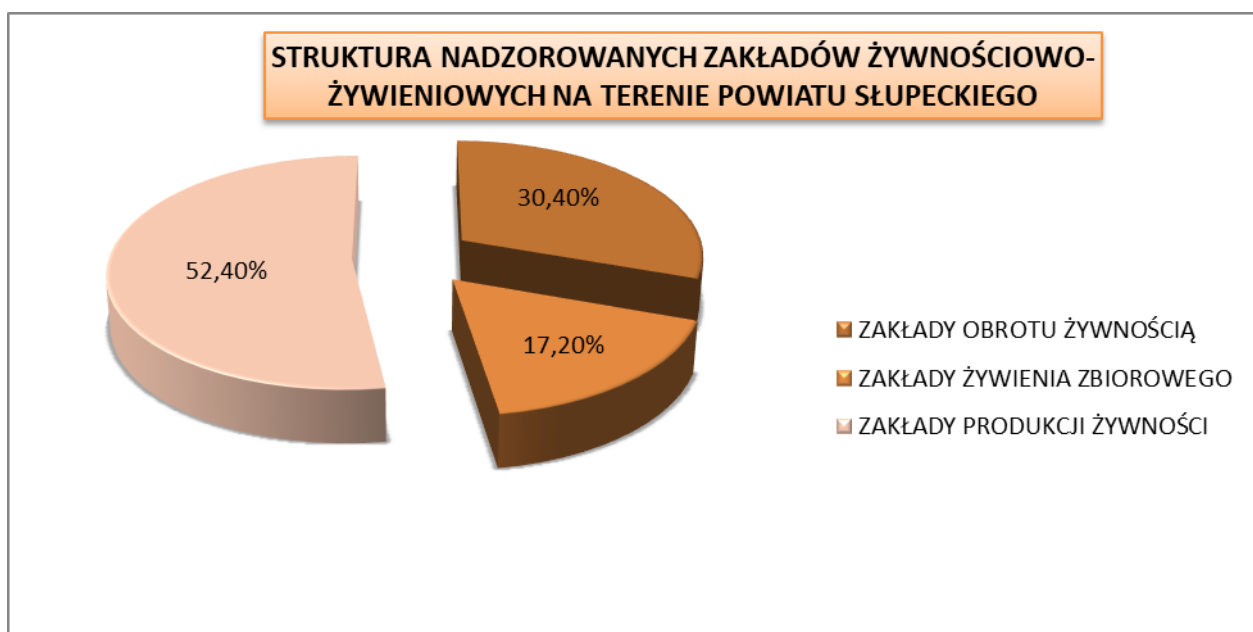
Tab. 8. Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnościowych.

Rodzaje zakładów	Rok	
	2021	2022
Zakłady produkcji żywności	689	706
Zakłady obrotu żywnością	404	410
Zakłady żywienia zbiorowego	235	232
Ogólna liczba zakładów	1328	1348

W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego przeważają zakłady produkcji żywności, tj. ok. **52,4%** wszystkich obiektów, zakłady obrotu żywnością to ok. **30,4%**, zakłady żywienia zbiorowego to ok. **17,2%**. Należy również podkreślić, że większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkoosobowe podmioty gospodarcze.



Rys. 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 Zakłady żywnościowo-żywnieniowe – kontrole sanitarne



Rys. 50 Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego

Ogółem w 2022 r. przeprowadzono **445** kontroli sanitarnych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **145** zakładów.

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich rolniczego handlu detalicznego dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



Rys. 51, 52, 53, 54, 55 Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych

W 2022 r. zarejestrowano 10 interwencji konsumenckich (w większości anonimowe). Interwencje dotyczyły:

- nieprzestrzegania określonych ograniczeń i zakazów obowiązujących w trakcie trwania epidemii, braku zakrywania ust i nosa przez sprzedawców w sklepie spożywczym;
- niezakrywania ust i nosa przy obsłudze klientów, brak zachowania dystansu społecznego na imprezach urodzinowych w sali zabaw;
- nieprzestrzegania warunków higienicznych na stanowisku krojenia pieczywa przez klientów;
- nieprawidłowej jakości wprowadzonych do obrotu środków spożywczych – produkty nieświeże;
- sprzedaży żywności w urządzeniach dystrybucyjnych znajdujących się w placówce oświatowej – oferowanie do sprzedaży żywności niezgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- stwierdzenia obecności foli w chlebie IG wyprodukowanego w piekarni;

- nieprawidłowych warunków spożywania posiłków, oferowanie do konsumpcji nieświeżego jedzenia;
- sprzedaży nieświeżej wołowiny i wieprzowiny przeznaczonej do mielenia oraz nieprawidłowej jakości zakupionego mięsa drobiowego;
- stwierdzenia nieswoistego zapachu zakupionej w sklepie makreli wędzonej pakowanej próżniowo;
- nieprawidłowej jakości spożywanych posiłków.

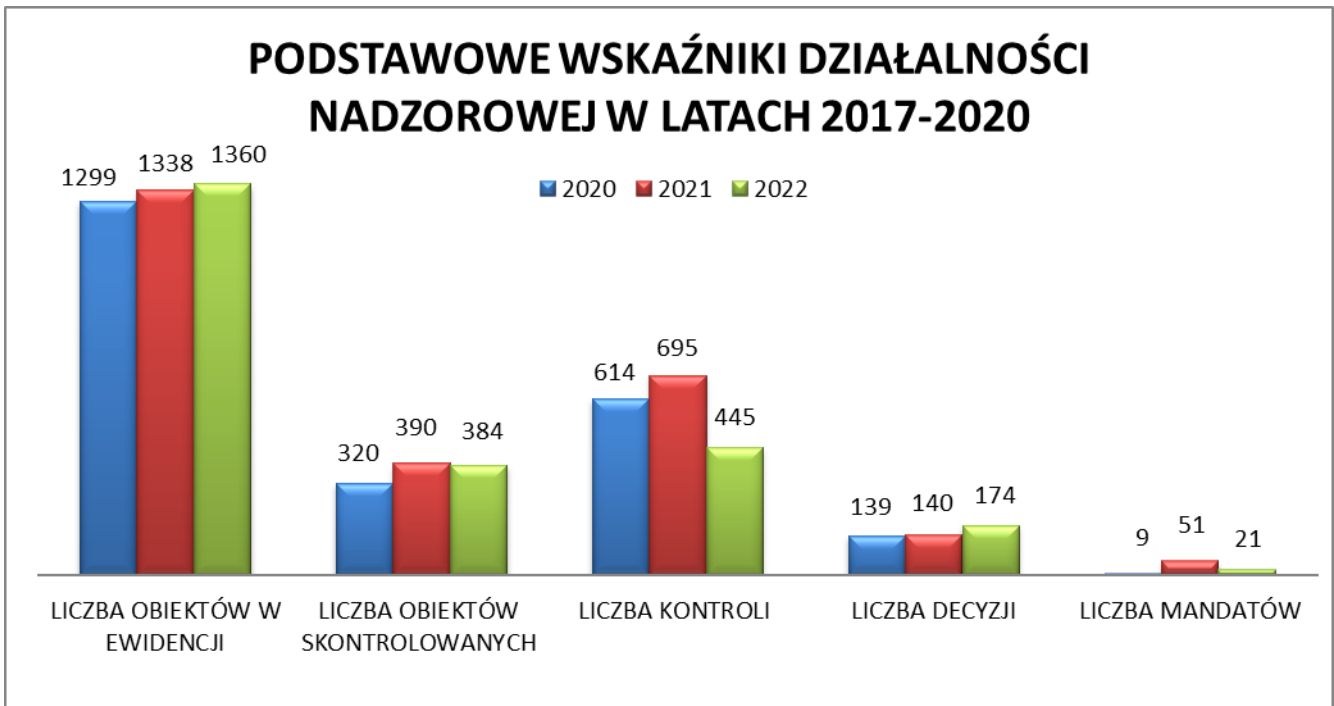
W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne.

Nadzorem objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach, zimowiskach) oraz sklepy spożywcze i środki transportu żywności. Sporządzono **379** protokołów z kontroli sanitarnej.

Spośród **384** obiektów skontrolowanych w zakładach obrotu/produkcji żywności uchybienia sanitarne stwierdzono w **22** obiektach.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał ogółem **214** decyzji administracyjnych, w tym:

- **174 decyzje merytoryczne** (w tym: 82 decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 3 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, 73 decyzje wykreślające zakład z rejestru, 12 decyzji, w których zatwierdzono dodatkową działalność, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji administracyjnej, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne, 2 decyzje zmieniające termin wykonania decyzji administracyjnej)
- **40 decyzji płatniczych** (w tym: 22 decyzji o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, 15 decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej i 3 decyzje o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne).



Rys. 56 Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2020-2022

VII.1. Stan sanitarny obiektów

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności. Zgodnie z tymi procedurami **56** zakładów zaliczanych jest do kategorii zakładów wysokiego ryzyka.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono: **21 mandatów karnych na kwotę 6000,00 zł.** Czynności kontrolne przeprowadzane w zakładach produkcji środków spożywczych lub obrotu środkami spożywczymi wykazywały nieprawidłowości, które potwierdzały, iż stan sanitarny tych obiektów był niewłaściwy.

Obiekty obrotu żywnością

W 2022 r. w ewidencji znajdowało się 250 zakładów obrotu żywnością, w tym 164 zakłady w grupie sklepów spożywczych. Grupa sklepów spożywczych to najliczniejsza grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem wyposażenia, wielkości, warunków sanitarno-technicznych, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów.

Ogółem w 2022 r. skontrolowano **132** obiekty z tej grupy, ocenę sanitarną przeprowadzono w **71** zakładach, wykonano **143** kontrole sanitarne, wydano **33** decyzje administracyjne.

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

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

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

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

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

- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia);
- artykuły spożywcze nieopakowane oferowane do sprzedaży bez prawidłowego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem;
- nieprowadzenie zapisów zgodnie z harmonogramem obowiązującym w zakładzie w kartach monitorowania: karcie kontroli urządzenia chłodniczego (mycie, dezynfekcja, rozmrażanie), karcie kontroli urządzenia chłodniczego (monitoring temperatury), karcie dostaw towarów niewymagających chłodzenia, co świadczy o tym, że przedsiębiorca nie utrzymuje opracowanych zasad systemu HACCP i procedur wynikających GHP i GMP;
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń znajdujących się w zakładach – np. brak czystości i porządku w sali sprzedaży (w narożnikach ścian przed stoiskiem mięsno-wędliniarskim duże pajęczyny); w pomieszczeniu z miską ustępową brak zmywalności ściany (ubytki w płytkach); futryny przy listwach podłogowych w przedsionku i w pomieszczeniu z miską ustępową pokryte rdzą; w pomieszczeniu magazynu w podłodze ubytki w płytkach; na drzwiach łącznie z futryną, którymi przyjmowane są dostawy widoczna rdza i odpryski farby, brak zmywalności krawędzi podstawy ściany, na której przechowywane są artykuły spożywcze; nad drzwiami widoczna wilgoć, zacieki i odpryski farby; ściany przy suficie z widocznymi

pęknięciami i odpryskami farby; w pomieszczeniu chłodni drzwi od strony pomieszczenia magazynowego oraz od strony stoiska mięsno-wędliniarskiego wraz z futrynami z widoczną korozją; ubytek płytki na ścianie w chłodni (brak zmywalności); na suficie widoczne zacieki, odpryski farby, pleśń; powierzchnie przy drzwiach urządzeń chłodniczych zardzewiały; przechowywanie żywności (alkohol, mrożonki) w pomieszczeniu socjalnym z szafkami przeznaczonymi na odzież ochronną pracowników.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **6 mandatów karnych** na kwotę **1800,00 zł**.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami jeden zakład obrotu żywnością sklasyfikowano jako zakład w kategorii wysokiego ryzyka. Były to następujące nieprawidłowości: przedsiębiorca nie utrzymuje opracowanych zasad systemu HACCP i procedur wynikających GHP – nie prowadzi rejestru temperatur pomieszczeń chłodzonych (lady chłodnicze, lodówki), rejestru zabiegów mycia i dezynfekcji dla stoiska piekarniczego, rejestru mycia i dezynfekcji dla stoiska nabiał/mrożonki; artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości; brak czystości i porządku w sali sprzedaży (w narożnikach ścian przed stoiskiem mięsno-wędliniarskim duże pajęczyny); w pomieszczeniu z miską ustępową brak zmywalności ściany (ubytki w płytkach); futryny przy listwach podłogowych w przedsionku i w pomieszczeniu z miską ustępową pokryte rdzą; w pomieszczeniu magazynu w podłodze ubytki w płytkach; na drzwiach (łącznie z futryną), którymi przyjmowane są dostawy widoczna rdza i odpryski farby; brak zmywalności krawędzi podstawy ściany, na której przechowywane są artykuły spożywcze; nad drzwiami widoczna wilgoć, zacieki i odpryski farby; ściany przy suficie z widocznymi pęknięciami i odpryskami farby; w pomieszczeniu chłodni drzwi od strony pomieszczenia magazynowego oraz od strony stoiska mięsno-wędliniarskiego wraz z futrynami z widoczną korozją; ubytek płytki na ścianie w chłodni (brak zmywalności); w sali sprzedaży – na suficie widoczne zacieki, odpryski farby; brak zachowania zmywalności w listwie zabezpieczającej koniec lady chłodniczej zlokalizowanej przy drzwiach prowadzących do chłodni (widoczne pęknięcia i odłamy plastiku); przechowywanie żywności (alkohol, mrożonki) w pomieszczeniu socjalnym z szafkami przeznaczonymi na odzież ochronną pracowników.

W związku z powyższym prowadzone było postępowanie administracyjne w stosunku do podmiotu kontrolowanego.

Obiekty produkcji żywności

W rejestrze znajduje się 41 zakładów produkcji żywności. Czynności kontrolne przeprowadzono w 20 zakładach. Przeważającą liczbę tych zakładów stanowią automaty do lodów funkcjonujące w sezonie letnim. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Większość tych zakładów pracuje zgodnie z opracowanym systemem HACCP.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W ewidencji znajduje się 160 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, z czego największą grupę stanowią zakłady małej gastronomii. Większość zakładów z tej grupy prowadzi działalność w sezonie letnim. Kontrole przeprowadzono w 102 zakładach. W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak warunków do mycia i dezynfekcji jaj tzn.: funkcjonalnie usytuowanego stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj wyposażonego w zlew z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz urządzenia do ich dezynfekcji (w pomieszczeniu do tego przeznaczonym składowane są pojemniki z sosami, opakowania jednorazowe);
- brak czystości i porządku na terenie zakładu (pomieszczenia i urządzenia);
- przechowywanie żywności (sosów wcześniej przygotowanych i przeznaczonych dla konsumenta) poza urządzeniem chłodniczym;
- nieprawidłowe przechowywanie środków i sprzętu używanych do mycia i dezynfekcji;
- brak monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie (brak również innych zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP, brak bieżących zapisów);
- brak zmywalności ścian w pomieszczeniach zaplecza;
- brak prawidłowej odzieży ochronnej;
- brudne urządzenia i sprzęt używany do produkcji dań gastronomicznych;
- brudne urządzenia chłodnicze, w których przechowywano produkty spożywcze;
- nieuporządkowane otoczenie zakładu (brak utwardzenia terenu wokół, składowanie pustych butelek, przechowywanie koszy z odpadami bezpośrednio przy zakładzie).

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne. Nałożono 15 mandatów karnych na kwotę 4200,00 zł.

Ponowne czynności kontrolne wykazywały poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładów.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W analizowanym roku 2022 w ewidencji znajdowało się **50** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (bloki żywienia w szpitalach – 1 zakład, bloki żywienia w domach opieki społecznej – 4 zakłady, stołówki szkolne – 27 zakładów, stołówki w przedszkolach – 18 zakładów). Skontrolowano 29 zakładów. Podczas kontroli dokonywano oceny jadalnośpisów dekadowych, dokumentacji opracowanej na zasadach wynikających z systemu HACCP.

Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2022 r. skontrolowano **49** środków transportu żywności. Część zakładów korzysta z usług specjalistycznych firm transportowych.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Większość zakładów dysponuje prawidłowymi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych.

VII.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2022 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **92** próbki środków spożywczych, które przekazano do badań do PSSE w Koninie i do WSSE w Poznaniu, przy czym:

- do PSSE Konin przekazano 55 próbek (w ramach kontroli urzędowej 50 próbek, w ramach monitoringu 5 próbek),
- do WSSE Poznań przekazano 37 próbek (2 próbki w ramach monitoringu, 3 próbki w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem, 32 próbki w ramach kontroli urzędowej).

Pobieranie próbek i dostarczanie ich do laboratorium odbywało się w sposób, który był zgodny z zaplanowanym harmonogramem pobierania próbek na rok 2022.

Kwestionowane próbki środków spożywczych

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie kwestionował próbek środków spożywczych.

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

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt został stworzony po to, aby sprawnie informować o bezpośrednich i pośrednich zagrożeniach zdrowia ludzkiego, mających swoje źródło w środkach spożywczych lub środkach żywienia zwierząt. System RASFF obejmuje kraje Unii Europejskiej i 3 kraje EFTA: Norwegia, Islandia i Lichtenstein. Produkty pochodzące z krajów Unii Europejskiej lub z krajów trzecich, w których stwierdzono źródło potencjalnego zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów (zanieczyszczenia chemiczne, mikrobiologiczne), są zgłaszane przez lokalne instytucje kontrolujące do Krajowego Punktu Kontaktowego systemu RASFF.

Działania w tym zakresie podjęto w 20 przypadkach. W wyniku tych powiadomień przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych oraz wykonano inne czynności mające na celu eliminację z obrotu produktów wskazanych w powiadomieniach (przekazanie do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii, informowanie listownie osób prywatnych wskazanych w listach dystrybucyjnych).

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

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

VII.3. Ocena sposobu żywienia

Przeprowadzono 33 oceny jadłospisów (w tym 16 dla dzieci szkolnych, 14 dla dzieci przedszkolnych, 3 w domach pomocy społecznej). Wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe, wydano do ocen jadłospisów zalecenia.

Do najczęstszych zaleceń/uwag do ocenianych jadłospisów należały:

1) dla przedszkoli:

- zapewnić, by w każdym posiłku był obecny owoc lub warzywo;
- uwzględnić w jadłospisie obecność orzechów;
- zapewnić, by każdego dnia były co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
- dzieciom nie zaleca się podawania produktów tłustych i ciężkostrawnych oraz produktów ze zwiększoną zawartością cukru.

2) dla szkół:

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

W ewidencji znajdują się 4 domy pomocy społecznej. Skontrolowano trzy zakłady, które prowadzą własną kuchnię i jeden w systemie cateringowym. Nieprawidłowości w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego nie stwierdzono. Przeprowadzono ocenę jadłospisów dekadowych – jadłospisy oceniono jako prawidłowe z zastrzeżeniami. Ocenie poddawano średnio trzy diety obowiązujące

w zakładach: dieta podstawowa, dieta cukrzycowa i dieta wrzodowa. W ocenie zawarto m.in. następujące uwagi:

- w diecie podstawowej przy planowaniu jadłospisu należy zwrócić uwagę na urozmaicenie dodatków w obiedzie,
- w diecie podstawowej przy planowaniu jadłospisu należy zwrócić uwagę na urozmaicenie śniadań i kolacji ze szczególnym uwzględnieniem warzyw, a w szczególności warzyw sezonowych,
- w diecie cukrzycowej nie należy planować tłustych kiełbas, mięs i wędlin,
- w diecie cukrzycowej chleb pszenny zaleca się w umiarkowanych ilościach,
- w diecie lekkostrawnej nie stosuje się produktów tłustych i ciężkostrawnych przeciwwskazanych w tego typu diecie,
- w diecie lekkostrawnej w komponowaniu jadłospisu należy pamiętać, by pomidor w posiłkach podawany był bez skóry, obrany; jabłka najlepiej podawać gotowane lub pieczone; zaleca się stosowanie urozmaiconych chudych wędlin i mięs,
- przygotowywane diety powinny spełniać wymagania racjonalnego żywienia, a tym samym spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

Bloki żywienia w szpitalach

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

Kontroli sanitarnej w roku 2022 nie przeprowadzono.

Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach

Ta grupa obiektów obejmuje następujące zakłady: stołówki pracownicze, stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, stołówki w domach dziecka i młodzieży, stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych oraz inne zakłady żywienia.

W ewidencji znajduje się 20 zakładów.

Pod nadzorem sanitarnym w 2022 r. były dwa obiekty – obóz harcerski i Ośrodek Aktywnego Wypoczynku „MICHASIÓWKA” w Giewartowie (obiekt stacjonarny).

Kontrole przeprowadzono w 5 zakładach. Nieprawidłowości w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego oraz w opracowanej dokumentacji wynikającej z systemu HACCP nie stwierdzono.

Podsumowanie

W roku 2022 przeprowadzono 445 kontroli sanitarnych oraz wykonano 145 ocen stanu sanitarnego na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydawano decyzje administracyjne. W wyniku zaniedbań higieniczno-sanitarnych nałożono 21 mandatów karnych na łączną kwotę 6000,00 zł.

Podczas kontroli sanitarnych sprawdzano produkty zgłaszane do systemu RASFF. Realizowano polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego wynikające z przesyłanych pism.

W rejestrze znajduje się 665 producentów pierwotnych, prowadzących rolniczy handel detaliczny oraz dostawców bezpośrednich. Powiat Słupecki jest powiatem rolniczym: 63 tys. ha przeznaczonych jest na cele rolnicze, w tym 52 tys. ha jako grunty orne. Główny profil prowadzonej działalności rolniczej to uprawa zbóż, część producentów zajmuje się produkcją i sprzedażą warzyw i owoców. Kontrole przeprowadzone w tych podmiotach oraz zbadane próby środków spożywczych pobranych bezpośrednio od producenta nie wykazały. W roku 2022 pobrano do badań 2 próbki ziemniaków (kierunek badania: oznaczanie pozostałości pestycydów).

Rolniczy Handel Detaliczny prowadzony jest w 6 gospodarstwach rolnych. Zakres zarejestrowanej działalności to: warzywa kiszone, wytwarzanie win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych, syrop lawendowy, olej lniany, olej rydzowy. W 2022 r. kontrolę przeprowadzono w jednym z gospodarstw rolnych prowadzących działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego. Podczas kontroli uzyskano informację, iż od momentu zarejestrowania w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściciel nie wyprodukował żadnego środka spożywczego w ramach RHD.

W okresie letnim (od 20 czerwca 2022 r. do 30 września 2022 r.) przeprowadzono 77 kontroli sanitarnych. Przeprowadzone czynności kontrolne w zakładach małej gastronomii skupiały się w szczególności na kontroli punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Przeprowadzono również kontrole w dni wolne od pracy. Celem kontroli była ocena stanu sanitarnego zakładu – czystości pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, warunków magazynowania, prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów, terminów przydatności do spożycia, higieny osobistej pracowników, stanu zdrowia osób mających kontakt z żywnością oraz zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych prowadzono postępowanie administracyjne w celu pobrania opłaty w stosunku do zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości.

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli sanitarnych:

- brak warunków do mycia i dezynfekcji jaj tzn.: funkcjonalnie usytuowanego stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj wyposażonego w zlew z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz urządzenia do ich dezynfekcji w pomieszczeniu do tego przeznaczonym składowane są pojemniki z sosami, opakowania jednorazowe;
- brak czystości i porządku na terenie zakładu (pomieszczenia i urządzenia);
- przechowywanie żywności (sosów wcześniej przygotowanych i przeznaczonych dla konsumenta) poza urządzeniem chłodniczym;
- nieprawidłowe przechowywanie środków i sprzętu używanych do mycia i dezynfekcji;
- brak monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych znajdujących się w zakładzie oraz innych zapisów wynikających z zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP;
- brak zmywalności ścian w pomieszczeniach zaplecza;
- brak prawidłowej odzieży ochronnej;
- brudne urządzenia i sprzęt używany do produkcji dań gastronomicznych;
- brudne urządzenia chłodnicze, w których przechowywano produkty spożywcze;
- nieuporządkowane otoczenie zakładu.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne. Nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 3400,00 zł. Ponowne czynności kontrolne wykazywały poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu.

Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawano opinie celem przedłożenia jej w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2023 r. będzie kontynuowany wzmożony nadzór nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2022 r. wynikały z realizacji Narodowego Programu Zdrowia, potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizowano różnorodne przedsięwzięcia, m.in. programy informacyjno-edukacyjne o zasięgu krajowym i wojewódzkim, projekty oraz akcje i konkursy. Zakres tematyczny to: profilaktyka HIV/AIDS, profilaktyka antytytoniowa, a także promocja zdrowego stylu życia.

W 2022 r. przeprowadzono łącznie 22 wizytacje, na których dokonano 54 oceny realizowanych interwencji programowych

VIII.2. Realizacja działań profilaktyczno-edukacyjnych

VIII.2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

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

W ramach programu prowadzono działania:



1. Ogólnopolska Kampania społeczna pod hasłem

„Jedyny taki test” (#jedynyakitest) we współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS, której celem była przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Kampania była realizowana od listopada do grudnia ze szczególnym

uwzględnieniem Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV (21-28 listopada 2022) oraz Światowego Dnia AIDS. Informacje na temat kampanii rozpowszechniano poprzez udostępnienie za pośrednictwem strony www, mediów społecznościowych, facebooka i twittera PSSE.



2. XX edycja wojewódzka Konkursu „Nie daj szansy AIDS”-

skierowana do młodzieży szkół ponadpodstawowych na fotografię pt. „Nie daj szansy AIDS”. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez uczniów szkół ponadpodstawowych fotografii,

która miała propagować wiedzę na temat profilaktyki zakażeń HIV i chorób przenoszonych drogą płciową. Przeprowadzono etap powiatowy konkursu: oceniono pięć prac nadesłanych z dwóch szkół: Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy (4 prace) i Zespołu Szkół Zawodowych w Słupcy (1 praca), przyznano trzy miejsca i dwa wyróżnienia. **Na etapie wojewódzkim fotografia uczennicy Liceum Ogólnokształcącego w Słupcy zdobyła I miejsce.**



Rys. 56 Fotografie na etapie powiatowym konkursu wg miejsc: I miejsce na etapie powiatowym i I miejsce na etapie wojewódzkim LO Słupca, II miejsce LO Słupca, III miejsce ZSZ Słupca



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

Do Olimpiady przystąpiło 39 uczniów z 16 Szkół Podstawowych oraz 4 Szkół Ponadpodstawowych. Zadaniem młodzieży było rozwiązanie testu składającego się z 22 pytań zamkniętych i 9 pytań otwartych.



Rys. 57 Uczestnicy XX Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS



4. **Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS** – zamieszczono informację i infografikę na stronie internetowej i facebooku PSSE.



5. **Akcja „Bezpieczne Walentynki 2022”** ze względu na sytuację epidemiologiczną związaną z COVID-19, została przeprowadzona w formie elektronicznej. Materiały dotyczące akcji (aktualne dane epidemiologiczne, grafiki oraz materiały informacyjne na temat

HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową) zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE oraz przesłano do 5 szkół ponadpodstawowych.



6. **Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV** szkolenie przeprowadzono w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzałkowie z zakresu profilaktyki HIV/AIDS.

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



Rys. 58 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV w CKZiU w Strzałkowie



7. **Obchody Światowego Dnia AIDS** zorganizowano w Liceum Ogólnokształcącym w Słupcy, które miały na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV/AIDS. Program obchodów:

wystąpienie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy, podsumowanie rocznej działalności PSSE w Słupcy w zakresie zapobiegania HIV/AIDS, wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom konkursu na fotografię pt. „Nie daj szansy AIDS” oraz XX Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS, podziękowanie szkolnym koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, stoisko informacyjne. Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia

AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.



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



Rys. 60 Wręczenie nagród laureatom uczestnikom XX Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV/AIDS i konkursu na fotografię „Nie daj szansy AIDS” na Obchodach Światowego Dnia AIDS w LO w Słupcy



8. Europejski Tydzień Testowania w Kierunku HIV - opracowanie informacji dot. Punktów Konsultacyjno-Diagnostycznych i Europejskiego Tygodniu Testowania na HIV, zamieszczenie na stronie internetowej, facebooku i twitterze PSSE oraz przesłanie do lokalnych mediów.

9. Edukacja młodzieży w zakresie profilaktyki HIV/AIDS – zorganizowano dwie prelekcje w tym zakresie w Szkole Podstawowej w Ostrowitem dla uczniów klas VIII.



Rys. 61 Prelekcje dla uczniów kl. VIII w Szkole Podstawowej w Ostrowitem.

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



W roku szkolnym 2021/2022 zrealizowano IX edycję programu, którego celem była edukacja młodzieży szkół ponadpodstawowych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętności dokonywania ważnych wyborów życiowych. W IX edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 360 uczniów z klas I, II i III oraz 140 rodziców z 5 szkół ponadpodstawowych w 7 typach szkół. Zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, przekazano materiały programowe, opracowano kwestionariusz zbiorczy ankiety ewaluacyjnej (badaniami ankietowymi objęto 184 uczniów z 7 typów szkół ponadpodstawowych).

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



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

W powiecie słupeckim w roku szkolnym 2021/2022 program realizowany był w 22 przedszkolach i oddziałach przedszkolnych szkół podstawowych. Programem objęto 543 dzieci 5,6-letnich i 225 rodziców. Dla 32 przedszkolnych realizatorów/koordynatorów programu zorganizowano 5 szkoleń. Przeprowadzono 8 ocen realizacji programu.



Rys. 62 Realizacja programu w Przedszkolu nr 1 Słupca, „Ekoludki” Zagórów i „Miś” Słupca



Rozpropagowanie wojewódzkiego konkursu „EKO jest lepsze!” skierowanego do dzieci przedszkolnych realizujących program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” w województwie wielkopolskim. Zadaniem grup przedszkolnych było przygotowanie plastycznej, przestrzennej pracy na temat gospodarstwa ekologicznego i produktów ekologicznych.

Rys. 63 Grupa przedszkolna z „Misia” w Słupcy, która przygotowała prace na konkurs

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



Realizacja IV edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego „Mamo, Tato-co Wy na to?”.

Celem programu było zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5,6-letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. Programem objęto 543 dzieci oraz 225 rodziców z 27 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W ramach realizacji IV edycji programu zorganizowano 6 narad dla 32 koordynatorów/realizatorów programu w PSSE. Uczestnicy narad otrzymali wytyczne i materiały do realizacji programu w wersji papierowej. Przeprowadzono 13 ocen realizacji programu. Prowadzono dystrybucję broszur i odbłasków.



Rys. 64 Realizacja programu w Przedszkolu nr 1 w Słupcy, „Bajka” w Słupcy i pogadanka pracownika PSSE w Przedszkolu „Ekoludki” w Zagórowie

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



Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” propagujący zdrowy styl życia odwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. W roku szkolnym 2021/22 działaniami programowymi

zostało objętych 1753 uczniów z kl. V-VIII z 24 szkół podstawowych. W ramach realizacji programu przeprowadzono: 4 narady ze szkolnymi koordynatorami/ realizatorami programu, wizytacje oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych.

VIII. 2.6. PROGRAM „WYBIERZ ŻYCIE – PIERWSZY KROK”



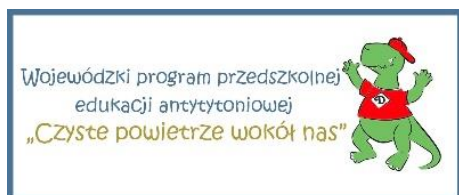
Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadpodstawowych, który dotyczył profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy. Zainicjowany został przez Federację MSD dla Zdrowia Kobiet. W roku szkolnym 2021/2022 w programie uczestniczyło 468 uczniów, 293 rodziców i 58 nauczycieli z 5 szkół ponadpodstawowych. Program „Wybierz życie – pierwszy krok” realizowany był we wszystkich szkołach ponadpodstawowych (5/5) przez pielęgniarkę szkolną, pedagogów i nauczycieli przedmiotowych. Zorganizowano naradę dla 6 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu,

przekazano materiały (ulotki dla rodziców, zakładki dla uczniów) oraz dokonano dwóch ocen realizacji programu na wizytacjach.

VIII.2.7. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

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

1. Realizacja dwóch programów edukacyjnych o tematyce antytytoniowej:



-wojewódzki program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „CZYTE POWIETRZE WOKÓŁ NAS” (XIV edycja), którego celem było kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych wśród dzieci. W programie uczestniczyło 699

dzieci i 244 rodziców w wieku przedszkolnym z 27 przedszkoli i oddz. przedszkolnych szkół podstawowych. Przeprowadzono 6 narad dla szkolnych i przedszkolnych koordynatorów/realizatorów programu, 12 wizytacji, przeprowadzono dwie pogadanki w przedszkolach dla 38 dzieci 6-letnich nt. zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego.



Rys. 65 Realizacja programu w Przedszkolu nr 2 Miś w Słupcy i Przedszkolu w Zagórowie



Rys. 66 Realizacja programu w Przedszkolu „Miś” w Słupcy, ZSP w Młodojewie oraz pogadanki pracownika PSSE w odd. przedszkolnym ZSP Łądek



- „BIEG PO ZDROWIE” - ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej (VI edycja w powiecie). Głównym celem programu było opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej było zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W VI edycji programu uczestniczyło 450 uczniów i 423 rodziców w 23 szkołach podstawowych (w 28 klasach IV). Zorganizowano cztery szkolenia dla 24 szkolnych koordynatorów/realizatorów programu, prowadzono dystrybucję zeszytów ćwiczeń dla uczniów, dokonano 8 ocen realizacji programu.



2. ŚWIATOWY DZIEŃ BEZ TYTONIU obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. W 2022 roku przebiegał pod hasłem: „Zatrufanie naszej Planety”. W ramach Światowego Dnia Bez Tytoniu prowadzono akcję informacyjno-edukacyjną

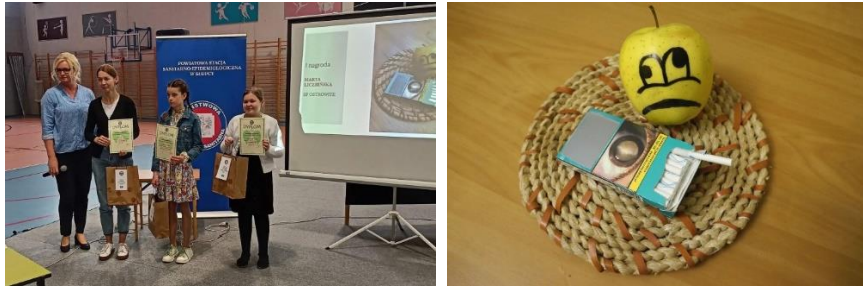
w mediach, na stronie internetowej i facebooku PSSE. Inne działania to: 1) współdziałanie w obchodach Światowego Dnia Bez Tytoniu w Szkole Podstawowej w Ostrowitem (27 maja), przedstawienie założeń hasła w 2022 „Zatrufając naszą planetę” z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej dla wszystkich uczniów i kadry pedagogicznej szkoły podstawowej i przedszkola (ok. 230 osób); 2) prowadzenie pogadanek nt. szkodliwości palenia tytoniu dla uczniów kl. VIII; 3) opracowanie i przesłanie materiałów informacyjno-edukacyjnych do 46 placówek szkolno-wychowawczych.



Rys. 67 Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu w Szkole Podstawowej w Ostrowitem

Ponadto przeprowadzono etap powiatowy **XXII edycji wojewódzkiego konkursu dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić nie palić – oto jest pytanie”** na fotografię. W etapach szkolnych udział wzięło 25 uczniów z 7 szkół podstawowych, a na etap powiatowy wpłynęło 7 prac. Na

Obchodach Światowego Dnia bez Tytoniu podsumowano etap powiatowy konkursu „Palić, nie palić-oto jest pytanie” oraz wręczono nagrody laureatom konkursu.



Rys. 68 Wręczenie nagród laureatom etapu powiatowego konkursu „Palić, nie palić-oto jest pytanie” oraz praca laureatki I miejsca uczennicy SP w Ostrowitem

3. ŚWIATOWY DZIEŃ RZUCANIA PALENIA



Działania skierowane były do dorosłej części społeczeństwa (osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy) poprzez działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej,

facebooku i twitterze PSSE. Inne działania:

1) 17 listopada zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny przy PSSE w Słupcy – punkt informacyjno-edukacyjny został wyposażony w materiały o tematyce antytytoniowej (przekazywano informacje na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosami i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych).



Rys. 69 Punkt informacyjno-edukacyjny przy PSSE w Słupcy

2) Przeprowadzono 6 prelekcji dla 478 uczniów kl. I w 6 szkołach ponadpodstawowych na temat zagrożeń związanych z zażywaniem substancji psychoaktywnych, w tym nikotyny.



Rys. 70 Edukacja młodzieży w LO Słupca oraz CKZ i U Strzałkowo

3) Na spotkaniach z młodzieżą prowadzono pomiary zawartości CO w powietrzu wydychanym (57 pomiarów) i rozdawnictwo ulotek.



Rys. 71 Pomiary CO w powietrzu wydychanym w CKZiU Strzałkowo, ZSZ Słupca

4) Zorganizowano 4 narady dla 29 szkolnych koordynatorów wychowania zdrowotnego w PSSE w Słupcy, na których omówiono wytyczne do realizacji zadań z zakresu profilaktyki antytytoniowej.

5) Opracowano i przekazano dwie informacje nt. Światowego Dnia Rzucania Palenia i działań PSSE w Światowym Dniu Rzucania Palenia Tytoniu do lokalnych gazet i na stronę internetową stacji.

4. PROJEKT „MŁODIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA - KONTRA TYTOŃ”

Zorganizowano i przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Szkole Podstawowej w Giewartowie dla 19 uczniów z kl.VII i VIII. Przeprowadzono badania ankietowe przed i po szkoleniu i analizę aniet – informację ze szkolenia zamieszczono na stronie internetowej i facebooku PSSE. Zgodnie z założeniami projektu, uczestnicy szkolenia zdobytą wiedzę z zakresu zagrożeń związanych z paleniem tytoniu i inhalowaniem e-papierosami będą przekazywać swoim rówieśnikom poprzez edukację rówieśniczą. Wszyscy otrzymali dyplomy Młodzieżowego Lidera Zdrowia - kontra tytoń oraz materiały edukacyjne.



Rys. 72 Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra tytoń w Szkole Podstawowej w Giewartowie

5. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegania zapisów cytowanej ustawy dokonano w 430 obiektach podczas kontroli bieżących przez komórki Oddziału Nadzoru PSSE Słupca – przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

VIII. 2.8. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE



VIII.2.8.1. II edycja Kampanii informacyjnej EFSA „WYBIERAJ BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ”

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym (GIS) w 2022 realizował II edycję kampanii na temat świadomych wyborów żywieniowych. Kampania miała na celu zwiększenie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki (ze szczególnym uwzględnieniem misji EFSA) w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kierowana była do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. PSSE w Słupcy (pion Oświaty Zdrowotnej we współpracy z pionem Higieny Żywnienia i Żywności) w ramach kampanii prowadził działania edukacyjne dotyczące suplementów diety oraz higieny i znakowania żywności poprzez: publikację postów na facebooku i informacji na stronie internetowej, udział w dwóch spotkaniach informacyjno-edukacyjnych dla rodziców dzieci w przedszkolach i szkołach podstawowych z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych własnych i GIS (uczestniczyło 59 osób) oraz promocję II edycji kampanii na czterech naradach dla nauczycieli (uczestniczyły 42 osoby). Ponadto do placówek szkolno-wychowawczych przesłano informacje na w trzech tematach: II edycja kampanii EFSA, suplementy diety, zasady higieny żywności, celem przekazania rodzicom przez e-dziennik i Messengera (5314 odbiorców informacji).



Rys. 73 Promocja kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność”, wykład nt. żywienia dzieci w wieku przedszkolnym dla rodziców w ZSP w Strzałkowie oraz promocja kampanii i wykład nt. Zasady znakowania żywności w SP Trąbczyn



VIII.2.8.2. Profilaktyka chorób odkleszczowych: projekt „MAŁY KLESZCZ – DUŻY PROBLEM”.

Projekt informacyjno-edukacyjny mający na celu przekazanie wiedzy nt. kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez informację i edukację społeczeństwa. Działania: 1) 5 pogadarek dla uczestników i kadry letniego wypoczynku na AKCJI LATO 2022 dla 142 osób z rozdawnictwem

materiałów informacyjno-edukacyjnych; 2) 2 szkolenia dla 17 osób, w tym: szkolenie dla mieszkańców gminy Łądek w Ośrodku Edukacji Przyrodniczej w Łądzie i Gminnym Ośrodku Kultury w Łądku dla Koła Gospodyń Wiejskich; 3) 2 quizy wiedzy o kleszczach; infografiki nt. kleszczy i chorób odkleszczowych na stronie internetowej i facebooku PSSE.



Rys. 74 Szkolenie dla mieszkańców gm. Łądek w Ośrodku Edukacji Przyrodniczej w Łądzie



Rys. 75 Szkolenie dla członkiń Koła Gospodyń w Łądku w GOK Łądek



Rys. 76 Pogadanki nt. kleszczy w ramach Akcji LATO 2022 w Giewartowie i Siennie



VIII.2.8.3. Światowy Dzień Zdrowia

Hasłem przewodnim w 2022 r. było „**Nasza Planeta. Nasze zdrowie**”. Tematem przewodnim był wpływ kryzysu klimatycznego na zdrowie ludzi na całym świecie. W dobie pandemii, zanieczyszczonej planety, nasilających się chorób takich, jak: nowotwory, astma, choroby serca, Światowa Organizacja Zdrowia skupiła uwagę wszystkich ludzi na działaniach niezbędnych do utrzymania ich zdrowia oraz planety. W tym zakresie prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i facebooku PSSE. Opracowano i przesłano wytyczne oraz materiały do placówek szkolno-oświatowych. Współuczestniczono w organizacji Obchodów Światowego Dnia Zdrowia w Szkole Promującej Zdrowie w Ostrowitem (przemarsz z transparentami i prelekcje).



Rys. 77 Obchody Światowego Dnia Zdrowia w Szkole Podstawowej w Ostrowitem

VIII. 2.8.4. Profilaktyka w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

Realizacja projektu dla uczniów pierwszych klas szkół średnich pt. „Wybieram marzenia – nie uzależnienia”, który był wspólną inicjatywą Komendy Powiatowej Policji, Sanepidu, Polskiego Czerwonego Krzyża Oddział w Słupcy, Starostwa Powiatowego i Urzędu Miasta w Słupcy. Głównymi celami projektu było: ukazanie problematyki uzależnień od substancji psychoaktywnych, promowanie zdrowego stylu życia wolnego od używek oraz zaangażowanie młodzieży w działania mające na celu zwrócenie uwagi rówieśników na temat szkodliwości używania substancji psychoaktywnych. W ramach projektu pracownik PSSE Słupca (pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia) na spotkaniach z młodzieżą przedstawiał temat „Zagrożenia związane z zażywaniem substancji psychoaktywnych” (łącznie 6 spotkań).



Rys. 78. Spotkania z młodzieżą w SOSW w Słupcy i CKZ i U w Strzalkowie



Rys. 79 Spotkania z młodzieżą w LO w Słupcy i ZSE w Słupcy



Rys. 80 Spotkanie z młodzieżą w ZSZ w Słupcy



Rys. 81 Spotkanie z młodzieżą w ZSO i Z w Zagórowie

W ramach projektu ogłoszony został konkurs na spot profilaktyczny. Podsumowaniem przedsięwzięcia była konferencja połączona z debatą społeczną, na której wykłady wygłosili: lekarz toksykolog Eryk Matuszkiewicz i psychoterapeuta Piotr Pietrow. Na konferencji wyświetlono konkursowe spoty pt. „Wybieram marzenia-nie uzależnienia” oraz nagrodzono uczestników konkursu.



Rys. 82 Wykład lek. Eryka Matuszkiewicza i psychoterapeuty Piotra Pietrowa na konferencji „Wybieram marzenia – nie uzależnienia”



Rys. 83 Organizatorzy projektu „Wybieram marzenia-nie uzależnienia”



Rys. 84 Nagrodzeni uczniowie w konkursie na spot pt. „Wybieram marzenia – nie uzależnienia”

VIII.2.8.5. Bezpieczeństwo dzieci podczas letniego wypoczynku

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

Zamieszczano infografiki akcja zima i akcja lato na facebooku i stronie internetowej PSSE.



Rys. 85 Pogadanka, konkursy, quizy na Obozie w „Michasiówce” w Giewartowie



Rys. 86 Pogadanki, konkursy, quizy na Obozie w Siennie



Rys. 87 Pogadanki, konkursy, quizy na Akcji Lato 2022 w Świetlicy i Bibliotece w Słupcy

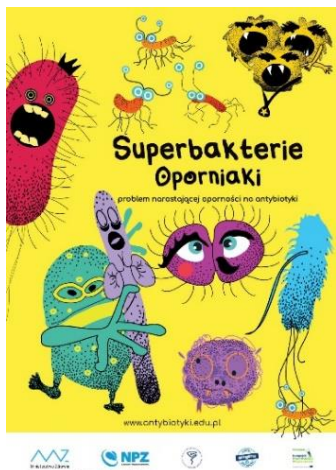
VIII. 2.8.6. Profilaktyka wszawicy

Podejmowano działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy poprzez: działania informacyjno-edukacyjne: film "Wszy? Poznaj i pokonaj problem", dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych (ulotki, plakaty, broszury) do placówek nauczania i wychowania oraz online, infografiki na stronie internetowej PSSE i facebooku.

VIII.2.8.7. Profilaktyka grypy

Podejmowano działania mające na celu zapobieganie grypie m.in. poprzez działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i facebooku PSSE: promocja szczepień ochronnych, materiały (ulotki, filmy), pogadanki w szkołach nt. higieny kaszlu.

VIII.2.8.8. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku



Prowadzono działania zwiększające świadomość pracowników ochrony zdrowia oraz ogółu społeczeństwa na zagrożenie dla zdrowia publicznego, które stanowi zjawisko narastania i rozprzestrzeniania się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Prowadzone były działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i facebooku PSSE, w mediach społecznościowych, w punkcie przyjmowania patentów: prezentacja plakatów oraz przesłano informację do podmiotów leczniczych.



VIII. 2.8.9. Kampania „Profilaktyka 40 plus”

Głównym celem kampanii było zachęcenie do skorzystania z badań osoby 40 Plus poprzez działania informacyjno-edukacyjne (infografiki, film krótkometrażowy) na stronie i facebooku PSSE.

VIII. 2.8.10. Profilaktyka chorób nowotworowych, w tym: raka szyjki macicy i raka piersi

Prowadzono następujące działania: 1) prelekcje w placówkach szkolno-wychowawczych (dla uczennic kl. VII i VIII SP w Drążnej, ZSP w Cieninie Zabornym); 2) podejmowano działania profilaktyczne

mające na celu edukację społeczeństwa w zakresie profilaktyki chorób nowotworowych m. in. poprzez zamieszczenie na facebooku i stronie internetowej PSSE infografik nt. raka piersi, czerniaka, raka szyjki macicy; 3) współorganizacja akcji pomocy dla słupeczanki chorej na raka piersi (organizacja stoiska profilaktycznego z ulotkami, plakatami, nauką samobadania piersi na fantomach) we współpracy z Amazonkami z Konina.



Rys. 88 Stoisko profilaktyki raka piersi na akcji „Pomagamy Olce chorej na raka piersi”

VIII. 2.8.11. Profilaktyka zatruc grzybami

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i facebooku PSSE oraz w mediach lokalnych: infografiki, artykuł nt. „Porady grzybowe”, komunikat o udzielaniu porad grzybowych przez grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów świeżych.

VIII. 2.8.12. Profilaktyka Covid-19

W związku z sytuacją epidemiologiczną związaną z zakażeniami koronawirusem Sars-CoV-2 pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia podejmował liczne działania m. in.: zamieszczanie na stronie internetowej i facebooku PSSE informacji w formie ulotek, komunikatów, wytycznych przeciwepidemicznych, infografik; wsparcie kampanii #SzczepimySię prowadzonej przez Ministerstwo Zdrowia wraz z Głównym Inspektorem Sanitarnym (promocja szczepień przeciw COVID-19 na facebooku PSSE).



VIII. 2.8.13. Europejski Tydzień Szczepień 2022

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na stronie internetowej i facebooku PSSE - infografiki GIS i Szczepienia.info m.in.: „Znaczenie szczepień ochronnych”, „Co zawdzięczamy szczepieniom?”, „Co to jest szczepionka?”, „Jak działa szczepionka”, slajdy Europejski Tydzień szczepień; „Dlaczego dorośli powinni się szczepić?”, „Szczepienia są bezpieczne”, „Informacje nt. szczepień i szczepionek czerpać z wiarygodnych źródeł”, infografiki z Kalendarzem Szczepień obowiązkowych i zalecanych dzieciom i młodzieży.

VIII.2.8.14. Pomoc Ukrainie

W ramach edukacji zdrowotnej osób z Ukrainy prowadzono dystrybucję broszur „Sami dbamy o swoje zdrowie” przeznaczone dla dzieci pochodzenia ukraińskiego, plakatów i ulotek nt. leczenia osób zakażonych i leczonych HIV pochodzenia ukraińskiego (urzędy, apteki, placówki służby zdrowia, placówki oświatowe), infografiki dot. Szczepień w języku ukraińskim na facebooku i stronie internetowej PSSE Słupca.

Podsumowanie

- 1) W roku 2022 realizowano 5 programów krajowych: Profilaktyka HIV/AIDS, „Bieg po zdrowie”, „ARS, czyli jak dbać o miłość”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”, „Trzymaj Formę!”; 3 programy wojewódzkie: „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, interwencje nieprogramowe m.in. Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, Projekt „Mały kleszcz-duży problem”, II edycja Kampanii EFSA „Wybieraj bezpieczną żywość”, Kampania „Profilaktyka 40 Plus”, Akcja „Szczepimy Się”, Projekt „Wybieraj marzenia – nie uzależnienia”. Realizowano różnorodne działania: programy edukacyjne, akcje, kampanie informacyjne we współpracy z partnerami.
- 2) W związku z pandemią COVID-19 działania informacyjno-edukacyjne w zakresie promocji zdrowia i szczepień prowadzone były poprzez zamieszczanie informacji, komunikatów, infografik, filmów krótkometrażowych na stronie internetowej i facebooku PSSE.
- 3) Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat pożądaných zachowań zdrowotnych i umiejętnej jej wykorzystania w codziennym życiu.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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

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

O potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko orzekano dla tych przedsięwzięć, których charakterystyka wskazywała na duże prawdopodobieństwo, że będą one źródłem znaczących negatywnych oddziaływań zagrażających zdrowiu i życiu ludzi.

W przeciwnych przypadkach akceptowano odstępianie od przeprowadzenia takiej oceny.

W wydawanych opiniach orzekających o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko określano jednocześnie, w zależności od rodzaju przyszłych negatywnych oddziaływań, zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Dokonując oceny przedsięwzięć w ramach opiniowania przed wydaniem przez właściwy organ decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, wskazywano warunki realizacji i eksploatacji planowanego przedsięwzięcia, przy dochowaniu których przedsięwzięcie spełni wymogi w zakresie ochrony zdrowia i życia ludzi.

W roku 2022 do PSSE Słupca wpłynęło 129 spraw, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

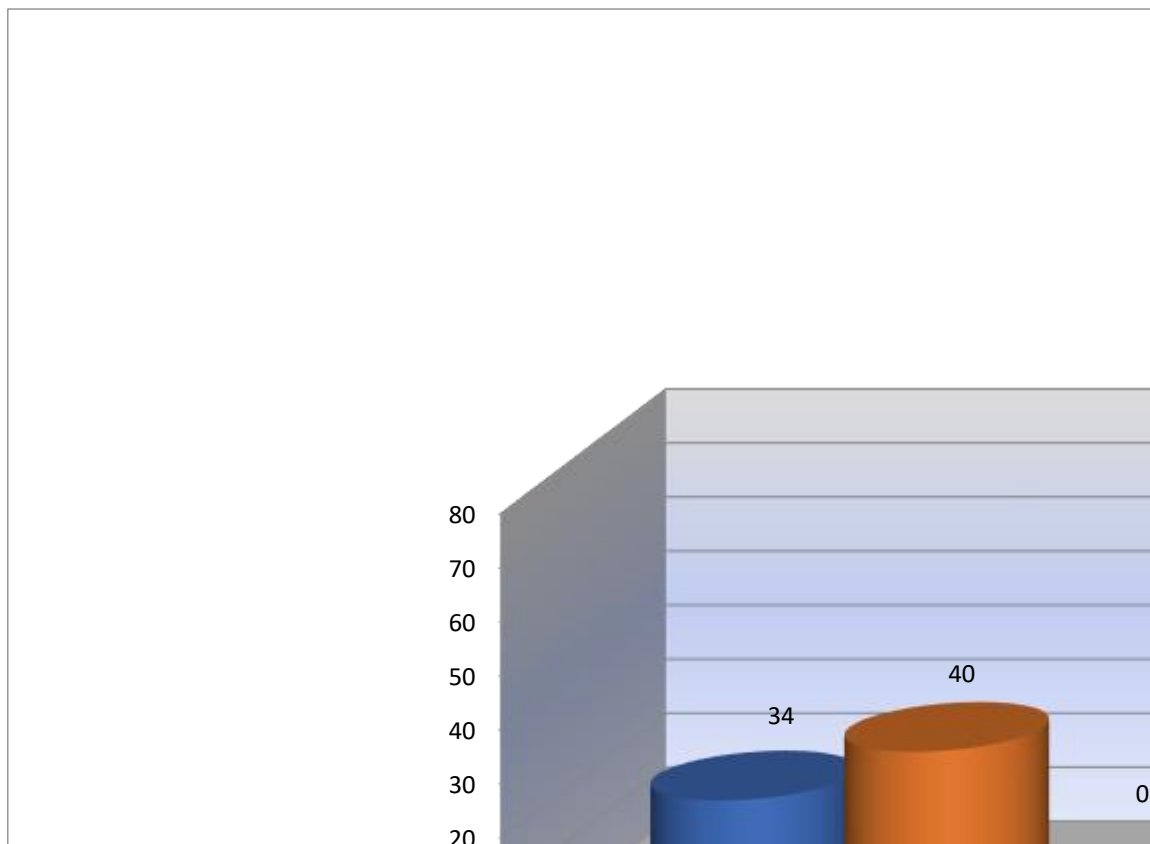
Przeprowadzono 23 kontrole dotyczące odbiorów obiektów budowlanych w związku z uczestnictwem w dopuszczeniu ich do użytkowania.

W wyniku podjętych działań wydano ogółem:

- **34** opinie dotyczące strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- **40** opinii dotyczących oceny oddziaływania na środowisko,

- 23 opinie dotyczące uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- 35 stanowisk poprzez „milczącą zgodę” dotyczących art. 56 Prawa budowlanego,
- 61 decyzji (w tym: decyzje o pobraniu opłaty oraz decyzje o zastosowaniu rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, np. w zakresie warunków technicznych), postanowień (w tym postanowienia dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy oraz postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko) i pism (informujących o nie zajęciu stanowiska przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy z uwagi na wyjaśnienie bezprzedmiotowości sprawy odnośnie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i ewentualnego zakresu raportu, m.in. dotyczącego postępowania w sprawie wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przed wydaniem pozwolenia wodnoprawnego na podstawie art. 72 ust. 1 pkt 6 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

Opinii uzgadniających dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w roku sprawozdawczym nie wydano.



Rys. 89 Ilość spraw co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Podsumowanie

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

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

X. ZAKOŃCZENIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował w roku 2022 zadania, wynikające z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizował programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej i przeciw uzależnieniom (narkotyki, środki zastępcze, środki odurzające), profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych (w tym zawodowych). Kontynuowano w pierwszych dwóch miesiącach roku działania przeciwepidemiczne w zakresie zwalczania epidemii SARS-CoV-2 (COVID-19).

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2022 roku przeprowadzono 4583 kontroli/wizytacji/dochożeń epidemiologicznych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 406 próbek i wykonano 4145 oznaczeń fizycznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem:

- 262 decyzje merytoryczne
- 90 decyzji opłatowych
- 60 postanowień
- 3 tytuły wykonawcze
- 21 mandatów karnych na kwotę 6000 złotych.