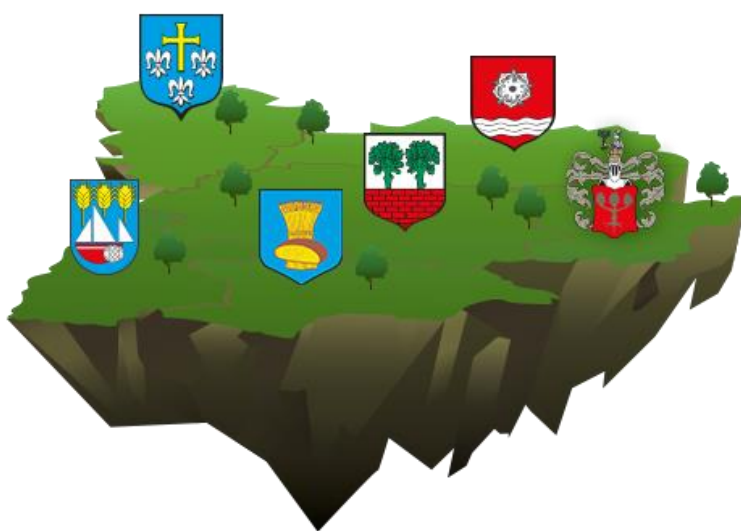




# Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego za rok 2023



## **SZANOWNI PAŃSTWO,**

W ramach realizacji ustawowego obowiązku, wynikającego z dyspozycji art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przedkładam Państwu coroczną informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu poddębickiego za 2023 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 338) realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno - sanitarnymi, jakie winien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Sprawowanie nadzoru w powyższym zakresie jest realizowane w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

W 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach bieżącym nadzorem sanitarnym obejmowała 941 obiektów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach, realizując zadania priorytetowe i statutowe zawarte w Planie Zasadniczych Zadań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach na 2023 r., opracowanym zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 r., i uzgodnionym z Łódzkim Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym, wykonał w ramach działalności kontrolno-represyjnej:

- 887 kontroli w zakresie: higieny komunalnej, żywności i żywienia, higieny pracy, higieny dzieci i młodzieży, epidemiologii, zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, wizytacji w zakresie działań oświaty zdrowotnej i promocji,
- wydał 96 decyzji merytorycznych,
- 134 decyzji płatniczych,
- 6 postanowień,
- nałożył 34 mandatów karnych na kwotę 11250,00 zł.,
- pobrał 1526 próbek do badania,
- wykonał 96 oznaczeń fizycznych,

- z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wykonał: 34 kontrole, wydał ogółem 73 stanowiska, opinie i uzgodnienia.
- podejmowano działania z zakresu promocji zdrowia i kształtowania postaw prozdrowotnych wśród mieszkańców, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach jest włączony do funkcjonujących w Inspekcji Sanitarnej centralnych systemów informatycznych służących do identyfikowania zagrożeń zdrowotnych oraz monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej i unijnej:

- ROE (Rejestr ognisk epidemicznych) statystyka i zbieranie danych o ogniskach zakażeń i chorobach przenoszonych drogą pokarmową
- EWP 3 (System Ewidencji Wjazdów do Polski)
- SRWE (System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych)
- ESNDS (Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek)
- SENTINEL (Nadzór nad grypą i zachorowaniami grypopodobnymi)
- Epibaza (Udostępnienie Zasobów Ogólnopolskiego Systemu Nadzoru Epidemiologicznego i Środowiskowego nad Bezpieczeństwem Ludności) dane dotyczące chorób zakaźnych (rejestracja zakażeń i zachorowań, wywiady epidemiologiczne dotyczące różnych chorób zakaźnych, niepożądane odczyny poszczepienne), formularze zgłoszeń: ZLB, ZLK, zgłoszenia NOP-ów
- SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej)
- Obsługa Serwisu Kąpieliskowego oznakowany na mapie Polski wykaz wszystkich wyznaczonych uchwałami rad gmin kąpielisk, wyniki badań jakości wody w kąpielisku, oceny jakości wody
- PKWD – Single Window (Platforma Koordynacji i Wymiany Danych - Single Window) informacje o żywności w ramach koordynowania działań w związku z kontrolą graniczną środków spożywczych
- System TRACES-NT informacje o żywności w ramach koordynowania działań w związku z kontrolą graniczną środków spożywczych objętych przepisami unijnymi
- iRASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach) informacje pomiędzy organami urzędowej kontroli o żywności i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi
- System Bezpieczeństwa Żywności rejestry baz danych o obiektach
- KRCB (Krajowy Rejestr Czynn timerów Biologicznych) informacja o użyciu czynn timerów biologicznych w środowisku pracy
- SMIOD (System Monitorowania Informacji o Dopalaczach) rejestr zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi
- *RAPEX*
- CRCR (Centralny Rejestr Czynn timerów Rakotwórczych)

W celu optymalizacji i spójności podejmowanych działań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach współpracował ze Starostą Poddębickim oraz z burmistrzami i wójtami miast i gmin powiatu poddębickiego. Zadania realizowane były również we współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Państwowej Straży Pożarnej, Komendantem Policji oraz placówkami oświatowo wychowawczymi. Współpraca ta w znaczący sposób wpływa na zwiększenie efektywności działań podejmowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach w zakresie zdrowia publicznego w powiecie poddębickim.

**Powiat poddębicki** leży w centralnej Polsce, w północno zachodniej części województwa łódzkiego. Graniczy z powiatami łęczyckim, zgierskim, pabianickim, łaskim, zduńskowolskim, sieradzkim, tureckim oraz kolskim. W jego skład wchodzi 6 gmin: 2 gminy miejsko-wiejskie z siedzibami w Poddębicach i Uniejowie oraz 4 gminy wiejskie z siedzibami w Dalikowie, Pęczniewie, Wartkowicach i Zadzimiu o łącznej powierzchni 881,3 km<sup>2</sup>. Powiat poddębicki zamieszkuje około 42 tys. mieszkańców, z czego 11 tys. to mieszkańcy Poddębic i Uniejowa.

Głównymi atutami powiatu są przede wszystkim istniejące pokłady wód termalnych w Uniejowie i Poddębicach o temperaturze 65-70<sup>0</sup>C. Wykorzystanie wód termalnych do celów rekreacyjnych i uzdrowiskowych oraz intensywny rozwój infrastruktury turystycznej pozwalają stwierdzić, że powiat poddębicki znany jest nie tylko w całym województwie łódzkim, ale również w skali ogólnopolskiej. Odwiedzający mogą skorzystać z niezliczonej ilości atrakcji turystycznych, przede wszystkim basenów napełnianych wodą termalną, zabiegów balneologicznych, leczniczych i kosmetycznych.

## **Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego za 2023 r.**

Stanowiska Pracy ds. epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach obejmują nadzorem następujące placówki służby zdrowia:

- **3** Samodzielne Publiczne Zakłady Opieki Zdrowotnej
- **21** Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej
- **20** Prywatnych Gabinetów Lekarskich
- **14** Punktów szczepień ochronnych kontrolowanych

### **1. Działalność kontrolno-represyjna.**

Kontrole przeprowadzane przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny lecznictwa w podmiotach wykonujących działalność leczniczą obejmują zagadnienia dotyczące: funkcjonalności obiektów oraz ich dostosowania do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 402), stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, sprzątanania i czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji i kontroli skuteczności procesów sterylizacji, postępowania z bielizną w oddziałach szpitalnych, postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania, działalności Komitetów i Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz ich współpracy z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Poddębicach.

W powyższych placówkach przeprowadzono w 2023 roku łącznie 65 kontroli w tym: 14 w zakresie przeprowadzania szczepień ochronnych, 51 kontroli dotyczących stanu sanitarno-epidemiologicznego i sterylizacji.

Podczas kontroli, w wyżej wymienionych placówkach, w 1 obiekcie stwierdzono uchybienia natury sanitarnej – wydano 1 decyzję płatniczą.

W gabinetach Podstawowej Opieki Zdrowotnej używany jest wyłącznie sprzęt medyczny jednorazowego użycia, natomiast w innych gabinetach stosujących sprzęt wielorazowy dezynfekcja oraz sterylizacja narzędzi wykonywana jest prawidłowo przy zastosowaniu właściwych preparatów i urządzeń sterylizujących. Skuteczność procesów sterylizacji w autoklawach kontrolowana jest zgodnie z obowiązującymi zasadami testami biologicznymi oraz każdorazowo testami chemicznymi. Na podstawie okazywanych podczas kontroli sprawozdań z badań, stwierdzono, że procesy sterylizacji przebiegały prawidłowo. W żadnym podmiocie leczniczym nie wykorzystuje się sterylizatorów na suche gorące powietrze.

W zakładach lecznictwa ambulatoryjnego postępowanie z odpadami medycznymi jest zgodne z obowiązującymi przepisami. Magazynem odpadów medycznych w każdym przypadku było urządzenie chłodnicze specjalnie do tego celu przeznaczone.

## **2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w powiecie poddębickim**

Rejestrowano podejrzenia i zachorowania na choroby zakaźne podlegające obowiązkowemu zgłaszaniu i rejestracji – wybrane jednostki chorobowe.

W **2023** roku przeprowadzono **365** wywiadów epidemiologicznych.

Odnotowano **2288** zachorowań na choroby zakaźne (w 2022 – **4735**), w tym m.in.:

- **10** zatruc pokarmowych o etiologii Salmonella sp. (2 - w 2022 r.)
- **4** zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy (30 w 2022 r.)
- **193** zachorowania na ospę wietrzną (288 w 2022 r.)
- **0** zachorowań na krztusiec (1 w 2022 r.)
- **8** zachorowań na WZW B – przewlekłe i BNO (3 w 2022 r.)
- **5** zachorowań na WZW C – przewlekłe i BNO (5 w 2022 r.)
- **16** pokąsań, po których podjęto szczepienia p/wścieklicznie (11 w 2022 r.)
- **9** zachorowań na boreliozę [w tym 1 neuroborelioza] - (0 w 2022 r.)
- **4** nowe zachorowania na gruźlicę (5 w 2022 r.)
- **0** zakażeń ospą małą (0 w 2022 r.)
- **3** nowo wykryte zakażenia HIV (3 w 2022 r.) oraz 1 AIDS (1 w 2022 r.)
- **1** legionelloza (0 w 2022 r.)
- **1** choroba inwazyjna wywołana przez Haemophilus influenzae (0 w 2022 r.)
- **15** zachorowań na płonicę (8 w 2022 r.)
- **4** zachorowania na różę (1 w 2022 r.)
- **2** zachorowania na rzeżączkę (0 w 2022 r.)

W 2023 roku sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu poddębickiego zdominowana była przez grypę i zakażenia grypopodobne (I kwartał). Zwiększyła się liczba zatruc pokarmowych o etiologii Salmonella sp. w stosunku rok do roku. Zaobserwowano również wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B, boreliozę, płonicę, różę i rzeżączkę. Odnotowano natomiast spadek zachorowań na ospę wietrzną oraz zmniejszenie liczby zakażeń jelitowych o etiologii rotawirusowej. Zarejestrowano 1

zachorowanie na legionelozę, a także 1 o etiologii *Haemophilus influenzae*. Nie wystąpił żaden przypadek zachorowania na ospę małpią ani odrę.

W przypadku pozostałych chorób zakaźnych nie obserwuje się znaczących odchyień w stosunku do roku poprzedniego. Wśród dzieci nie odnotowano zachorowań na krztusiec, różyczkę, tężec, błonicę oraz poliomyelitis.

<b>Zachorowanie</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Clostridium difficile	27	23	25
Salmonelozą	0	2	10
Rotawirusy	8	30	4
Norowirusy	3	5	5
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	3	5	4
Biegunka i zapalenie żołądkowe jelitowe BNO	9	105	54
Płonica	2	8	15
Rzeżączka	0	0	2
Borelioza z Lyme	0	0	9
Ospa wietrzna	28	288	193
WZW typu A	0	1	1
WZW typu B przewlekłe i BNO	3	3	8
WZW typu C	0	5	5
AIDS	0	1	1
Nowo wykryte zakażenie HIV	0	3	3
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	2353	2464	251

Monitoring sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych na terenie powiatu poddębickiego w roku 2023 prowadzony był w oparciu o rejestrację i statystykę chorób zakaźnych i zakażeń, weryfikowanie zgłoszeń lekarskich ZLK-1 oraz laboratoryjnych ZLB-1.

### **Choroby szerzące się drogą pokarmową**

W roku 2023 na terenie powiatu poddębickiego ogółem zarejestrowano 10 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki z rodzaju Salmonella. Wśród innych bakteryjnych zakażeń jelitowych w 2023 roku zarejestrowano:

- 2 przypadki zachorowań wywołane przez *E. coli* biegunkotwórczą

- 1 przypadek zachorowania wywołany przez E. coli enterokrwotoczną
- 25 przypadków zachorowań wywołanych przez Clostridium difficile

W grupie zakażeń wirusowych zarejestrowano 4 przypadki zachorowań spowodowanych przez rotawirusy. Spadek zgłaszalności w stosunku do lat ubiegłych spowodowany został likwidacją oddziału pediatrycznego w Poddębickim Centrum Zdrowia, gdzie wykonywana była podstawowa diagnostyka w kierunku zakażeń jelitowych.

### **Choroby szerzące się drogą krwi**

Sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób przenoszonych drogą krwi uległa pogorszeniu. Odnotowano zwiększoną zachorowalność na wirusowe zapalenie wątroby typu B w roku 2023 niż w latach poprzednich. W omawianym zakresie zarejestrowano:

- 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu A
- 8 przypadków wirusowego przewlekłego zapalenia wątroby typu B
- 5 przypadków zachorowań na przewlekłe i nieokreślone wirusowe zapalenie wątroby typu C

W ramach nadzoru epidemiologicznego wszystkie osoby z otoczenia chorych na WZW typu B, a także chorzy na WZW typu C zostały poinformowane o konieczności zgłoszenia się do lekarza pierwszego kontaktu w celu kwalifikacji do szczepień ochronnych przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B.

Preparaty szczepionkowe dla tych osób zostały zabezpieczone w PSSE, a następnie wydawane podmiotom leczniczym.

### **Choroby szerzące się drogą płciową**

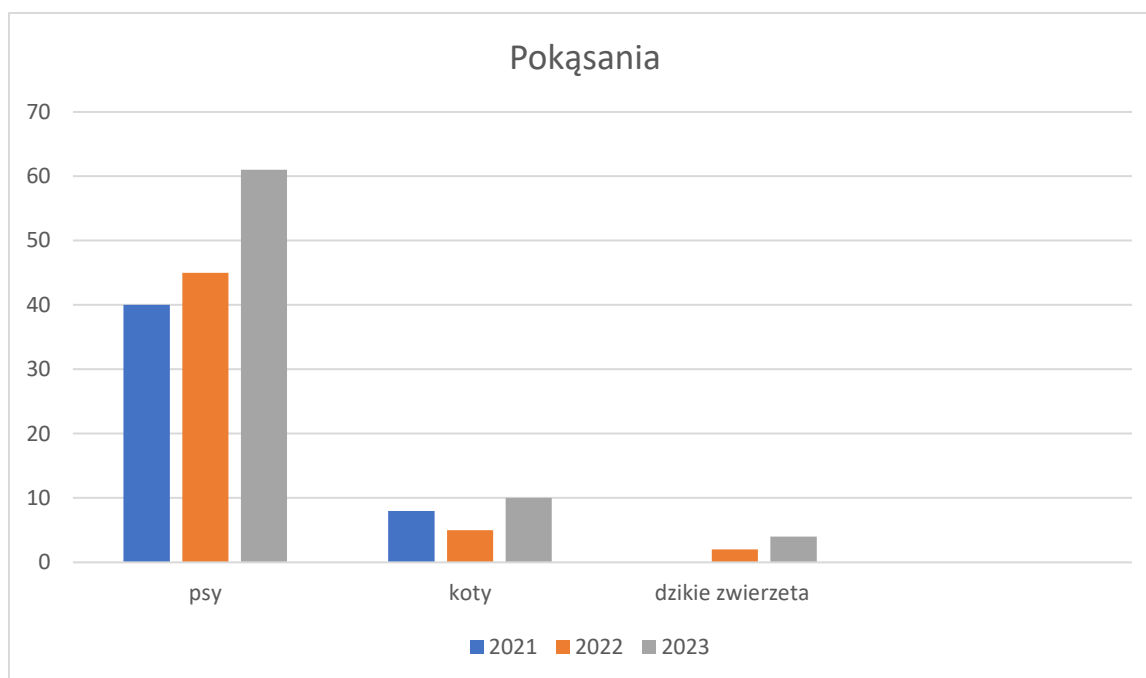
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób przenoszonych drogą płciową na terenie powiatu poddębickiego jest porównywalna w stosunku do roku 2022.

Odnotowano 1 przypadek zespołu nabytego upośledzenia odporności AIDS oraz 3 nowo wykryte zakażenia HIV. Ponadto zarejestrowano 2 przypadki rzeżączki.

### **Pokąsania przez zwierzęta**

Liczba zgłaszanych pokąsań przez zwierzęta domowe i dzikie na terenie powiatu poddębickiego uległa zwiększeniu w stosunku do lat ubiegłych. Zarejestrowano 75 przypadków w tym 16 na terenie miejskim i 59 na terenie wiejskim. Wśród opracowanych przypadków u 16 osób zostały podjęte szczepienia ochronne p/wściekliznie w Poradni Chorób Zakaźnych.

Na terenie powiatu poddębickiego w roku 2023 nie stwierdzono przypadków wścieklizny u zwierząt. Najwięcej pokąsań, bo aż 61 spowodowanych było przez psy, 10 przez koty, natomiast 4 pokąsania stanowiły przypadki kontaktu ze zwierzęciem dzikimi (dziki szczur, piżmak, nietoperz, sarna.)



### 3. Interwencje

W roku 2023 r. nie wpłynęły zgłoszenia wymagające podjęcia interwencji o charakterze przeciwepidemicznym.

### 4. Ocena wykonywania szczepień ochronnych w powiecie poddębickim w 2023 roku

W powiecie poddębickim szczepienia ochronne są realizowane przez: 12 podmiotów działalności leczniczej, które prowadzą 14 punktów szczepień. Wszystkie obiekty są pod bieżącym nadzorem komórki epidemiologii w zakresie prawidłowej realizacji szczepień, w tym:

- warunków sanitarno-higienicznych w pomieszczeniach punktów szczepień (wyposażenia niezbędnego do realizacji szczepień),
- transportu i magazynowania preparatów szczepionkowych,
- dystrybucji preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych,
- zakresu i terminów realizacji szczepień ochronnych,
- prowadzenia dokumentacji dot. wykonawstwa szczepień, w tym m.in. kart uodpornienia, sprawozdań rocznych ze stanu uodpornienia oraz kwartalnych z liczby kart uodpornienia oraz zużycia preparatów szczepionkowych,
- gospodarowania preparatami szczepionkowymi oraz przestrzeganiem zasad łańcucha chłodniczego;
- nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W roku 2023 nie stwierdzono istotnych nieprawidłowości dotyczących realizacji szczepień ochronnych przez placówki medyczne powiatu poddębickiego. Szczepienia



ochronne przeprowadzane były przez punkty szczepień zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Na podstawie analizy sprawozdania rocznego ze szczepień ochronnych MZ-54, w 2023 roku obowiązkowymi szczepieniami wg Programu Szczepień Ochronnych objęto 7839 osób. Stan uodpornienia populacji dziecięco-młodzieżowej od lat utrzymuje się na poziomie 97-98%, co zapewnia odporność populacyjną.

W minionym roku odnotowano 121 dzieci, u których stwierdzono brak lub opóźnienia w wykonywaniu obowiązkowych szczepień ochronnych.

Przyczyny braków i opóźnień w realizacji szczepień wynikają głównie z decyzji rodziców (ruchy antyszczepionkowe, obawy przed powikłaniami poszczepiennymi), oraz z powodu przeciwwskazań ze względu na stan zdrowia dziecka.

PSSE w Poddębicach podejmowała działania edukacyjno-informacyjne w stosunku do osób uchylających się od szczepień. Informowano w zakresie wymagalności szczepień oraz konsekwencjach zdrowotnych i prawnych, wynikających z nieszczepienia dzieci. Pracowników podmiotów medycznych na bieżąco edukowano w ramach sposobu postępowania z osobami uchylającymi się od poddania dzieci szczepieniom ochronnym.

Preparaty szczepionkowe transportowane są przez świadczeniodawców z PSSE w Poddębicach do punktów szczepień i przechowywane w nich w prawidłowy sposób.

Większość placówek powiatu poddębickiego zajmujących się szczepieniami ochronnymi posiada całodobowy monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, służących do przechowywania preparatów szczepionkowych wraz z systemem powiadamiania na wypadek awarii, co zapewnia zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego na wszystkich etapach dystrybucji szczepionek.

W ramach nadzoru nad szczepieniami ochronnymi komórka epidemiologii PSSE w Poddębicach zajmuje się transportowaniem, magazynowaniem i dystrybucją preparatów szczepionkowych do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych finansowanych z budżetu państwa.

W PSSE w Poddębicach funkcjonuje elektroniczny system kontroli i monitoringu urządzenia chłodniczego przeznaczonego do przechowywania preparatów szczepionkowych, który umożliwia rejestrację warunków termicznych zapisywanych w pamięci stacji bazowej. Podstawą działania systemu nadzorującego jest rejestrator temperatury monitorujący prawidłową pracę chłodziarki i uruchamiający alarmy do PPIS i pracowników komórki Epidemiologii w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości (powiadamianie SMS).

W 2023 roku na terenie powiatu poddębickiego zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne. Oba zakwalifikowano jako łagodne. Pierwszy z nich był efektem podania szczepionki przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi, natomiast drugi wystąpił po preparatach uodporniających na: wirusowe zapalenie wątroby typu B, rotawirusy, błonicę, tężec, krztusiec, haemophilus influenzae oraz pneumokoki.

W 2023 roku pracownicy Epidemiologii uczestniczyli w 17 szkoleniach. Komórka epidemiologii współpracuje z innymi komórkami PSSE w Poddębicach, w szczególności higieną komunalną, higieną dzieci i młodzieży, Powiatowym Lekarzem Weterynarii oraz WSSE w Łodzi.

## Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie zagadnień Higieny Komunalnej za 2023 r.

### 1. Działalność kontrolno-represyjna.

Zadaniem komórki higieny komunalnej jest troska o bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców naszego powiatu, głównie poprzez nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i wody basenowej, a także nad obiektami i urządzeniami użyteczności publicznej m.in.: nad zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi, tatuażu i odnowy biologicznej, hotelami oraz innymi obiektami, w których są świadczone usługi hotelarskie, placówkami służby zdrowia, cmentarzami, zakładami pogrzebowymi, przystankami autobusowymi, targowiskami, ustępami publicznymi, stacjami paliw, aptekami.

W 2023 r. w ewidencji komórki Higieny Komunalnej znajdowały się **262** obiekty. Zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym przez Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego „Harmonogramem kontroli na 2023 rok” w obiektach tych zaplanowano wykonanie **184** kontroli sanitarnych i **73** kontrole jakości wody.

W ubiegłym roku przeprowadzono łącznie **279** kontroli w tym:

- **200** kontroli sanitarnych zakończonych protokołem z kontroli sanitarnej,
- **79** kontroli jakości wody bez oceny stanu sanitarnego (protokoły pobrania próbek wody).

Typ obiektu	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Stopień realizacji
Wodociągi	36	35	100%
Pływalnie	2	2	100%
Obiekty służby zdrowia (objęte nadzorem higieny komunalnej)	23	21	91%
DPS-y, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej, noclegownie	5	3	60%
Hotele skategoryzowane	8	8	100%
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	35	24	69%
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, salony tatuażu, siłownie, salon odnowy biologicznej, solaria oraz zakłady świadczące kompleksowo więcej niż 1 usługę z ww.	94	49	52%
Cmentarze	23	23	100%
Zakłady pogrzebowe	4	4	100%
Inne obiekty użyteczności	30	12	41%
Tereny rekreacyjne	2	0	0%
<b>RAZEM</b>	<b>262</b>	<b>181</b>	

W 2023 r. wydano:

- **12** decyzji merytorycznych - 10 dot. ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich oraz 2 decyzje dotyczące jakości wody,

- 2 decyzje obciążające opłatą za czynności kontrolne i badania laboratoryjne osoby lub jednostki organizacyjne zobowiązane do przestrzegania przedmiotowych wymagań (zakład fryzjerski, salon kosmetyczny),
- 5 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy,
- 6 opinii sanitarnych – 5 dot. organizacji imprez masowych i 1 dot. kategoryzacji obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł.

## 2. Zaopatrzenie w wodę do spożycia



Na terenie powiatu poddębickiego w 2023 r. nadzorem sanitarnym objętych było **27** urządzeń centralnego zaopatrzenia w wodę oraz **8** wodociągów lokalnych pracujących wyłącznie na potrzeby zakładów produkcyjnych (5), szpitala i obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (2). Na terenie powiatu brak w ewidencji studni publicznych.

Wszystkie wodociągi oparte są na ujęciach wody podziemnej (55 studni głębinowych), które w większości ujmują górnokredowe warstwy wodonośne, charakteryzujące się dużą czystością mikrobiologiczną i stabilnością składu. Przekroczenia dopuszczalnych stężeń dotyczą głównie żelaza i manganu, które usuwane są w procesie uzdatniania wody. Woda ujmowana w 33 urządzeniach wodociągowych poddawana jest procesowi uzdatniania (odżelazianie i odmanganianie), zaś w 2 przypadkach nie zachodzi potrzeba uzdatniania wody ze studni głębinowych, ponieważ spełnia ona wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i jest podawana bezpośrednio do sieci wodociągowej.

Stan sanitarno-techniczny budynków stacji uzdatniania wody jest dobry. Na bieżąco prowadzone są prace konserwacyjne, zarówno budynków stacji uzdatniania wody, jak i systemów technologicznych.

W ubiegłym roku istniejącą dotychczas kontenerową stację uzdatniania wody w Woli Zaleskiej, gm. Zadzim pracującą w jednostopniowym układzie pompowania wody wraz z funkcjonującym systemem technologicznym zdemontowano i wybudowano nowy obiekt z nowoczesnym systemem uzdatniania wody wraz z możliwością retencji wody w zbiorniku zewnętrznym.



Zdjęcie 1) Nowy budynek SUW w Woli Zaleskiej



Zdjęcie 2) System filtrów uzdatniających wodę

W 2023 roku do ewidencji obiektów włączono Stację schładzania i uzdatniania wody termalnej w Poddębicach, która aktualnie zaopatruje w wodę przeznaczoną do spożycia przez

ludzi kompleks basenowy, budynek biurowy oraz Pijalnię Wód Termalnych w Poddebicach. Woda termalna o temperaturze 71°C wydobywana otworem wiertniczym z głębokości 2101 m po procesie oddania ciepła na wymienniki wykorzystywanego do ogrzewania miasta i produkcji wody ciepłej użytkowej, poddawana jest procesom uzdatniania polegającym na jej napowietrzeniu i wytrąceniu związków żelaza do wartości określonych w/w rozporządzeniem i wykorzystywana jest jako woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.



Zdjęcie 1) Otwór wiertniczy Poddebice GT-2, którym wydobywana jest woda termalna z głębokości 2101 m



Zdjęcie 2) Urządzenia uzdatniające wodę termalną



Zdjęcie 3) Zbiornik wody uzdatnionej i zestaw pompowy tłoczący wodę w instalację wodociągową

W ewidencji PPIS w Poddebicach znajdują się wodociągi, które charakteryzują się zróżnicowaną dobową produkcją wody.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody w m <sup>3</sup> /d	Liczba wodociągów	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę	≤100	1	0,454
	101–1000	26	36,389
	1001–10000	1	2,950
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		8	
<b>RAZEM</b>		<b>36</b>	<b>39,793</b>

Tab. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu poddebickiego w 2023 r.

Produkcja wody na cele centralnego zaopatrzenia w powiecie poddebickim w 2023 r. była nieznacznie wyższa w porównaniu do 2022 r. i wynosiła **7383,83** m<sup>3</sup>/dobę, a w 2022 r. – **7214,36** m<sup>3</sup>/dobę. Długość sieci wodociągowej na terenie powiatu poddebickiego wynosi **1073,25** km. Z wody produkowanej przez wodociągi publiczne w 2023 r. korzystało **39 793** osób, co stanowiło **99,91%** ludności zamieszkującej teren powiatu. Pozostała, niewielka część ludności korzystała z wody z własnych ujęć lokalnych lub przydomowych studni kopanych.

W omawianym okresie sprawozdawczym skontrolowano i oceniono wszystkie funkcjonujące na terenie powiatu poddebickiego wodociągi publiczne i lokalne, w których przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-higienicznego urządzeń wodociągowych oraz kontrole jakości wody związane z poborem próbek wody do badań laboratoryjnych.

W 2023 r. w ramach kontroli urzędowej jakości wody produkowanej przez urządzenia wodociągowe pobrano do badań laboratoryjnych **166** próbek wody, w tym **129** próbek wody



w zakresie monitoringu parametrów grupy A (monitoring kontrolny) i 37 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy B (monitoring przeglądowy).

Na podstawie przeprowadzonych badań można stwierdzić, że mikrobiologiczny skład wody podawanej przez wodociągi sieciowe na terenie powiatu poddębickiego jest dość stabilny i dlatego w żadnym wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę nie prowadzi się ciągłego procesu dezynfekcji wody. W ubiegłym roku, z uwagi na zanieczyszczenie instalacji wodociągowej mikroorganizmami, stwierdzono brak przydatności wody produkowanej przez wodociąg sieciowy w Bratkowie, gm. Zadzim (bakterie grupy coli i *Escherichia coli*). Właściciel urządzenia wodociągowego w drodze decyzji administracyjnej został zobowiązany do czasowego unieruchomienia wodociągu poprzez wydanie zakazu korzystania z wody do celów spożywczych oraz zapewnienia odbiorcom wody o jakości odpowiadającej wymaganiom.

Okresowe przekroczenie wartości parametrów fizykochemicznych, takich jak mętność, żelazo, mangan i jon amonowy stwierdzono jedynie w 7 próbkach, ale przekroczenia te nie stwarzały realnego ryzyka zdrowotnego dla konsumentów wody.

W wyniku prowadzonego monitoringu jakości wody, nie odnotowano przypadków chorób i zatruc wodorozależnych.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach na podstawie posiadanych sprawozdań i raportów laboratoryjnych sporządził:

- 153 stwierdzenia o przydatności wody do spożycia,
- 34 roczne oceny jakości wody dla poszczególnych wodociągów sieciowych i lokalnych,
- 6 rocznych, obszarowych (gminnych) ocen o jakości wody do spożycia,

Ponadto opracowano roczną „Ocenę obszarową jakości wody produkowanej w 2022 r. przez zespoły urządzeń centralnego zaopatrzenia funkcjonujące na obszarze powiatu poddębickiego”, którą przekazano Staroście Powiatu Poddębickiego.

### 3. Rekreacja wodna



Bazę obiektów rekreacji wodnej na terenie powiatu poddębickiego w roku 2023 stanowiły 2 kompleksy termalno-basenowe w Poddębicach i Uniejowie oraz 3 niecki basenowe typu hotelowego - wszystkie zlokalizowane w Uniejowie.



Zdjęcie: Kompleks termalno-basenowy „Termy Uniejów” w Uniejowie



Zdjęcie: Centrum Wodolecznictwa i Rekreacji „Termy Poddębice” w Poddębicach

Ponadto w szpitalu Poddębickiego Centrum Zdrowia w Poddębicach funkcjonuje rehabilitacyjna niecka basenowa i niecka jacuzzi, z której korzystają pacjenci z oddziałów szpitalnych oraz pacjenci ambulatoryjni.

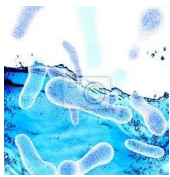
Pływalnie na nadzorowanym terenie wykorzystują wodę z sieci wodociągów publicznych, a także wodę termalną oraz wodę termalną o właściwościach leczniczych. Wszystkie niecki basenowe pracują w obiegu zamkniętym.

Nadzór nad jakością wody basenowej t.j. wody z niecek basenowych, wody z systemów cyrkulacyjnych i wody w natryskach sprawowany był przede wszystkim przez właścicieli obiektów, którzy prowadzili systematyczne (2x w miesiącu) badania w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach podejmował działania profilaktyczno-prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa osób kąpiących się z częstotliwością i zakresem ustalonym w harmonogramie pobierania próbek wody.

W ubiegłym okresie sprawozdawczym przed wydaniem zbiorczych rocznych ocen jakości wody na pływalni, skontrolowano stan sanitarny wszystkich obiektów i pobrano **44** próbki wody basenowej, w tym w **38** próbkach oznaczono bakterie z rodzaju *Legionella sp.* bytujące w wodzie ciepłej oraz w aerozolu wodnych wytwarzanych przez urządzenia basenowe typu wanny, leżanki i ławeczki z hydromasażem, jacuzzi, prysznice, krany, gejzery powietrzne czy zjeżdżalnie. Uzyskane wyniki nie wykazały obecności tego drobnoustroju.

W ubiegłym roku na terenie powiatu poddębickiego nie organizowano żadnego kąpieliska ani miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli.

#### **4. Bakterie *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej w stacjonarnych podmiotach leczniczych oraz obiektach zamieszkania zbiorowego.**



Zgodnie z rozporządzeniem z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi właściciele/administratorzy budynków zamieszkania zbiorowego oraz zakładów opieki zdrowotnej zamkniętej zobligowani są do wykonywania badań ciepłej wody w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

W wielu badaniach wykazano, że systemy dystrybucji ciepłej wody są głównymi obszarami namnażania bakterii z gatunków *Legionella*. **Im większe i bardziej skomplikowane są systemy ciepłej wody użytkowej, tym większe jest ryzyko zakażenia bakteriami.** Jeżeli temperatura ciepłej wody jest niska – poniżej 50°C i w obiegu znajdują się strefy wody stojącej (niedrożne lub ślepe odcinki instalacji), prawdopodobieństwo wystąpienia bakterii jest bardzo duże. Dlatego systemy ciepłej wody w dużych obiektach – szpitalach, hotelach, szkołach, itp. powinny być kontrolowane i dezynfekowane tak często, jak to jest konieczne. Do zakażenia bakteriami *Legionella sp.* dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno-powietrznego. Osobami szczególnie narażonymi na zakażenia są chorzy przebywający w stacjonarnych podmiotach leczniczych - szpitalach, zakładach opiekuńczo-leczniczych, a także mieszkańcy domów pomocy społecznej i innych obiektów zamieszkania zbiorowego.

W 2023 r. na terenie powiatu poddębickiego w ramach kontroli urzędowej badanie ciepłej wody użytkowej na obecność pałeczek *Legionella sp.* przeprowadzono w 4 stacjonarnych podmiotach leczniczych oraz w obiekcie zamieszkania zbiorowego (internat). Pobrano **20** próbek wody ciepłej użytkowej, a uzyskane wyniki nie budziły zastrzeżeń.

Badanie wody ciepłej użytkowej przeprowadzali również właściciele/zarządcy hoteli i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (14 obiektów) oraz w domu pomocy społecznej. Wyniki badań nie budziły zastrzeżeń.

## 5. Zakłady służby zdrowia



W 2023 roku na terenie powiatu poddębickiego funkcjonowały 44 obiekty opieki zdrowotnej w tym: 4 placówki typu zamkniętego (szpital, zakład opiekuńczo-leczniczy dla osób dorosłych, sanatorium i ośrodek terapii uzależnień dla młodzieży) oraz 40 placówek lecnictwa otwartego.

Podczas kontroli zwracano uwagę na wdrożone i realizowane procedury w tym: higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego wielokrotnego użycia, sprzątanania i mycia pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz odpadami. Skontrolowane placówki, na terenie których wytwarzane są odpady medyczne posiadały umowy na ich odbiór z firmami specjalistycznymi. Dokumentacja dotycząca gospodarki odpadami prowadzona była prawidłowo i na bieżąco. Odpady segregowano w miejscu ich powstania w specjalistycznych i oznakowanych pojemnikach, a do czasu przekazania ich do spalarni, przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Postępowanie z odpadami medycznymi było zgodne z opracowanymi procedurami.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono poważniejszych nieprawidłowości natury sanitarno – technicznej.

## 6. Ocena stanu sanitarnego wybranych obiektów użyteczności publicznej



### Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, inne zakłady świadczące więcej niż jedną z usług

Jest to najliczniejsza grupa obiektów użyteczności publicznej. W ubiegłym roku na terenie powiatu poddębickiego funkcjonowały 94 tego typu podmioty w tym:

- 40 zakładów fryzjerskich,
- 38 gabinetów kosmetycznych,
- 8 zakładów odnowy biologicznej,
- 2 studia tatuażu,
- 6 zakładów, w których świadczona jest więcej niż jedna z usług.

W zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu w trakcie świadczonych usług istnieje wysokie ryzyko zakażenia, w związku z czym zarówno personel zakładów, jak i ich właściciele zobowiązani są do utrzymywania pomieszczeń, ich wyposażenia, a także sprzętu w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym. Podczas przeprowadzanych kontroli obiektów, głównie zakładów kosmetycznych, szczególną uwagę zwracano na właściwe prowadzenie procesów dezynfekcji i sterylizacji sprzętów stosowanych do wykonywania zabiegów, podczas których może dojść do naruszenia ciągłości tkanek. Wskazać należy, że w obiektach należących do tej grupy dezynfekcja narzędzi kosmetycznych oraz fryzjerskich prowadzona była za pomocą preparatów o szerokim spektrum działania. Sposób prowadzonej dezynfekcji nie budził zastrzeżeń, a stosowane środki dezynfekcyjne posiadały aktualne terminy ważności.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi pochodzącymi z działalności kosmetycznej prowadzona była prawidłowo. Odpady niebezpieczne pochodzące z zabiegów naruszających ciągłość tkanek zbierane były w specjalnych, oznaczonych czerwonych pojemnikach, uniemożliwiających ich ponowne otwarcie. Właściciele zakładów usługowych prowadzących działalność w zakresie kosmetologii posiadali umowy z firmami specjalistycznymi, które odpowiedzialne są za transport odpadów niebezpiecznych do utylizacji.

W 2023r. stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził poważniejszych zastrzeżeń – za wyjątkiem jednego zakładu fryzjerskiego i jednego salonu kosmetycznego,

w których stwierdzono nieprawidłowo prowadzony proces dezynfekcji narzędzi. W trakcie prowadzonego postępowania ukarano podmioty mandatami karnymi oraz wydano decyzje obciążające opłatą za negatywne czynności kontrolne.

### **Hotele, ośrodki wczasowe, agroturystyka oraz inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**



Na terenie powiatu poddębickiego znajdują się 43 obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie, w tym: 8 skategoryzowanych hoteli, 4 ośrodki wczasowe, 26 obiektów o charakterze pokoi gościnnych oraz 5 gospodarstw agroturystycznych.

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny skontrolowanych podmiotów nie budził poważniejszych zastrzeżeń.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi właściciele/zarządcy obiektu budowlanego odpowiedzialni są za stan instalacji wewnętrznej budynku oraz jakość ciepłej wody użytkowej. W związku z tym ubiegłym roku właściciele 14 obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie przeprowadzili badania wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.* – wyniki nie budziły zastrzeżeń.

### **Domy Pomocy Społecznej, noclegownie i inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej**



Na terenie powiatu poddębickiego funkcjonuje 5 tego typu obiektów i są to:

- **Dom Pomocy Społecznej w Gostkowie, gm. Wartkowie** dla osób przewlekle psychicznie chorych,
- **Schronisko dla osób bezdomnych w Feliksowie, gm. Poddębice** - noclegownia,
- **Powiatowy Środowiskowy Dom Samopomocy w Pęczniewie** – placówka dziennego pobytu dla osób przewlekle psychicznie chorych, dla osób z niepełnosprawnością intelektualną i dla osób wykazujących inne przewlekle zaburzenia czynności psychicznych,
- **Powiatowy Środowiskowy Dom Samopomocy w Czepowie, gm. Uniejów** - placówka dziennego pobytu skierowana dla osób przewlekle psychicznie chorych, upośledzonych umysłowo, osób wykazujących inne przewlekle zaburzenia czynności psychicznych, które w wyniku upośledzenia niektórych funkcji organizmu lub zdolności adaptacyjnych wymagają pomocy. Ośrodek specjalizuje się w rehabilitacji fizycznej i społecznej poprzez terapię zajęciową,
- **Warsztat Terapii Zajęciowej w Wilkowicach, gm. Wartkowie** - placówka dziennego pobytu, która zajmuje się rehabilitacją społeczną i zawodową niepełnosprawnych podopiecznych poprzez terapię zajęciową.

W grupie w/w obiektów przeprowadzono kontrole w: Domu Pomocy Społecznej w Gostkowie, Schronisku dla osób bezdomnych w Feliksowie oraz Warsztacie Terapii Zajęciowej w Wilkowicach – w obiektach tych nie stwierdzono nieprawidłowości.



## **Zakłady pogrzebowe, cmentarze**



W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach znajdowały się:

- 23 cmentarze parafialne,
- 4 zakłady pogrzebowe wraz z środkami transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W omawianym okresie sprawozdawczym skontrolowano wszystkie zakłady pogrzebowe oraz cmentarze parafialne. Przeprowadzono również kontrole środków transportu do przewozu zwłok lub szczątków ludzkich. W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na stan higieniczno - sanitarny i techniczny samochodu, rodzaj stosowanych środków czystości oraz sposób dezynfekcji.

W roku 2023 r. wydano 10 decyzji na przeprowadzenie ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, jednocześnie prowadząc nadzór sanitarny nad ich przebiegiem. Wszystkie ekshumacje wykonywane były zgodnie z warunkami sanitarnymi określonymi w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach, zgodnie z ustawą z dnia 31 stycznia 1959 r. o cmentarzach i chowaniu zmarłych (tj. Dz. U. 2023 r. poz. 887 z późn. zm.), przy zachowaniu warunków sanitarnych, zgodnych z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2021r. poz. 1910) oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011 r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. z 2011 r. Nr 75, poz. 405).

W 2023 r. na wniosek starosty powiatowego wydano 5 postanowień w sprawie sprowadzenia do kraju zwłok i szczątków z zagranicy.

## **7. Współpraca z innymi organami oraz instytucjami**

Z uwagi na fakt, iż do komórki higieny komunalnej należy nadzór nad jakością wody do spożycia przez ludzi prowadzona jest stała współpraca z organami samorządowymi, odpowiedzialnymi za utrzymanie i eksploatację urządzeń wodociągowych.

Komórka Higieny Komunalnej prowadzi działalność informacyjną, która polega na przekazywaniu właścicielom/administratorom zespołów urządzeń wodnych:

- ocen o jakości produkowanej wody sporządzonych na podstawie wyników badań,
- obszarowych (zbiorczych, rocznych) ocen o jakości wody dla poszczególnych wodociągów i dla każdej z gmin powiatu.

## **8. Interwencje**

Do PPIS w Poddębicach wpłynęło 5 wniosków o podjęcie interwencji, które dotyczyły głównie:

- uciążliwości i zagrożeń dla zdrowia ludzi wynikających z niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego nieruchomości (niewłaściwa gospodarka odpadami, inwazje insektów),
- zanieczyszczenia wody w fontannie miejskiej,
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu fryzjerskiego.

## 9. Podsumowanie i wnioski

Na podstawie kontroli sanitarnych obiektów objętych nadzorem sanitarnym można stwierdzić, że jakość świadczonych usług z roku na rok ulega poprawie, a obiekty są remontowane i modernizowane, co przyczynia się do podnoszenia standardów świadczonych usług. W przypadku stwierdzenia drobnych nieprawidłowości, na bieżąco wydawano zalecenia w celu doprowadzenia obiektów do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Przeprowadzone kontrole stanu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej w 2023 r. wykazały w większości obiektów prawidłowy stan sanitarny i techniczny.

Ponadto sprawowany w 2023 r. nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przy odpowiedzialnej współpracy z producentami wody i organami samorządowymi pozwolił zapewnić właściwą jej jakość i pełne bezpieczeństwo zdrowotne przy zachowaniu ciągłości zaopatrzenia.

### **Ocena stanu sanitarnego** **obiektów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych zlokalizowanych** **na terenie powiatu poddębickiego w 2023 roku**

W roku 2023 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu poddębickiego znajdowały się **634** zakłady, skontrolowano **196**, zatwierdzono **30**, przeprowadzono ogółem **332** kontrole sanitarne. W ogólnej liczbie kontroli sanitarnych **39** kontroli to działania interwencyjne z obszaru bezpieczeństwa żywności, żywienia i produktów kosmetycznych.

Kontrole podobnie jak i w latach poprzedzających prowadzono zgodnie z ustalonym harmonogramem kontroli oraz pozaplanowo w związku z:

- z koniecznością sprawdzenia wykonania decyzji administracyjnych, zaleceń pokontrolnych;
- na wniosek strony (nowo otwierane obiekty, zmiana podmiotu prowadzącego działalność gospodarczą, rozszerzenie profilu prowadzonej działalności);
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych;
- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek;
- kontrole akcyjne w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego bądź Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego;
- kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF;
- kontrole wspólne z funkcjonariuszami Policji w zakresie nadzoru nad legalności sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów z jego udziałem, w tym dziczyzny
- w związku z zagrożeniem afrykańskim pomorem świń (ASF).

Sprawowany nadzór skutkowało wydaniem **24** decyzji administracyjnych obligujących właścicieli obiektów do doprowadzenia zakładów do wymaganego stanu sanitarno-technicznego. W 2023r. wydano **2** decyzje unieruchomienia zakładów obrotu z uwagi na antysanitarny stan obiektów. Nałożono ogółem **32** mandaty karne na sumę **10750,00zł**, nie kierowano wniosków do Sądu Rejonowego ani zawiadomień do Prokuratury.

W 2023r. do ŁPWIS skierowano **2** wnioski o nałożenie kary pieniężnej. W pierwszym przypadku wniosek złożono z uwagi na prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą. W drugim przypadku wniosek złożono ponieważ zakład prowadził działalność pomimo wydanej decyzji unieruchomienia obiektu.

Do obiektów objętych nadzorem należą zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte i zamknięte, zakłady małej gastronomii, punkty gastronomiczne tymczasowe lub ruchome oraz obiekty obrotu żywnością tj. hurtownie, sklepy, kioski, punkty obrotu żywnością a także producenci pierwotni oraz podmioty działające w zakresie dostaw bezpośrednich (produkcja roślinna), osoby prowadzące działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego, firmy transportowe trudniące się przewozem środków spożywczych.

Ocenę stanu sanitarnego zakładów przeprowadzano podobnie jak i w latach poprzednich w oparciu o ogólny arkusz oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniający przepisy w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.

Nadzorowane przez PPIS w Poddębicach zakłady zgodnie z instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładów oraz charakterem prowadzonej działalności zakwalifikowano odpowiednio: do kategorii niskiego ryzyka- 334 zakładów; do kategorii średniego ryzyka- 119 zakładów; do kategorii wysokiego ryzyka- 181 zakładów.

W 2023r. na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **137** zakładów.

## **1. Obiekty produkcji żywności**

W 2023r. (na podstawie uzyskanego zatwierdzenia i wpisu do rejestru) nadzorem objęto 25 zakładów produkujących żywność, wśród nich:

- 9 automatów do lodów,
- 8 piekarni,
- 1 ciastkarnię,
- 2 przetwornie owocowo-warzywne,
- 1 browar,
- 3 zakłady przemysłu zbożowo- młynarskiego,
- 1 wytwórnię makaronu.

Spośród obiektów posiadających zatwierdzenie i wpis do rejestru skontrolowano 22 obiekty, co stanowi 88,0 % obiektów nadzorowanych w tej grupie. Łącznie przeprowadzono 38 kontroli (tym 3 interwencyjne), wydano 2 decyzje administracyjne. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 3900,00 zł.

Decyzje administracyjne wydano z uwagi na konieczność doprowadzenia obiektów do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Decyzjami administracyjnymi objęto zakłady z grupy obiektów: piekarnie.

Ponadto w rejestrze obiektów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Poddębicach znajdowało się

- 146 producentów pierwotnych roślinnych,
- 45 dostawców bezpośrednich,
- 3 podmioty trudniące się produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym,
- 61 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich,
- 6 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich.

W opisywanych grupach związanych z produkcją roślinną przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych w tym 1 interwencyjną.

W ramach sprawowanego nadzoru nad zakładami produkcyjnymi powiatu poddębickiego do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 17 prób środków spożywczych. Zakwestionowano 10.

Karania mandatowe stosowano za uchybienia sanitarno-higieniczne w grupie obiektów piekarnie z uwagi na niewłaściwy stan czystościowy pomieszczeń, urządzeń chłodniczych, stwierdzenie wśród komponentów surowców po upływie terminu przydatności do spożycia

bądź dacie minimalnej trwałości, składowanie zbędnych przedmiotów w pomieszczeniach produkcyjnych. Natomiast w grupie obiektów automaty do lodów zastosowano karanie mandatowe z powodu stwierdzenia w pobranych próbkach lodów obecności mikroorganizmów Enterobacteriaceae.

Obiekty produkcyjne działające na nadzorowanym terenie to głównie małe zakłady o niedużej produkcji, prowadzące sprzedaż na rynku lokalnym oraz w sąsiadujących powiatach.

## 2. Obiekty obrotu żywnością

W 2023r. objęto nadzorem 203 placówki, w tym:

- 140 sklepów,
- 1 kiosk,
- 10 magazynów hurtowych,
- 10 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 24 środki transportu,
- 18 innych obiektów obrotu żywnością (kioski na stacjach paliw, placówki urzędów pocztowych oraz obiekty zarejestrowane w zakresie sprzedaży środków spożywczych opakowanych trwałych, podmiot dysponujący urządzeniami dystrybucyjnymi do sprzedaży żywności oraz zakłady pośredniczące w skupie i sprzedaży zbóż),
- 14 aptek.

Skontrolowano 79 placówek, co stanowi 38,9 % wszystkich obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze. Łącznie przeprowadzono 166 kontroli, w tym 22 kontrole interwencyjne – w związku z działaniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF oraz skargami zgłoszonymi przez klientów na nieprzestrzeganie wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w stacjonarnych obiektach.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 11 decyzji administracyjnych obligujących właścicieli do doprowadzenia obiektów do obowiązujących wymogów sanitarnych, w tym 2 decyzje unieruchomienia/przerwania działalności całego zakładu z uwagi na anty-sanitarny stan obiektu. Za stwierdzone uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono 14 mandatów karnych na łączną kwotę 4050,00 zł. Skierowano do ŁPWIS 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej.

W opisywanej grupie obiektów zdecydowaną większość stanowią małe sklepy o ograniczonej powierzchni, wprowadzające do obrotu szeroki asortyment środków spożywczych oraz artykułów przemysłowych i chemii gospodarczej. Na terenie powiatu poddębickiego funkcjonuje ponadto dziesięć sklepów wielkopowierzchniowych.

W 2023r. pod nadzorem tutejszego organu PIS znajdowało się 140 sklepów (w tym 10 marketów), skontrolowano 71 (w tym 8 marketów), przeprowadzono 155 kontroli sanitarnych, w tym 21 interwencyjnych.

Druga grupa obiektów zaliczana do miejsc obrotu żywnością to magazyny hurtowe. W 2023r. na terenie objętym nadzorem funkcjonowało 10 tego typu placówek, skontrolowano 3, przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Karania mandatowego nie stosowano.

W omawianej grupie funkcjonują ponadto inne obiekty obrotu żywnością, do których należą kioski, w tym zlokalizowane na stacjach paliw, apteki ogólnodostępne wprowadzające do obrotu niewielkie ilości środków spożywczych opakowanych, suplementów diety, żywność dla określonych grup, placówki urzędów pocztowych, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu oraz inne obiekty zarejestrowane w zakresie sprzedaży środków spożywczych opakowanych trwałych. W opisywanych obiektach przeprowadzono łącznie 9 kontroli, w tym 2 w ramach działań interwencyjnych (RASFF). W 2023r nie przeprowadzono wspólnych

kontroli w ramach obowiązującego Porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy organów PIS i organów IW.

W trakcie kontroli przeprowadzanych w obiektach obrotu żywnością zwracano uwagę na przechowywanie żywności łatwo ulegającej zepsuciu, terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne, w przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego - posiadanie handlowych dokumentów identyfikacyjnych, znakowanie żywności, w tym szczególnie suplementów diety i żywności dla określonych grup, obecność w obrocie i znakowanie środków spożywczych zawierających w swym składzie składniki genetycznie modyfikowane, sposób postępowania z odpadami, dokumentację lekarską osób dokonujących obrotu środkami spożywczymi, oceniano stopień wdrażania i utrzymania zasad GHP oraz systemu HACCP.

W 2023r. najwięcej stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyło:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź dacie minimalnej trwałości,
- braku czystości bieżącej pomieszczeń sklepów,
- braku czystości bieżącej urządzeń chłodniczych, w których przechowywano środki nietrwałe mikrobiologicznie,
- przechowywania odpadów kategorii III przeznaczonych do utylizacji łącznie ze środkami spożywczymi o odpowiedniej jakości zdrowotnej;
- braku czystości bieżącej koszyków samoobsługowych;
- przechowywania środków nietrwałych mikrobiologicznie poza kontrolowanymi warunkami chłodniczymi;
- przechowywania artykułów nietrwałych mikrobiologicznie bez przestrzegania zasad segregacji;
- niewłaściwego przechowywania i wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych, przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji w sposób narażający na ich wtórne zanieczyszczenie;
- niewłaściwych warunków wprowadzania do obrotu środków nieopakowanych, przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji w sposób narażający na ich wtórne zanieczyszczenia;
- niewłaściwych warunków wprowadzania do obrotu żywności porcjowanej bezpośrednio przed sprzedażą;
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej pracowników;
- nie przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP;
- nieregularnego prowadzenia dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności do obiektu.

Decyzjami w tej grupie obiektów egzekwowano doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu.

### **3. Obiekty żywienia zbiorowego**

W 2023r. nadzorem objęto 124 obiekty, w tym:

- 80 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, kawiarnie, pizzerie),
- 21 zakładów małej gastronomii (fast food, pijalnie piwa),
- 24 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych lub tymczasowych,
- 1 gospodarstwo agroturystyczne,
- 44 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, stołówka w internacie, stołówki pracownicze, stołówka w domu wczasowym, sale bankietowe, zakłady usług cateringowych, stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, bloki

żywienia w szpitalach, bloki żywienia w domach opieki społecznej). Łącznie skontrolowano 72 obiekty - co stanowi 58 % ogółu. Przeprowadzono 100 kontroli sanitarnych (w tym 11 interwencyjnych), wydano 6 decyzji administracyjnych. Decyzji unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu nie wydawano.

Decyzjami egzekwowano: poprawę stanu sanitarno-technicznego powierzchni witryn barmarowych grzewczych, elementów wyposażenia zakładu (w tym stanu sufitów w ciągu komunikacyjnym oraz przy klapie dymnej w pomieszczeniu kuchni właściwej).

Łącznie w opisywanej grupie obiektów nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 2300,00 zł.

Kontrole przeprowadzane w tych placówkach podobnie jak i w latach poprzedzających ukierunkowane były na przestrzeganie właściwych warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, higienę osobistą personelu, jakość oferowanych potraw, przestrzeganie warunków przechowywania i terminów przydatności do spożycia surowców, półproduktów używanych przy produkcji, zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego środków nietrwałych mikrobiologicznie, prawidłowość procesów technologicznych, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją, wdrażaniem i przestrzeganiem systemów jakościowych GHP/GMP/HACCP, prowadzenie działalności zgodnie z warunkami ujętymi w decyzjach zatwierdzających oraz dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawców żywności (traceability). Przedmiotem kontroli było również sprawdzanie wymaganych deklaracji zgodności na materiały i wyroby z tworzyw sztucznych wykorzystywane w obiektach. Uwagę zwracano również na realizację rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w zakresie dostępu dla konsumentów informacji na temat obecności alergenów i substancji powodujących nietolerancje w przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu potrawach oraz wdrażaniu i przestrzeganiu przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia 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.

Stwierdzone w toku nadzoru uchybienia dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu,
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sprzętu produkcyjnego i wyposażenia zakładu,
- narażenia środków spożywczych na zanieczyszczenia krzyżowe, wtórne,
- braku czystości bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu wykorzystywanego przy produkcji oraz pozostającego w kontakcie z żywnością,
- braku właściwej segregacji przechowywanych środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, zamrażalniczych,
- nieprzestrzegania prowadzenia działalności zgodnie z warunkami ujętymi w decyzjach odbiorowych/ zatwierdzających obiekt;
- przechowywania czystych naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego z zastoinami wody,
- braku mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk,
- nie przestrzegania prawidłowej funkcjonalności zakładu,
- wykorzystywania przy produkcji posiłków środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/ terminu przydatności do spożycia,
- braku aktualnej dokumentacji lekarskiej pracowników,
- niewłaściwego przechowywania i usuwania odpadów (w pojemnikach bez przykrycia, w tym w brudnych, niezdezynfekowanych i przepełnionych),
- nie przestrzegania opracowanej dokumentacji GHP/GMP/HACCP obowiązującej w obiekcie,
- braku w obiekcie prowadzonej dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności.

## 4. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi przywiązywano szczególną wagę do spraw istotnych dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Bardzo ważnym czynnikiem wpływającym na zdrowie ludności jest żywność. Jej spożywanie nie powinno stanowić ryzyka zachorowania na jakąkolwiek chorobę przenoszona drogą pokarmową. Produkcja żywności o takiej właśnie jakości jest podstawowym zadaniem przemysłu spożywczego jak i sektora żywnościowego, a właściwie prowadzony nadzór (na każdym etapie produkcji oraz obrotu) przez Państwową Inspekcję Sanitarną ma eliminować potencjalne zagrożenia zdrowotne.

Ponadto PSSE w Poddębicach podobnie jak i w latach ubiegłych uczestniczyła w 2023 r. w realizacji „Krajowego planu pobierania próbek do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu”. Próbkę pobierane są przez przedstawicieli PPIS w Poddębicach i dostarczane m.in. do akredytowanych laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie oraz do Państwowego Instytutu Badawczego (PIWet-PIB) w Puławach. Pobierano próby z zakładów produkcyjnych znajdujących się na nadzorowanym terenie (piekarnie, automaty do lodów), z zakładów żywienia zbiorowego oraz z obiektów obrotu żywnością (hurtownie, sklepy - w tym supermarkety). Dokonywano ponadto oceny teoretycznej jadalnościs w placówkach szkolnych i przedszkolnych, w szpitalnych blokach żywienia, w domach opieki społecznej oraz w sanatorium.

W 2023r. pobrano do badań laboratoryjnych 132 próbki środków spożywczych, z czego po otrzymaniu sprawozdań z badań zakwestionowano 11 próbek (11- mikrobiologicznie).

### 4.1. Ocena bezpieczeństwa środków spożywczych krajowych

W roku 2023r. przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu:

- ogółem zbadano **123** próbki, zdyskwalifikowano **11** co stanowi 8,94% ( w roku 2022 odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 1,97 % ).
- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano **88** próbek, zdyskwalifikowano **11** tj. **12,5%** (w 2022 r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 1,03 %)
- pod względem parametrów chemicznych zbadano **35**, zdyskwalifikowano **0** próbek tj. **0,00** % (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 5,9%)

Oceniono **86** próbek środków spożywczych krajowych pod względem znakowania. Aktualnym przepisem dotyczącym znakowania środków spożywczych nie odpowiadało **0** próbek co stanowi 0% ( w 2022 r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0,00 % ).

### 4.2. Ocena bezpieczeństwa środków spożywczych z importu oraz UE

W 2023r. zbadano ogółem **6** próbek środków spożywczych z importu oraz z UE.

W 2023r. zbadano łącznie **2** próbki środków spożywczych pochodzących z importu – nie kwestionowano (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0% ).

- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano **0** próbek (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 0%)

- pod względem parametrów chemicznych zbadano **2** próbki (1 próbka w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próbka w kierunku WWA) (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 0%)  
W 2023r. zbadano łącznie 4 próbki środków spożywczych pochodzących z UE – nie kwestionowano (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0%).
- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano **0** próbek (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 0%)
- pod względem parametrów chemicznych zbadano **4** próbki (1 próbka w kierunku substancji dodatkowych, 1 próbka w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próbka w kierunku pozostałości metali szkodliwych dla zdrowia, 1 próbka w kierunku zawartości akrylamidu) (w 2022r. odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 0%).

### **4.3. Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

Na terenie powiatu poddębickiego nie ma zakładów produkujących kosmetyki oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w związku z czym nadzór w tym zakresie prowadzony był w placówkach obrotu, które w swojej ofercie sprzedaży posiadały takie wyroby.

W 2023 roku pobrano do badań laboratoryjnych **3** próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (1 próbkę – pojemnik z tworzyw sztucznych, 1 próbkę – naczynia ceramiczne do jedzenia dekorowane oraz 1 próbkę – naczynia ceramiczne do picia dekorowane w obszarze obrzeża), zakwestionowano 0.

W roku sprawozdawczym przebadano laboratoryjnie **3** próbki kosmetyków (farba do włosów, płyn micelarny, pianka do golenia), zakwestionowano 0.

Znakowanie pobranych do analiz laboratoryjnych prób było prawidłowe.

### **4.4. Zatrucia pokarmowe**

W 2023 r. na terenie powiatu poddębickiego nie odnotowano potwierdzonych (medycznie) zatruć pokarmowych oraz powiadomień o *podejrzeniu zatrucia pokarmowego*. Kontroli w tym zakresie nie przeprowadzono.

## **5. Interwencje**

W 2023 r. zarejestrowano i rozpatrzono 18 interwencji. Siedem z wnoszonych interwencji okazało się zasadnych (co stanowi 39,0%).

Konsumenci w 2023r. najczęściej składali skargę na następujące grupy obiektów:

- sklepy spożywcze – 10
- restauracje - 4
- mała gastronomia – 2
- producent pierwotny i dostawca bezpośredni - 1
- zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego - 1

Nałożono **7** mandatów karnych na kwotę 2200,00 zł.

Wniosków do sądu nie kierowano.



## Wnioski

Przeprowadzone w roku sprawozdawczym planowane i nieplanowane działania kontrolne przez pracowników komórki Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych przyczyniły się do eliminacji uchybień sanitarnohigienicznych i technicznych w nadzorowanych obiektach. Większość planowanych kontroli sanitarnych została zrealizowana (94%). Pozostałych kontroli nie udało się zrealizować z uwagi na likwidację zakładów bądź utrudniony dostęp do obiektów uwarunkowany czynnikami niezależnymi od kontrolującego oraz realizację innych nieplanowanych czynności nadzorowych.

Działania kontrolne przyczyniają się do sukcesywnej poprawy stanu sanitarnego i technicznego nadzorowanych obiektów. Jak wynika z danych uzyskanych podczas przeprowadzonych w 2023r. kontroli większość skontrolowanych zakładów produkcyjnych, żywienia zbiorowego oraz placówek obrotu przestrzega zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, jednocześnie zdecydowana większość producentów i właścicieli zakładów żywienia zbiorowego prowadzi proces produkcyjny zgodnie z Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz opracowanym i wdrożonym systemem HACCP. Stwierdzano jednak przypadki nie przestrzegania założeń opracowanych procedur i instrukcji w zakresie GHP i GMP/HACCP. Wobec podmiotów, u których stwierdzano powtarzające się naruszenia obowiązujących przepisów stosowano bardziej rygorystyczne, wyższe karami mandatowe. Działania kontrolne prowadzono wnikliwie.

Oprócz działalności kontrolno-represyjnej prowadzono również działalność edukacyjną wśród podmiotów działających w branży spożywczej, związaną z udzielaniem informacji przedsiębiorcom o ich podstawowych obowiązkach wynikających z prawa żywnościowego krajowego i unijnego a także z przedstawicielem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie przekazywania lokalnej społeczności informacji na tematy związane m.in. z suplementami diety, bezpieczeństwem żywności czy też profilaktyką w zapobieganiu i przeciwdziałaniu chorobom cywilizacyjnym.

### **Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie zagadnień higieny pracy za 2023 r.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad higieniczno - sanitarnymi warunkami środowiska pracy, a jego celem jest zapobieganie chorobom, wypadkom przy pracy w szczególności powstawaniu chorób zawodowych związanych z warunkami pracy.

Nadzór ten jest realizowany przede wszystkim w oparciu o przepisy zawarte w ustawie Kodeks Pracy oraz inne przepisy szczególne wydane na jego podstawie.

W roku sprawozdawczym 2023 komórka Higieny Pracy obejmowała nadzorem **95** obiektów, w których zaplanowano **42** kontrole. Skontrolowano **40** obiektów zgodnie z planem (2 obiekty zawiesiły działalność gospodarczą).

Przeprowadzono **70** kontroli w tym m. in.:

- **1** kontrolę sprawdzającą,
- **23** kontrole w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi,
- **1** kontrolę dotyczącą produktów kosmetycznych,
- **5** kontroli dot. produktów konopnych (ukierunkowanych na produkty zawierające w swoim składzie substancje THC-P i PHC-P),

- 7 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi,
- 5 kontroli w zakresie czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym,
- 4 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
- 2 postępowania przeprowadzone w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

W zakładach pracy objętych nadzorem zatrudnionych jest ogółem **5467** pracowników.

Wydano **3** decyzje merytoryczne:

- **1** dotyczyła przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy i uzupełnienia rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- **1** dotyczyła obniżenia poziomu ekspozycji na hałas co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej,
- **1** decyzja dotyczyła przeprowadzenia badań i pomiarów czynników rakotwórczych.

Wydano **3** decyzje płatnicze. Nie nałożono mandatów karnych.

W **2** kontrolowanych zakładach pracy występują przekroczenia normatywów higienicznych - hałas - w narażeniu 28 pracowników JTI Stary Gostków i pyły – 4 pracowników Piekarni GS „SCh” w Uniejowie.

W 2023 roku w warunkach niezgodnych z obowiązującymi normatywami higienicznymi zatrudnione były 32 osoby (0,6 % zatrudnionych w zakładach nadzorowanych). W stosunku do lat ubiegłych liczba ta wzrosła (2022 r. – 0, 2021 r. – 5 osób, 2020 r. – 4 osoby). Najwięcej pracowników narażonych było na ponadnormatywny hałas. Jako główną przyczynę przekroczeń pracodawcy wskazywali trudności techniczne związane z wyeliminowaniem lub ograniczaniem hałasu ze względu na uwarunkowania związane z rodzajem i specyfiką procesów technologicznych.

Do PSSE w Poddębicach w 2023 r. wpłynęły **2** zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono **2** postępowania w sprawie chorób zawodowych. Sporządzono **4** karty oceny narażenia zawodowego. Wydano **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz **1** postanowienie o nowym terminie załatwienia sprawy.

W roku sprawozdawczym 2023 nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład pracy, oddziału lub stanowiska. Ilość zakładów spełniających wymagania higieniczno-sanitarne jest na zbliżonym poziomie w stosunku do 2022 r.

Na terenie powiatu poddębickiego znajdują się **2** zakłady zajmujący się usuwaniem azbestu a w kontakcie z azbestem zatrudnionych jest **4** pracowników.

W **5** zakładach pracy występują narażenia na czynniki rakotwórcze – w narażeniu 75 osób (w tym 6 kobiet).

Pobrano **24** próbki papierosów na weryfikację maksymalnego poziomu wydzielanych substancji smolistych, nikotyny i tlenku węgla w dymie papierosów.

W 2023 roku nie odnotowano zatruć środkami zastępczymi.

## **Ocena stanu sanitarno-higienicznego poszczególnych placówek nauczania i wychowania na terenie powiatu poddębickiego za 2023r.**

Dział Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Poddębicach prowadzi nadzór nad placówkami nauczania i wychowania na terenie dwóch miast: Poddębic i Uniejowa oraz sześciu gmin: Poddębic, Uniejowa, Wartkowic, Dalikowa, Zadzimia i Pęczniewa.  
Liczba placówek pod nadzorem: 37 placówek stałych, 58 placówek sezonowych – łącznie 95 placówek.

### **Objęto nadzorem następujące placówki:**

- 9 przedszkoli,
- 3 żłobki,
- 1 Punkt Przedszkolny
- 4 Centra Kształcenia
- 14 szkół podstawowych (bez oddziałów przedszkolnych),
- 2 Zespoły Szkół (Szkoła Podstawowa w Zadzimiu + przedszkole, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddębicach),
- 1 Liceum Ogólnokształcące,
- 2 Szkoły Muzyczne I stopnia,
- 1 Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Poddębicach.

W 2023 roku poddano kontroli wszystkie placówki będące pod nadzorem komórki Higieny Dzieci i Młodzieży i przeprowadzono:

- 15 kontroli przygotowujących do nowego roku szkolnego 2023/2024;
- 4 kontrole oceniające dostosowanie mebli do wzrostu przedszkolaków;
- 37 kontroli wynikających z harmonogramu;
- 8 kontroli oceniających wypoczynek letni;
- 2 kontrole oceniające wypoczynek zimowy;
- 1 kontrola sezonowa w Zoo Safari w Borysewie.

Łącznie wykonano **67 kontroli**.

W 2023 r. pracownik komórki Higieny Dzieci i Młodzieży nie wydawał decyzji.

### **1. Żywnienie i dożywianie dzieci w placówkach oświatowych:**

13 Szkół Podstawowych prowadzi dożywianie

- **obiady jednodaniowe** – zapewnia 9 szkół podstawowych,
- **obiady dwudaniowe** – zapewniają 4 szkoły podstawowe (w Poddębicach, Uniejowie, Pęczniewie i Brzegu).

### **2. Placówki pod kątem posiadania infrastruktury do prowadzenia zajęć W-F:**

Salę gimnastyczną, salę zastępczą lub boisko posiada 17 szkół (14 Szkół Podstawowych, 2 Zespoły Szkół, Liceum Ogólnokształcące),

Możliwość korzystania z hali sportowej ma 6 szkół (4 Szkoły Podstawowe, 2 Zespoły Szkół),  
Możliwość korzystania tylko z boiska ma 1 Szkoła Podstawowa.

### 3. Nadzór nad wypoczynkiem letnim i zimowym dzieci i młodzieży:

Nadzorem objęto również placówki wypoczynku zimowego i letniego.

W roku sprawozdawczym zorganizowano na terenie powiatu poddębickiego 20 form wypoczynku zimowego - przeprowadzono 2 kontrole.

- kontrola w Aparthotel Termy Uniejów, ul.Termalna 1, 99-210 Uniejów. Organizatorem wypoczynku był p. Piotr Oleksik Mekkastreet ul. Sitowie 16, 91-495 Łódź. Wypoczynek zorganizowany był dla 32 uczestników (30 chłopców i 2 dziewczynki) w wieku 10-17 lat podczas, którego uczestnikom zapewniono 3 posiłki. Nie stosowano karania mandatowego.

- kontrola w Stajni Rudej Wiedźmy Agnieszka Kozanecka – Fajst, Kiki 31, 99-220 Wartkowie, gdzie zorganizowano wypoczynek dla 8 uczestniczek w wieku 10-15 lat podczas, którego uczestnikom zapewniono 3 posiłki. Nie stosowano karania mandatowego.

W okresie letnim zorganizowano 38 form wypoczynku letniego - przeprowadzono 8 kontroli tych wypoczynków oraz 1 kontrolę wypoczynku sezonowego odbywającego się w Zoo Safari w miejscowości Borysew.

Skontrolowano 5 wypoczynków w obiektach hotelowych takich jak: Aparthotel Termy Uniejów, ul.Termalna 1, 99-210 Uniejów (3 wypoczynki), Gościniec „Nad Wartą” Teresa I Zbigniew Krajewscy, ul.Sienkiewicza 137, 99-210 Uniejów (1 wypoczynek) oraz Internat przy Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach (1 wypoczynek).

1). Fundacja Polish Soccer Al. Księcia J.Poniatowskiego 03-901 Warszawa zorganizowała wypoczynek dla 159 uczestników (chłopców) w wieku 9-15 lat. Miejscem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul.Termalna 1

2). Bełchatowska Akademia Piłkarska SOCCER ul. Skolimowa 1/47, 97-400 Bełchatów zorganizowała wypoczynek dla 27 uczestników (chłopców) w wieku 9-15 lat. Miejscem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul.Termalna 1, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki.

3). Ostrołęcka Akademia Piłki Nożnej ul. Frezjowa 8, 07-410 Ostrołęka zorganizowała wypoczynek dla 164 uczestników (chłopców) w wieku 10-17 lat. Miejscem wypoczynku był Aparthotel Termy Uniejów, ul.Termalna 1, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki.

4). „Fundacja Pomagamy Od Serca” Mariusza Stępińskiego ul. Henryka Sienkiewicza 85/87 lok.8, 90-057 Łódź zorganizowała wypoczynek dla 20 uczestników (chłopców) w wieku 9-13 lat. Miejscem wypoczynku był Gościniec „Nad Wartą” Teresa I Zbigniew Krajewscy ul.Sienkiewicza 137, 99-210 Uniejów. Zapewniono 3 posiłki.

5). GLKS Zawisza Rzgów ul. Tuszyńska 56, 95-030 Rzgów zorganizował wypoczynek dla 21 uczestników (chłopców) w wieku 13-14 lat. Miejscem wypoczynku był Internat przy Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach ul. Polna. Zapewniono 3 posiłki.

W obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku odbył się 1 wypoczynek zorganizowany w Stajni Rudej Wiedźmy Agnieszka Kozanecka - Fajst. Kiki 31, 99-220 Wartkowie. Dzieci zapewnione miały 3 posiłki. Wypoczynek zorganizowany był dla 21 uczestniczek w wieku 10-16 lat.

W miejscu zamieszkania odbyły się 2 turnusy półkolonii (dla 90 dzieci), których siedzibą był budynek Liceum Ogólnokształcącego w Poddębicach ul. Łęczycka 13.

W wyniku kontroli wyżej wymienionych wypoczynków nie stosowano karania mandatowego.

#### 4. Placówki w których zostały przeprowadzone remonty:

W trakcie wakacji przeprowadzono 15 kontroli pod kątem przygotowania placówek do nowego roku szkolnego 2023/24. 12 kontroli odbyło się w szkołach podstawowych, 2 kontrole w zespołach szkół i 1 kontrola w liceum ogólnokształcącym.

W okresie wakacyjnym zostały wykonane następujące prace:

Szkoła Podstawowa w Poddębicach:

- remont toalet (wymiana glazury, terakoty, sanitariatów, drzwi)
- remont świetlicy szkolnej ( przebudowa, malowanie, wymiana podłogi);
- remont hali sportowej (malowanie, wymiana nawierzchni, wymiana trybun, kotary);
- wymieniono podłogi w 7 salach lekcyjnych;
- pomalowano ściany i sufity w 5 salach lekcyjnych;
- wymieniono drzwi wejściowe i schody przy wejściu głównym do budynku szkoły;
- wybudowano nowe wejście do budynku szkoły;
- dobudowano 3 nowe sale lekcyjne;
- doposażono sale lekcyjne: 2 komputerowe, 2 językowe, fizyczną (malowanie, wymiana sprzętu i mebli);
- w całym budynku zainstalowano została nową instalację przeciwpożarową
- zakupiono szafki dla wszystkich uczniów w szkole



Zespół Szkół w Zadzimiu:

Pomalowano wszystkie sale lekcyjne, korytarze, sanitariaty, przy sali gimnastycznej, wybudowano łazienkę dla niepełnosprawnych w całej szkole wymieniono stolarkę okienną, wymieniono cały system ogrzewania oraz instalację elektryczną, przeprowadzono termomodernizację całego budynku (dachu i ścian) wraz z ze zmianą elewacji, a także założono fotowoltaikę.



W 2023 r. na terenie powiatu poddębickiego utworzono nowe placówki:

Szkoła Policealna „Prymus” w Poddębicach – Igor Sawicki

Liceum Ogólnokształcące „Prymus” w Poddębicach – Edyta Sawicka

Branżowa Szkoła II stopnia „Prymus” w Poddębicach – Edyta Sawicka

## **5. Higiena pracy umysłowej.**

W 2023r. skontrolowano przestrzeganie norm i reguł higieny pracy umysłowej dzieci i młodzieży, dokonując oceny czasu trwania przerw międzylekcyjnych. W powiecie poddębickim nie stwierdzono szkół, które zapewniają przerwy krótsze niż 10 minut. Uczniowie mają zapewnioną co najmniej jedną przerwę 15-20 minut. Wszystkie skontrolowane szkoły umożliwiają uczniom spędzanie przerw międzylekcyjnych na świeżym powietrzu.

## **Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego** **w zakresie działalności Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia za 2023 r.**

W 2023r. działalność Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia kierowana była na realizację programów oświatowo-edukacyjnych, akcji z zakresu profilaktyki uzależnień oraz działań prozdrowotnych.

Działania skierowane były do 37 placówek oświatowych, 14 placówek służby zdrowia.

### **1. INTERWENCJE PROGRAMOWE**



#### **1.1. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”**

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 10

Liczba odbiorców 1559

Przeprowadzono 11 wizytacji, 7 narad z koordynatorami szkolnymi



#### **1.2. Program edukacyjny „Czyste Powietrze Wokół Nas”**

Zasięg wojewódzki

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 9

Liczba odbiorców 340

Przeprowadzono 10 wizytacji, 12 narad z koordynatorami szkolnymi



Krajowy Program  
Zapobiegania Zakażeniom HIV  
i Zwalczenia AIDS

#### **1.3. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 3

Liczba odbiorców 600

**Światowy Dzień AIDS – 1 grudnia 2023 roku**, spotkanie z Agatą Kiljanek, położną z Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego im. Marii Skłodowskiej-Curie w Zgierzu, zorganizowane w siedzibie CREWŁ w Sieradzu Bibliotece Pedagogicznej Filii



w Poddębicach. W spotkaniu wzięli udział uczniowie dwóch klas LO w Poddębicach. Wystawa materiałów edukacyjnych utworzona w Bibliotece. Uczestnikom spotkania rozdano ulotki i broszurki informacyjne oraz czerwone kokardki, jako symbol solidarności z osobami żyjącymi z HIV i AIDS.

Publikacje postów na stronie profilowej Facebook zasięg postu 13 aktywność 4, zasięg postu 20/aktywność 5.

Publikacja na stronie internetowej [Światowy Dzień AIDS 2023 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](http://www.gov.pl)



Kampania „Jedyny test, którego prawdopodobnie nie zleciłeś”, Facebook zasięg postu 15 aktywność 4, zasięg postu 14 aktywność 1.

Publikacja na stronie internetowej [VIII Wojewódzka Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](http://www.gov.pl)



Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS publikacje postów na stronie profilowej Facebook.

Publikacja na stronie internetowej [Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS – International AIDS Candlelight Memorial 21 maja 2023 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](http://www.gov.pl)





**Europejskiego Tygodnia Testowania HIV** publikacje postów na stronie profilowej Facebook. zasięg postu 14/ aktywność 1, zasięg postu 16/ aktywność 7. Dystrybucja materiałów.



Dystrybucja materiałów, punkty informacyjno-edukacyjne LO i Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach, w Biblioteka Pedagogiczna, strona internetowa i Facebook PSSE w Poddębicach, szacowana liczba odbiorców programu 600 osób. Przeprowadzono 1 naradę z koordynatorem.



#### **1.4. Wojewódzka Kampania Edukacyjna „Dopalaczom mówimy Stop – wybieramy zdrowie”**

Zasięg wojewódzki

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 4

Liczba odbiorców 284

Przeprowadzono 5 wizytacji, 2 narady z koordynatorami szkolnymi



#### **1.5. Bieg po zdrowie**

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 3

Liczba odbiorców 85

Przeprowadzono 6 wizytacji, 6 narad z koordynatorami szkolnymi



#### **1.6. Skąd się biorą produkty ekologiczne**

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 2

Liczba odbiorców 88

Przeprowadzono 3 wizytacji, 4 narad z koordynatorami szkolnymi



### 1.7. Znamię! Znam je?

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 2

Liczba odbiorców 328

Przeprowadzono 2 wizytacji, 1 narad z koordynatorami szkolnymi



### 1.8. Podstępne WZW

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 2

Liczba odbiorców 100

Przeprowadzono 2 wizytacji, 1 narad z koordynatorami szkolnymi



### 1.9. ARS – jak dbać o miłość.

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 1

Liczba odbiorców 120

Przeprowadzono 1 wizytacji, 1 narad z koordynatorami szkolnymi

## 2. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

### 2.1 Profilaktyka palenia: „Światowy Dzień bez Tytoniu”, „Światowy Dzień Rzucania Palenia”

Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących – 6.

Liczba odbiorców - 1005



Utworzono 5 punktów informacyjnych - PSSE w Poddębice, Szkoła Podstawowa w Wilamowie i Niemysłowie oraz Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach. Przeprowadzono 2 narady z koordynatorami szkolnymi w spotkaniu uczestniczyły 4 osoby.



Zrealizowano warsztaty edukacyjne dla 3 grup przedszkolnych w Miejskim Przedszkolu w Uniejowie i Szkole Podstawowej w Wilamowie dla 80 przedszkolaków.



Informacje dotyczące obchodów ww. interwencji umieszczono na stronie internetowej PSSE w Poddębic [Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)  
[Światowy Dzień bez Tytoniu 31 maj 2023 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

Szkoły Podstawowej w Wilamowie

[Szkoła Podstawowa im. Marii Skłodowskiej-Curie w Wilamowie - Galeria \(szkolnastrona.pl\)](#)

Szkoły Podstawowej w Kłodnej

[Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Kłodnej - Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu - "Rzuć palenie razem z nami" \(szkolnastrona.pl\)](#)

oraz na profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)

## 2.2. Promocja szczepień ochronnych, Europejski Tydzień Szczepień



Zasięg krajowy

Do 14 punktów szczepień przekazano informację na temat Europejskiego Tygodnia Szczepień 2023r. Stworzono punkt informacyjny dotyczący szczepień ochronnych, działaniem objęto 50 osób. Informacje na temat obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz kampanii #szczepimysię zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Poddębicach [Europejski Tydzień Szczepień 2022 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

oraz profilu Facebook – 6 postów o zasięgu 555 [\(20+\) Facebook](#)

Materiały edukacyjne przesłano drogą mailową do przychodni na terenie pow. Poddębickiego.

### 2.3. Bezpieczeństwo dzieci podczas wycieczki letniej i zimowej



Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 5

Liczba odbiorców 565

Przekazanie informacji na temat bezpiecznego wycieczki.

4 narady z opiekunami dzieci biorących udział w wycieczkach.

Sprawozdanie wysłano w wyznaczonym terminie

Informacje zamieszczono na str. internetowej . [Kampania edukacyjna „Bezpieczne wakacje” - Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)  
[Ferie 2024 w Łódzkiem - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

[Bezpieczny wypoczynek – poradnik MEN i organizacja wycieczki – zima 2023/2024 - Ministerstwo Edukacji Narodowej - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

Oraz liczne publikacje na profilu Facebook

[\(20+\) Facebook](#)

### 2.4. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach



Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 1

Liczba odbiorców 500

Stworzenie punktu informacyjno-edukacyjnego promującego Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, oraz dystrybucja materiałów promujących Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach.

Informacja na stronie internetowej [Každy z nas może zapobiegać antybiotykooporności - Główny Inspektorat Sanitarny - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

[Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach i Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach 2023 - Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

oraz profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)

Dystrybucja materiałów do przychodni.

## 2.5. Światowy Dzień Zdrowia



Zasięg krajowy

Liczba podmiotów realizujących w powiecie 1

Liczba odbiorców 231

Informacje na temat obchodów na stronie internetowej

[Światowy Dzień Zdrowia 2023 - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

Zasięg postów na Facebooku 231, aktywność 34  
[\(20+\) Facebook](#)

## 2.6. Profilaktyka chorób zakaźnych



Szczepienia przeciw HPV

Publikacja informacji na stronie internetowej [Szczepienia przeciw HPV - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

oraz spotów promocyjnych na profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)

## 2.7. Profilaktyka wszawicy



Cykliczna dystrybucja materiałów edukacyjnych do 25 placówek oświatowych.

Informacja na stronie internetowej

[Zadania szkoły w walce z wszawicą - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

oraz profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)



## 2.8. Profilaktyka zatruc grzybami



Liczba odbiorców 200

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania zamieszczono na stronie internetowej PSSE [Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia! - Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#)

oraz publikacje na stronie profilowej Facebook [\(20+\) Facebook](#)

## 2.9. Profilaktyka chorób od kleszczowych



Liczba odbiorców 200

Informacje na stronie internetowej PSSE Poddębice [Mały kleszcz – duży problem - Główny Inspektorat Sanitarny - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#) oraz na profilu Facebook [\(20+\) Facebook](#)

## 2.10. Tydzień mózgu



Liczba odbiorców 150

Akcji zrealizowana w Szkole Podstawowej im. Bohaterów Września 1939r. w Uniejowie, przedstawicielki Oświaty Zdrowotnej i Promocja Zdrowia oraz Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia i Produktów Kosmetycznych, przeprowadziły spotkanie kończące wydarzenie. Wykładów nt. „Wpływ diety na mózg – najlepsze produkty spożywcze”, „Czego nie lubi nasz mózg”, „Suplementy wspierające pracę mózgu” .

Informacja nt. obchodów na profilu Facebook PSSE Poddębice [\(20+\) Facebook](#) i str. internetowej Szkoły Podstawowej w Uniejowie [Szkoła Podstawowa im. Bohaterów Września 1939 roku - Spotkanie z przedstawicielkami ds. Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Promocji Zdrowia \(szkolnastrona.pl\)](#)



## 2.11. EFSA kampanii #EUChooseSafeFood



Liczba odbiorców 150

W ramach realizacji Kampanii #EUChooseSafeFood EFSA przedstawicielki Oświaty Zdrowotnej i Promocja Zdrowia oraz Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia i Produktów Kosmetycznych zorganizowały 2 spotkania w Poddębickim Domu Kultury i Sportu. Podczas spotkań omawiano tematy z zakresu suplementów diety, bezpieczeństwa żywności, zdrowej żywności, znakowania i zanieczyszczenia żywności, higieny żywności. Ponadto poruszane były tematy nurtujące gości min. zastosowanie diety niskowęglowodanowej w nadciśnieniu i cukrzycy, przyczyny chorób autoimmunologicznych, autofagia. Podczas spotkań edukacyjnych rozdawano ulotki informacyjno-edukacyjne.

Przeprowadzono **40 wizytacji** do programów edukacyjnych. Udostępniono **20 publikacji na stronie internetowej** [Akcje, kampanie, projekty - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poddębicach - Portal Gov.pl \(www.gov.pl\)](#) oraz liczne publikacje na stronie profilowej Facebook (**20+**) [Facebook](#)

Przeprowadzono **40** porad dotyczących realizacji interwencji programowych i nieprogramowych.

**37** odbiorcom (placówkom) przekazano materiały oświatowe.

### **Ocena stanu sanitarnego powiatu poddębickiego w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego za 2023 r.**

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach sprawy z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzi 1 osoba zatrudniona w wymiarze ½ etatu. W 2023 roku zarejestrowane zostały 73 sprawy. Dla każdej z nich prowadzona była odrębna dokumentacja, wydano:

- 1 opinię uzgadniającą dokumentację projektową,
- 13 stanowisk na podstawie art. 56 Prawa budowlanego,
- 33 uzgodnienia dotyczące odstępiania od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 6 opinii projektu dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 3 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w przypadku stwierdzenia potrzeby, co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

W 2023 roku w powiecie poddębickim organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej uczestniczyły w dopuszczeniu do użytkowania m.in.:

- pomieszczeń biurowych przy istniejącym zakładzie nowatorskich wyrobów tytoniowych w Starym Gostkowie, gm. Wartkowie,
- hali magazynowej z zapleczem socjalno-biurowym K-Flex w Wieleninie, gm. Uniejów,
- budynku muzealno-wystawowo-edukacyjnego „Gród Spycimierski” w Wieleninie, gm. Uniejów,
- budynków mieszkalnych wielorodzinnych w Uniejowie, gm. Uniejów,
- budynku Przedszkola Miejskiego w Uniejowie, gm. Uniejów,
- budynku Urzędu Gminy w Wartkowicach, gm. Wartkowie,
- budynku zaplecza socjalnego przy istniejącej hali produkcyjno-magazynowej w miejscowości Wielenin Kolonia, gm. Uniejów,
- budynku tężni solankowej w Uniejowie, gm. Uniejów,
- budynków magazynowych w miejscowości Pełczyska, gm. Wartkowie,
- budynku Interaktywnego Punktu Turystyki Geotermalnej w Uniejowie, gm. Uniejów.

Wszystkie obiekty, które zostały dopuszczone do użytkowania posiadają prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, prawidłowej cyrkulacji powietrza w projektowanych pomieszczeniach oraz właściwego ich oświetlenia.

W uzgodnieniach z zakresu oceny oddziaływania na środowisko przeważały obiekty budowlane, budowle z zakresu infrastruktury, farmy i instalacje fotowoltaiczne oraz inwestycje drogowe związane z budową, modernizacją i przebudową dróg istniejących, w celu poprawy komfortu i jakości podróżujących.

## **PODSUMOWANIE**

Analizując sprawozdania z badań systematycznie pobieranych prób żywności w ramach urzędowych kontroli i monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wyniki kontroli nadzorowanych obiektów oraz biorąc pod uwagę sprawowany nadzór i monitoring występowania chorób zakaźnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach ocenił stan bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego na terenie powiatu poddębickiego w roku 2023 jako dobry. Szeroko prowadzone działania w zakresie edukacji zdrowotnej, profilaktyki chorób oraz promocji zdrowia również przyczyniły się do zapewnienia



bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego i lepszego zdrowia mieszkańców naszego powiatu.

Podjęmowane działania wynikające z zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, sprawna i skoordynowana współpraca ze Starostą Poddębickim, z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Państwowej Straży Pożarnej, Komendantem Policji oraz placówkami oświatowo wychowawczymi, a także liczne szkolenia podnoszące kwalifikacje i kompetencje pracowników PSSE w Poddębicach przynoszą oczekiwane efekty.

z poważaniem

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Poddębicach

mgr Anna Sidorowicz