

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W SŁUPCY**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA  
EPIDEMIOLOGICZNA  
POWIATU SŁUPECKIEGO  
ZA ROK 2020**

**SŁUPCA 2021**

## Spis treści

Wstęp .....	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych .....	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia .....	16
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk .....	24
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą .....	42
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy .....	45
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych .....	57
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku .....	68
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia .....	82
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny .....	90
X. Zakończenie .....	94

## WSTĘP

**Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu słupeckiego w 2020 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zakażeniom 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.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Zamierzeń na rok 2020.

W ramach tych przedsięwzięć podejmowano następujące działania:

1. Sprawowano nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
2. Ograniczono zagrożenia dla zdrowia publicznego związane z zakażeniami szpitalnymi.
3. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
4. Sprawowano bieżący nadzór sanitarny 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 podmiotami leczniczymi.
5. Ograniczono zagrożenia zdrowia publicznego stwarzane przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.
6. Opracowano i upowszechniano materiały informacyjne z zakresu wpływu środków zastępczych na zdrowie ludzi, w tym prowadzono edukacyjne kampanie społeczne, podnoszono wiedzę i świadomość społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywania i spożywania.
7. Ochroniono zdrowie pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
8. Sprawowano nadzór nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i reakcji dzieci i młodzieży.
9. Sprawowano zapobiegawczy nadzór sanitarny.
10. Inicjowano, organizowano, koordynowano i nadzorowano działalność w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

11. Doskonalono wdrożony system zarządzania oparty na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcje”.
12. Organizowano i realizowano kontrole w sposób, jak najmniej zakłócający funkcjonowanie kontrolowanego podmiotu przestrzegając zasady określone w obowiązujących przepisach.
13. Rozwijano działania zapobiegające występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
14. Dostosowano, aktualizowano i ujednolicono informacje ujmowane na stronie internetowej PSSE (w tym BIP).
15. Prowadzono działania przeciwepidemiczne w zakresie zwalczania pandemii Covid -19

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu słupeckiego za rok 2020” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Słupcy.

W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną związaną z wystąpieniem epidemii koronawirusa SARS CoV-2 w Polsce, ograniczono rutynowe działania kontrolne w obiektach pozostających pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie całego kraju, a co za tym idzie na terenie powiatu słupeckiego. Wszystkie siły i zasoby kadrowe skierowano na działania związane z zabezpieczeniem epidemicznym oraz edukacją z zakresu higieny, zapobiegania chorobom w tym przede wszystkim zapobieganiu zakażeniom koronawirusem SARS- CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19.

Powyższa ocena stanu sanitarnego jest również dostępna na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy, adres: [www.psse-slupca.pl](http://www.psse-slupca.pl)

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

L.p.	Jednostka chorobowa	Rok 2016		Rok 2017		Rok 2018		Rok 2019		Rok 2020	
		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	24	40,3	12	20,2	11	18,5	12	20,3	4	6,8
	w tym zatrucia pokarmowe	23	38,6	11	18,5	11	18,5	12	20,3	4	6,8
6	Bakteryjne zatrucia pokarmowe (inne) ogółem	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-	-	-
7	Bakteryjne zakażenia jelitowe (inne) - ogółem	-	-	5	8,4	-	-	-	-	-	-
8	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	82	137,6	51	85,7	42	70,6	44	74,5	23	39
9	Czerwonka bakteryjna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Biegunki u dzieci do lat 2	85	142,7	61	102,5	55	92,5	67	113,5	14	23,7
11	Krztusiec	28	47,0	4	6,7	1	1,7	1	1,7	-	-
12	Tężec ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	w tym noworodków	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Odra	-	-	-	-	1	1,7	-	-	-	-
14	Różyczka	3	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-
	w tym wrodzona	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Ospa wietrzna	371	622,6	315	529,3	396	665,7	146	246,4	60	101,6
16	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	2	3,4	1	1,7	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	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	-	-	-	-	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	-	-	6	10,1	1	1,7	-	-	-	-
	wzw typu B	1	1,7	4	6,7	3	5	2	3,4	1	1,7
	wzw typu C (wg. definicji przypadku - 2014)	2	3,4	6	10,1	4	6,7	8	13,5	-	-
	wzw typu B+C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	wzw inne i nie określone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Zatrucia grzybami	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Włośnica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Borelioza (Choroba z Lyme)	4	6,7	5	8,4	4	6,7	6	10,1	4	6,8
27	Grypa i podejrzenia grypy - ogółem	521	872,7	985	1655,8	1186	1993,6	4709	7948,2	1300	2202,3
	w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	170	285,3	231	388,3	201	337,9	522	881,1	479	811,5
28	Grypa - ogółem	4	6,7	-	-	1	1,7	-	-	-	-
	w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	2	21,7	-	-	-	-	-	-	-	-
29	Wścieklizna	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę - profilaktyka wścieklizny	3	5	7	11,8	6	10,1	7	11,8	5	8,5

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

Analizując liczbę zachorowania i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w roku sprawozdawczym w porównaniu z latami ubiegłymi można zauważyć, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie słupeckim kształtuje się od kilku lat na podobnym poziomie (zapadalność w 2016 r. – 1322,3; 2017 r. – 1025,0; 2018 r. – 1091,0; 2019 r. – 1002,6). W roku sprawozdawczym sytuacja znacznie się zmieniła z powodu pandemii koronawirusa SARS CoV-02, COVID-19 (2020 r. – 7155,8).

Wahania współczynników zapadalności w poszczególnych latach są wynikiem wzrostu zachorowań na choroby szerzące się głównie drogą powietrzno-kropelkową, pojawiające się cyklicznie i sezonowo. W roku 2020 z uwagi na wielotygodniową izolację, którą wymusił stan epidemii na terenie kraju, zapadalność na choroby zakaźne znacznie spadła.

W przebiegu większości chorób wieku dziecięcego objętych programem szczepień ochronnych zaobserwowano spadek liczby zachorowań. Nie zanotowano żadnego zachorowania na **odrę, różyczkę, błonicę, tężec** oraz **nagminne porażenie dziecięce**.

W 2020 roku nie zarejestrowano neuroinfekcji w przebiegu inwazyjnym wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Hemophilus influenzae*. Zarejestrowano natomiast 1 przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu o etiologii bakteryjnej 1 (1,7/100tys.).

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 4 zgłoszenia dodatnich badań w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych i zgłoszeń zachorowań (podejrzeń zachorowań) na chorobę zakaźną – *Borrelia spp.*. Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, wszystkie spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich czterech przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Wszystkie ww. przypadki **boreliozy** poddano leczeniu ambulatoryjnemu. Zachorowania nie dotyczyły osób narażonych zawodowo, ale 3 osoby należały do populacji kluczowej - działkowic. Zachorowaniu uległa 1 kobieta i 3 mężczyzn w grupach wiekowych (40-49 lat), (50-59 lat) i (> 60 lat), zamieszkujących w mieście (3 osoby) i na wsi (1 osoba).

W 2020 r. w **49** sytuacjach przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w związku z **pokąsaniem 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 **5** osób poddano uodpornieniu p/ wścieklicznie.

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. - wsk. zap. 18,5/100tys.; 2019 r. – wsk. zap. 20,3/100tys.; 2020r. - wsk. zap. 6,8/100 tys.). Wszystkie **4** zarejestrowane przypadki potwierdzono laboratoryjnie. Najliczniej zachorowania występowały w grupie wiekowej (0-4 lata) 2 przypadki oraz (5-9 lat i 10-19 lat) po 1 przypadku.

Podobnie jak roku ubiegłym liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella u dzieci w grupie wiekowej 0-4 lata (2 zachorowania) stanowiła 25% wszystkich zatruc pokarmowych wywołanych ww. bakterią (w roku 2019 grupa ta stanowiła również 25%). W 2 przypadkach zachorowania wywołała pałeczka Salmonella *Enteritidis*, w 1 przypadku pałeczka Salmonella *Infantis*, a w jednym Salmonella spp.

W 2020 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 najczęstszymi były zakażenia jelitowe wywołane wirusami (głównie rotawirusami) oraz biegunki i zakażenia jelitowe **BNO**, które w roku 2020 stanowiły 72,7% wszystkich zatruc i zakażeń jelitowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano znaczny spadek zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 i zarejestrowano ich ogółem **21** (wsp. zap 35,6/100 tys.). W roku 2019 było ich **67** (wsp. zap. 113,1/100 tys.).

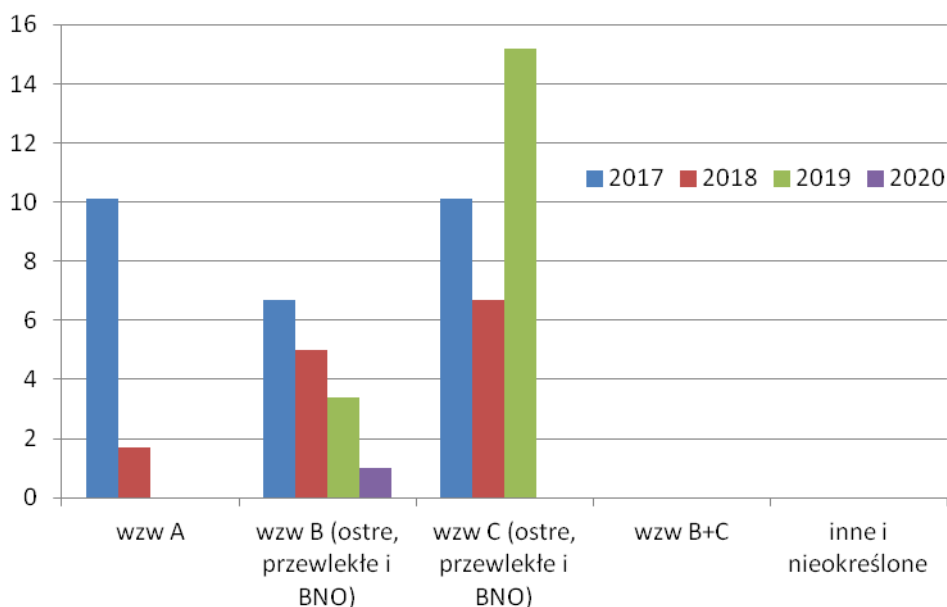
Wśród zarejestrowanych biegunek było: 7 biegunek wirusowych (33,3%) i 16 o etiologii nieokreślonej (BNO) (66,7%). Podobnie jak w roku poprzednim nie zarejestrowano żadnych biegunek o etiologii bakteryjnej.

Ogółem 7 przypadków zachorowań na **biegunki do lat 2** poddano leczeniu ambulatoryjnemu, co stanowiło 33,3% wszystkich biegunek u dzieci do 2 r.ż. Liczba biegunek hospitalizowanych również w tym roku była wyższa i wynosiła 14 zachorowań, co stanowiło 66,7% ogółu zgłoszonych przypadków.

### I.1.1. Ogniska zachorowań.

W roku 2020 na terenie powiatu słupeckiego nie odnotowano ani jednego ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

## I.2. Wirusowe zapalenie wątroby.



Rys. 1. Struktura zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby według typów w latach 2017-2020

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

W roku 2020 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**, które dotyczyło mężczyzny w grupie wiekowej 30-49 lat zamieszkującego na wsi.

Nie zarejestrowano zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu B** wśród osób narażonych zawodowo.

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

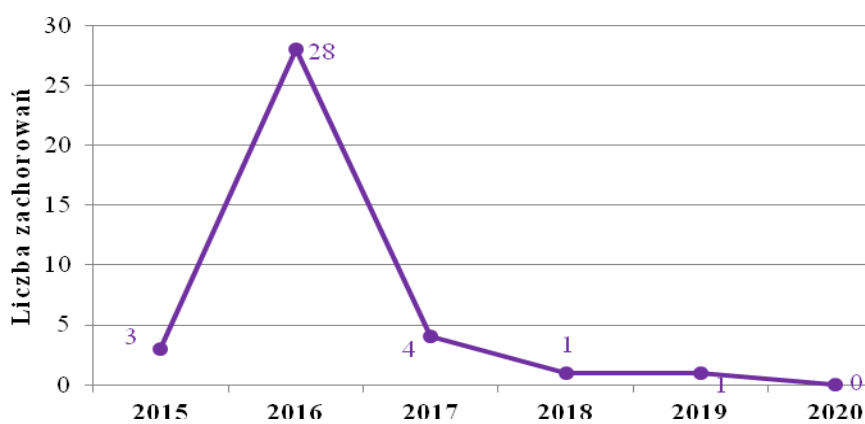
W roku 2020 nie zarejestrowano **wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłe i BNO** oraz **wirusowego zapalenia wątroby typu C**



Nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C wśród osób narażonych zawodowo.

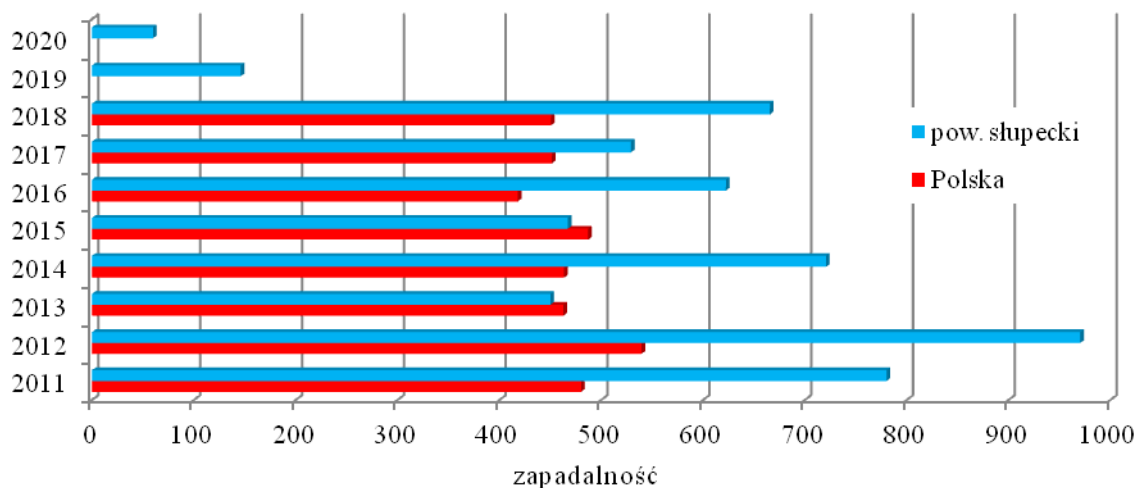
### I.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

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 2020 nie zarejestrowano ani jednego przypadku **krztuśca**.



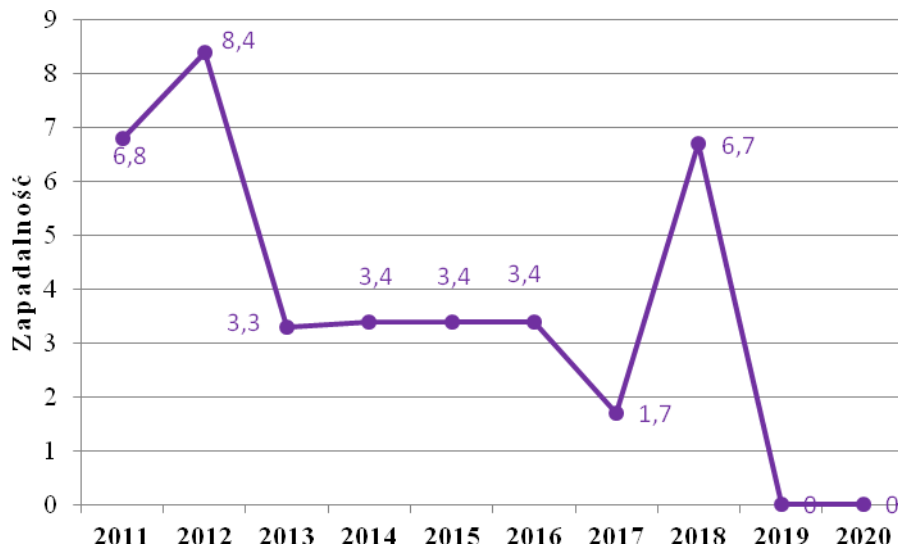
Rys. 2. Zachorowania na krztusiec w latach 2011-2020

Zanotowano spadek zachorowań na **ospę wietrzną** z 420 przypadków (709,0/100tys.) w roku 2019 do 60 (101,6/100tys.) przypadków w roku 2020.



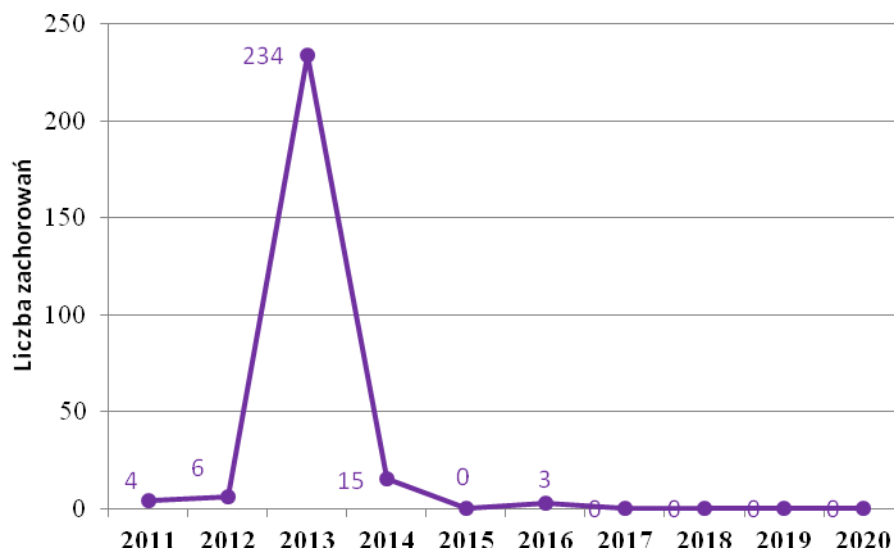
Rys. 3. Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2011-2020.

W porównaniu z rokiem 2018 gdzie zarejestrowano 4 przypadki **nagminnego zapalenia przyusznicy** (wsp. zap. 6,7/100 tys.) zaobserwowano kolejny spadek zachorowań i w roku 2020 nie zarejestrowano ani jednego przypadku.



Rys. 4. Zapadalność na świnkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2020.

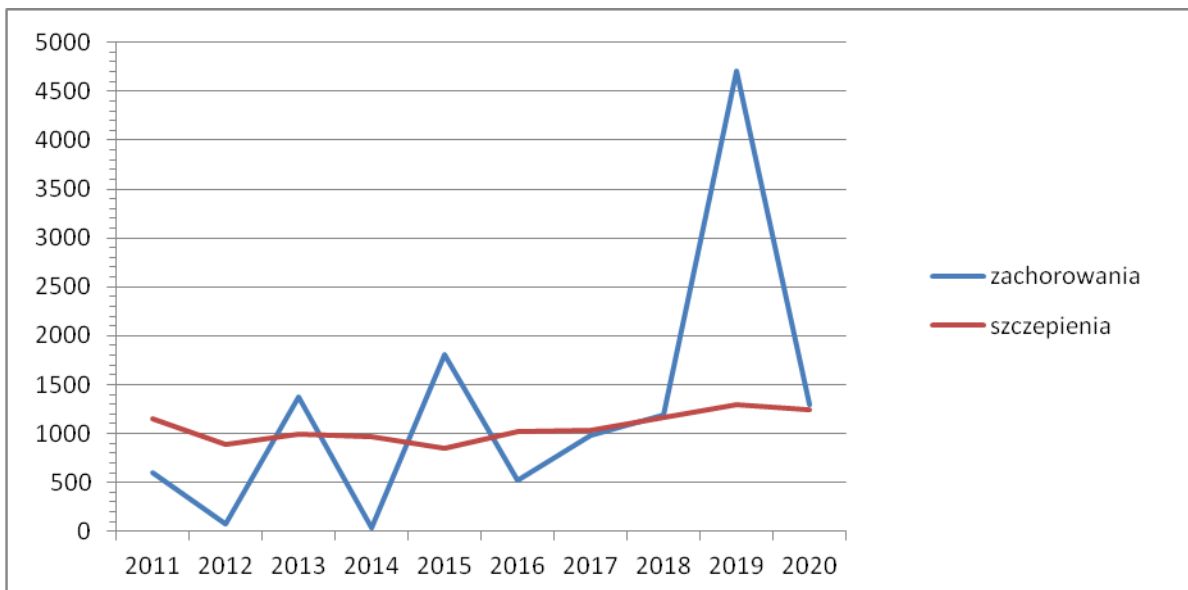
W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano również przypadków zachorowań na **różyczkę**.



Rys. 5. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2020.

#### I.4. Zachorowania na grypę.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano znaczny spadek z 4709 w roku 2019 do 1300 przypadków **podejrzeń i zachorowań na grypę**, z czego najliczniejszą grupę stanowiły osoby w wieku 15-64 lat. Spośród osób zgłoszonych w meldunkach, 11 skierowano do szpitala. Na podstawie danych przesłanych przez PSO stan zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie kształtował się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym i wynosił 1248 osób (2019 r. – 1300 osób; 2018 r. – 1161; 2017 r. - 1035 osób; 2016 r. - 1021 osób).



Rys. 6. Liczba zachorowań na grypę w powiecie słupeckim w latach 2011-2020.

#### I.5. Choroby przenoszone drogą płciową.

W 2020 r. nie odnotowano przypadków **zachorowań na Chłamydie i kiłę wczesną**.

#### I.6. Realizacja szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucje preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. W 2020 r. kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO, monitorowano warunki przechowywania oraz dystrybucji szczepionek.

Realizacja PSO w powiecie słupeckim w 2020 r. prowadzona była w 19 podmiotach, w tym w: 1 oddziale noworodkowym, 14 gabinetach lekarzy rodzinnych i 4 innych placówkach (Dział Pomocy Doraźnej w SPZOZ, Oddział Chirurgiczny, Stacja Dializ, Poradnia Pracownicza SPZOZ). Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Na terenie powiatu słupeckiego w 2020 roku zarejestrowano 4 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych po innych szczepionkach niż BCG (w 2019 r. 16 przypadków, a w 2018 r. 6 przypadków):

- pierwsze dziecko szczepione szczepionkami Act-HIB, DTP, Imovax POLIO i Synflorix – obrzęk kończyn dolnych w miejscu wkłucia do 9 cm, bolesność przy dotyku, temp. 37°C;
- drugie dziecko szczepione szczepionką HEXACIMA – pojawił się odczyn w miejscu wkłucia na lewej ręce, zasinienie, zaczerwienienie, bolesność, obrzęk lewej dłoni,
- trzecie dziecko szczepione szczepionką Infanrix HEXA – pojawił się odczyn w miejscu wkłucia wykraczający poza staw,
- czwarte dziecko szczepione szczepionką Infanrix IPV – zaczerwienienie w miejscu wkłucia , obrzęk o śr. 10 cm;

Wszystkie wyżej wymienione przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych zostały zakwalifikowane jako łagodne nie wymagające hospitalizacji.

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w 2020 r. nie zarejestrowano przypadku niepożądanego odczynu poszczepiennego po szczepionce BCG , w roku ubiegłym zarejestrowano 2 przypadki.

W roku 2020 kontynuowano postępowania w stosunku do rodziców uchylających się od szczepień dzieci. Wystawiono 2 upomnienia oraz 4 tytuły wykonawcze. 4 wnioski do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień oraz wszczęto 8 postępowań dotyczących zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnej. Mimo, że w 2020 r. wobec 6 dzieci wykonano obowiązek szczepień, to i tak liczba osób uchylających się na terenie powiatu słupeckiego ma tendencję wzrostową.

Do 31 grudnia 2020 roku zgłoszono **167 dzieci**, które nie zostały uodpornione zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Aktywnie działające ruchy antyszczepionkowe przekazują zainteresowanym rodzicom wybiórczą wiedzę na temat szkodliwości szczepień i sugerują sposób postępowania mający na celu odroczenie szczepień mimo braku przeciwwskazań. Rodzice nie posiadają elementarnej wiedzy dotyczącej powikłań jakie niesie przechorowanie danej choroby zakaźnej, a szczegółowo opisują niepożądane odczyny poszczepienne, które mogą ewentualnie wystąpić po podaniu preparatu szczepionkowego

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. co najmniej 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 przeciw nim szczepione lub osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

### **I.7. Działania w zakresie zwalczania Pandemii COVID-19 na terenie powiatu słupeckiego.**

Pierwsze zachorowania na COVID-19 stwierdzono na terenie Polski w marcu 2020 r. Zaistniała sytuacja wymusiła wprowadzenie na terenie kraju stanu zagrożenia epidemicznego. Od 20 marca 2020 r. na terenie Polski obowiązuje stan epidemii.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zgodnie z wytycznymi wszystkie siły i zasoby kadrowe skierował na działania związane z zabezpieczeniem epidemicznym oraz edukacją z zakresu higieny, zapobiegania chorobom, w tym przede wszystkim zapobieganiu zakażeniom koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Słupcy na bieżąco przekazywali niezbędne materiały informacyjne na temat zakażenia koronawirusem, udzielali instruktażu, prowadzili szkolenia w tym zakresie.

Z uwagi na brak potwierdzonych przypadków na terenie powiatu słupeckiego w pierwszej fazie trwania epidemii, działania pracowników PSSE w Słupcy skierowane były na prowadzenie nadzoru epidemiologicznego nad osobami powracającymi z zagranicy oraz ich rodzinami podlegającymi obowiązkowej kwarantannie (prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych, prowadzenie rejestrów imiennych, weryfikacja danych, udzielanie instruktażu dotyczącego zachowań podczas odbywania kwarantanny, codzienne raportowanie Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu, oraz poszczególnym Służbom z terenu powiatu, wspomagających działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy (Staroście Słupeckiemu, Burmistrzowi, Policji, Straży Pożarnej, GOPS i MOPS, SP ZOZ w Słupcy).

Prowadzono nadzór nad osobami, które miały styczność ze źródłem zakażenia, SARS-CoV-02, a u których nie wystąpiły objawy choroby COVID-19 (kierowano na kwarantannę, wydawano zarządzenia i decyzje administracyjne w tym zakresie, zlecano i kierowano na wymazy). Organizowano transport sanitarny dla osób z objawami wskazującymi na możliwość zakażenia SARS-CoV-02 (COVID-19). Każdorazowo konsultowano zgłoszenia osób z objawami wskazującymi na zakażenie kierujących się na izbę przyjęć SP ZOZ w Słupcy oraz do lekarzy POZ i dopiero podejmowano decyzję o dalszym postępowaniu z pacjentem. Zamawiano transport w Centrum Zarządzania Kryzysowego Wojewody na przewóz osób do miejsca kwarantanny zbiorowej.

W systemie ciągłym prowadzono nadzór nad obiektami na nadzorowanym terenie poprzez konsultacje, przekazywanie wytycznych i zaleceń, załatwianie interwencji petentów, a także prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów

i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w trakcie wprowadzenia częściowego zamrożenia gospodarki (wprowadzenia zakazu prowadzenia określonych działalności, ograniczenia mobilności przez zamknięcie szkół, organizację pracy zdalnej). Czynności kontrolne w tym okresie prowadzone były również przy współudziale Policji.

Pierwsze pozytywne wyniki w kierunku SARS-CoV-2 u osób zamieszkujących na terenie powiatu słupeckiego, potwierdzono pod koniec kwietnia 2020 r. Do narażenia na zakażenie doszło na terenie powiatu gnieźnieńskiego w zakładzie pracy, gdzie wystąpiło ognisko zachorowań. Kolejne zachorowania przypadły dopiero na połowę września 2020 r. i były to przypadki sporadyczne.

Szczyt zachorowań tak jak na terenie całego kraju przypadał na miesiące październik, listopad. W tym okresie występowały ogniska zachorowań w placówkach zamkniętych (SP ZOZ, DPS). Z dniem 12 listopada 2020 r. z powodu pogarszającej się sytuacji epidemiologicznej na terenie kraju, decyzją Wojewody Wielkopolskiego Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy został przekształcony w Szpital Jednoimienny, dedykowany dla pacjentów zakażonych koronawirusem SARS-CoV-2.

Mając na względzie sytuację osób starszych oraz niezdolnych do samodzielnej egzystencji, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy objął szczególnym nadzorem Domy Pomocy Społecznej. Poprzez zapewnienie skutecznego przepływu informacji między placówką, a pracownikami Stacji, prowadzenie stałej analizy sytuacji epidemiologicznej oraz identyfikację najbardziej krytycznych punktów w strukturze podmiotu, mogących wpływać na rozprzestrzenianie się wirusa. W systemie ciągłym monitorowano bieżącą sytuację zdrowotną podopiecznych w trakcie trwania ognisk epidemicznych, wywołanych koronawirusem SARS-CoV-2, Organizowano i nadzorowano akcje wymazowe dla pensjonariuszy oraz badań przesiewowych zatrudnionego personelu.

Wspomagano działania Kierownictwa Domów Pomocy Społecznej, na każdym etapie trwania epidemii, a w szczególności na etapie występowania w nich ognisk epidemicznych, co skutkowało ograniczeniem transmisji koronawirusa wśród mieszkańców oraz personelu i wygaszeniem ognisk.

Epidemia w kolejnej fazie uległa zmianie z epidemii o charakterze ogniskowanej do rozproszonej transmisji wirusa w społeczeństwie. Do końca grudnia 2020 r. liczba zachorowań z powodu COVID-19 na terenie powiatu utrzymywała się na takim samym wysokim poziomie.

## **Podsumowanie**

1. Sytuacja epidemiologiczną w zakresie większości chorób zakaźnych w powiecie słupeckim, za wyjątkiem zachorowań na COVID-19, kształtowała się pomyślnie.
2. W roku sprawozdawczym zarejestrowano znaczny spadek z 4709 w roku 2019 do 1300 przypadków podejrzeń i zachorowań na gripę.
3. W porównaniu z latami ubiegłymi zanotowano znaczny spadek zapadalności na ospę wietrzną z 665,7/100 tys. w roku 2018 do 246,4/100 tys. w roku 2019 do 60 (101,6/100tys.) przypadków w roku 2020
4. W 2020 r. spadła do zera liczba ognisk zatruc/zakażeń pokarmowych.
5. Duży wpływ na trend spadkowy występowania chorób zakaźnych miało wprowadzenie stanu epidemii na terenie kraju oraz wprowadzenie ograniczeń w działalności, niektórych gałęzi gospodarki, wprowadzenie ograniczenia mobilności przez zamknięcie szkół, organizację pracy zdalnej, oraz narodową kwarantannę.

## 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) 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), a także rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 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.

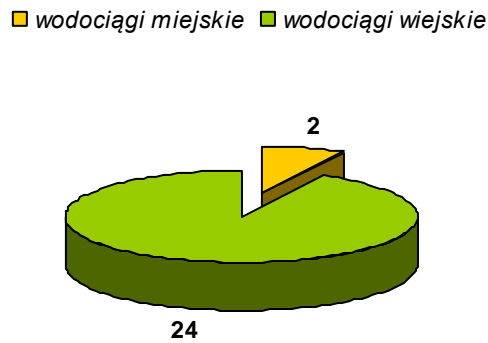
Monitoring obejmujący parametry grupy B stanowi znaczne rozszerzenie monitoringu obejmującego parametry grupy A i dostarcza informacji niezbędnych do oceny kondycji jakościowej wodociągu, czy są przestrzegane wymagania co do dziesiątków parametrów określonych w obowiązującym rozporządzeniu ww. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

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.

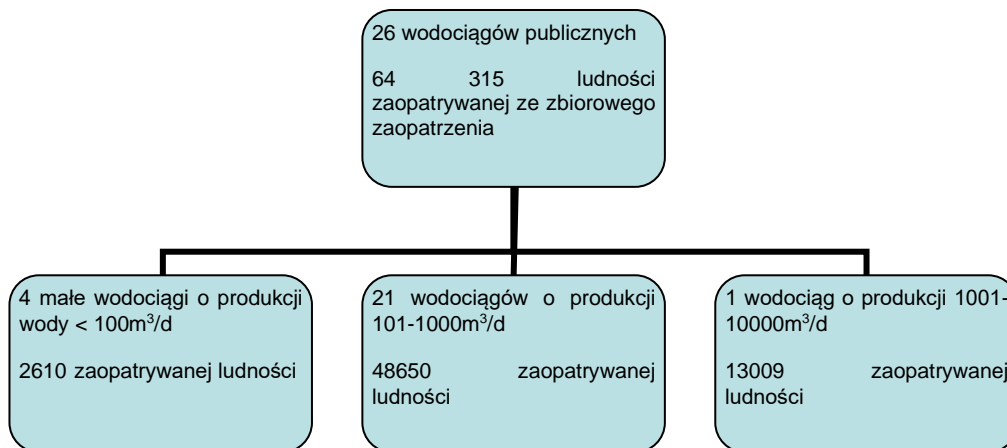
W roku 2020 objęto nadzorem sanitarnym 26 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Większość wodociągów zlokalizowanych jest na terenach wiejskich (24 wodociągi), 2 zlokalizowane są na terenie miast. Wodociągi wiejskie położone są na terenach rolniczych najczęściej w bliskim sąsiedztwie pól uprawnych.

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



**Rys. 1** Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę powiatu słupeckiego

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

**Rys. 2.** Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

W roku 2020 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 64 269 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **37** kontroli sanitarnych i pobrano **176** próbek wody do badań laboratoryjnych:

- **122** próbek w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A,
- **33** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B,
- **21** próbek z nadzoru sanitarnego.

Badania jakości wody przeprowadzono 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 dokonywał 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. Przeprowadzone badania jakości wody przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej i przedstawione przez producentów wyniki badań wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu potwierdziły, że w 2020 roku woda w zakresie oznaczonych parametrów mikrobiologicznych, chemicznych, organoleptycznych i fizykochemicznych spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W stosunku do roku ubiegłego na nadzorowanym terenie zaobserwowano poprawę jakości produkowanej wody pod względem fizyko-chemicznym. W przeprowadzonych badaniach jakości wody przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych stwierdzono jedynie na 3 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę, tj.:

- barwy, mętności, manganu oraz żelaza na wodociągu publicznym Koszuty,
- mętności na wodociągu publicznym Żelazków oraz
- chloroformu na wodociągu publicznym Kopojno.

Za kwestionowane wyniki badań jakości wody dostarczanej z ww. wodociągów zostały wydane decyzje o pobraniu opłaty.

Z uwagi na utrzymujące się ponadnormatywne zawartości związków manganu, żelaza, barwy i mętności w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Koszuty zostały wydane 2 decyzje administracyjne (w tym 1 przedłużająca) orzekające warunkową przydatność wody do spożycia z wodociągu publicznego Koszuty z terminem doprowadzenia jakości wody. Przedsiębiorca wodociągowy wywiązał się z nałożonych obowiązków ww. decyzjami i przedstawił PPIS w Słupcy pozytywne wyniki badań wody pod względem fizyko-chemicznym w zakresie barwy, mętności, manganu i żelaza z wodociągu publicznego Koszuty.

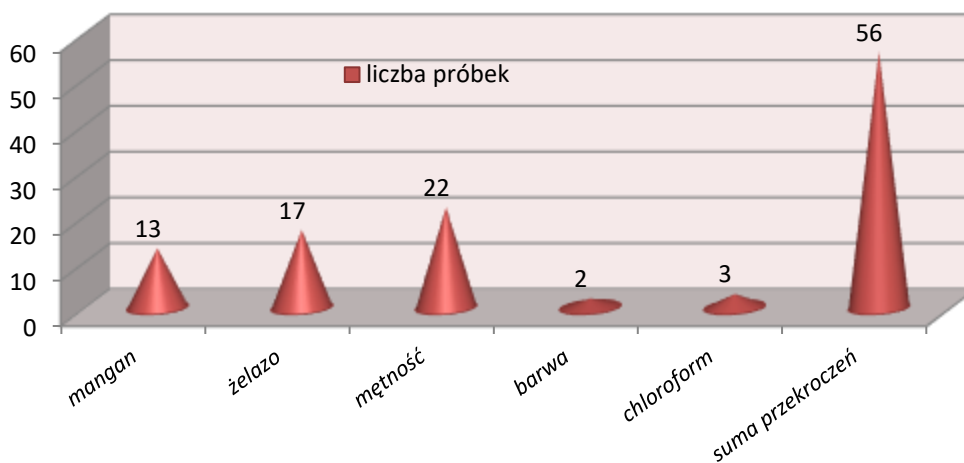
Przekroczenie dopuszczalnej wartości mętności w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Żelazków stwierdzono tylko w 1 punkcie na sieci wodociągowej. Producent wody

doprowadził jakość wody pod względem fizycznym i przedstawił PPIS w Słupcy pozytywne wyniki badań wody w zakresie mętności z wodociągu publicznego Żelazków.

Zawyżoną zawartość chloroformu w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Kopojno stwierdzono w 2 punktach na sieci wodociągowej w przeprowadzonych badaniach jakości wody przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Z uwagi na powyższe zawiadomieniem z art. 30 ustawy o PIS administratora wodociągu zobowiązano do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody pod względem chemicznym dostarczanej odbiorcom usług, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody pod względem chemicznym w zakresie chloroformu do wymagań zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, przeprowadzenia badań jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu w zakresie chloroformu i THM-ów oraz niezwłocznego przekazania otrzymanych sprawozdań z badań wody PPIS w Słupcy. Producent wody doprowadził jakość wody z przedmiotowego urządzenia i przedstawił PPIS pozytywne wyniki badań wody w zakresie chloroformu z przedmiotowego urządzenia wodociągowego.

Chloroform ma szczególne znaczenie dla zdrowia konsumentów z uwagi na to, iż długotrwała ekspozycja może powodować zmiany w nerkach, wątrobie i tarczycy. Zawyżone zawartości chloroformu na stwierdzonym poziomie w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego Kopojno z uwagi na krótki czas ekspozycji nie stanowiły istotnego zagrożenia zdrowotnego dla konsumentów usług.

**Rys.3. Liczba przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych w wodzie (wodociąg zbiorowego zaopatrzenia).**



Na koniec 2020 roku wszystkie wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkowały wodę spełniającą wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

W stosunku do roku ubiegłego na nadzorowanym terenie poprawiła się również jakość produkowanej wody pod względem bakteriologicznym. W przeprowadzonych badaniach jakości wody nie stwierdzono skażenia bakteriologicznego wody dostarczanej odbiorcom usług.

Z uwagi na powyższe wszystkie wodociągi wiejskie i miejskie Powiatu produkowały wodę bezpieczną bakteriologicznie.

Na terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tak zwanych wodociągów **lokalnych** w liczbie 5, które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników. W stosunku do roku ubiegłego ubył 1 obiekt - wodociąg lokalny Kamena Polanowo-Zdroje, a przybył 1 obiekt – wodociąg lokalny SPZOZ w Słupcy.

W roku sprawozdawczym poprawiła się także jakość produkowanej wody na wodociągach lokalnych. Ogółem na wodociągach lokalnych w ramach kontroli urzędowej oraz w ramach kontroli wewnętrznej pobrano **116** 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 PPIS w Słupcy produkowały wodę spełniającą wymagania sanitarne.

W związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody ogółem do administratorów wodociągów w sumie wystosowano **30** zawiadomień w trybie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195), wydano **2** decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi (w tym 1 decyzję przedłużającą), **6** komunikatów informujących o zasadach użytkowania wody do spożycia oraz **3** decyzje o pobraniu opłaty.

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

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

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

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

**Wodociąg publiczny w Słupcy** posiada 3 studnie z czego w 2020 r. 2 (studnia nr 9 i nr 7), zaopatrywały miasto, a 1 jest wyłączona z eksploatacji (nr 5 – studnia rezerwa). W roku

sprawozdawczym przeprowadzono remont obudowy studni nr 7: wyrównano powierzchnię obudowy betonowej, schody wejściowe i wierzch płyty nastudziennej pokryto warstwą zabezpieczającą przenikanie wód opadowych, zamontowano 2 nowe włazy ze stali nierdzewnej zamykane na klucz patentowy oraz 2 nowe plastikowe kominki z otworami wentylacyjnymi, zabezpieczone daszkiem. Obok studni zamontowano szafę sterowniczą pompy nr 7. 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. 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 filtrach oraz dezynfekcja podchlorynem sodu. W roku sprawozdawczym na stacji uzdatniania wody w Zagórowie przeprowadzono przebudowę układu sterowania i zasilania zestawu hydroforowego.

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

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

Na terenie powiatu słupeckiego w 2020 r. znajdują się 24 wodociągi:

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

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

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z **20** wodociągów publicznych. Wodę o warunkowej przydatności do spożycia dostarczał 1 obiekt - wodociąg publiczny Koszuty (gmina Słupca). Jakość produkowanej wody kwestionowana była za przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych, tj.: barwy, mętności, manganu oraz żelaza. Na podstawie przeprowadzonych badań wody stwierdzono, że pozostałe wodociągi należące do tej grupy produkowały wodę właściwej jakości odpowiadającą wymaganiom wyżej cytowanego rozporządzenia.

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

W tej grupie wodociągów 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 (Dz. U. poz. 2294).

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

W porównaniu z rokiem ubiegłym zaobserwowano poprawę sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych. Stan sanitarny poprawił się na wodociągach publicznych: Słupca, Kąty, Kąpiel, Powidz i Wola Koszucka oraz lokalnych, tj.: SMU Strzałkowo oraz WPZZ w Stawie.

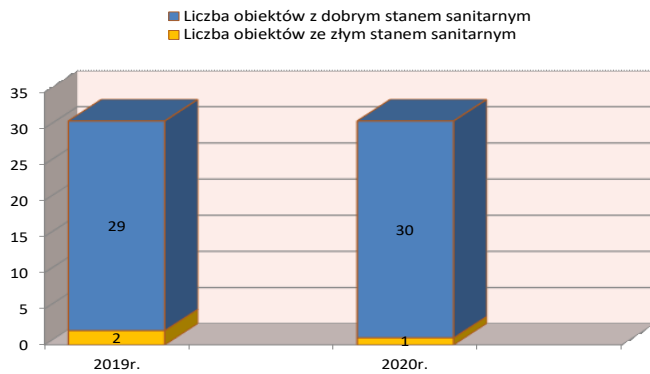
W roku sprawozdawczym w ww. obiektach dokonano m.in. montażu nowych drzwi wejściowych i wymiany okien, remontu pomieszczenia socjalnego i chlorowni, malowania pomieszczeń hydroforni oraz elewacji budynków stacji uzdatniania wody.

Na stacjach uzdatniania wody w Łukomiu, Kopojnie, Trąbczynie dokonano wymiany lamp UV wspomagających proces dezynfekcji wody, a na SUW w Zagórowie dokonano przebudowy układu sterowania i zasilania zestawu hydroforowego. Ponadto w 2020 r. dokonano wymiany chloratora na stacji uzdatniania wody w Powidzu i stacji uzdatniania wody wodociągu lokalnego SPZOZ w Słupcy oraz kompresora na stacji uzdatniania wody w Giewartowie Holendry.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 37 kontroli sanitarnych stacji uzdatniania wody. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 3 obiektach.

Na stwierdzone nieprawidłowości do administratorów obiektu wystosowano zawiadomienia w trybie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) zobowiązujące do wykonania zaleceń pokontrolnych. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych. Na koniec roku 2020 jako zły oceniono 1 obiekt.

W związku z wystąpieniem epidemii SARS-CoV-2 na terenie Rzeczypospolitej w zakładach wodociągowych zostały wdrożone środki zapobiegawcze w celu rozprzestrzeniania się wirusa. Pracownicy zostali wyposażeni w środki do dezynfekcji rąk oraz środki ochrony osobistej: rękawice jednorazowe i maseczki/przyłbice ochronne. Ponadto od dnia ogłoszenia epidemii inkasenci nie wchodzi do budynków odbiorców usług w celu dokonania odczytu bieżącego stanu licznika wodomierza.

**Rys. 4. Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych w latach 2019-2020****Podsumowanie:**

1. Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
2. W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody pod względem fizyko - chemicznym produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe (przekroczenia związków mętności, barwy, manganu i żelaza stwierdzono w 1 wodociągu, przekroczenia mętności na 1 wodociągu oraz chloroformu na 1 wodociągu zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę).
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 (dokonano, m.in.: wymiany lamp UV, kompresora, montażu nowych chloratorów oraz przebudowy układu sterowania i zasilania zestawu hydroforowego).
4. W roku sprawozdawczym PPIS wydał 4 pozytywne oceny higieniczne na zastosowane materiały/wyroby na stacjach uzdatniania wody.
5. W roku 2020 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. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe**

Na terenie powiatu słupeckiego w 2020 r. zewidencjonowano 6 obiektów (pola biwakowe). W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 obiektów (100 %).

W 1 obiekcie w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono uchybienia, tj.: pęknięte i wyszczerbione płytki na podjeździe do osób niepełnosprawnych w 3 miejscach, uszkodzone deski w 2 ławkach (w jednej ławce wyszczerbiona 1 deska, w drugiej ławce wyłamane pół 1 deski). W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Na koniec roku z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości obiekt oceniono jako obiekt ze złym stanem sanitarno-technicznym.

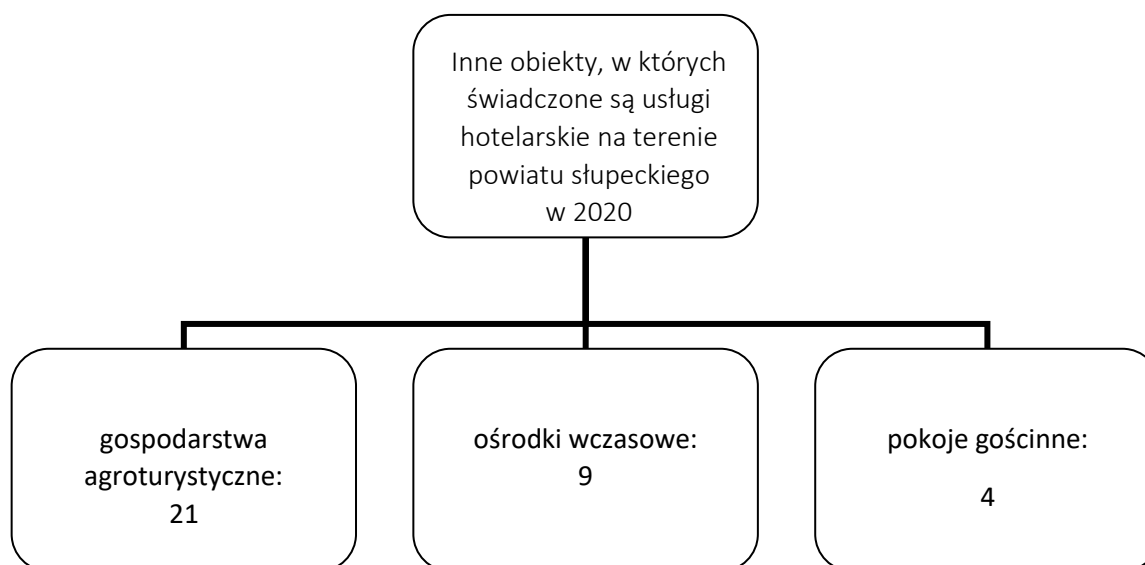
Pozostałe skontrolowane obiekty na koniec roku sprawozdawczego oceniono jako dobre. Sukcesywnie poprawia się stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny pól biwakowych. W roku sprawozdawczym poprawę stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego zaobserwowano w 4 obiektach: 2 pola biwakowe wyposażono w nowe murowane sanitariaty z wydzielonymi kabinami ustępowymi (osobnymi dla mężczyzn i kobiet) i kabinami prysznicowymi (osobnymi dla mężczyzn i kobiet), w nowe pomosty z częścią pływającą, drewniane przebieralnie i nowe drewniane ławki i stoły oraz drewnianą altanę z zadaszeniem. Na trzecim polu biwakowym zamontowano 2 nowe dwukomorowe zlewozmywaki z bieżącą zimną wodą, a teren kolejnego pola biwakowego ogrodzono metalowymi panelami ogrodzeniowymi wraz z nowymi bramami wjazdowymi.

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową. Woda z wodociągu publicznego - zależnie od terenu, na którym się znajduje obiekt. 3 obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, a 3 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 higieniczno - sanitarnym i technicznym. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Na terenie skontrolowanych obiektów znajdują się m.in. boiska do siatkówki, zewnętrzna siłownia oraz plac zabaw.

#### **III. 2 Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

W 2020 r. w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 34 obiekty (rys. 4.). W stosunku do roku 2019 - 1 obiekt przeniesiono do grupy innych obiektów. Skontrolowano 10 obiektów (tab. 1.).



**Rys. 5. Wykaz innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego****Tab. 1. Skontrolowane obiekty znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy w 2019 r.**

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
gospodarstwa agroturystyczne	21	8	38
ośrodki wczasowe	9	2	22
pokoje gościnne	4	0	0
<b>RAZEM</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>29</b>

### III.2.1. Hotele

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt - Ośrodek Edukacji Przyrodniczej w Łądzie

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono uchybienia, m. in.: w 2 pokojach brudne ściany, widoczne ślady butów oraz pęknięcia, w 1 pokoju brak zabezpieczenia puszki elektrycznej oraz uszkodzone i popękane płytki terakota w ilości- 9 płytek (3 popękane, brak 6 płytek) na podjeździe dla osób niepełnosprawnych do budynku ośrodka. Protokolarnie wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

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

W roku sprawozdawczym ramach kontroli urzędowej w 3 obiektach hotelarskich przeprowadzono badania wody ciepłej w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella*.

Przeprowadzone badania jakości wody ciepłej nie wykazały obecności bakterii z rodzaju *Legionella*.

### III.2.2. Ośrodki wczasowe

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty. Nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno - technicznego stwierdzono w 1 obiekcie. Stwierdzone nieprawidłowości to: w pomieszczeniu magazynowym zacieki i odpad farby/emulsji na suficie oraz brak kratki na otworze wentylacyjnym, w sanitariatach brak kloszy na punktach świetlnych oraz zagrzybienie silikonu w kabinie prysznicowej. Na powyższe w protokole kontroli wydano zalecenie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Strona nie poinformowała PPIS o wykonaniu zaleceń pokontrolnych. Z uwagi na stan epidemii w Polsce obiekt został zamknięty i nie przeprowadzono kontroli sprawdzającej. Na koniec roku sprawozdawczego obiekt oceniono jako obiekt o złym stanie higieniczno- sanitarnym i technicznym.

### III.2.3. Gospodarstwa agroturystyczne

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową. Woda z wodociągu publicznego - zależnie od terenu na którym się znajduje obiekt. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą. – 5 obiektów podłączonych jest do sieci kanalizacyjnej, a 1 obiekt odprowadza nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego, 2 obiekty posiadają własne oczyszczalnie ścieków.

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

**Postępowanie z bielizną** – w 3 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. Pięć obiektów prowadzi dezynfekcję kołder, koców, poduszek i materacy. W 3 obiektach wydano zalecenia pokontrolne w tym zakresie. We wszystkich skontrolowanych obiektach czysta bielizna magazynowana jest w zamykanych szafach. Zaopatrzenie w środki i sprzęt czystościowy we wszystkich skontrolowanych obiektach było wystarczające.

W obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w widocznych miejscach. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys.6,7 „Malwa” Agroturystyka Ryszard Matelski w Przybrodzinie



### **III.3. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług**

#### **III.3.1. Zakłady fryzjerskie**

W 2020 roku w ewidencji PIS na terenie powiatu słupeckiego znajdowały się **56** obiektów. W stosunku do roku 2019 przybyły 3 obiekty. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 nowe obiekty.

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

Podczas kontroli zakładów fryzjerskich zwrócono uwagę na prawidłowe oznakowanie oraz pojemność pojemników ze środkiem dezynfekcyjnym pozwalającą na całkowite zanurzenie dezynfekowanych narzędzi fryzjerskich. W skontrolowanych obiektach przedstawiono dowody z zakupu stosowanych środków do dezynfekcji.

W 1 obiekcie czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia fryzjerskie przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. W 2 obiekcie zdezynfekowane narzędzia przechowywane były w otwartych organizernach na stanowiskach fryzjerskich - w warunkach nie zabezpieczających ich przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

Obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda dostarczana z wodociągu publicznego, który jest pod nadzorem PPIS w Słupcy.

W kontrolowanych zakładach zamontowana jest wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, a w 1 obiekcie dodatkowo klimatyzacja. Właściciel zakładu przedstawił kartę przeglądu inspekcyjnego klimatyzatora.

W zakładach fryzjerskich odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach utrzymanych w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. 1 obiekt posiada złożoną do Urzędu Miasta Deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, a w przypadku 2 obiektu opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

**Postępowanie z czystą i brudną bielizną** – w skontrolowanych obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonych pojemnikach. W 1 obiekcie używana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku, w przypadku drugiego obiektu stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. Pranie bielizny wielokrotnego użytku odbywa się we własnym zakresie przez właściciela obiektu. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny. Bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.

W kontrolowanych obiektach przestrzegano zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Skontrolowane obiekty nie posiadały opracowanych procedur higienicznych. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne, w zakresie opracowania i stosowania procedur przeciwdziałających zakażeniom oraz zalecono opracowanie i stosowanie procedury dotyczącej zapobiegania rozprzestrzenienia się wirusa SARS-CoV-2 w salonie fryzjerskim.

Z uwagi na stan epidemii SARS-CoV-2 w Polsce w obiektach wdrożono wytyczne Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii w konsultacji z GIS, m.in.: usługi świadczone były z zachowaniem reżimu sanitarnego-pracownicy i klienci posiadali założone maseczki jednorazowe, zapewnione były środki do dezynfekcji rąk oraz instrukcje higieniczne dot. mycia i dezynfekcji rąk, prawidłowego zakładania i zdejmowania maseczki, w gabinetach poczekalnie były wyłączone z użytkowania, klientów poinformowano o zakazie używania i wyjmowania telefonów komórkowych.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

**Rys. 8,9. Zakład fryzjerski w Powidzu**



### **III.3.2. Zakłady kosmetyczne**

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowano 37 zakładów kosmetycznych. W stosunku do roku 2019 przybyły 3 obiekty. Łącznie skontrolowano 5 obiektów .

W skontrolowanych zakładach kosmetycznych do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z zaleceniami producenta oraz przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Pojemniki przeznaczone do dezynfekcji są odpowiednio opisane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia. W obiektach czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne

przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

Wszystkie skontrolowane obiekty przeprowadzają sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia we własnym zakresie w autoklawie. W 1 obiekcie stwierdzono brak kontroli procesu sterylizacji za pomocą wskaźników chemicznych i biologicznych, a w przypadku 2 obiektów za pomocą wskaźników biologicznych – wydano zalecenia w tym zakresie.

Cztery obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami, natomiast 1 obiekt nie wytwarza odpadów niebezpiecznych - wg oświadczenia właściciela podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek. W 4 obiektach odpady gromadzone są w pojemnikach zamykanych, zaopatrzonych w worki foliowe, w przypadku ostrych narzędzi umieszczane są w pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia. W 4 obiektach opracowane są instrukcje/procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

Obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda dostarczana z wodociągów publicznych będących pod nadzorem PPIS w Słupcy. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanych zakładach zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną. W 2 obiektach w pomieszczeniach usługowych zamontowana jest klimatyzacja, a w 1 obiekcie nad drzwiami wejściowymi zamontowano kurtynę powietrzną. W 3 obiektach przedstawiono protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. 2 obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, w 1 obiekcie opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal, a 2 obiekty posiadają złożoną deklaracje do Urzędu Miasta o wysokości gospodarowania odpadami komunalnymi.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w skontrolowanych obiektach brudna bielizna gromadzona jest w opisanych pojemnikach. W skontrolowanych obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. W obiektach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanych obiektach bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W 2 skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca, a w 3 obiektach pomieszczenia przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.

We wszystkich obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W skontrolowanych obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 10 Gabinet Kosmetologii LENKA w Zagórowie



Rys.11 Salon Kosmetyczny MOODITA w Słupcy



### III.3.3. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji 5. W stosunku do roku 2019 – bez zmian. Liczba obiektów skontrolowanych – 3 (1 Solarium Zakład Kosmetyczny, 2 zakłady tatuażu).

#### **Solarium Zakład Kosmetyczny**

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

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

W skontrolowanym obiekcie sterylizacja narzędzi wielokrotnego użycia przeprowadzana jest we własnym zakresie w autoklawie. W obiekcie stosowane również sterylne narzędzia jednorazowego użytku. Przeprowadzona kontrola wykazała brak przeprowadzania okresowej kontroli biologicznej

w celu określenia skuteczności procesu sterylizacji. Pouczono, że należy przeprowadzać okresową kontrolę biologiczną w celu określenia skuteczności procesu sterylizacji co najmniej 1 raz w miesiącu lub częściej w miarę potrzeby (np. po naprawie urządzenia).

W skontrolowanym obiekcie wytwarzane są odpady niebezpieczne. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistyczną firmą. Odpady niebezpieczne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego umieszczonych w pojemnikach oraz w przypadku odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie. W obiekcie brak opracowanej instrukcji/procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

Obiekt zaopatrzonej jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

Zakład posiada wentylację grawitacyjną we wszystkich pomieszczeniach oraz klimatyzację w 1 kabinie solarium, w pomieszczeniu usługowym do ćwiczeń body space oraz na korytarzu w części solar-fabrik.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal

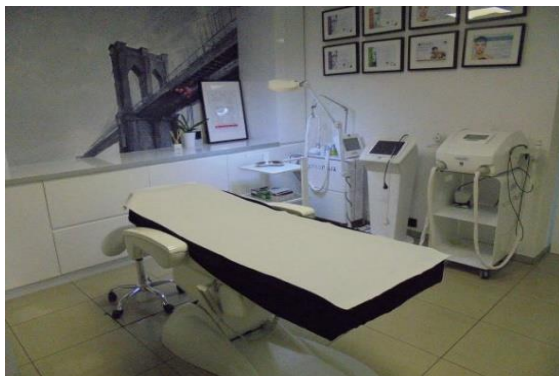
Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w obiekcie brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonym pojemniku i prana jest we własnym zakresie przez właściciela zakładu. W zakładzie stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładzie używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanym obiekcie bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W skontrolowanym obiekcie wyznaczono miejsce na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W obiekcie opracowano procedury zapobiegające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

Rys. 12,13 Solarium Zakład Kosmetyczny SOLAR-FABRIK Daria Kubiak w Słupcy



### Zakłady Tatuażu

W skontrolowanych Zakładach Tatuażu do dezynfekcji narzędzi stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z zaleceniami producenta oraz przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Czyste przybory i sterylne narzędzia jednorazowego użycia przechowywane są w szufladach lub zamykanych szafkach, które zapobiegają ich zanieczyszczeniu.

W skontrolowanych obiektach używane są wyłącznie sterylne narzędzia jednorazowego użytku.

W skontrolowanych obiektach wytwarzane odpady niebezpieczne oddawane są do utylizacji. Strony posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. W obiektach odpady gromadzone są w pojemnikach zamykanych, zaopatrzonych w worki foliowe, w przypadku ostrych narzędzi umieszczone są w pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia. Skontrolowane obiekty posiadają opracowane instrukcje/procedurę postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. 1 Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, 2 obiekt posiada złożoną deklarację do Urzędu Gminy o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi.

W skontrolowanych zakładach zamontowana jest wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, a w pomieszczeniach usługowych zamontowana jest klimatyzacja.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną - w obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonym pojemniku i prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W skontrolowanych obiektach używa się wyłącznie czystej bielizny. Czysta bielizna przechowywana jest w higienicznych warunkach.

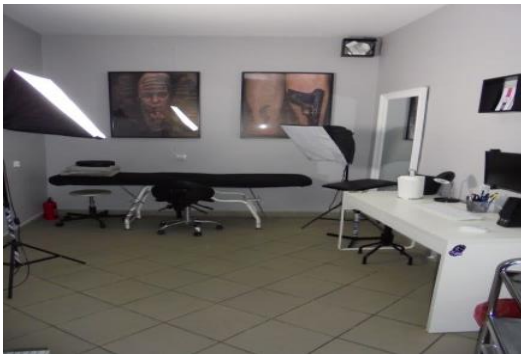
W skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.



**Rys. 14 Salon tatuażu DEVIL.S INK LAB OCZEPA Piotr Oczepe w Słupcy**



**Rys. 15,16 Salon tatuażu DEVIL.S INK LAB OCZEPA Piotr Oczepe w Powidzu**



### III.4. Cmentarze

Liczba obiektów w ewidencji PSSE w Słupcy – 21. W stosunku do roku 2019 - liczba obiektów bez zmian. W 2020 roku skontrolowano 2 obiekty (9,5%). Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

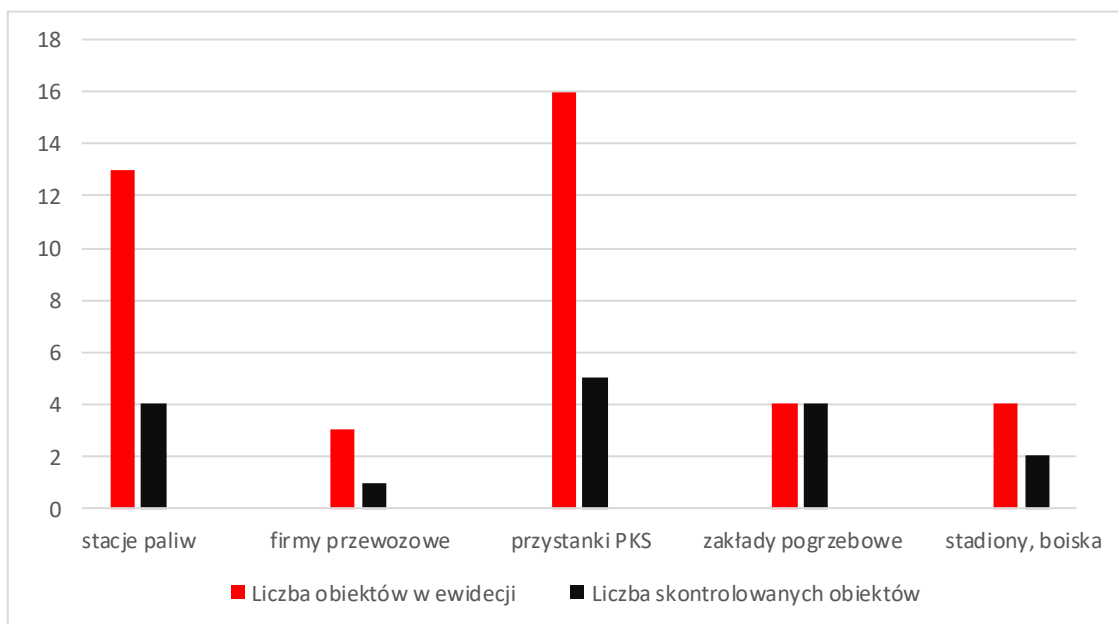
Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Podczas kontroli strony poinformowano, iż zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2020r., poz. 1356) w trakcie sprawowania kultu religijnego, w tym czynności lub obrzędów religijnych, w budynku użyteczności publicznej przeznaczonym na potrzeby kultu religijnego oraz na cmentarzu obowiązuje nakaz zakrywania ust i nosa przy pomocy odzieży lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego.

### III.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Liczba obiektów w ewidencji PIS powiatu słupeckiego – 51 (tab. 7.). W stosunku do roku 2019: 6 obiektów przybyło. Liczba obiektów skontrolowanych – 16 (31,4 %), w tym: 4 stacje paliw, 1 firmę przewozową, 5 przystanków PKS, 4 zakłady pogrzebowe, 2 stadiony/boiska (Rys. 17).

Rys. 17. Skontrolowane zakłady znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy.



#### III.5.1. Obiekty komunikacji publicznej

Liczba obiektów skontrolowanych – 5 (przystanki PKS).

W trzech skontrolowanych obiektach (w Jaroszynie, Łądzie i Skubarczewie) stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – higienicznego i sanitarno – technicznego. Stwierdzone uchybienia to m.in.: widoczne pęknięcia i nierówności betonowych posadzek, uszkodzone pokrycia dachowe/płyty eternitu, widoczne dziury oraz liczne wykruszenia i wyszczerbienia płyty nad zadaszeniem, skorodowana metalowa konstrukcja wiaty, brak desek w ławce, na deskach częściowo wytarta emalia, widoczne niewielkie pojedyncze pęknięcia/dziury w zadaszeniu i metalowej ścianie wiaty, brak ławek pod wiatą, widoczne liczne odpady farby i tynku na suficie i ścianach, brudne ściany wiaty wewnątrz na całej powierzchni.

Na powyższe wystosowano pismo art. 30 ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące do wykonania nieprawidłowości.

Na koniec roku sprawozdawczego 3 skontrolowane obiekty oceniono jako obiekty ze złym stanem sanitarno-technicznym.

W porównaniu z rokiem ubiegłym poprawił się stan sanitarno-higieniczny oraz sanitarno-techniczny 3 wiat przystankowych PKS w Łukomiu, tj.: pomalowano na zewnątrz i wewnątrz ściany obudowy metalowej konstrukcji wiaty, pomalowano siedziska w ławkach pod wiatami, wiaty wyposażono w nowe pojemniki na odpady komunalne, boczne ściany przeszklone pleksą w wiacie przystankowej wymieniono na metalowe ściany, powierzchnię pod wiatą oraz zatokę przystankową wyłożono kostką poz-bruk. Ponadto rozebrano starą murowaną wiatę przystankową, a postawiono nową metalową wiatę przystankową, zamontowano nową ławkę, powierzchnię pod wiatą i zatoczkę przystankową utwardzono kostką poz-bruk.

Przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscu widocznym.

### **III.5.2. Stacje paliw**

Liczba obiektów skontrolowanych – 4. Podczas kontroli stacji paliw sprawdzano również posiadanie koncesji, wpis do rejestru podmiotów przywożących i zgłoszenie do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych – nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

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

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako obiekty z dobrym stanem sanitarno-technicznym.

### **III.5.3. Stadiony/boiska**

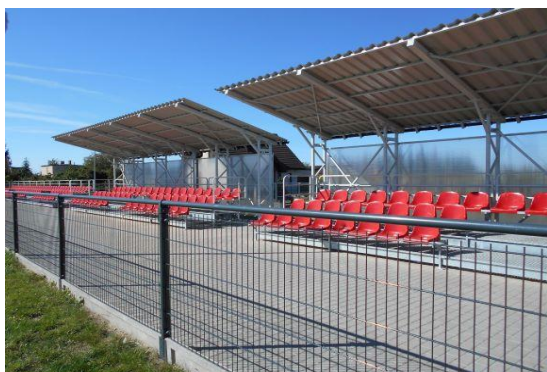
Liczba obiektów skontrolowanych – 2.

W wyniku przeprowadzonej kontroli w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości, tj.: odpady farby/emulsji z sufitu w pomieszczeniu z natryskami dla gości oraz pęknięta drewniana raszka w pomieszczeniu szatni dla gości, w pomieszczeniu z prysznicem dla gospodarzy brak kratki na otworze wentylacyjnym przy suficie, odpady lamperii na ścianie korytarza obok pomieszczenia sanitariatu, w pomieszczeniu sanitarnym z sedesem uszkodzona spłuczka oraz zacieki i odpady farby na suficie, na stadionie w boksie dla gości skorodowana metalowa konstrukcja oraz widoczna w 1 miejscu dziura w zadaszeniu. Ponadto w obiekcie stwierdzono zużycie techniczne drewnianych elementów wyposażenia obiektu, tj. krzeseł, ławek, drewnianych raszek, blatów stołów oraz elementów sanitariatu: muszli, umywalek. Na stwierdzone nieprawidłowości w protokole kontroli wydano zalecenia pokontrolne.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako zły.

W stosunku do roku ubiegłego poprawił się stan sanitarno-higieniczny i sanitarno-techniczny w jednym obiekcie. W trakcie modernizacji dokonano montażu nowych sektorów z siedziskami dla kibiców (4 sektory z 3 rzędami siedzisk, w tym dwa sektory pod zadaszeniem na utwardzonej nawierzchni kostką poz-bruk), postawiono nowy kontener sanitarny dla kibiców z podziałem na sanitariat dla kobiet, sanitariat dla mężczyzn oraz sanitariat dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych, postawiono na utwardzonej kostką poz-bruk nawierzchni 3 nowe boksy z pleksy z siedziskami: dla gospodarzy, zawodników rezerwowych i boks medyczny, obok boksów ustawiono nowe pojemniki na odpady komunalne oraz 4 piłkochwyty- metalowe stojące siatki ochronne zabezpieczające przelatywanie piłki poza płytę boiska. Całą stronę stadionu za sektorami ogrodzono nowymi metalowymi panelami. Ponadto odświeżono, pomalowano elewację zewnętrzną budynku murowanego.

**Rys. 18, 19. Boisko sportowe w Strzałkowie**



### **III.6. Stan sanitarny środków transportu**

Liczba obiektów skontrolowanych – 5 (1 firmę przewozową, 4 zakłady pogrzebowe)

#### **III.6.1. Autobusy turystyczne**

Skontrolowano 1 obiekt świadczący usługi transportowe. Kontrolą objęto 10 środków transportu drogowego, w tym 3 busy (1 z klimatyzacją), 5 autokarów na przewozy szkolne i wycieki krajowe oraz 2 klimatyzowane autokary wyposażone w sanitariat na przewozy międzynarodowe - wycieczki zagraniczne. Wszystkie skontrolowane busy i autokary wyposażone są w gaśnice przeciwpożarowe, apteczki udzielania pierwszej pomocy medycznej (zestaw autobusowy) z aktualnym terminem ważności środków opatrunkowych, w plastikowe pojemniki wyłożone workami foliowymi do gromadzenia odpadów komunalnych oraz znaki informujące o zakazie palenia tytoniu (symbol graficzny i słowny).

Postępowanie z odpadami komunalnymi – w każdym kontrolowanym autobusie znajdowały się pojemniki plastikowe na odpady komunalne, pojemniki opróżniane po ukończonym kursie w bazie transportu. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane

zezwoleń. Sprzęt i środki porządkowe znajdują się w każdym autobusie oraz w pomieszczeniu socjalnym w bazie transportu. Autokary na trasy dalekobieżne z sanitariatem wyposażone w szyberdach oraz klimatyzację. Autokary z sanitariatem wyposażone w środki do dezynfekcji toalet: Jeden autokar wyposażony w środki do dezynfekcji rąk oraz do dezynfekcji powierzchni w pojemnikach z atomizerem oraz ręcznik papierowy. Środki transportu z klimatyzacją corocznie poddawane są serwisowi - dokonano napraw i wymian oraz napełnienia klimatyzacji.

W 1 środku transportu - busie stwierdzono nieprawidłowości: na siedzeniu kierowcy rozdarta tapicerkę od strony drzwi wejściowych, widoczne wytarcie powierzchni kierownicy oraz częściowo skorodowane metalowe elementy, tj. próg przy drzwiach wejściowych oraz wytarta farba/emalia na metalowych poręczach. Na powyższe wydano zalecenia pokontrolne.

Pozostałe skontrolowane środki transportu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym i sanitarno-technicznym.

Z uwagi na trwającą epidemię SARS-CoV-2 w celu zminimalizowania rozprzestrzeniania się wirusa w obiekcie zostały wdrożone środki zapobiegawcze. Przy umywalkach w pomieszczeniu socjalnym zapewniono mydła w płynie w pojemnikach dozujących oraz środki do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu: etylowego i izoprylowego. Do dezynfekcji powierzchni w obiekcie stosowany jest gotowy środek w pojemniku z atomizerem o działaniu wiruso i bakteriobójczym, zalecany, m.in. do dezynfekcji powierzchni we wszystkich środkach transportu publicznego, w których występuje duża rotacja ludzi. Dla zatrudnionych pracowników - kierowców zapewniono także maseczki ochronne oraz ręczniki papierowe. Na drzwiach w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników umieszczono informację MZ/NFZ o objawach koronawirusa i sposobach zapobiegania.

W skontrolowanych autokarach brak oddzielonej kabiny kierowcy przy pomocy szybki/pleksy od pozostałych pasażerów.

W protokole kontroli wydano zalecenia, m.in.: poinformowano, iż kierowcy busów i autobusów z uwagi na brak oddzielenia kabiny kierowcy od pasażerów oraz wszyscy podróżujący winni posiadać założoną ochronę nosa i ust przy pomocy odzieży lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego. Informację o konieczności stosowania ochrony nosa i ust (np. maseczki) umieścić przy drzwiach wejściowych do wszystkich środków transportu. Zalecono wszystkie środki transportu drogowego: busy i autokary na przewozy szkolne i wycieczki wyposażyć w środki do dezynfekcji rąk dla kierowcy, środki do dezynfekcji powierzchni oraz ręczniki papierowe. Pouczono, iż przed rozpoczęciem kursu kierowcy winni umyć i zdezynfekować ręce. Zalecono przeprowadzać bieżącą dezynfekcję wszystkich elementów dotykowych w środkach transportu, tj. klamek i uchwytów drzwi, poręczy, podłokietników, zagłówków (z dermy) oraz częstego wietrzenia autokarów i busów

po każdym zakończonym kursie. Ponadto zalecono pranie materiałowych zdejmowanych zagłówek i firanek oraz mycie i dezynfekcję podłóg o powierzchni zmywalnej po zakończeniu dnia pracy. Pouczono, iż w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników przy umywalkach należy umieścić instrukcję higienicznego mycia i higienicznej dezynfekcji rąk oraz instrukcję „Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę”.

### **III.6.2. Środki transportu: samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich**

Skontrolowano 4 zakłady pogrzebowe - 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Kontrolowane środki transportu utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. W 1 kontrolowanym obiekcie kontroli poddano także kapsułę transportową - trumna wykonana z plastiku - materiału trwałego i odpornego na działanie środków myjąco-dezynfekujących. Kapsuła na czas transportu zwłok jest zamykana.

**Z uwagi na trwającą epidemię SARS-CoV-2** w kontrolowanych obiektach zostały wdrożone środki zapobiegawcze, tj.: dla klientów wchodzących do biura zakładu zapewniono środki do dezynfekcji rąk w pojemnikach z atomizerem. Pracownicy obsługi posiadali założoną ochronę nosa i ust - maseczki jednorazowe. Na drzwiach wejściowych do zakładów umieszczono odpowiednie napisy ostrzegawcze. Zatrudnionym pracownikom zapewniono środki ochrony osobistej: maseczki jednorazowe, fartuchy i kombinezony jednorazowe, maseczki z filtrem, rękawice jednorazowe oraz środki do dezynfekcji rąk oraz do szybkiej dezynfekcji powierzchni w pojemnikach z rozpylaczem.

### **III.7. Ustępy publiczne**

Na terenie powiatu słupeckiego w ewidencji w 2020 roku zarejestrowano 5 obiektów. W stosunku do roku 2019 bez zmian. Skontrolowano 3 obiekty (60 %).

W 1 obiekcie wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny oraz techniczny, W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Na koniec roku sprawozdawczego oceniono obiekt jako obiekt ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

Na koniec roku sprawozdawczego pozostałe 2 skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Z uwagi na trwającą epidemię wirusa SARS-CoV-2 w skontrolowanym obiekcie zostały wdrożone środki zapobiegawcze.

### **III.8. Kąpieliska**

W roku 2020 na nadzorowanym terenie zorganizowano 4 kąpieliska zlokalizowane nad jeziorem powidzkim, które w trakcie sezonu kąpielowego objęto nadzorem sanitarnym:

- **3** na terenie gminy Powidz (Powidz „Łazienki”, Powidz „Dzika Plaża”, „Na Skarpie” w Przybrodzinie),
- **1** na terenie gminy Ostrowite- Giewartów „Michasiówka”.

Państwowy Inspektor Sanitarny dokonywał oceny jakości wody w kąpieliskach na podstawie wyników badań próbek wody pobieranych w trakcie trwania sezonu kąpielowego oraz na krótko przed jego rozpoczęciem. Badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego pobrano w ramach kontroli urzędowej, pozostałe pobory próbek wody realizowane były przez organizatorów kąpielisk zgodnie z zatwierdzonymi przez PPIS w Słupcy harmonogramami.

Ponadto nadzorowane kąpieliska ujęte są w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny, który aktualizował na bieżąco informacje o jakości wody do kąpeli w kąpieliskach.

W oparciu o wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. poz. 255) podczas sezonu letniego na podstawie otrzymanych wyników badań wody wydano 23 oceny stwierdzające przydatność do kąpeli wody w kąpieliskach. Ponadto po zakończeniu sezonu kąpielowego na ww. obiekty zostały wydane oceny posezonowe.

Z uwagi na trwającą epidemię wirusa SARS-CoV-2 w skontrolowanych kąpieliskach w sanitariatach ogólnodostępnych zostały wdrożone środki zapobiegawcze, tj. dla wczasowiczów/uczestników kąpieliska zapewnione były środki do dezynfekcji rąk w pojemnikach z dozownikiem oraz ręczniki papierowe, pracownicy obsługi zostali wyposażeni w maseczki ochronne. Nad stolikiem ze środkiem do dezynfekcji rąk umieszczono napisy: „środek o dezynfekcji”, „Proszę przed wejściem zdezynfekować ręce”. Przy umywalkach w części damskiej i męskiej umieszczono instrukcje: „Jak skutecznie myć ręce”. Ponadto w strefie kąpieliska dla uczestników kąpeli i plażowania na domku ratowników umieszczono informacje (napis słowny i symbole graficzne) dotyczące zachowania dystansu społecznego „UWAGA! Dbaj o wspólne bezpieczeństwo! Zachowaj odstępstw 2m!” (symbole graficzne informujące o zachowaniu dystansu/odstępu podczas poruszania się, podczas pływania w wodzie oraz podczas leżakowania).

### **III.9. Baseny kąpielowe**

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 3 baseny kąpielowe:

- Basen całoroczny w Hotelu MORAN w Ostrowie, gm. Powidz,
- Basen odkryty w Obiekcie Świadczącym Usługi Hotelarskie w Siennie, gm. Ostrowite, czynny w sezonie letnim oraz
- Pływalnię krytą MOSIR w Słupcy.

W stosunku do roku ubiegłego przybył 1 obiekt - Pływalnia Kryta MOSIR w Słupcy otwarta od 1 września 2020 r.

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano 263 próbek wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizyko-chemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego. W przeprowadzonych badaniach jakości wody na basenie hotelowym w Ostrowie w niecce jacuzzi stwierdzono zawyżoną zawartość chloroformu i utlenialności. Z uwagi na powyższe PPIS w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy o PIS właściciela obiektu zobowiązał do ustalenia przyczyny chemicznego zanieczyszczenia wody w basenie, podjęcia działań naprawczych mających na celu obniżenie w/w parametrów do wartości zgodnych z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia. Po podjętych stosownych działaniach naprawczych uzyskano poprawę jakości wody. Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem chemicznym została wydana decyzja o pobraniu opłaty.

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody basenu odkrytego w Siennie stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie wprowadzanej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji. Z uwagi na powyższe PPIS w Słupcy zawiadomieniem z art. 30 ustawy o PIS właściciela obiektu zobowiązał do ustalenia przyczyny mikrobiologicznego skażenia wody w wprowadzanej do niecki basenu z systemu cyrkulacji, przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wody z systemu cyrkulacji w celu eliminacji stwierdzonych drobnoustrojów. Przeprowadzona przez organ rekontrola jakości wody pod względem bakteriologicznym zarówno w niecce basenu jak i w wodzie wprowadzanej do niecki z systemu cyrkulacji nie wykazała wzrostu bakterii *Pseudomonas aeruginosa*.

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

Skontrolowane obiekty z uwagi na stan epidemii SARS-CoV-2 w celu minimalizacji rozprzestrzeniania się wirusa wdrożyły środki zapobiegawcze. Na basenach zlokalizowanych w obiektach hotelarskich zapewniono dla wczasowiczów środki do dezynfekcji rąk w pojemnikach z dozownikiem, sanitariaty wyposażono w niezbędne instrukcje. Na pływalni ogólnodostępnej MOSIR w Słupcy wdrożono zalecenia wydane przez Ministerstwo Rozwoju we współpracy z GIS dotyczące funkcjonowania basenów i saun w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce, m.in.: na drzwiach wejściowych do pływalni umieszczono oznakowania: Nakaz Noszenia Maski, Bezwzględny Nakaz Dezynfekcji Rąk Przy Wejściu Na Obiekt- Zdezynfekuj Ręce, Chroń Się Przed Wirusem, Zachowaj Odległość- 2m - napisy słowne i symbole graficzne; na kanapach w holu ze stanowiskami kasowymi



umieszczono oznakowanie: Nie Siadać- napis słowne i symbol graficzny; przy stanowiskach kasowych umieszczono informację: Przy stanowisku kasjerskim może przebywać tylko 1 osoba; w pomieszczeniu szatni dla grup zorganizowanych przy drzwiach wejściowych na korytarz umieszczono podajnik ze środkiem do dezynfekcji rąk, informację Bezwzględny Nakaz Dezynfekcji Rąk Przy Wejściu Na Obiekt - Zdezynfekuj Ręce, Chronić Się Przed Wirusem oraz higieniczne instrukcje: „Jak skutecznie dezynfekować ręce?” oraz „Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę”, we wszystkich sanitariatach przy umywalkach zapewnione są mydła w płynie w pojemniku z dozownikiem, podajniki z ręcznikami papierowymi oraz higieniczne instrukcje: „Jak skutecznie myć ręce?” oraz „Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę”.

**Rys. 20, 21. Nowa pływalnia kryta MOSIR w Słupcy**



## IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

### IV.1. Zakłady lecznictwa otwartego

W roku sprawozdawczym w skontrolowanych podmiotach leczniczych podobnie jak w roku ubiegłym zaobserwowano poprawę warunków sanitarno – technicznych. Standard świadczonych usług medycznych w podmiotach leczniczych poprawia się poprzez wyposażenie w nowy specjalistyczny sprzęt i aparaturę medyczną. Sukcesywnie przeprowadzane są kompleksowe remonty pomieszczeń i wymiana wyposażenia gabinetów. Pomieszczenia i urządzenia przeznaczone na działalność podmiotu leczniczego 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 (Dz. U z 2019 r. poz. 595, z późn. zm.).

W trakcie kontroli podmiotów leczniczych oprócz oceny stanu sanitarnohigienicznego i technicznego zwrócono uwagę na realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez sprawdzanie i analizę dokumentacji (opracowanych procedur i instrukcji medycznych, dokumentacji związanej z gospodarowaniem odpadów medycznych, protokołów kontroli wewnętrznej z uwzględnieniem dokonania oceny ryzyka adekwatnej do rodzaju świadczonych usług, monitorowania czynników alarmowych i analizy zużycia stosowanych środków dezynfekcyjnych).

We wszystkich skontrolowanych placówkach respektowany był zakaz palenia tytoniu. Informacje o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej umieszczone były w widocznych miejscach.

W powiecie słupeckim w 2020 r. z uwagi na wystąpienie stanu epidemii i zamknięcia większości placówek lecznictwa otwartego skontrolowano jedynie **3** podmioty lecznicze udzielające świadczeń zdrowotnych w systemie ambulatoryjnym (wg ewidencji **141** obiektów). Były to indywidualne praktyki lekarskie oraz zakład rehabilitacji leczniczej.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu – sanitarno technicznego.

### IV.2. Dezynfekcja w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego

W podmiotach leczniczych na terenie powiatu słupeckiego dezynfekcja sprzętu i narzędzi medycznych przeprowadzana była najczęściej metodą tradycyjną (ręcznie) w gabinetach zabiegowych i gabinetach specjalistycznych (stomatologicznych, ginekologicznych). Dekontaminacja narzędzi w grupie obiektów praktyk lekarskich, w tym lekarzy dentystów, najczęściej odbywa się

w pomieszczeniach, w których wykonywane są zabiegi medyczne lub pomieszczeniach do tego przeznaczonych, przy użyciu prawidłowo dobranych preparatów dezynfekcyjnych.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzone nieprawidłowości w zakresie prowadzonych procesów dezynfekcji.

#### **IV.3. Antyseptyka w placówkach leczenia ambulatoryjnego**

W roku sprawozdawczym nie stwierdzone nieprawidłowości w zakresie prowadzonych procesów antyseptyki.

#### **IV.4. Sterylizacja w placówkach leczenia ambulatoryjnego**

W roku sprawozdawczym nie stwierdzone nieprawidłowości w zakresie prowadzonych procesów sterylizacji.

#### **IV.5. Zapobieganie i zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych w placówkach leczenia ambulatoryjnego**

Podczas kontroli przeprowadzanych w 2020 roku w placówkach leczenia ambulatoryjnego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.

#### **IV.6. Postępowanie z odpadami medycznymi w placówkach leczenia ambulatoryjnego.**

Odpady medyczne produkowane przez podmioty lecznicze leczenia otwartego przekazywane są do utylizacji zgodnie z przedstawionymi kartami odpadów do Zakładów Utylizacji Odpadów.

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 czasu 30 dni magazynowania.

Skontrolowany Podmiot leczniczy leczenia otwartego mający siedzibę w budynku przychodni należącej do SP ZOZ w Słupcy wytworzone odpady medyczne przekazuje bezpośrednio do pomieszczenia zbiorczego służącego do magazynowania odpadów medycznych zakaźnych i specjalnych, które wydzielono na terenie szpitala w piwnicy. Obiekt ten posiada podpisaną umowę z SPZOZ 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. Placówka posiada udokumentowane postępowanie z odpadami niebezpiecznymi - karty przekazania odpadów.

Dwa skontrolowane obiekty posiadały procedury/instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi, w 1 obiekcie (zakład rehabilitacji) nie są wytwarzane odpady medyczne zakaźne.

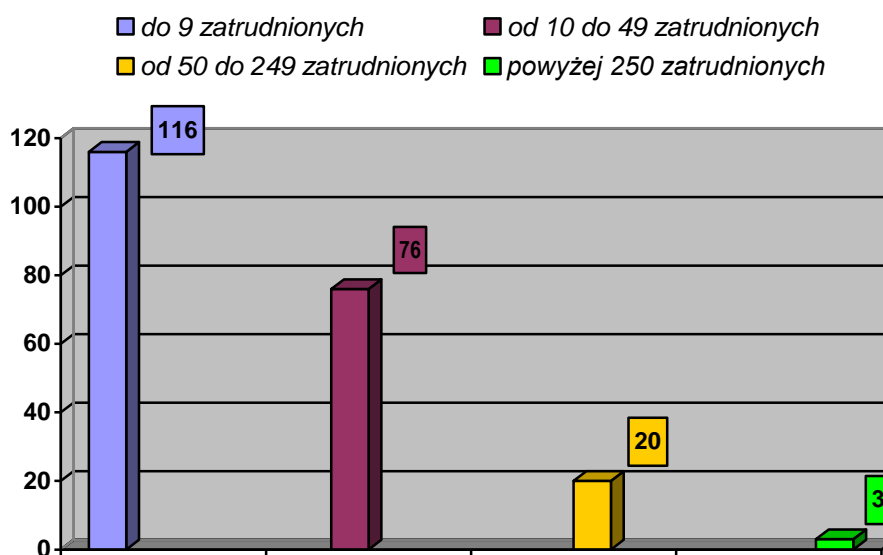
Podczas kontroli w 1 skontrolowanym obiekcie stwierdzono nieprawidłowo oznakowane pojemniki/worki z odpadami medycznymi oraz brak bieżących zapisów z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji lodówki na odpady

## V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

### V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2020 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **215** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **5842** pracowników. Wśród nich przeważają małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

**Rys. 1 Struktura zatrudnienia w zakładach pracy objętych nadzorem PPIS w Słupcy**



W porównaniu z rokiem 2020 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.

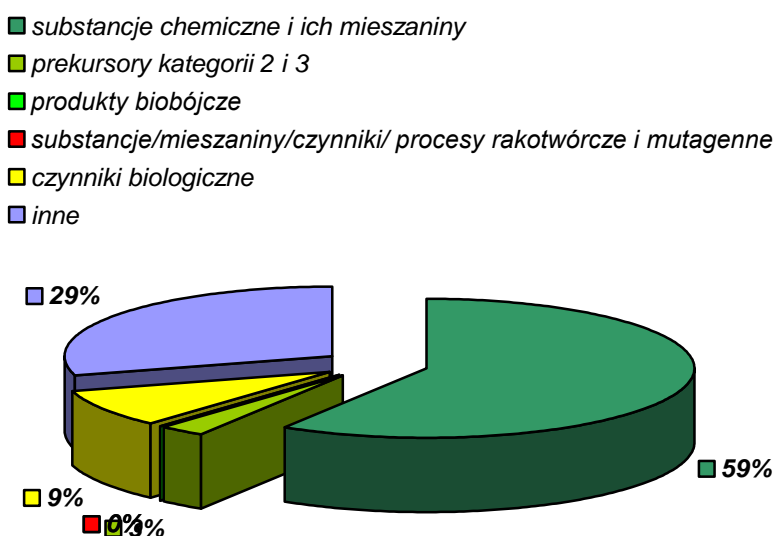
### V.2. Działalność kontrolna

W 2020 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **30** obiektów, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze i mutagenne.

Wykonano 32 kontrole sanitarnych i akcyjnych w zakresie:

- 20 kontrole w ramach nadzoru nad niebezpiecznymi chemikaliami (w tym 7 kontrole zakładów stosujących w procesie produkcyjnym niebezpieczne chemikalia, 3 kontrole podmiotów zajmujących się dystrybucją chemikaliów, w tym znajdującego się na terenie powiatu importera substancji chemicznych spoza terenu UE; 1 kontrola obiektów zajmujących się obrotem prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3),
- 3 kontrole zakładów, w których istnieje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne

**Rys. 2 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych:**



Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie w/w zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontrole, tak jak w latach ubiegłych, dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi 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,
- wycofano z obrotu niepełnowartościowe produkty biobójcze (tzn. takie, które nie miały zachowanych terminów ważności lub nie posiadały na opakowaniu określonego terminu ważności),
- wycofano z obrotu produkty nieprawidłowo oznakowane (niezgodnie z rozporządzeniem CLP),
- wystosowano powiadomienia 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, nie zajmują się również transportem odpadów zawierających azbest. Obecnie w ewidencji obiektów znajdują się 3 podmioty gospodarcze, które – zgodnie z informacją otrzymaną ze Starostwa Powiatowego w Słupcy – posiadają pozwolenie na gospodarowanie odpadami zawierającymi azbest.

Wszystkie obiekty wskazane w wyżej powołanej informacji są cyklicznie kontrolowane od 2009 r. Podczas tych kontroli właściciele oświadczają, że nie wykonują prac związanych z rozbiórką i transportem elementów zawierających azbest mimo posiadanego pozwolenia Starostwa Powiatowego w Słupcy i że nie zamierzają tych prac prowadzić, w związku z czym nie są obecnie przygotowani do prowadzenia tego typu prac. Zatem – na podstawie posiadanych danych – brak narażenia na pyły azbestu wśród pracowników zatrudnionych na terenie powiatu słupeckiego.

W 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy otrzymywał zgłoszenia o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest od firmy mającej siedzibę w Łodzi i Bielsko-Białej (łącznie 148 zgłoszenia), jednak w zgłoszeniach brak było sprecyzowanego terminu wykonania tych prac (podany termin obejmował czas wykonania od rozpoczęcia do zakończenia prac: od miesiąca do dwóch miesięcy).

Zgodnie z wyżej wspomnianymi zgłoszeniami wykonano łącznie wizje na jednej posesji, jednak w momencie ich wykonywania nie byli obecni pracownicy zajmujący się tymi pracami. Nie było zatem możliwości wykonania kontroli w zakresie narażenia na pyły azbestu osób zatrudnionych przy pracach rozbiórkowych i transportowych elementów zawierających azbest. Podczas wizji pouczano właścicieli posesji w temacie zachowania bezpieczeństwa podczas demontażu i pakowania wyrobów zawierających azbest oraz zanieczyszczonych pyłami azbestu innych przedmiotów, np. odzieży roboczej pracowników. Wskazywano, by zwrócić szczególną uwagę na postępowanie pracowników firmy uprawnionej podczas wykonywania prac przy zdejmowaniu i pakowaniu elementów zawierających azbest celem uniknięcia zanieczyszczenia terenu/własnej posesji odpadami azbestu.

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

W 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał 1 decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy oraz 2 decyzje płatnicze.

Przyczyną wydawania decyzji administracyjnej był: brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia

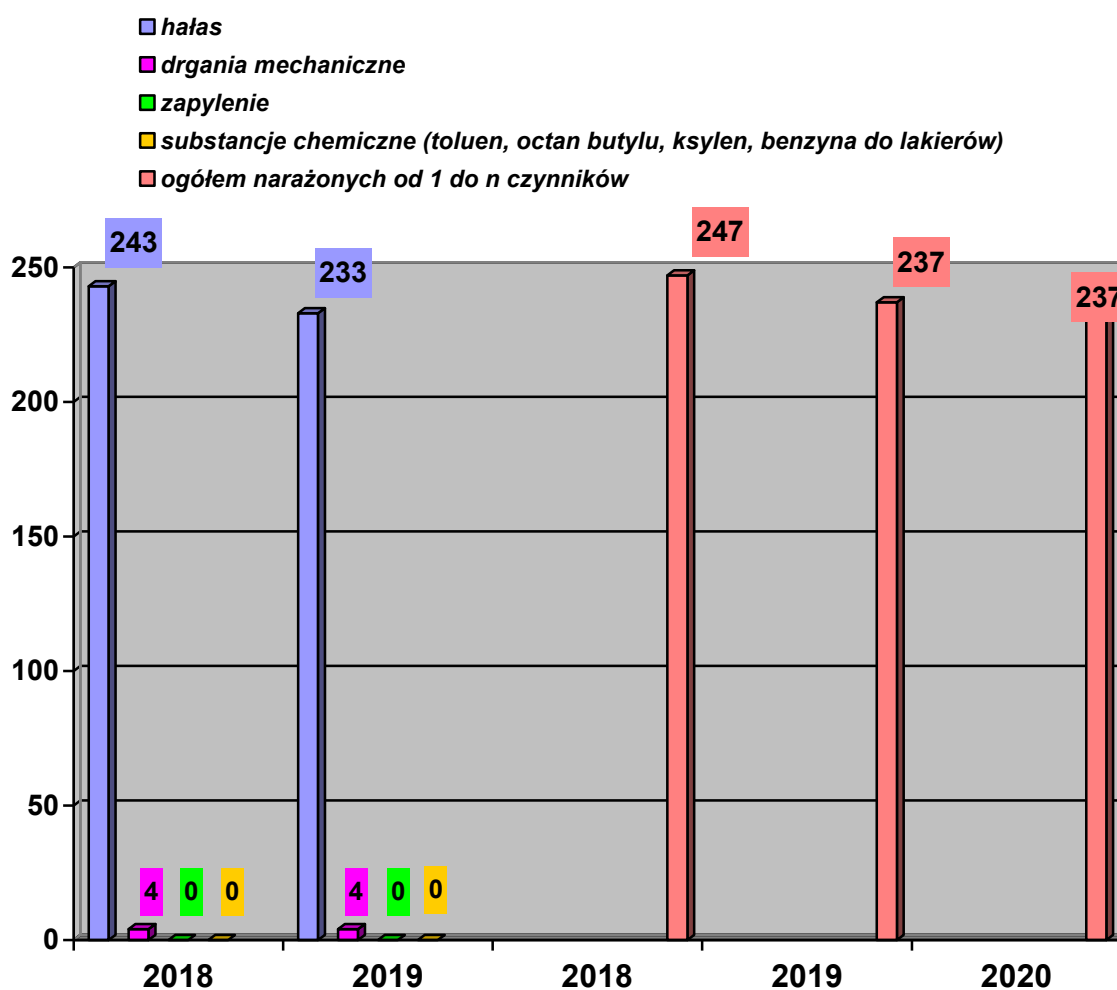
w środowisku pracy oraz karty badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, brak spisu stosowanych chemikaliów klasyfikowanych w kategorii: niebezpieczne.

Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia i obowiązki nałożone decyzją oraz 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.5. Narażenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na terenie objętym nadzorem PPIS w Słupcy obecnie występują przekroczenia dwóch czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w 22 obiektach. Są to przekroczenia NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) poziomu hałasu i poziomu drgań mechanicznych.

Rys. 3 Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2019 w porównaniu do roku 2018



Jak widać z wykresu liczba osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu nie uległa zmianie do poprzedniego roku.



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 okien z drewna i tworzyw sztucznych, produkcja materiałów betonowych i z kamienia (np. nagrobki, pomniki), produkcja wyrobów metalowych. Przekroczenia obowiązujących normatywów dla drgań mechanicznych utrzymują się w branży: budownictwo drogowe.

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, rękawice antywibracyjne), informacja o zagrożeniu i ryzyku zawodowym, oznakowanie stref zagrożeń, zapewnienie odpowiedniej opieki lekarskiej.

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2020 roku i porównując z rokiem 2019, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym warunki pracy w zakresie przekroczeń poziomu dźwięku utrzymują się na tym samym poziomie.

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 zmniejsza wypadkowość poprzez zwiększenie świadomości o możliwym zagrożeniu w miejscu pracy (dzięki temu pracownik wie po co stosować ochrony indywidualne); 4) zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania chemikaliów oraz poprawa stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych i produkcyjnych zwiększyła komfort i bezpieczeństwo pracy.

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

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

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej

- 2) 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 twardego – stolarstwo
- 4) substancja chemiczna solwent nafta (Carc.1B Muta.1B) zawarta w produkcie o nazwie: IE1130T Blanco KUPSAVIOL – stolarstwo
- 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 twardego, gdyż wyniki pomiarów stężenia pyłów wykazują poziom o krotności wyższej niż 0,1 NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia), natomiast dla pozostałych ww. czynników określany jest kontakt pracowników lub nawet potencjalna ekspozycja.

Pracodawcy starają się podnosić stan bezpieczeństwa podczas 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. półmasek przeciwpyłowe),
- zapewnienie specjalistycznych badań lekarskich w przypadku narażenia na promieniowanie jonizujące,
- wprowadzenie zakazu spożywania posiłków w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi,
- ograniczenie liczby pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi.

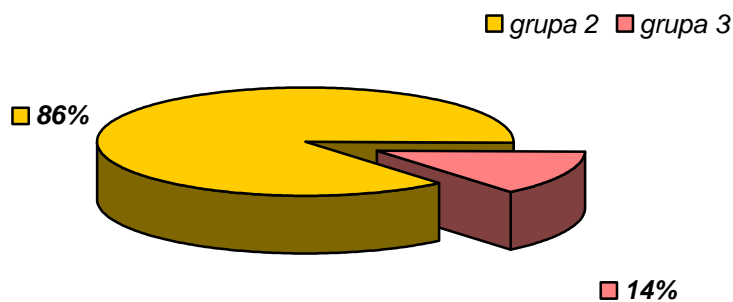
#### **V.7. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi**

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi PPIS w Słupcy znajdują się obecnie **64** obiekty, 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, firma

sprzątająca, oczyszczalnie ścieków), podmioty lecznicze. 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 2020 r. kontrolą objęto 3 obiekty, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało 19 pracowników. Często pracownicy ekspozowani są jednocześnie na czynniki biologiczne dwóch grup zagrożenia: 2 i 3 (przy czym czynniki biologiczne z grupy 3 są bardziej niebezpieczne od czynników z grupy 2). Jak wynika z poniższego rysunku na grupę 3 czynników biologicznych ekspozowanych jest zdecydowanie mniej pracowników niż na grupę 2.

**Rys. 4 Występowanie czynników biologicznych w 2020 r. według grup zagrożenia**



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

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

W ewidencji PPIS w Słupcy znajduje się obecnie **5** podmiotów będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producent etanolu: gorzelnia, producenci betonu i kleju, importer chemikaliów) oraz **31** dystrybutorów chemikaliów. W 2020 r. skontrolowano **3** dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin oraz **7** podmiotów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny (którzy nie są formulatorami).

Obecnie na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych, 10 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, prekursory i środki ochrony roślin.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **10** kontroli. Podczas kontroli szczególny nacisk położony był na prawidłowość zastosowanych środków profilaktycznych dla ochrony pracowników przed szkodliwym działaniem produktów chemicznych, na warunki przechowywania niebezpiecznych chemikaliów oraz prawidłowość klasyfikacji i oznakowywania opakowań z produktami chemicznymi. PPIS w Słupcy na bieżąco poucza o zasadach bhp i wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin zarówno pisemnie jak i ustnie podczas przeprowadzanych kontroli.

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.

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

PPIS 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.

## **V.10. 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 o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub podejrzanych o to produktach.

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**

Na terenie powiatu słupeckiego tak jak w latach ubiegłych brak podmiotów wytwarzających oraz wprowadzających do obrotu środki zastępcze oraz nowe substancje psychoaktywne. W roku 2020 SP ZOZ Słupca nie zgłosił przypadków podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi. Dla porównania w roku 2019 SP ZOZ Słupca zgłosił 1 przypadek podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi (mężczyzna w wieku 34 lat). Przypadek ten, który miał miejsce 11.12.2019 r., został zgłoszony dopiero w dniu 13.01.2020 r., w związku z czym pouczono osobę odpowiedzialną za monitorowanie zatruc substancjami psychoaktywnymi o obowiązku zgłaszania tego typu zdarzeń do inspekcji sanitarnej zgodnie z trybem określonym w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii oraz w 2018 roku zgłoszono 1 przypadek, a w 2017 roku 9 przypadków podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi. 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 zgłasza 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 pogadanek i szkoleń dla młodzieży na temat szkodliwości środków zastępczych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy w 2020 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 2020 r. przeprowadzono:

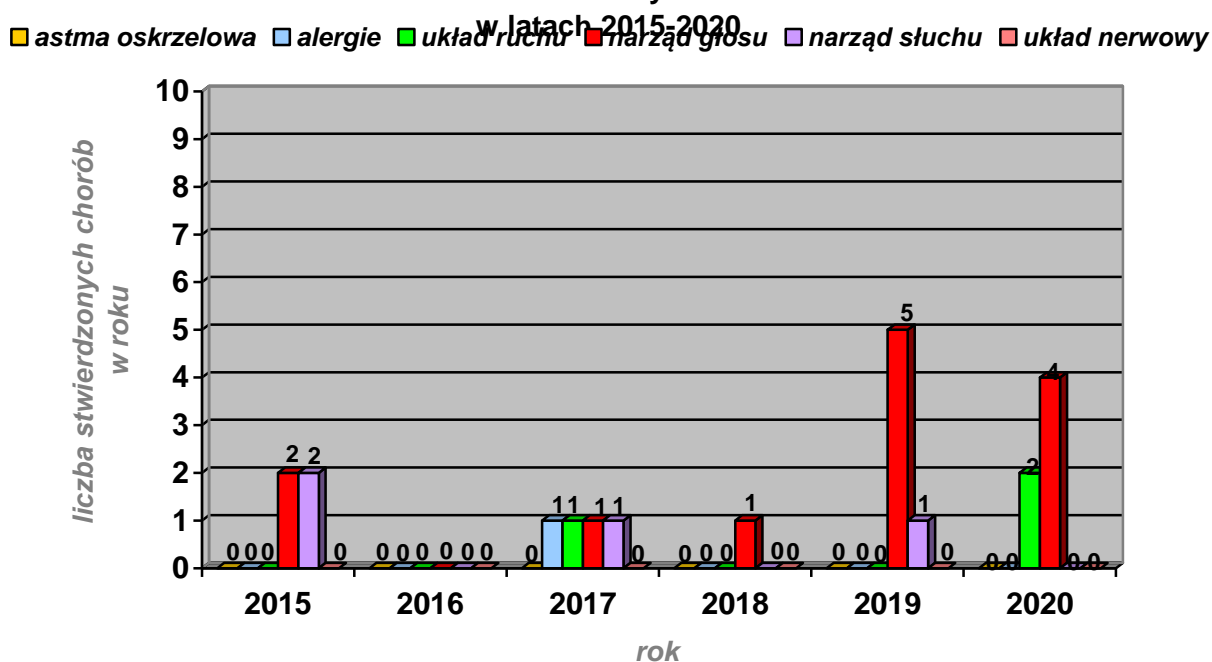
- 1 pogadankę na temat zagrożeń związanych z zażywaniem dopalaczy połączono z projekcją filmu pt. „Dopalacze – nie zamykaj oczu” i rozdawnictwem ulotek (łącznie w pogadankach uczestniczyło 77 osób).

## V. 11. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy przeprowadził w 2020 r. **15** postępowań wyjaśniających, wydał **11** decyzji (6 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 5 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) i **36** postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych.

W ciągu ostatnich pięciu lat nie stwierdzono przypadku choroby 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. Porównując lata 2015-2019 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, tylko niewielki wzrost stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest w roku 2015, 2017 i 2019.

**Rys. 5 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych**



### 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 2019, w 2020 r. liczba zakładów pracy utrzymuje się na porównywalnym poziomie, tzn. wzrosła liczba obiektów a tym samym wzrosła liczba zatrudnionych, natomiast liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych spadła. Wzorem lat poprzednich, najczęściej 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) Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze i/lub mutagenne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych. Podobnie jak w latach ubiegłych, w 2020 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.

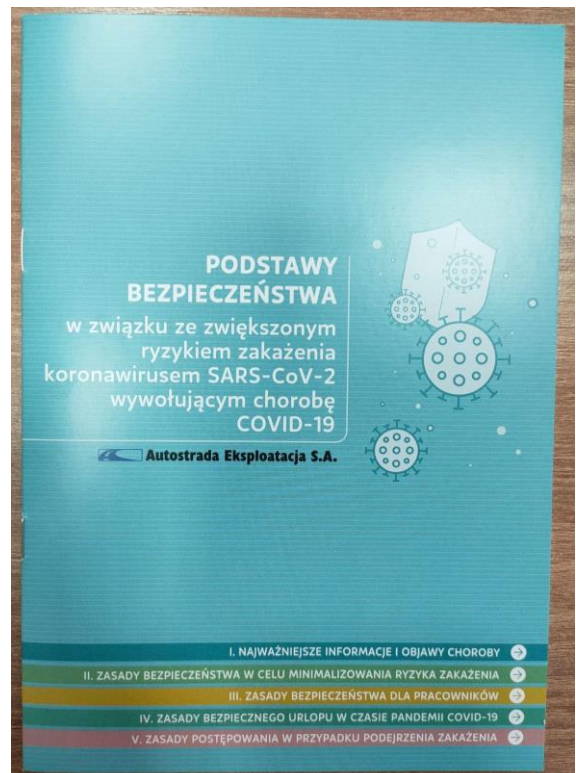
- 5) Nadzór nad tzw. dopalaczami stanowi jedno z bardziej problemowych zadań inspekcji sanitarnej. Funkcjonujący system prawny, mimo wprowadzanych zmian, nie ułatwia pracy organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej bezpośrednio zajmującym się zagadnieniem tzw. dopalaczy
- 6) Liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na porównywalnym poziomie od kilku lat. W 2020 roku nastąpił znowu wzrost stwierdzonych chorób zawodowych, przy czym zdecydowanie przeważają choroby zawodowe narządu głosu.

Od marca 2020 r. w związku z ogłoszeniem na terenie kraju stanu epidemii pracownik Stanowiska Pracy ds. Higieny Pracy utrzymuje stały kontakt z zakładami pracy, które liczą powyżej 50 pracowników. Każdy zakład pracy został zobowiązany do wyznaczenia osoby – koordynatora do spraw zwalczania COVID-19 (szybka ścieżka kontaktu).

Na bieżąco zakładom pracy przekazywane są aktualne przepisy rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii; wytycznych; plakatów i broszur. Na bieżąco są konsultowane z zakładami rozwiązania mające na celu minimalizację transmisji wirusa na terenie zakładu pracy

Prowadzono czynności kontrolne, w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w razie stwierdzanych nieprawidłowości zakłady pracy były pouczane o obowiązku stosowania aktualnych przepisów prawa.

Pracownik pionu Higieny Pracy był również współautorem broszury – „*Podstawy Bezpieczeństwa w związku ze zwiększonym ryzykiem zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19 dla Autostrady Eksploatacyjnej S.A.*”, która została wydrukowana i rozdana wszystkim pracownikom.

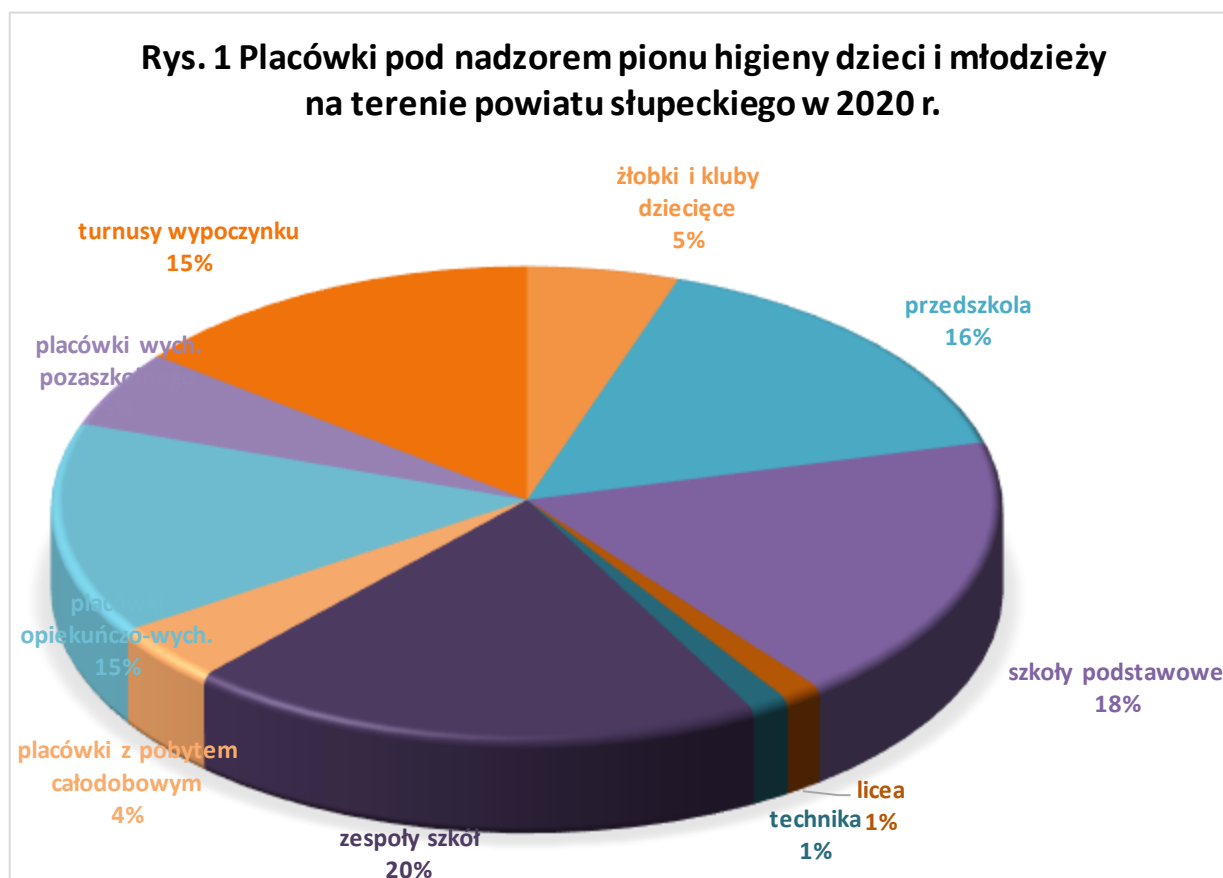




## VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

### VI.1 Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2020 PSSE w Słupcy objęła 66 obiektów stałych w tym kluby dziecięce, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, warsztaty terapii zajęciowej, placówki wsparcia dziennego (świetlice i ogniska wychowawcze), szkoły ponadpodstawowe oraz 11 placówek letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 94 kontrole w tym kontrole obiektów stałych – 90 (również kontrole tematyczne – 55, sprawdzające - 7, interwencyjne - 13, opiniujące - 2) oraz kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży - 4. (Rys.1). Ze względu na ogłoszenie stanu epidemii zmniejszyła się znacznie liczba kontroli kompleksowych z uwagi na czasowe ograniczenie działalności placówek oświatowo – wychowawczych oraz opiekuńczych.



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 56 placówki stałe (84,85 % placówek będących w ewidencji) oraz 4 turnusów w czasie trwania wypoczynku (36,36 % turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej). Od 2020 r. objęte zostały nadzorem Licea, Technika, Szkoły branżowe, Centra szkolenia zawodowego, Placówki z pobytem całodobowym. Powstał 1 Zespół Niepublicznych Szkół i Placówek Oświatowych w skład którego wchodzi Niepubliczna Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy, Niepubliczna Szkoła Podstawowa Specjalna oraz Niepubliczny Ośrodek Rewalidacyjno-Wychowawczy.

W ramach nadzoru przeprowadzono 94 kontrole placówek nauczania i wychowania, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, dostępność do profilaktycznej opieki medycznej, przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, organizacji dożywiania, warunków 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).

## 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 płańciznych dotyczyły:

- niezachowanych standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w sanitariatach dla dzieci przedszkolnych;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego ogrodzenia terenu szkoły;
- zapewnienia skutecznej wentylacji w salach przeznaczonych na zajęcia indywidualne;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego nawierzchnię podłogi w sali rekreacyjno – zastępczej.



Rys. 2, 3 nawierzchnię podłogi w sali rekreacyjno – zastępczej

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem wystąpień pokontrolnych dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego powierzchni ścian w salach zajęć oraz dostosowaniu mebli (stolików i krzeseł) do wysokości dzieci w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym;
- podjęcia działań zmierzających do zapewnienia odpowiedniego strumienia objętości powietrza wentylacyjnego w pomieszczeniach oraz zwrócenia uwagi aby zakupywane wyposażenie posiadało atesty i certyfikaty zgodności z Polską Normą PN-EN 1729-1:2016-02 w Świetlicy Środowiskowej;
- oddania budynku do użytku na cele dydaktyczne wyłącznie po spełnieniu wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019 r. poz. 1065) oraz zgłoszeniu zmiany sposobu użytkowania ww. budynku do Inspektora Nadzoru Budowlanego w Zespole Szkolno - Przedszkolnym;
- zapewnienia odpowiedniego komfortu i swobody przebiegania się dzieci na zajęcia wychowania fizycznego, poprzez zapewnienie wydzielonego pomieszczenia z wieszakami na odzież wierzchnią w Zespole Szkolno – Przedszkolnym;
- zapewnienia bezpiecznego przejścia dzieci szkolnych z budynku szkoły do hali sportowej w Zespole Szkolno - Przedszkolnym;
- braku wentylacji w pomieszczeniach szkolnych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego;
- podjęcia działań zmierzających do poprawy stanu nawierzchni ścian i sufitu oraz stolarki okiennej w zabytkowym holu szkolnym w Zespole Szkolno – Przedszkolnym;

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- podjęcia działań zmierzających do ograniczenia wykorzystywania na sale dydaktyczne pomieszczeń usytuowanych poniżej terenu urządzonego przy budynku w Szkole Podstawowej;
- małej powierzchni sal zajęć w stosunku do liczby uczestników w Środowiskowym Domu Samopomocy Społecznej;
- podjęcia działań zmierzających do poprawy stanu nawierzchni sali rekreacyjno zastępczej, która nie stwarza bezpośredniego zagrożenia higieniczno-sanitarnego, jednak przy dalszym zaniedbywaniu może nie zapewniać bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu uczniów w Zespole Szkolno – Przedszkolnym;
- odnowienia powierzchni sufitu i ściany w miejscu zacieku w pracowni rehabilitacyjnej w Środowiskowym Domu Samopomocy Społecznej;
- śladów zużycia nawierzchni sal oraz ścian w Szkole Podstawowej;

- zapewnienie wydzielonego pomieszczenia z wieszakami na odzież wierzchnią w celu zapewnienia potrzeb zachowania intymności w trakcie przebierania odzieży sportowej przez dzieci w Szkole Podstawowej;
- dokumentowania zabiegów mycia i dezynfekcji oraz przestrzegania zapisu dotyczącego odprowadzania i odbierania dzieci przez rodziców określony w procedurze bezpieczeństwa prowadzenia zajęć opiekuńczo-wychowawczych w trakcie trwania epidemii w Zespole Szkolno – Przedszkolnym.

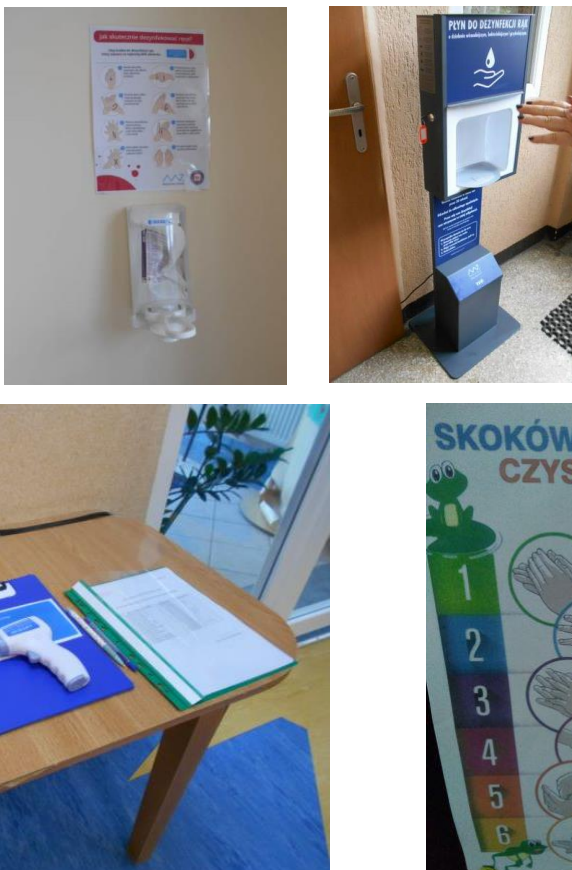
### VI.3 Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

W 2020 r. wszystkie skontrolowane placówki zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej (natomiast w 2019 r. 94,23% skontrolowanych placówek). Wydano jedną decyzję administracyjną ze względu na niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Skontrolowane placówki zapewniły dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy (Rys. 4, 5, 6, 7). Wszystkie placówki w 2019 i 2020 r. posiadały podłączenie do wodociągu publicznego miejskiego/gminnego. W 2019 r. i 2020 r. ponad połowa placówek skontrolowanych posiadała podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej.



Rys. 4, 5, 6, 7 Właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Dodatkowo w 2020 r. w okresie wzmożonych zachorowań na koronawirusa SARS-CoV-2 przeprowadzono kontrole problemowe oceniające warunki do utrzymania higieny osobistej w nadzorowanych placówkach systemu oświaty. Przeprowadzono 55 kontroli uwzględniających wytyczne przeciwepidemiczne. W trakcie kontroli nie wykazano nieprawidłowości, wszystkie placówki zapewniły prawidłowe warunki do utrzymania higieny osobistej z szczególnym naciskiem na dezynfekcję oraz higienę rąk (Rys. 8, 9, 10, 11).

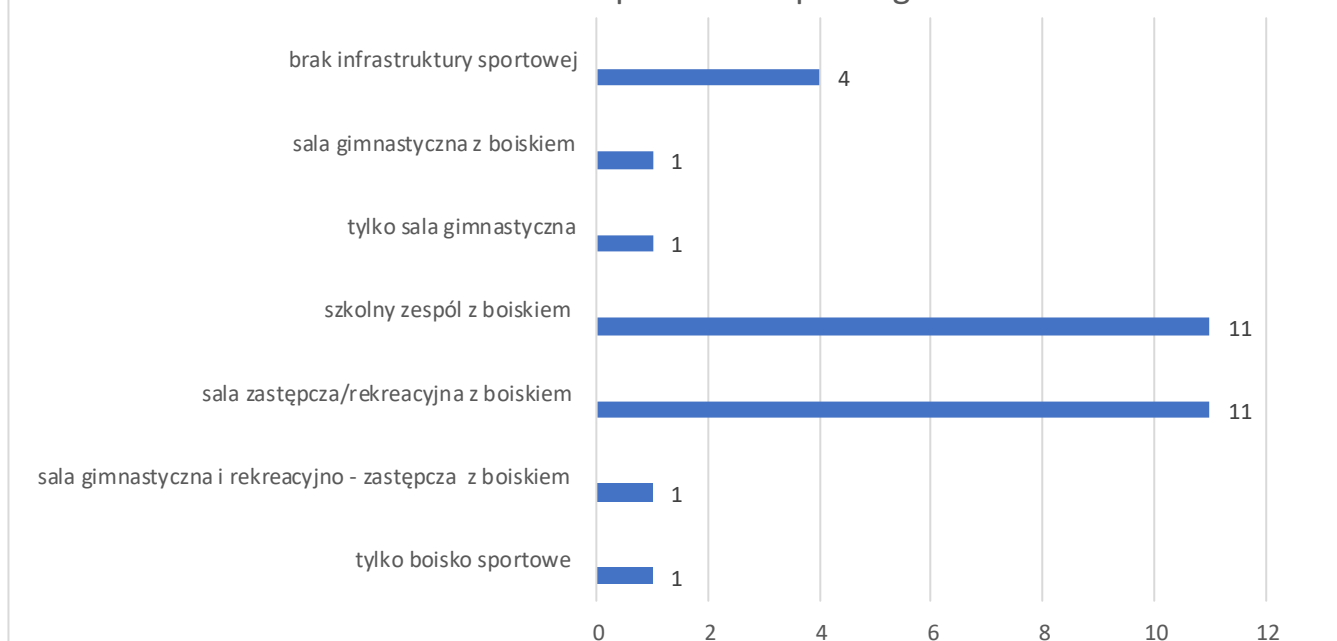


Rys. 8, 9, 10, 11 Zapewnienie prawidłowej dezynfekcji oraz higieny rąk.

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

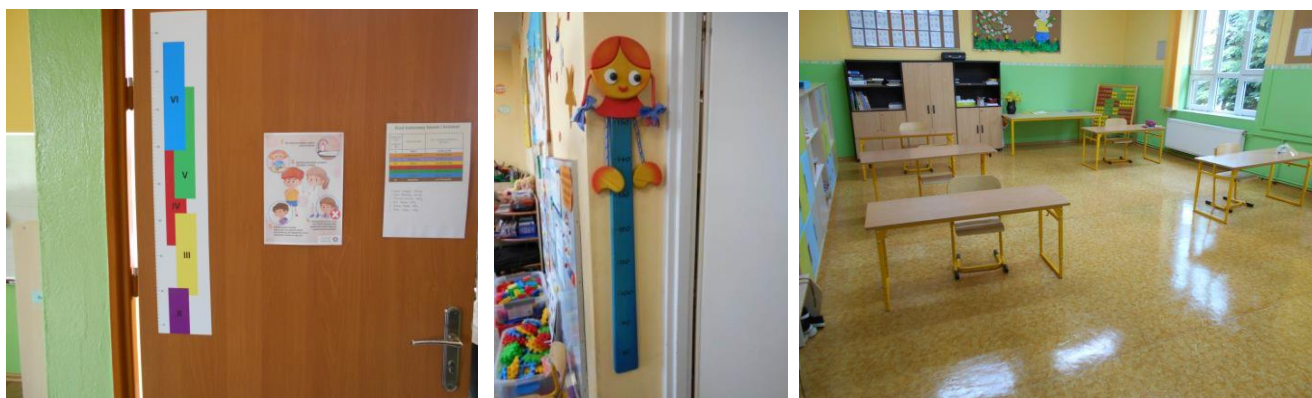
W 2020 r. skontrolowano 96,77% placówek znajdujących się w ewidencji. Najwięcej placówek (36,66%) posiadało salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem oraz (36,66%) placówek posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, natomiast (13,33%) nie posiada własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Rys. 12). Niezależnie od posiadanej infrastruktury w 4 placówkach zajęcia odbywały się na korytarzach. Dodatkowo 8 placówek korzystało z infrastruktury poza placówką (sal gimnastycznych, hal sportowych, boisk/stadionów sportowych). Skontrolowane pomieszczenia natryskowni w 100% były używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego. W celu poprawy warunków odbywania się zajęć WF wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego nawierzchni podłogi w sali rekreacyjno – zastępczej (ślady zużycia, w wielu miejscach brak wierzchniej warstwy lakieru).

Rys. 12 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2020 r.



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

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych: w roku 2019 oraz 2020 skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą w 100% certyfikowane. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiary przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć (Rys. 13, 14). 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. 15). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym). W roku sprawozdawczym nie wykazano nieprawidłowości w ww. zakresie.



Rys. 13, 14 Przymiary wzrostowe.

Rys. 15 Kolorystyczne oznaczenie mebli

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych: plan zajęć dydaktyczno-wychowawczy w 88% placówek skontrolowanych w roku 2019 oraz w 100% placówek skontrolowanych w roku 2020 uwzględniał potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Zajęcia rozpoczynały się o stałych porach, różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa od 1 godzin, przestrzegano limitu godzin lekcyjnych, zapewniono prawidłowy przerwy międzylekcyjne.

#### **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 posiadają certyfikaty. W wyniku przeprowadzonych kontroli wykazano, iż 66,66% skontrolowanych placówek (12 placówek) posiada wszystkie meble certyfikowane. Sprzęt sportowy w 100% certyfikowany posiada również 12 placówek co stanowi 70,59% skontrolowanych obiektów. (tab.1).

**Tab. 1. Posiadanie przez szkoły i placówki certyfikatów na meble, urządzenia oraz sprzęt sportowy na terenie powiatu słupeckiego w 2020 r.**

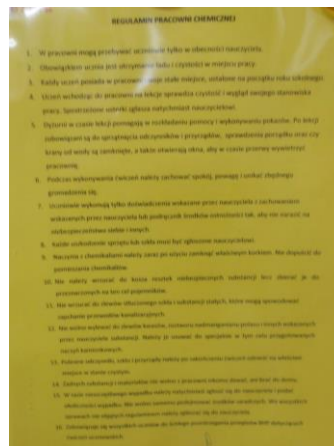
Wyposażenie	Liczba placówek		Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r.				Liczba placówek posiadająca 100% certyfikatów na wyposażenie zakupione po 1997 r.
	w ewidencji	skontrolowanych	do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%	
Meble	43	18	0	0	6	12	18
Sprzęt sportowy	42	17	0	0	5	12	17

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

Spośród skontrolowanych szkół, 7 placówek (co stanowi 21,88% placówek w ewidencji) posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny. 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 (Rys. 12, 13).



Rys. 16 Pracownia chemiczna.



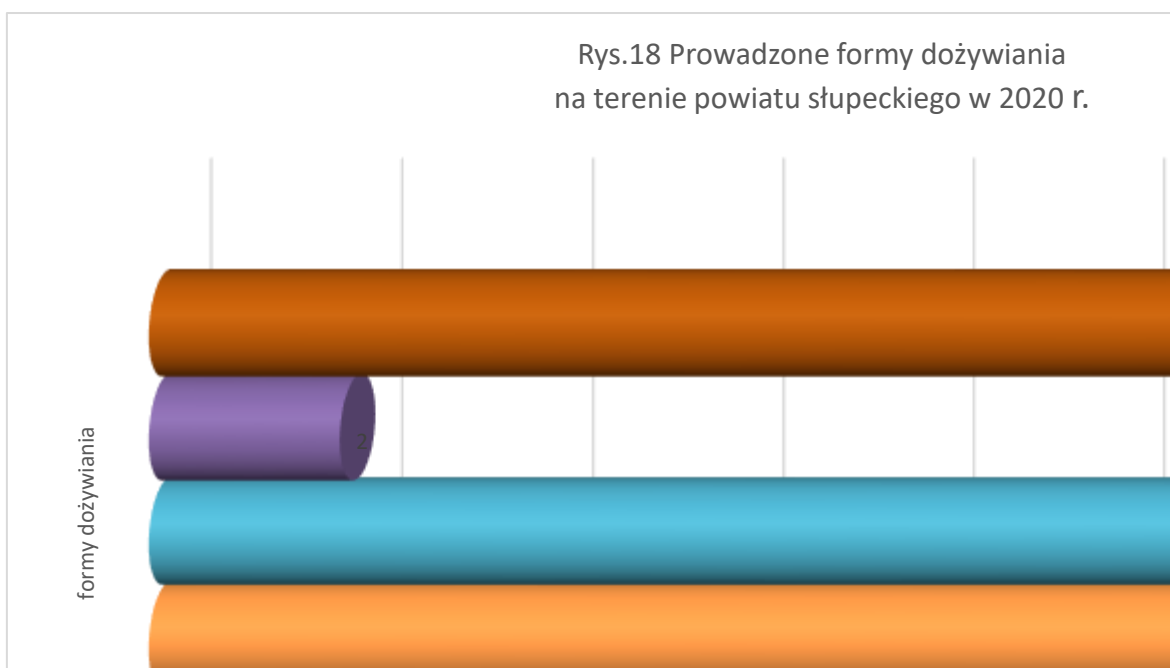
Rys. 17 Regulamin pracowni chemicznej.

### VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2020 r. w 13 szkołach co stanowi 100% placówek skontrolowanych (w ocenie nie ujęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku wyłącznie jednodaniowego dla 823 dzieci. Dodatkowo w 2 zespołach szkolno-przedszkolnych (15,38% placówek skontrolowanych) organizowano śniadania szkolne dla 82 dzieci w oddziałach przedszkolnych (Rys. 14). Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (46,15%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (53,85%).

W placówkach gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu - sporządzane były jedynie gorące napoje. Łącznie 13 szkół zapewniło ciepły napój co stanowi 100% skontrolowanych placówek. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 188.

Rys.18 Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2020 r.





## VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2020 r. roku na terenie powiatu słupeckiego dokonano 4 kontrole wypoczynku dzieci i młodzieży. Skontrolowany wypoczynek odbywał się dla 181 uczestników i był zorganizowany przez 4 organizatorów. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, w obiektach sezonowych, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania. Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne. (Rys. 19, 20, 21, 22, 23, 24). Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku w bazie MEN w roku 2020 uległa znacznemu zmniejszeniu ze względu na trudność sprostaniu wytycznym epidemicznym.



Rys. 19, 20, 21, 22, 23, 24 Warunki sanitarno-higieniczne zapewnione dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku.

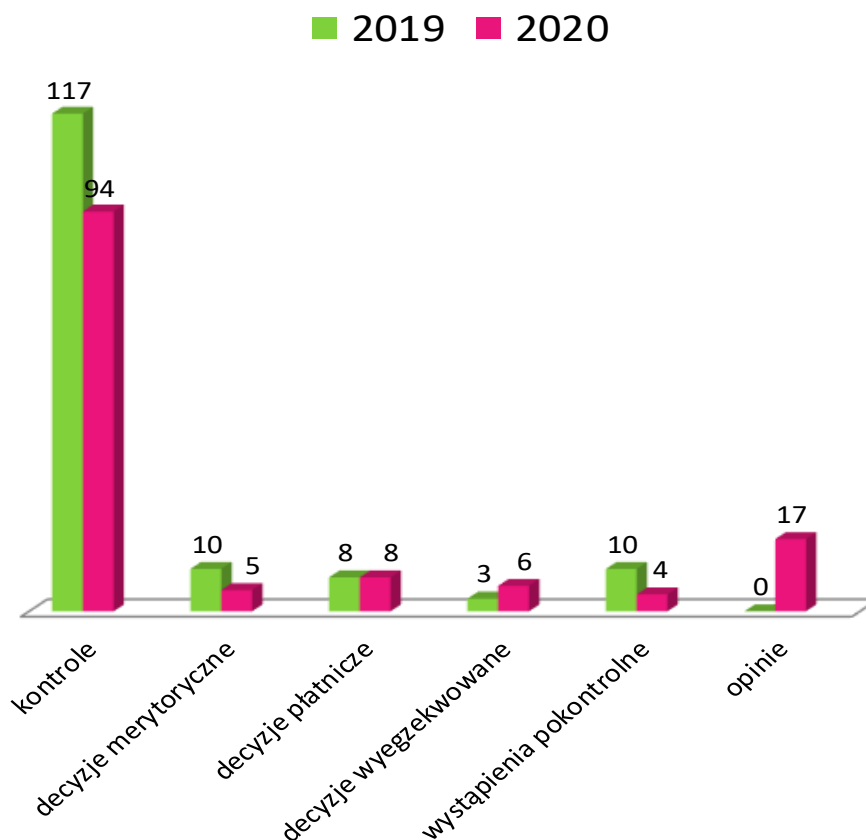
W związku z wystąpieniem stanu epidemii w 2020 r. pion Higieny Dzieci i Młodzieży podejmował dodatkowe działania polegające na:

- organizacji spotkań oraz omówieniu kwestii przeciwepidemicznych z dyrektorami placówek oświatowo-wychowawczymi oraz organami prowadzącymi;
- odpowiadaniu na pisma wnioskujące o wyjaśnienie lub zinterpretowanie przepisów prawa oraz określenie zasad sanitarnych działalności placówek;
- koordynacji badaniem diagnostycznym w kierunku SARS-CoV-2 nauczycieli i pracowników niepedagogicznych mających kontakt z dziećmi klas I-III na terenie powiatu słupeckiego;
- wydawaniu opinii (15) dotyczącymi 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;

—współpracy z dyrektorami szkół w celu organizacji list dzieci i personelu narażonych na kontakt z osobą dodatnią w kierunku koronawirusa SARS-CoV-2 na terenie placówek oświatowych (56 narażeń, 1041 dzieci oraz 134 osób personelu skierowanych na kwarantannę).

### VI.10. Postępowanie administracyjne

W 2020 r. w zakresie nadzoru sanitarnego i warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 94 kontrole obiektów stałych i sezonowych. Zrealizowano wszystkie przedsięwzięcia w zakresie pionu higieny dzieci i młodzieży. Dokonano 171 badań ogółem oraz 465 oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych. Wydano 5 decyzji merytorycznych (w tym 2 zmieniające termin), 8 decyzji płatniczych, 4 wystąpienia pokontrolne oraz 17 opinii. Wyegzekwowano 6 decyzji administracyjnych w tym 5 z lat ubiegłych. Wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych oraz wystąpień pokontrolnych wpływa na poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.



#### Podsumowanie

1. Wszystkie skontrolowane placówki przestrzegały wytyczne GIS, MZ i MEN w trakcie trwania epidemii.
2. W trakcie funkcjonowania placówek oświatowych dochodziło do licznych narażeń dzieci i personelu na kontakt z osobami, które uzyskały pozytywny wynik w kierunku SARS-CoV-2.

3. Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny w tym warunki pobytu dzieci przedszkolnych.
4. Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
5. Organizatorzy wypoczynku zapewniają prawidłowe warunki pobytu dzieci i młodzieży.
6. Wszystkie placówki będące pod nadzorem PPIS przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów.
7. Niewłaściwy mikroklimat w pomieszczeniach dla uczniów jest nadal problemem głównie placówek funkcjonujących w budynkach nieprzystosowanych i wybudowanych w ubiegłym wieku.
8. W trakcie kontroli kompleksowych w 2019 r. i 2020 r. dyrektorzy placówek zwracali uwagę na zbyt duże obłożenie uczniów klas VII i VIII liczbą godzin lekcyjnych rozkładającą się maksymalnie przez cały tydzień.

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

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2020 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; produktów kosmetycznych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością krajowych oraz importowanych poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, monitorowania wycofanej z obrotu żywności, kosmetyków i przedmiotów użytku w ramach systemu wczesnego ostrzegania o pojawiających się produktach niebezpiecznych na rynku (RASFF, RAPEX), realizacji zamierzeń zaplanowanych przedsięwzięciach w oparciu o wytyczne GIS.

W 2020 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się ogółem **1299** zakładów żywnościowo-żywnościowych, zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz zakładów wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne.

**Tab. 1. Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnościowych.**

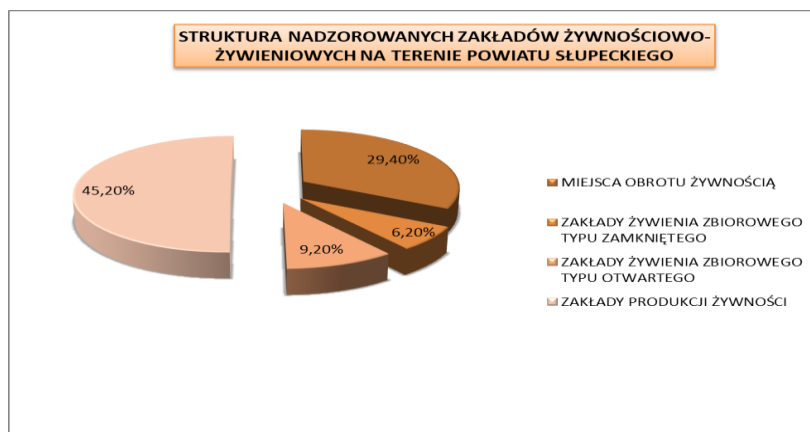
Rodzaje zakładów	Rok	
	2019	2020
Zakłady produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnice naturalnych wód źródłanych, wytwórnice makaronów, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego oraz inne wytwórnice żywności – produkcja pierwotna)	<b>549</b>	<b>587</b>
Zakłady obrotu żywnością (sklepy spożywcze, hurtownie, kioski spożywcze, inne obiekty obrotu żywnością, oraz obiekty ruchome i tymczasowe)	<b>370</b>	<b>382</b>
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w tym zakłady małej gastronomii	<b>120</b>	<b>119</b>
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych, catering)	<b>70</b>	<b>80</b>
<b>Ogólna liczba zakładów</b>	<b>1109</b>	<b>1168</b>
Środki transportu żywności	<b>120</b>	<b>123</b>

W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego przeważały zakłady produkcji żywności tj. około **45,2%** wszystkich obiektów, miejsca obrotu żywnością **29,4%**, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego około **9,2%**, a następnie zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego to około **6,2%**. Należy również podkreślić, że większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkuosobowe podmioty gospodarcze.

Rys. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12. Zakłady żywnościowo-żywnieniowe – kontrole sanitarne



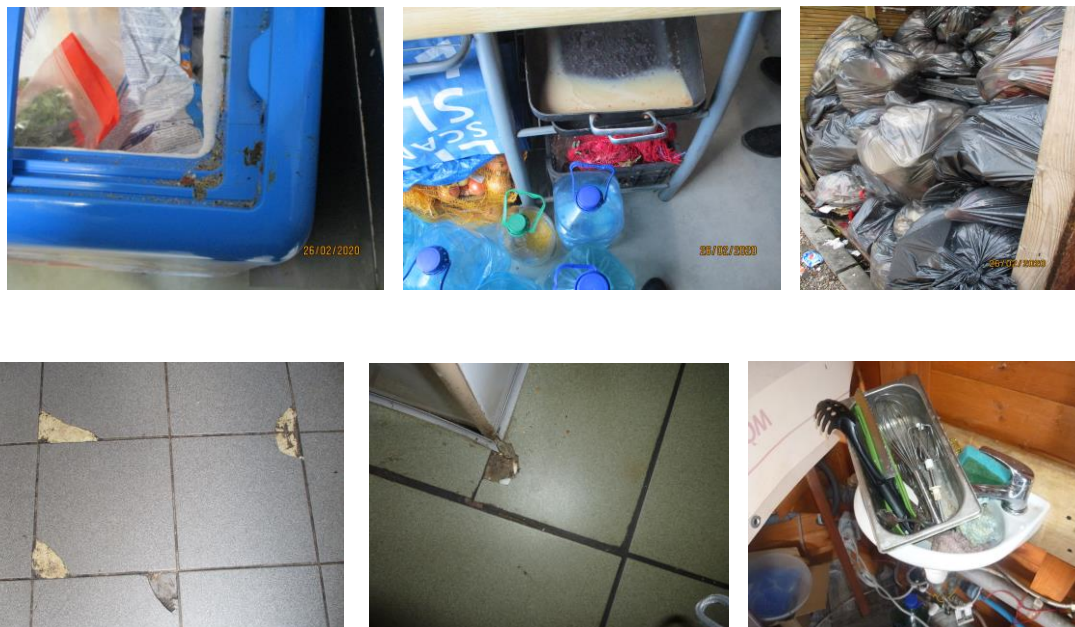
Rys. 13. Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego



Ogółem w 2020 r. przeprowadzono **614** kontroli i rekontroli sanitarnych (w tym 2 kontrole miejsca obrotu kosmetykami). Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **63** zakłady.

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Rys. 14, 15, 16, 17, 18, 19. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych



W 2020 r. zarejestrowano **28 interwencji konsumenckich**. W większości to interwencje anonimowe. Część interwencji rozwiązano poprzez przeprowadzenie rozmów telefonicznych z kierownikami zakładów.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- nieprawidłowej jakości zapiekanki zakupionej w małej gastronomii;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu;
- sprzedaży nieprawidłowej jakości potraw przygotowywanych na bazie mięsa surowego w obiekcie małej gastronomii;
- nieprawidłowej jakości – sera, brak daty przydatności do spożycia, osoby obsługujące bez ochrony rąk (rękawiczek);
- braku oddzielenia artykułów spożywczych nieopakowanych od bezpośredniego dostępu przed klientami;
- braku w sklepach spożywczych płynów dezynfekcyjnych, kasjerek w brudnych, podartych rękawiczkach. Koszyki zakupowe – brudne;
- zbyt dużej liczby osób przebywających w jednym czasie w sklepie spożywczym;
- nieprawidłowej jakości przygotowywania śniadań z obecnością jaj świeżych;

- niecałkowitego zakrywania ust i nosa przez pracowników sklepu;
- nielegalnego magazynu żywności;
- niewłaściwego przechowywania mięsa kebab oraz nieprzestrzegania higienicznego korzystania z rękawiczek jednorazowych;
- braku zasłania ust i nosa przez klientów sklepu; braku zabezpieczenia rękawiczek jednorazowego użytku. Personel sklepów bez maseczek i rękawiczek podczas rozkładania towarów;
- zakupu nieswieżego mięsa (żeberka) w sklepie spożywczym;
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

W uzasadnionych przypadkach za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandaty karne.

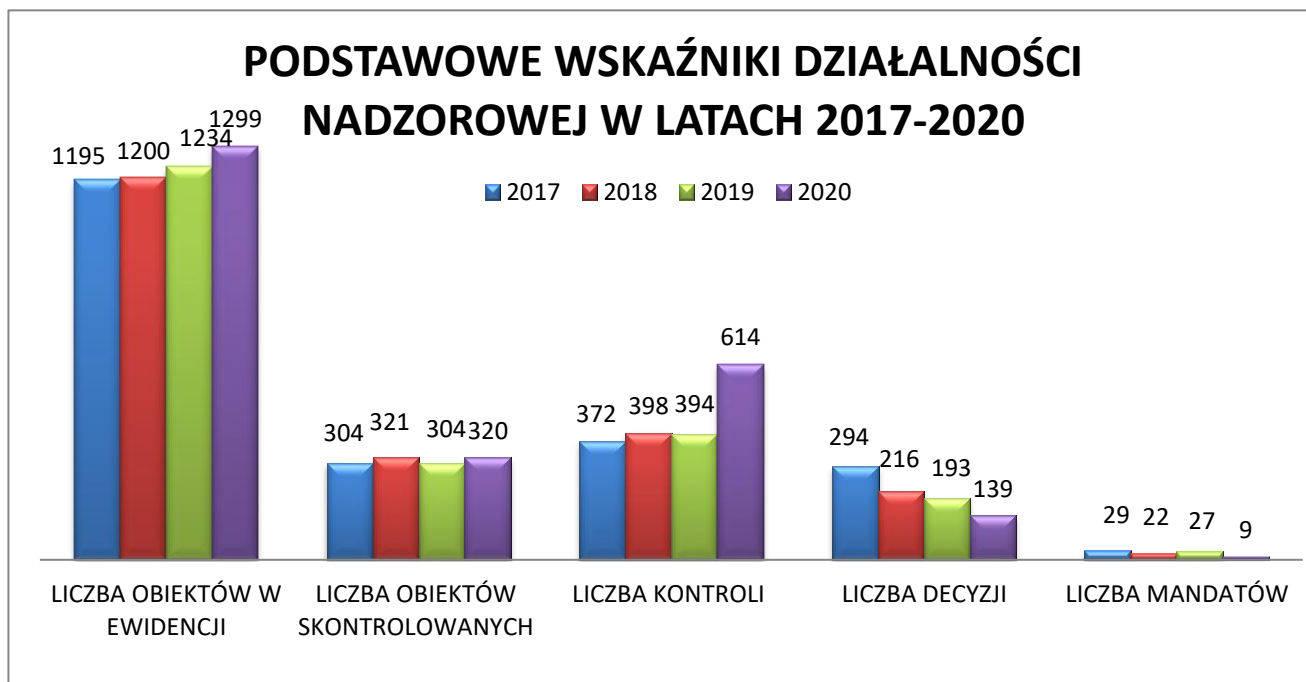
Nadzorem objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach, zimowiskach) oraz sklepy spożywcze, środki transportu żywności. Sporządzono **456** protokołów z kontroli sanitarnej.

Spośród **318** obiektów skontrolowanych w zakładach obrotu/produkcji żywności uchybienia sanitarne stwierdzono w **14** obiektach.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych PPIS wydał ogółem **139** decyzje, w tym:

- **109 decyzji merytorycznych**: **58** decyzji zatwierdzających zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, **4** decyzje, w których zatwierdzono dodatkową działalność, **2** decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, **36** decyzji wykreślających zakład z rejestru, **1** decyzja stwierdzająca wygaśnięcie decyzji administracyjnej, **2** decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne, **6** decyzji zaprzestania prowadzenia działalności w określonym zakresie.
- **30 decyzji płatniczych**: **13** decyzji o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, **11** decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, **3** decyzje o pobraniu opłaty za kwestionowane próby lodów z automatu, **3** decyzje o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne.

Rys. 20. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2017-2020



### VII.1. Stan sanitarny obiektów

Stan sanitarny obiektów wyrażony odsetkiem zakładów, które ocenione zostały na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego jako „niezgodne” w latach 2019-2020 wyraża tabela nr 2

Tab. 2. Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2019	1,3
2020	0,0

W wyniku przeprowadzonych w ww. obiekcie czynności kontrolnych stwierdzono następujące uchybienia sanitarne:

W trakcie postępowania pokontrolnego w obiektach małej gastronomii wystosowano **3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do WPWIS** w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy poprzez wprowadzenie do produkcji potraw surowców (świeże mięso, jaja, świeże warzywa). W wyniku przeprowadzonych w ww. obiektach czynności kontrolnych stwierdzono uchybienia sanitarne: Zakłady nie spełniały wymagań prawa żywnościowego do przygotowywania potraw na bazie surowców wymagających obróbki wstępnej z powodu:

- braku warunków do mycia i dezynfekcji jaj, tj.: funkcjonalnie usytuowanego stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj wyposażonego w zlew z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz urządzenia do ich dezynfekcji,



- braku warunków do wstępnej obróbki warzyw tj.: stanowiska do czyszczenia, obierania i mycia warzyw usytuowanego w miejscu, w którym nie są przygotowywane i wydawane gotowe potrawy,
- braku funkcjonalnie usytuowanego stanowiska do wstępnej obróbki mięsa wyposażonego w zlew z bieżącą zimną i ciepłą wodą.

Dowody uzyskane w trakcie kontroli kwalifikowały stopień szkodliwości czynu jako wysoki, gdyż przygotowywano posiłki od surowca do gotowej potrawy z udziałem surowców jakimi są jaja świeże nie poddane procesom dezynfekcji, świeże mięso, świeże warzywa bez zachowania elementarnych zasad i warunków, które winny zapewniać bezpieczeństwo żywności, a tym samym konsumentów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy uwzględniając powyższe nieprawidłowości wydał decyzję nakazującą zaprzestanie prowadzenia działalności w części polegającej na produkcji dań gastronomicznych produkowanych od surowca do gotowej potrawy w małej gastronomii w terminie natychmiast.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono: **9 mandatów karnych na kwotę 2 100,00 zł.** – średnia kwota mandatu wynosiła **233,00 zł.**

Czynności kontrolne przeprowadzane w zakładach produkcji środków spożywczych lub obrotu środkami spożywczymi wykazywały nieprawidłowości, które potwierdzały, iż stan sanitarny tych obiektów był niewłaściwy.

Nieprawidłowości stwierdzano w następujących grupach obiektów:

**Tab. 3. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w 2020 r.**

<b>MZ-48</b>	<b>Rodzaj obiektów</b>	<b>ilość obiektów, w których stwierdzano nieprawidłowości</b>	<b>% obiektów, w których stwierdzano nieprawidłowość i w stosunku do ilości obiektów skontrolowanych</b>
22	Sklepy spożywcze	3	2,4
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	2	28,6
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	9	10,6

Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

### Sklepy spożywcze

W 2020 r. w ewidencji znajdowało się **185** sklepów spożywczych, z których skontrolowano **123**, a ocenę sanitarną przeprowadzono w **25** zakładach.

Ogółem przeprowadzono **173** kontroli sanitarnych i wydano **10** decyzji administracyjnych.

Grupa sklepów spożywczych to najliczniejsza grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem: wyposażenia, wielkości, warunków sanitarno-technicznych, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów.

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

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń sali sprzedaży, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, środków transportu),
- 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 gotowych,
- 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 w sklepach prowadzono również w związku z otrzymywanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF.

W roku 2020 kontrole przeprowadzano również w związku z obowiązującym na terenie Polski stanem epidemii, które dotyczyły przestrzegania określonych ograniczeń, zakazów i nakazów.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych należą:

- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z zaleceniami producenta;

- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia);
- artykuły spożywcze nieopakowane oferowane do sprzedaży bez prawidłowego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem;
- brak środków dezynfekcyjnych dla klienta i personelu.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **3 mandaty karne** na kwotę **500,00 zł**.

### **Obiekty ruchome i tymczasowe**

W ewidencji znajdowało się **28** obiektów, skontrolowano **7**. Główne nieprawidłowości: brak środków dezynfekcyjnych dla klienta i personelu. Kontrolę przeprowadzono w związku ze zgłoszeniem interwencji dot. miejsca postoju foodtruck w miejscowości Powidz.

Przeprowadzono **7** kontroli sanitarnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **2 mandaty karne** na kwotę **400,00 zł**.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte**

W ewidencji znajdowało się **119** obiektów, skontrolowano **85**, a ocenę sanitarną przeprowadzono w **10** zakładach.

Główne nieprawidłowości:

- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy poprzez wprowadzenie do produkcji potraw surowców (świeże mięso, jaja, świeże warzywa),
- brak należytej czystości w pomieszczeniach,
- brak środków dezynfekcyjnych dla klienta i personelu,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia),
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- brak prowadzonej dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP,
- brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych oraz brak segregacji w urządzeniach chłodniczych.

Przeprowadzono **144** kontroli sanitarnych, wydano **21** decyzji administracyjnych.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **4 mandaty karne** na kwotę **1200,00 zł**.

## **Stan sanitarny środków transportu żywności**

W 2020 r. skontrolowano **18 środków transportu żywności**. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje prawidłowymi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

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

W roku 2020 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **90** próbek środków spożywczych, które przekazano do badań do PSSE w Koninie i WSSE w Poznaniu:

- do PSSE Konin przekazano – **70** próbek (w ramach kontroli urzędowej **65** próbek, w ramach monitoringu **5** próbek),
- do WSSE Poznań przekazano – **20** (**3** próbki w ramach monitoringu, **5** próbek w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem, **12** próbek 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 2020.

## **KWESTIONOWANE PRÓBKİ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań w roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy kwestionował **15** próbek środków spożywczych – lody z automatu.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy w zakładach produkcji żywności - automat do lodów pobrali do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu. Próbki lodów zostały pobrane zgodnie z obowiązującą „Procedurą pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) określonej w zarządzeniu nr 146/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 7 lipca 2017 r. (z późn.zm.).

Po otrzymaniu wyników badań laboratoryjnych stwierdzono, iż zbadane próbki lodów z automatu nie spełniały wymagań pkt 2.2.8 rozdziału 2 załącznika 1 Kryteria higieny procesu rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1 ze zm.) ze względu na przekroczoną liczbę *Enterobacteriaceae* w każdej z pobranych próbek.

Zgodnie z pkt 2.2.8 rozdziału 2 wymienionego wyżej rozporządzenia liczba *Enterobacteriaceae* powinna mieścić się w przedziale między 10 jtk/1 g a 100 jtk/1 g., tak wysokie przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae* we wszystkich zbadanych próbkach lodów świadczy o nieprzestrzeganiu higieny w procesie produkcji lodów.

W myśl art. 3 ust. 3 pkt 44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) środek spożywczy jest szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka, wówczas jeżeli jego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka. Środkiem spożywczym szkodliwym dla zdrowia lub życia człowieka jest m.in. taki środek spożywczy, który zawiera zanieczyszczenia mikrobiologiczne w ilościach przekraczających dopuszczalne poziomy określone w rozporządzeniach Unii Europejskiej.

Biorąc pod uwagę fakt, iż pobrane lody z automatu, w których w badaniach laboratoryjnych stwierdzono przekroczoną liczbę *Enterobacteriaceae* są środkiem spożywczym szkodliwym dla zdrowia lub życia człowieka, zakazano ich produkcji i sprzedaży do czasu przedłożenia pozytywnych wyników badań laboratoryjnych 5 próbek lodów z automatu pobranych w kierunku *Enterobacteriaceae*.

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

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia 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.

W wyniku otrzymywanych powiadomień RASFF podejmowano stosowne działania związane z monitorowaniem wycofania wadliwego artykułu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach wymienionych w listach dystrybucyjnych załączonych do w/w powiadomień **nie stwierdzono w/w produktów**, które były wcześniej wycofywane przez właścicieli sieci handlowych.

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

## **VII.2.2. RAPEX –Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych**

Nadzorem sanitarnym objęto sklepy, które oprócz obrotu środkami spożywczymi oferują do sprzedaży kosmetyki, gdzie zwracano uwagę przede wszystkim na oznakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków oraz możliwość występowania w obrocie niedozwolonych kosmetyków zgłoszonych w systemie RAPEX (Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych).

Notyfikacje dotyczące obecności w obrocie kosmetyków, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów były weryfikowane i sprawdzane, czy na terenie powiatu słupeckiego są obiekty, które wprowadzają do obrotu kosmetyki wymienione w tych notyfikacjach.

## **VII.3. Ocena sposobu żywienia**

W roku 2020 oceniono **21** jadłospisów opracowanych na 10 dni w tym 10 w stołówkach szkolnych oraz 11 w stołówkach przedszkolnych.

### **STOŁÓWKI SZKOLNE**

Podstawowe zasady przyrządzania posiłków obiadowych stanowią, iż musi zawierać on:

- produkt będący dobrym źródłem białka, a więc produkt pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, nabiał),
- warzywa i/lub owoce w postaci surowej i gotowanej,
- produkty zbożowe (makarony, kasze, ryż),
- okresowo suche nasiona roślin strączkowych,
- do przyrządzania potraw należy stosować oleje, oliwę i inne dodatki nadające potrawom oczekiwane walory organoleptyczne, a jednocześnie podnoszące wartość odżywczą przyrządzanego posiłku,
- technologia przyrządzania potraw winna być różnorodna,
- kolorystyka potraw powinna zachęcać do ich konsumpcji.

### **Zalecenia wydane po analizach jadłospisów:**

Z uwagi na fakt, że obiad jest posiłkiem wnoszącym największą porcję energii i składników odżywczych oraz możliwą ewentualność, iż dla pewnej grupy dzieci jest to jedyny tak urozmaicony posiłek w ciągu całego dnia należy zadbać, aby był on przygotowany zgodnie z Rozporządzeniem 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 oraz z przyjętymi zasadami żywieniowymi, a w szczególności w zakresie zastosowania produktu będącego źródłem pełnowartościowego białka, dodatku warzyw i/lub owoców.

Zwracać uwagę przy planowaniu jadłospisu, by:

- w obiedzie była podawana co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (np. ryż, kasze, makaron),
- każdego dnia była podawana co najmniej jedna porcja z grupy jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
- od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej,
- w żywieniu zbiorowym dzieci nie zaleca się frytek ze względu na ich dużą kaloryczność oraz uwalniający się podczas smażenia akrylamid – działający na organizm człowieka neurotoksycznie,
- co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

## **STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE**

Ocenione jadłospisy pozwalają stwierdzić, iż uwzględniają one potrzeby żywieniowe dzieci w wieku przedszkolnym. Jest to szczególnie ważne w pierwszych latach życia, gdzie kształtują się nawyki i zwyczaje związane z jedzeniem, a popełnione w tym okresie błędy dają o sobie znać w późniejszym wieku, jako tzw. choroby cywilizacyjne. Dieta została skomponowana zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Oceniane jadłospisy uwzględniały zasady racjonalnego żywienia dla danej grupy wiekowej, wynikających z aktualnych norm żywienia:

- do produkcji potraw wykorzystano produkty z różnych grup asortymentowych, co zapewniało urozmaicenie oraz dostarczenie niezbędnych składników odżywczych.
- prawidłowo zaplanowany codzienny jadłospis powinien zawierać co najmniej 5 porcji produktów zbożowych: pieczywo, kasze, ryż, makarony, płatki zbożowe. Są one przede wszystkim źródłem energii dla organizmu, zawierają wiele składników mineralnych, witaminy (szczególnie z grupy B) oraz błonnik pokarmowy, który reguluje pracę jelit. W tej grupie należy wybierać produkty z tzw. grubego przemiału, czyli jak najmniej przetworzone i w związku z tym bogatsze w składniki odżywcze. Oprócz pełnoziarnistego pieczywa poleca się także brązowy ryż, kasze, razowy makaron.
- biorąc pod uwagę korzystny skład aminokwasowy szczególnie cenne są jaja i mleko. Mleko i jego przetwory są najważniejszym źródłem wapnia w diecie, z uwagi na jego znaczącą ilość i największą przyswajalność z tych produktów. Część mleka można zastępować produktami

mlecznymi takimi jak jogurty, kefir, maślanka, sery twarogowe lub żółte. Wapń między innymi jest niezbędny do budowy zębów i kości. Mleko zawiera również witaminy A, D, B2 i jest źródłem białka o najwyższej jakości.

- w planowanej diecie uwzględniono również ryby, które są dobrym źródłem pełnowartościowego białka i jednocześnie (zwłaszcza ryby morskie) dostarczają pożądanego żywienia kwasów tłuszczowych wpływających, między innymi na prawidłowy rozwój układu nerwowego.
- owoce i warzywa stanowią źródło witamin, które warunkują utrzymanie dobrego zdrowia oraz prawidłowy wzrost i rozwój poprzez regulację podstawowych procesów życiowych. Większe korzyści dla organizmu przynosi podaż warzyw i owoców w formie surowej, co zapewnia, iż zawarte w nich witaminy zostaną dostarczone w największej możliwej ilości. Każdy proces technologiczny związany z obróbką żywności powoduje straty witamin. Warzywa lub owoce należy podawać w każdym posiłku.
- potrawy przyrządzano wykorzystując różnorodne technologie oraz odpowiednio komponując potrawy pod względem smaku i kolorystyki.
- większość tłuszczów w diecie powinna pochodzić z ryb, orzechów i tłuszczów roślinnych. Należy unikać produktów smażonych zwłaszcza w głębokim tłuszczu (od poniedziałku do piątku należy podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej), jak również ograniczać produkty zawierające w swym składzie znaczne ilości tłuszczu jak podroby, słodczyce czy żywność typu fast food.

#### **W jadłospisach przedszkolnych wydano następujące zalecenia:**

- zwracać uwagę, by od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej;
- uwzględnić w jadłospisie, by każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
- zwracać uwagę, by używane przy planowaniu jadłospisów koncentraty (kisiel, galaretka) były koncentratami z naturalnych składników;
- według 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 wyrób piekarniczy jakim jest drożdżówka nie spełnia wymagań szczególnie w zakresie zawartości cukru (nie więcej niż 15 g cukru w 100 g produktu gotowego do spożycia), tym samym nie jest dozwolony w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Należy również uwzględnić podczas planowania jadłospisu, by każdego dnia była podawana co najmniej jedna porcja z grupy – orzechy;
- co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.



## Podsumowanie

W roku 2020 przeprowadzono **614** kontroli sanitarnych ( w tym **456** w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii). Powyższe kontrole przeprowadzono przy współudziale Policji. Wykonano **63** oceny stanu sanitarnego na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano **2** decyzje administracyjne oraz **6** decyzji unieruchamiających działalność zakładu. W wyniku zaniechań higieniczno-sanitarnych nałożono **9** mandatów karnych na łączną kwotę **2100,00 zł**.

W trakcie kontroli sanitarnych sprawdzano produkty zgłaszane do systemów RASFF i RAPEX. Realizowano polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego wynikające z przesyłanych pism.

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W miesiącach letniego wypoczynku prowadzone były kontrole punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Przeprowadzono również kontrole w dni wolne od pracy.

Celem kontroli była ocena stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz przestrzegania określonych ograniczeń, zakazów i nakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole były przeprowadzane wspólnie z przedstawicielami Policji. Ogółem (sierpień – październik) przeprowadzono **249 kontroli, podczas których nałożono 3 mandaty karne. Ponadto właścicieli obiektów pouczano o obowiązku stosowania się do obowiązujących nakazów i zakazów.**

Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) wydawano opinie celem przedłożenia jej w ARMiR przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.

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

### VIII. 1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2020 r. wynikały z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizowano różnorodne przedsięwzięcia m.in. programy informacyjno-edukacyjne o zasięgu krajowym i wojewódzkim, projekty oraz akcje i konkursy. Dotyczyły one przede wszystkim profilaktyki HIV/AIDS, palenia tytoniu, a także promowania zdrowego stylu życia.

Działania podejmowane przez pion oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia służyły umacnianiu zdrowia społeczeństwa i wynikały z kierunków określonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, założeń Narodowego Programu Zdrowia oraz z potrzeb zdrowotnych i sytuacji epidemiologicznej. Do zadań pionu Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej należało m.in. udzielanie merytorycznej i metodycznej pomocy placówkom promującym zdrowie; dokonywanie oceny działalności oświaty zdrowotnej (wizytacje, ankiety); działalność szkoleniowa; konsultacje i instruktaże merytoryczne.

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

#### 2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna prowadzona w środowisku młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej oraz dla ogółu społeczeństwa w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV, wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2017-2021. W ramach programu realizowano:



**1. Kampanię społeczną „Mam czas rozmawiać”** (we współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS) promującą dialog międzypokoleniowy oraz zachęcającą do wykonania testu diagnostycznego w jednym z 30 punktów konsultacyjno-diagnostycznych (PKD). Nagłośnienie informacji o punktach Konsultacyjno – Diagnostycznych na stronie internetowej stacji i w mediach społecznościowych.

**2. Konkurs „Nie daj szansy AIDS”** skierowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Zadanie



konkursowe polegało na wykonaniu przez młodzież plakatu na temat profilaktyki HIV/AIDS. Rozpropagowano konkurs w 5 szkołach ponadpodstawowych powiatu słupeckiego - prace wysyłane były bezpośrednio do OZ i PZ WSSE w Poznaniu

**3. Akcję „Bezpieczne Walentynki”, która objęła około 210 osób. Miała na celu zwrócenie uwagi na zagrożenia wynikające z HIV i AIDS oraz innych chorób przenoszonych drogą płciową. W ramach akcji zorganizowano spotkanie informacyjno-edukacyjne i quiz wiedzy dla młodzieży z ZSO i Z w Zagórowie, punkty informacyjno – edukacyjne, informacje w mediach.**



*Rys. 1. Akcja informacyjno-edukacyjna Bezpieczne Walentynki 2020*

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



W roku szkolnym 2019/2020 zrealizowano VIII 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 VIII edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 373 uczniów i 238 rodziców z 5 szkół ponadgimnazjalnych w 8 typach szkół. Zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu i przekazano materiały programowe. Rozpropagowano IV edycję ogólnopolskiego konkursu pt. „Szkoła wolna od używek” na film krótkometrażowy o tematyce dotyczącej profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

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



„Skąd się biorą produkty ekologiczne” to nowy, ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli, który powstał w wyniku zawarcia porozumienia o współpracy między Głównym Inspektoratem Sanitarnym, a Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem programu było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

W powiecie słupeckim w roku szkolnym 2019/2020 program realizowany był pilotażowo w trzech przedszkolach w 4 oddziałach. Programem objęto 98 dzieci 5i6letnich i ich rodziców. Dla przedszkolnych realizatorów/ koordynatorów zorganizowano szkolenie, na którym zostały przedstawione wytyczne, poszerzono wiedzę nt. produktów ekologicznych, rozdano materiały do realizacji programu.



Rys. 2. Szkolenie przedszkolnych koordynatorów/ realizatorów programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”



Rys. 3. Realizacja programu w Przedszkolu nr 1 w Słupcy

### VIII. 2.3. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU



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

**1. Realizacja dwóch programów edukacyjnych** o tematyce antytytoniowej dla dzieci i młodzieży: organizowano narady i szkolenia dla szkolnych

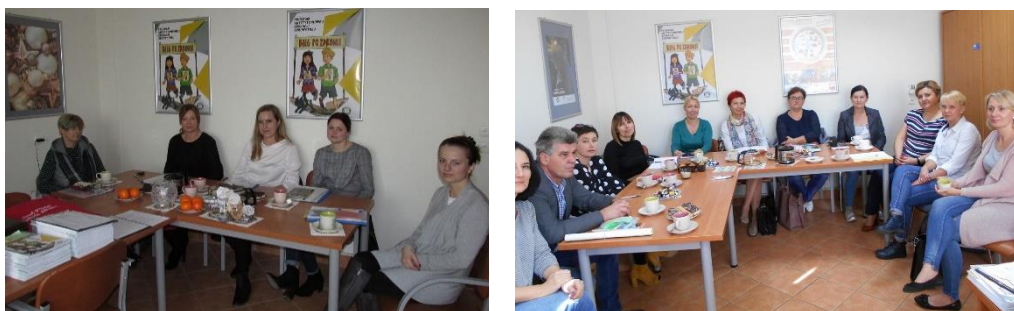
koordynatorów, prowadzono działania informacyjno-edukacyjne:

- Ogólnopolski program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” (XII edycja), którego celem jest kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych u dzieci. W programie uczestniczyło 653 dzieci w wieku przedszkolnym z 22 przedszkoli i z 13 oddz. przedszkolnych szkół podstawowych.



Rys. 4. Realizacja programu w Przedszkolu nr 2 „MIS” w Słupcy

- Ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej **„Bieg po zdrowie”** - IV edycja w powiecie. Głównym celem programu jest opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej jest zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W IV edycji programu uczestniczyło 278 uczniów w 20 szkołach podstawowych w 22 klasach czwartych.



Rys. 5. Szkolenie i narada szkolnych koordynatorów i realizatorów programu „Bieg po zdrowie”

**1. Światowy Dzień bez Tytoniu** obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. W 2020 roku przebiegał pod hasłem Ochrona młodzieży przed manipulacjami w branży tytoniowej oraz zapobieganie używaniu tytoniu i nikotyny. Stał się okazją do społecznej akcji edukacyjnej informującej o szkodliwych dla zdrowia następstwach używania tytoniu, inhalowania e-papierosów. W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu prowadzono akcję informacyjno-edukacyjną w mediach, stronie internetowej i online w placówkach szkolno – oświatowych. Przeprowadzono etap powiatowy XX edycji wojewódzkiego konkursu dla uczniów V/VI klas szkół podstawowych **„Palić nie palić – oto jest pytanie”** na apel do rówieśników pod hasłem „Palić, nie palić - oto jest pytanie?” na temat szkodliwości używania e-papierosów. W etapach szkolnych udział wzięło 69 uczniów, a w etapie powiatowym 14 uczniów z 13 szkół podstawowych.



**2. Światowy Dzień Rzucania Palenia** trzeci czwartek listopada 2020 r. skierowane były do dorosłej części społeczeństwa -osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy, ze względu na sytuację epidemiologiczną związaną z zakażeniami Sars-CoV-2 działania poprzez stronę internetową stacji i media lokalne.

3. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegania zapisów cytowanej ustawy dokonano w 246 obiektach podczas kontroli bieżących przez komórki oddziału nadzoru PSSE - przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

4. Dystrybucja ulotek opracowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny „Co to są elektroniczne papierosy?” do placówek szkolno-oświatowych.

#### VIII .2.4. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA



Biuro Światowej Organizacji Zdrowia nie wskazało rekomendacji dla upamiętnienia Światowego Dnia Zdrowia 2020. Jego tematem było docenienie pracy pielęgniarek i położnych, podkreślenie ich roli szczególnie w aspekcie

epidemii koronawirusa. Działania informacyjne na stronie internetowej.

**VIII. 2.5. PROGRAM „MAMO, TATO – CO WY NA TO?”** Realizacja II 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. W ramach programu zorganizowano trzy szkolenia dla przedszkolnych i szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu z 8 przedszkoli i 14 oddziałów przedszkolnych podczas których przedstawiono założenia i sposób realizacji programu oraz 3 narady. Programem objęto 446 dzieci i ich rodziców. Program edukacyjny „Mamo, Tato – co Wy na to?” został pozytywnie oceniony przez kadre przedszkolną i bardzo dobrze przyjęty przez dzieci oraz ich rodziców.



Rys.6. Szkolenia dla koordynatorów/ realizatorów II edycji programu



Rys.7. Realizacja programu w Przedszkolu w Orchowie

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



Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych dotyczącego profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy, który zainicjowany był przez Federację MSD dla Zdrowia Kobiet. W roku szkolnym 2019/2020 wzięło w nim udział 489 uczniów z 5 szkół ponadgimnazjalnych, 10 nauczycieli oraz 347 rodziców. W ramach realizacji programu zorganizowano naradę dla 6 szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu, prowadzono dystrybucję programowych materiałów informacyjno-edukacyjnych.

### **VIII. 2.7. PROFILAKTYKA W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA UZALEŻNIENIU OD ALKOHOLU, TYTONIU I INNYCH ŚRODKÓW PSYCHOAKTYWNYCH**

Celem działań był wzrost świadomości społecznej nt. temat zagrożeń wynikających z używania „nowych narkotyków”. Działania edukacyjne adresowane były w szczególności do dzieci i młodzieży. Działania informacyjno-edukacyjne wśród młodzieży to m.in. pogadanka nt zagrożeń związanych z zażywaniem dopalaczy dla uczniów kl. I i II-77 osób, projekcja filmu - „Dopalacze – nie zamykaj oczu”, rozdawnictwo ulotek „Biorąc nie jesteś sobą”. Narada z przedstawicielem KPP w Słupcy dot. organizacji spotkań dla nauczycieli i rodziców, informacje i filmy na temat dopalaczy na stronie internetowej PSSE i w wersji online do placówek szkolno-wychowawczych, opracowanie wytycznych do realizacji działań profilaktycznych w zakresie nowych narkotyków.



*Rys. 8. Spotkanie informacyjno-edukacyjne w ZSO i Z w Zagórowie*

### **VIII. 2.8. DZIAŁANIA POZAPROGRAMOWE**

#### **VIII. 2.8.1. PROFILAKTYKA WSZAWICY**

Podjęmowano 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, informacje na stronie internetowej PSSE.

### **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. Prowadzono pogadanki dla uczestników i kadry letniego wypoczynku

podczas akcji lato z rozdawnictwem materiałów informacyjno – edukacyjnych, informacje na stronie internetowej stacji.

### **VIII. 2.8.3. PROFILAKTYKA GRYPY**

Podjęmowano działania profilaktyczne mające na celu zapobieganie grypie m.in. działania informacyjno-edukacyjne w lokalnych mediach, na stronie internetowej stacji: promocja szczepień ochronnych, rozdawnictwo materiałów informacyjno - edukacyjnych, zamieszczono na stronie internetowej Stacji ulotki, filmy, prezentacje nt grypy.

### **VIII. 2.8.4. PROFILAKTYKA COVID-19**

W związku z sytuacją epidemiologiczną związaną z zakażeniami koronawirusem Sars-CoV-2 pion oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmował liczne działania informacyjno-edukacyjne m.in.:

- przesyłanie online materiałów i wytycznych przeciwepidemicznych opracowanych przez Ministerstwo Zdrowia i Główny Inspektorat Sanitarny do placówek nauczania i wychowania, jednostek samorządu terytorialnego, podmiotów leczniczych, lokalnych mediów;
- zamieszczanie na stronie internetowej Stacji informacji w formie ulotek, komunikatów, wytycznych przeciwepidemicznych;
- wsparcie kampanii #Szczepimy Się prowadzonej przez Ministerstwo Zdrowia wraz z Głównym Inspektoratem Sanitarnym - promocja szczepień przeciw COVID-19;
- współpraca z lokalnymi mediami w zakresie oceny sytuacji epidemiologicznej związanej z zakażeniami Sars-CoV-2 w powiecie słupeckim;
- wspomaganie Oddz. Nadzoru Epidemiologii w sprawach związanych z Covid-19.



## Podsumowanie

1. W roku 2020 realizowano 4 programy krajowe: Profilaktyka HIV/AIDS, „Bieg po zdrowie”, „ARS, czyli jak dbać o miłość”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”; 3 programy wojewódzkie: „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, interwencje nieprogramowe: Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, Profilaktyka Chorób Zakaźnych, STOP dopalaczom, Projekt „Mały kleszcz-duży problem”
2. Przeprowadzono 30 wizytacji, na których dokonano 61 ocen realizowanych interwencji programowych. Na stronie internetowej stacji w 2020 r. zamieszczono 19 informacji z działalności oświatowo - zdrowotnej.
3. Realizacja szeregu różnorodnych działań: programów edukacyjnych, akcji, kampanii informacyjnych we współpracy z partnerami.
4. Różnorodne przedsięwzięcia inicjowane i realizowane w środowiskach zmierzały do podniesienia poziomu wiedzy na temat pożądanых zachowań zdrowotnych i umiejętnego jej wykorzystania w codziennym życiu.
5. Działania informacyjno-edukacyjne w mediach lokalnych, na stronie internetowej i online w związku z sytuacją epidemiologiczną i zagrożeniami związanymi z koronawirusem miały na celu uświadomienie społeczeństwu, jak ważne jest przestrzeganie podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa w ograniczaniu rozprzestrzeniania się zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

## 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 2020 do Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęło 177 spraw, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Pozostałe sprawy, które wpłynęły to pisma przesłane przez organy administracji samorządowej do wiadomości w ramach współpracy, pisma przesłane przez interesantów, wnioski wycofane, błędnie skierowane wnioski przekazane wg. właściwości, co do których nie wydano opinii oraz wnioski które zostaną rozpatrzone w roku 2021.

W wyniku podjętych działań wydano ogółem:

**18** opinii dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

**51** opinii dotyczących oceny oddziaływania na środowisko,

**1** opinia uzgadniająca dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,

**26** opinii dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,

**24** stanowiska poprzez „milczącą zgodę” dotyczących art. 56 Prawa budowlanego

**81** opinie, decyzje, postanowienia i pisma dotyczące:

- decyzji o pobraniu opłaty za wykonywanie czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- decyzji merytorycznych wyrażających zgodę na usytuowanie tymczasowych nieskanalizowanych ustępów publicznych na terenach skanalizowanych,
- pisma informujące 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. dotyczące wykonania urządzenia wodnego jakim jest budowa studni głębinowej,
- postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii w sprawie uzgadniania warunków wymagań higienicznych i zdrowotnych do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia z uwagi na konieczność uzupełnienia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko przez inwestora,
- postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby, co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- postanowienia dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy,
- pisma w sprawie uzupełnień: karty informacyjnej przedsięwzięcia, kwalifikacji przedsięwzięcia, informacji dla wnioskowanych inwestycji, raportów oddziaływania na środowisko dla planowanych inwestycji, przedmiotów uzgodnień,
- pisma przekazujące sprawę według właściwości, zaświadczenia o przekazaniu zgodnie z właściwością,
- opinie podtrzymujące wcześniejsze stanowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia,
- odpowiedź na wniosek o udostępnienie informacji publicznej,

- pisma w sprawie uzgodnień projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

**Rys. 1. Ilość spraw co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**



W roku 2020 przeprowadzono ogółem **26 kontrole** dotyczące odbiorów obiektów budowlanych w związku z uczestniczeniem w dopuszczeniu ich do użytkowania.

## **Podsumowanie**

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2020 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

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

## X. ZAKOŃCZENIE

W 2020 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu słupeckiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru oraz działań przeciwepidemicznych w roku 2020 przeprowadzono **12 011,00** kontroli /wizytacji/dochodzeń epidemiologicznych. Do badań laboratoryjnych pobrano **306** próbek. W ramach działalności nadzorowej w roku 2020 wykonano **465** oznaczeń fizycznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem **1836** decyzji administracyjnych w tym decyzji o nałożeniu obowiązkowej kwarantanny oraz izolacji (**1767** decyzji merytorycznych i **69** płatniczych), **76** postanowień, nałożono **9** mandatów karnych na kwotę **2.100 zł**. Nałożono **4** kary administracyjne na łączną kwotę 20 000 zł. za niezastosowanie się do obowiązku poddania się kwarantannie.