

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Obornikach**

**Stan sanitarny  
i sytuacja epidemiologiczna  
powiatu obornickiego  
w roku 2022**

Oborniki – luty 2023 r.

## SPIS TREŚCI

I.	WSTĘP.....	3
II.	SYTUACJA DEMOGRAFICZNA.....	3
III.	WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA.....	4
IV.	OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA .....	15
V.	WARUNKI HIGIENY PRACY .....	28
VI.	OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA .....	33
VII.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH.....	42
VIII.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA .....	61
IX.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	71
X.	PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE.....	72

## **I. WSTEP**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach w 2022 r. realizował zadania określone w ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021 poz. 195 ze zm.) oraz wytyczne i zadania wyznaczone przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Zasięgiem swego działania obejmował obszar powiatu obornickiego, w skład którego wchodzi Miasto i Gmina Oborniki, Miasto i Gmina Rogoźno, Gmina Ryczywół. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Obornikach nie posiada laboratorium, wykonuje działalność nadzorową i opiniodawczą, badania laboratoryjne wykonywała Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu i inne laboratoria.

W roku 2022 kontynuowano główne kierunki działania z lat ubiegłych wykonując nadzór sanitarny nad warunkami:

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

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

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

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

## **II. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA**

Powiat obornicki zajmuje powierzchnię 711 km<sup>2</sup> (dane GUGiK, bdl.stat.gov.pl), tj. 0,23 % powierzchni Polski i 2,38 % województwa wielkopolskiego, zamieszkuje w nim 59 110 mieszkańców, z czego 48,13 % w miastach, a 51,87 % na terenach wiejskich (wg stanu na 30.06.2021 r.).

Wśród mieszkańców powiatu 50,50 % stanowią kobiety, a 49,50 % mężczyźni. Gęstość zaludnienia wynosi 83 mieszkańców na 1 km<sup>2</sup> (dane za rok 2021) i jest niższa niż średnia w województwie wielkopolskim (117 mieszkańców na 1 km<sup>2</sup>).

**Tabela 1. Ludność wg miejsca zamieszkania**

Wyszczególnienie	Ludność		
	ogółem	w tym w miastach (w %)	na wsiach (w %)
Polska*	37 907 704	59,68	40,32
województwo wielkopolskie *	3 500 030	53,47	46,53
powiat obornicki*	59 110	48,13	51,87

\* Bank Danych Lokalnych GUS, dane wg stanu na 30.06.2022 r.

### **III. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA**

#### **3.1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi**

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

Na terenie powiatu obornickiego do celów wodociągowych wykorzystuje się ujęcia podziemne. Wodociąg publiczny Oborniki oparty jest o wody infiltracyjne. Ujęcia wody posiadają wyznaczoną, oznakowaną, zagospodarowaną i zamykaną strefę ochrony bezpośredniej według obowiązujących przepisów. Obiekty wodne posiadają wewnętrzny monitoring kontroli z komputerowym systemem zarządzania, nadzorowanym całą dobę przez wykwalifikowanych pracowników oraz ochronę zewnętrzną. Urządzenia wodne utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, na bieżąco konserwowane. Studzienki kontrolne utrzymane czysto, włązy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach było 12 wodociągów. W 2022 r. skontrolowano wszystkie obiekty. Ocenie podlegały wodociągi publiczne oraz wodociągi zakładowe produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez mniejszą liczbę ludności.

**Tabela 2. Urządzenia wodociągowe produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie obornickim w roku 2022.**

WODOCIĄG [m <sup>3</sup> /dobę]	LICZBA WODOCIĄGÓW WG EWIDENCJI	NAZWA WODOCIĄGU	SKONTROLOWANE WODOCIĄGI	
			Liczba	%
1001-10000	2	1.Wodociąg publiczny Oborniki	2	100%
		2.Wodociąg publiczny Rogoźno		
101-1000	6	1.Wodociąg publiczny Słomowo	6	100%
		2. Wodociąg publiczny Gościejewo		
		3.Wodociąg publiczny Nieczajna		
		4. Wodociąg publiczny Maniewo		
		5.Wodociąg publiczny Gorzewo		
		6.Wodociąg publiczny Ryczywół		
≤100	4	1.Wodociąg publiczny Wypalanki	4	100%
		2.Wodociąg zakładowy Kowanówko		
		3.Wodociąg zakładowy Wiardunki		
		4.Wodociąg publiczny Pacholewo		

### 3.2. Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Pod nadzorem tut. Stacji znajdował się jeden podmiot wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia do celów produkcyjnych własnych (produkcja spożywcza). W roku 2022 obiekt ten został skontrolowany.

### 3.3. Ocena jakości wody

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach realizując bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadził monitoring parametrów grupy A i parametrów grupy B jakości wody w wytypowanych punktach pobierania próbek wody. Ogółem do badania pobrano 98 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Na podstawie oceny wyników analizy próbek wody stwierdzono, że wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r., poz. 2294) za wyjątkiem jednego wodociągu publicznego Nieczajna, na którym obowiązywała warunkowa przydatność wody do spożycia z uwagi na przekroczony parametr manganu.

### 3.4. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę

#### **Wodociągi o produkcji 1001-10000 m<sup>3</sup>/dobę**

W roku 2022 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej z ww. grupy były 2 wodociągi publiczne zlokalizowane w miastach (wodociąg publiczny Oborniki oraz wodociąg publiczny

Rogoźno). W ramach sprawowanego nadzoru dokonano kontroli sanitarnych obu obiektów. Do badań pobrano łącznie 46 próbek wody. Wodociągi publiczne prowadzą stałe chlorowanie wody. Z dniem 28 lutego 2022 r. przystąpiono do przebudowy stacji uzdatniania wody wraz z infrastrukturą towarzyszącą na wodociągu publicznym w Rogoźnie. Planowany termin zakończenia inwestycji to IV kwartał 2023 r. Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Strefy ochrony ujęć wody zabezpieczone były prawidłowo. Obiekty wodne posiadają wewnętrzny monitoring kontroli z komputerowym systemem zarządzania, nadzorowanym całą dobę przez wykwalifikowanych pracowników oraz ochronę zewnętrzną.

### **Wodociągi o produkcji 101-1000 m<sup>3</sup>/dobe**

Pod nadzorem tut. stacji w roku 2022 było 6 wodociągów zlokalizowanych na terenach wiejskich. Skontrolowano wszystkie obiekty. Stan sanitarno-techniczny obiektów oceniono jako dobry. Ujęcia wody są wyznaczone, zamykane, zagospodarowane prawidłowo. Pobrano łącznie do badań 32 próbki wody.

Na wodociągu publicznym Nieczajna w roku 2022 przekroczona była dopuszczalna wartość parametru mangan w granicach 66-81 µg/l. W związku z powyższym prowadzono postępowanie administracyjne. Przekroczenie trwało od 28 lutego 2022 r. Na przedmiotowym wodociągu obowiązywała decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi z terminem realizacji do 31 stycznia 2023 r. Przedsiębiorstwo wodociągowe w ramach działań naprawczych na wodociągu publicznym Nieczajna przeprowadziło rewizję wewnętrzną filtra nr 1 oraz pobrało próbki przekroju złoża. W wyniku analizy pobranych próbek stwierdzono nieprawidłowe ułożenie warstw złoża oraz ich niewłaściwą wysokość. Działania nie przyniosły zamierzonego efektu ze względu na przejście części warstwy podtrzymującej pomiędzy warstwę katalityczną a złożo kwarcowe. Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne przeprowadzało procedurę dla każdego filtra osobno, która polegała na: odstawieniu filtra z pracy, wymianie złoża, odpłukiwania złoża i jednoczesnym układaniu się poszczególnych frakcji złoża, dezynfekcji filtra, pracy filtra, włączenie filtra w pracę. Dokonano analizy założeń projektowych doboru złóż filtracyjnych oraz wysokości poszczególnych warstw. Wstępne obliczenia wskazywały na zbyt niską wysokość warstwy odżelaziania. Analizie poddano również granulację poszczególnych warstw złoża. Przedsiębiorstwo konsultowało swoje spostrzeżenia z firmą zewnętrzną specjalizującą się w doborze złóż filtracyjnych oraz uzyskiwania ofert cenowych na złoża potrzebne do zasypów filtrów. Przekroczenia zawartości manganu w wodzie nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Mangan występujący w wodzie w stężeniach przekraczających 100 µg/l (wartość dopuszczalna 50 µg/l) nadaje niepożądany smak napojom, a także powoduje przebarwienia urządzeń sanitarnych i odzieży podczas prania. Obecność manganu w wodzie może doprowadzić do odkładania się osadów w systemie dystrybucji. Profilaktycznie zaleca się aby przed użyciem spuścić pewną ilość z kranu aby usunąć wodę zastałą oraz uniemożliwić gromadzenie się osadów. Przekroczenia stwierdzone na naszym terenie mieściły się w granicach do 100 µg/l.

### **Wodociągi o produkcji ≤100 m<sup>3</sup>/dobe**

W roku 2022 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej z ww. grupy były 4 wodociągi na wsi (w tym 2 publiczne oraz 2 zakładowe). Skontrolowano wszystkie obiekty z tej grupy. Stan sanitarno-techniczny obiektów oceniono jako dobry, ujęcie wody jest wyznaczone, zamykane, oznakowane, zabezpieczone prawidłowo, studzienki konserwowane na bieżąco. Pobrano do badań łącznie 15 próbek wody.

### **3.5. Charakterystyka urządzeń innych podmiotów zaopatrujących w wodę**

W roku 2022 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej z ww. grupy był 1 podmiot, który wykorzystywał wodę z własnego ujęcia do własnej produkcji w branży spożywczej. Obiekt został skontrolowany. Pobrano do badań łącznie 5 próbek wody.

#### **Podsumowanie**

W 2022 roku nadzorowano 13 obiektów, w tym 3 w mieście i 10 na wsi. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych obiekty oceniono jako dobre. Do badań pobrano 98 próbek wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań w ocenie rocznej wodę dobrej jakości produkowały wszystkie wodociągi (w tym jeden warunkowo odpowiadającą z uwagi na przekroczony parametr mangan).

### **3.6. Legionella sp.**

W roku 2022 kontynuowano badania jakości mikrobiologicznej ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności w niej Legionella sp. Pobrano do badań 8 prób wody z instalacji wody ciepłej (4 próbki w Szpitalu Wojewódzkim w Poznaniu Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 oraz 4 próbki w szpitalu SP ZOZ w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2). Po przeanalizowaniu otrzymanych sprawozdań z badań wynikało, że woda spełniała wymagania obowiązującego rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

### **3.7. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli**

W sezonie letnim 2022 r. na podstawie projektów uchwał, które wpłynęły do tut. stacji na terenie powiatu obornickiego było zorganizowanych pięć kąpielisk. Wszystkie kąpieliska w sezonie letnim zostały skontrolowane przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego oraz w trakcie jego trwania. Przeprowadzono 11 kontroli. Podczas kontroli kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu letniego wydano zalecenia dot. przygotowania obiektów do sezonu kąpieliskowego (prowadzenie kontroli wewnętrznej jakości wody, prowadzenie na bieżąco kontroli temperatury wody i powietrza, oznaczenia granic do kąpeli, wydzielenia brodzika dla dzieci, zapewnienia dyżurów wodnej służby ratowniczej, wyrównania oraz wygrabienia plaż, zapewnienia sprzętu ratowniczego, uzupełnienia apteczki pierwszej pomocy, oczyszczenia dna przeznaczonego do kąpeli, zapewnienia masztów wyposażonych w komplet flag informacyjnych, zapewnienia tablicy informacyjnej umieszczonej w widocznym miejscu, zapewnienia świeżego piasku na plaży, zapewnienia środków czystościowych, dezynfekcyjnych i higienicznych, zapewnienia regulaminu obiektu umieszczonego w widocznym miejscu). Kontrole kąpielisk przeprowadzone w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego wykazały wykonanie zaleceń. Nad bezpieczeństwem osób korzystających z kąpeli czuwali ratownicy wyposażeni w sprzęt ratowniczy oraz apteczkę pierwszej pomocy. Na kąpieliskach w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 5 próbek wody. Organizatorzy kąpielisk przekazali do tut. organu sanitarnego harmonogram poboru próbek wody prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej. Na podstawie otrzymanych wyników badań wydano 14 ocen o przydatności wody do kąpeli oraz 16 ocen o braku przydatności z uwagi na zakwit sinic na 4 kąpieliskach w gminie Rogoźno.

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

### **3.8. Pływalnie**

W ewidencji tut. organu sanitarnego w 2022 r. działał jeden basen kryty zlokalizowany w Obornikach. Obiekt został skontrolowany. Dla osób korzystających z obiektu dostępne są: 3 niecki basenowe (niecka basenowa rekreacyjna o głębokości 1,37-1,07m posiadająca bicz wodny oraz podwodny masaż; niecka basenowa o głębokości 1,87-1,37m jest basenem sportowym 6 torów, które są wykorzystywane do nauki pływania oraz podczas zawodów sportowych; niecka basenowa o głębokości 0,6-0,3m jest przeznaczona dla dzieci, posiada zjeżdżalnię oraz bicz wodny), 14 osobowe jacuzzi, zjeżdżalnia rekreacyjna z efektami multimedialnymi wyposażona w hamownię, strefa spa – wanny o głębokościach 0,8m, 1,0m, 1,3m wyposażone w hydromasaż, strefa spa, 4 rodzaje saun (sauna infrared, sauna sucha, sauna eco), szatnie damskie i męskie (z natryskami i toaletami oraz przebieralnią), szatnia dla osób niepełnosprawnych ruchowo, toalety, grota solna oraz bowling. Podczas kontroli stwierdzono dobry stan sanitarno-techniczny obiektu. Bieżąca czystość zachowana. Otoczenie obiektu zagospodarowane. Obiekt oceniono jako dobry. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań 51 próbek wody. Zarządzający pływalnią prowadził kontrole wewnętrzne jakości wody z pływalni zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru próbek wody na rok 2022, na bieżąco przekazywał sprawozdania z badań wody. Na podstawie otrzymanych sprawozdań z badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wydał 12 ocen o jakości wody do kąpielel w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. z dnia 10 maja 2022 r., Dz. U. 2022 r., poz. 1230). Dokonano analizy wyników badań jakości wody w pływalni, na przestrzeni raportowanego okresu i odnotowano pojedyncze wystąpienia ponadnormatywnych wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  (w systemie cyrkulacji dla basenu sportowego i rekreacyjnego, systemie cyrkulacji dla brodzika, basenie sportowym), Escherichia coli (w brodziku). Administrator podejmował działania naprawcze polegające na zwiększeniu dozowania podchlorynu sodu. W zbadanych próbkach wody odnotowano podwyższoną wartość parametru Pseudomonas aeruginosa w systemie cyrkulacji dla jacuzzi, w systemie cyrkulacji dla basenu sportowego i rekreacyjnego oraz jednorazowo w basenie dużym. W pozostałych nieckach basenowych pływalni nie stwierdzono obecności Pseudomonas aeruginosa, jednak mając na uwadze bezpieczeństwo użytkowników obiektu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach stoi na stanowisku, że zarządzający pływalnią powinien dążyć do utrzymania wartości badanych parametrów na poziomie wskazanym w załącznikach nr 1 i 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. z dnia 10 maja 2022 r., Dz.U. 2022 r., poz. 1230). Przebadana została również woda ciepła z natrysków oraz woda z niecek basenowych pod względem obecności bakterii Legionella sp. Analiza wyników badań wody pobranych w ramach kontroli urzędowej dnia 06.06.2022 r. z natrysków w szatni damskiej i męskiej wykazała skolonizowanie instalacji wody ciepłej na pływalni bakteriami Legionella sp. (w ilości 1000 jtk/100ml oraz 1200 jtk/100ml). W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zobowiązał zarządcę pływalni do podjęcia działań naprawczych w celu redukcji liczby bakterii Legionell sp. do wartości określonych w przepisach prawa. Administrator obiektu poinformował o podjętych



działaniach naprawczych polegających na zastosowaniu środka dezynfekującego Lonzabac BG oraz wygrzaniu układu instalacji ciepłej wody użytkowej do temperatury 70<sup>0</sup>C. Badania kontrolne przeprowadzone przez zarządzającego pływalnią nie wykazały przekroczeń w przedmiotowym zakresie.

### **Podsumowanie**

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach w roku 2022 była 1 pływalnia, 5 kąpielisk. Pobrano do badań 51 próbek wody basenowej oraz 5 próbek wody z kąpielisk. W ocenie rocznej pływalnię oraz kąpielisko na terenie gminy Oborniki oceniono jako dobre, a cztery kąpieliska zlokalizowane na terenie gminy Rogoźni oceniono jako dobre z zastrzeżeniami z uwagi na występowanie sinic w sezonie kąpieliskowym.

### **3.9. Obiekty lecznictwa zamkniętego**

W 2022 roku pod nadzorem tut. stacji były 2 szpitale: Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny w Kowanówku przy ul. Sanatoryjnej 34 zarządzany przez Szpital Wojewódzki w Poznaniu oraz SP ZOZ w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2. Oba obiekty zostały skontrolowane.

Wszystkie oddziały szpitala zlokalizowanego w Kowanówku są dostosowane do aktualnych wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W większości sale chorych mają bezpośredni dostęp do pomieszczenia higienicznosanitarnego wyposażonego w umywalkę, miskę ustępową oraz natrysk. Stan sanitarno-techniczny w roku 2022 wszystkich oddziałów w Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku nie budził zastrzeżeń za wyjątkiem:

- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek A zły stan sanitarno-techniczny ścian na sali chorych nr 3,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek A zły stan sanitarno-techniczny sufitu w łazience męskiej,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek A oraz II Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej budynek B zły stan sanitarno-techniczny sufitu w brudowniku,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek A zły stan sanitarno-techniczny grzejnika w szatni personelu,
- w magazynie odpadów medycznych zły stan sanitarno-techniczny sufitu,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek F oraz na II Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej budynek B zły stan sanitarno-techniczny krzeseł,
- na I Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej budynek E na korytarzu na parterze w części wspólnej, w pokoju dziennym oraz w szatni personelu niewłaściwa powierzchnia kanapy,
- na II Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej budynek B zły stan sanitarno-techniczny grzejnika w łazience przy sali chorych nr 31,
- na Oddziale Kardiologii z pododdziałem Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego budynek C zły stan sanitarno-techniczny uchwytu pod prysznicem w łazience damskiej.

W stosunku do podmiotu leczniczego prowadzone jest postępowanie administracyjne. W roku 2021 podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły:

- na Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej II budynek B przybrudzone ściany z ubytkami na salach chorych; zardzewiałe futryny w łazienkach przy sali chorych;

zardzewiałe grzejniki w łazienkach przy sali chorych; ubytki farby na ścianie przy kozetce w gabinecie zabiegowo-diagnostycznym; zabrudzone ściany w pokoju badań; odchodząca wykładzina przy łazience na sali chorych; ubytki ściany w pokoju socjalnym; zabrudzone kratki wentylacyjne,

- na Oddziale Diennej Rehabilitacji ubytki w ścianach przy drzwiach na salach; ubytki w płytce ceramicznej na sali; odchodząca wykładzina na podłodze na salach, ciągu komunikacyjnym, w magazynie bielizny czystej oraz przy schodach prowadzących na oddział; zardzewiała futryna przy łazienkach,
- na Oddziale Kardiologii z pododdziałem Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego budynek C zardzewiałe futryny przy łazienkach przy sali chorych; ubytki w drzwiach wejściowych przy sali chorych oraz łazienkach; zabrudzone ściany w ciągu komunikacyjnym; ubytki w ścianach na sali chorych; zużyte fotele o uszkodzonej powierzchni na korytarzu; zardzewiały grzejnik w łazience,
- na Oddziale Rehabilitacji Kardiologicznej I budynek E ubytki na powierzchni krzeseł na korytarzu, w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym, w sali chorych oraz szatni personelu,; odpadająca farba na ścianie przy wejściu na oddział,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek F zardzewiałe krzesło w łazience, zabrudzone ściany i zacieki na suficie w sali kinezyterapii; zabrudzone ściany w ciągu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej; kanapa o niewłaściwej powierzchni na korytarzu; odpadająca farba na ścianie w ciągu komunikacyjnym na parterze oddziału,
- na Oddziale Rehabilitacji Narządu Ruchu budynek A zagrzybienie na suficie w ciągu komunikacyjnym, zły stan sanitarno-techniczny łazienki przy sali chorych (pokój nr 9 i 10); odchodząca wykładzina w sali chorych oraz na korytarzu, zabrudzone kratki wentylacyjne, pajęczyny na oddziale.

W związku z powyższymi nieprawidłowościami została wydana decyzja administracyjna z terminami realizacji od zaraz, 31.01.2022 r. oraz 30.06.2022 r. W styczniu 2022 r. szpital zwrócił się z prośbą o prolongatę terminu wykonania decyzji do 31.12.2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach po przeanalizowaniu całości sprawy wydał decyzję prolongującą z zaproponowanym terminem realizacji przez szpital. Za stwierdzone nieprawidłowości została wydana decyzja płatnicza. W grudniu 2022 r. szpital ponownie zwrócił się z prośbą o prolongatę terminu realizacji decyzji z 2021 r. do dnia 30 września 2023 r. uzasadniając swoją prośbę trudnościami z rozstrzygnięciem przetargu i wyłonieniem wykonawcy (brak ofert). Poinformował również o braku środków finansowych w roku 2022 na wykonanie wszystkich wydanych zaleceń. PPIS w Obornikach przychylił się do proponowanego terminu i wydał decyzję przedłużającą.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. stanu sanitarno-technicznego w szpitalu podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej w roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach wszczął postępowanie administracyjne. Została wydana decyzja administracyjna z terminem realizacji do dnia 31 marca 2023 r.

Szpital zlokalizowany w Obornikach w 2022 r. został skontrolowany 3 razy: 1 kontrola kompleksowa oraz 2 kontrole sprawdzające (w tym 1 sprawdzająca wykonanie zaleceń wydanych podczas kontroli kompleksowej oraz 1 sprawdzająca wykonanie w całości decyzji Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 04.09.2019 r.).

W miesiącu kwietniu 2022 r. pracownicy Higieny Komunalnej przeprowadzili kontrolę sprawdzającą wykonanie nakazu decyzji Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr DN-HK.9020.128.2019 z dnia 04.09.2019 r. na które została wydania decyzja przedłużająca z terminem realizacji do 31.12.2022 r. i dotyczyła przywrócenia właściwego stanu higieniczno-sanitarny szatni dla pracowników Oddziału Ginekologicznego (poddasze) – usunięcia ubytków stolarki w szafkach odzieżowych. Decyzja została wykonana.

W szpitalu powiatowym w Obornikach w większości sale chorych mają bezpośredni dostęp do pomieszczenia higienicznosanitarnego. Oddziały utrzymane były w czystości. Wszystkie oddziały są dostosowane do aktualnych wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakie powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Podczas kontroli kompleksowej stwierdzono zawilgocenie na ścianie w ciągu komunikacyjnym prowadzącym do magazynu bielizny czystej (piwnica) oraz ubytki w tynku i zagrzybenie na ścianach w magazynie bielizny brudnej. W wyniku kontroli zostały wydane zalecenia. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń w całości. Stan sanitarno-techniczny wszystkich oddziałów w Szpitalu w Obornikach nie budzi zastrzeżeń.

### 3.10. Obiekty lecznictwa otwartego

Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach w 2022 roku:

**Tabela 2. Placówki służby zdrowia będące pod nadzorem PSSE w Obornikach**

Rok 2022	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% obiektów skontrolowanych
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	16	10	63%
Medyczne laboratoria diagnostyczne	4	0	0%
Zakłady rehabilitacji leczniczej	4	1	25%
Inne zakłady opieki zdrowotnej	14	0	0%
Indywidualne, specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie	50	2	4%
Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych	1	0	0%

Placówki służby zdrowia lecznictwa otwartego zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych. Gospodarka odpadami medycznymi nie budziła zastrzeżeń. Powstałe odpady przechowywane są w pomieszczeniach do tego celu przeznaczonych, w których znajdowały się w lodówkach wyposażonych w termometr do odczytu temperatury lub przewożone były do obiektu, w którym są składowane do momentu odbioru ich przez specjalistyczne firmy. Właściciele obiektów posiadają umowy ze specjalistycznymi firmami na odbiór odpadów. W pomieszczeniach w których mieściły się urządzenia chłodnicze zapewnione były rękawiczki jednorazowego użycia, środek do dezynfekcji oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W większości obiektach stosuje się bielizna jednorazowego i wielokrotnego użycia. Bielizna

czysta przechowywana była w higienicznych warunkach. Brudna bielizna prana była poza obiektem we własnym zakresie lub w pralni chemicznej. Na obiektach zapewnione były pojemniki na brudną bieliznę. Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Zapewniono odpowiednią ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury dot. m.in. postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń. Skontrolowane obiekty utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym. Podłogi oraz ściany w placówkach wykonane są z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję. Podczas kontroli jednego z obiektów wydano zalecenia dot.: zapewnienia odpowiedniego stanu futryn drzwi w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przychodni (toaleta damska, męska, dla personelu) oraz zapewnienie właściwego stanu ścian z uwagi na pęknięcia (sala gimnastyczna, sala terapii sensorycznej, pomieszczenie terapii oraz pomieszczenie usług fizjoterapii z wydzielonymi boksami). Właściciel obiektu powiadomił tut. organ sanitarny o wykonaniu zaleceń.

### Podsumowanie

Z roku na rok poprawia się wizerunek obiektów służby zdrowia. Obiekty skontrolowane oceniono jako dobre.

### 3.11. Ustępy publiczne

W roku sprawozdawczym 2022 tut. organ sanitarny miał pod nadzorem 2 ustępy publiczne stałe, skanalizowane, które nie zostały poddane kontroli.

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

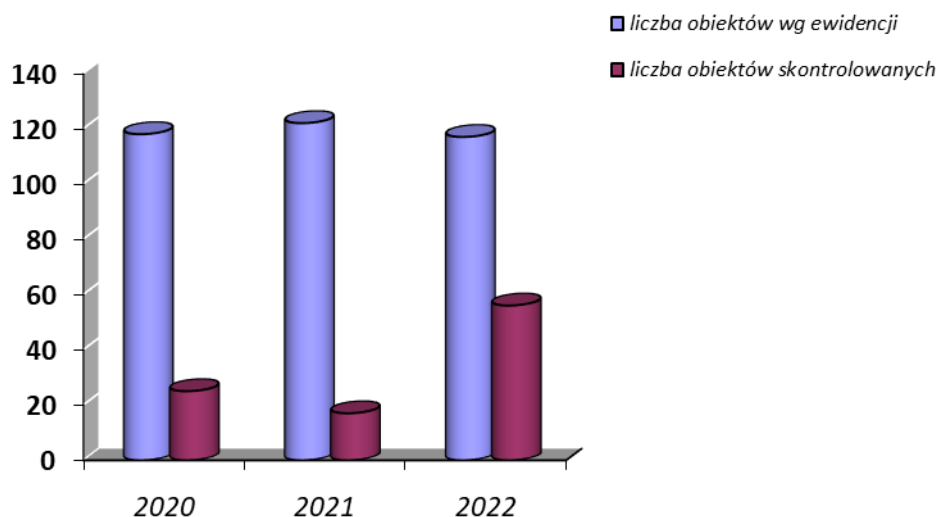
Pod nadzorem tutejszej Stacji w 2022 r. znajdowało się 117 obiektów.

**Tabela 3. Wykaz zakładów pod nadzorem PSSE w Obornikach**

2022r.	Liczba obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli
Zakłady fryzjerskie	49	26	30
Zakłady kosmetyczne	32	16	22
Tatuaże	3	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	16	9	12
Zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług	17	5	6

Powyższa tabela przedstawia ilość skontrolowanych obiektów w 2022 roku oraz ilość przeprowadzonych kontroli w ww. grupach zakładów.

**Wykres 1. Liczba kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2020-2022**



Powyższy wykres ilustruje liczbę kontroli w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz innych zakładach, w których są świadczone więcej niż jedna z ww. usług w latach 2020-2022 (w roku 2020 w rejestrze znajdowało się 118 obiektów – skontrolowano 25 obiektów, w roku 2021 w ewidencji było 122 obiektów, skontrolowano 17, w roku 2022 w ewidencji było 117 obiektów, skontrolowano 56).

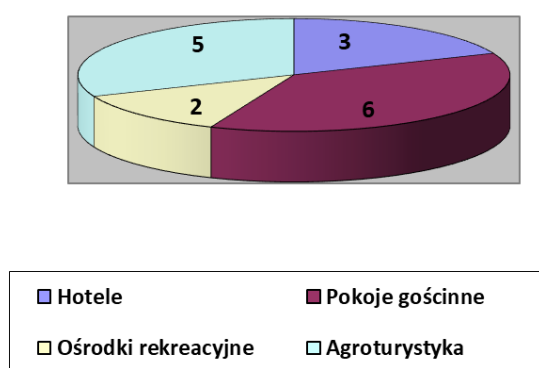
Podczas przeprowadzonych kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-techniczny obiektu, postępowanie z powstającymi odpadami (w tym odpadów powstających przy świadczeniu usług, gdzie może dojść do przerwania ciągłości tkanki), postępowanie z bielizną czystą i brudną, prowadzenia dezynfekcji/sterylizacji narzędzi po obsłudze klienta, stosowane preparaty fryzjerski, kosmetyczne i dezynfekcyjne, dokumentację medyczną personelu obiektów, przestrzegania zakazu palenia tytoniu oraz wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli w 19 obiektach wydano zalecenia dotyczące m.in.: dostarczenia brakujących badań lekarskich personelu, zwiększenia ilości narzędzi do obsługi klienta, zapewnienia szafki do przechowywania czystej bielizny oraz odzieży wierzchniej pracowników, zapewnienia miejsca do przechowywania brudnej bielizny, zabezpieczenia czystych narzędzi przed wtórnym zanieczyszczeniem, zapewnienia ciepłej wody w pomieszczeniu sanitarno-technicznym, zapewnienia odpowiedniego miejsca do mycia sprzętu porządkowego, opracowania procedur dot. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń oraz dezynfekcji i sterylizacji narzędzi, doprowadzenia mebli stanowiących wyposażenie obiektu do właściwego stanu sanitarno-technicznego, zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniu socjalnym, zabezpieczenia ścian przy umywalkach i zlewozmywaku przed zawilgoceniem i działaniem środka czystościowego i dezynfekcyjnego, usunięcia zagrzybienia pod natryskiem w szatni męskiej. Wszystkie wydane zalecenia zostały wykonane. Stosowane preparaty i środki dezynfekcyjne w zakładach posiadały odpowiednie stężenia nie stwarzające zagrożenia dla zdrowia ludzkiego. Czyste przybory i narzędzia wykorzystane w czasie zabiegów przechowywane były w higienicznych warunkach. Zwrócono także uwagę na postępowanie z bielizną czystą i brudną. W większości obiektów stosowano bieliznę fryzjerską

i kosmetyczną jednorazowego użytku. Zakłady kosmetyczne w których wykonywano zabiegi wymagające przerwania ciągłości tkanek przestrzegały procedur postępowania z odpadami należącymi w tym przypadku do medycznych. Bieżąca czystość zakładów była zachowana.

### 3.13. Obiekty świadczące usługi hotelarskie

W roku sprawozdawczym 2022 zewidencjonowanych było 16 obiektów świadczących usługi hotelarskie.

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



Skontrolowano 10 obiektów. W bazie hotelowej w większości obiektów są do dyspozycji gości pokoje 1 i 2- osobowe. Wszystkie obiekty oceniono jako dobre. Pomieszczenia utrzymane były w czystości, zapewniono środki myjące i dezynfekcyjne. W obiektach prawidłowo była prowadzona gospodarka z powstałymi nieczystościami stałymi i płynnymi, prawidłowe postępowanie z bielizną czystą i brudną. Teren wokół obiektów utrzymany w czystości, zagospodarowany. W obiektach dostępne są pokoje gościnne wyposażone w klimatyzację. W dniu kontroli na czterech z obiektów zalecono przeprowadzić badanie ciepłej wody w kierunku Legionella. Właściciele obiektów przedłożyli wyniki badań wody ciepłej w kierunku Legionella z których wynikało, że woda spełniała wymagania obowiązującego rozporządzenia. Dwa obiekty zostały wytypowane jako obiekty do tymczasowego pobytu dla uchodźców z Ukrainy (Ośrodek Sportu i Rekreacji w Rogoźnie przy ul. Za Jeziorem oraz Pokoje Gościnne przy Restauracji „MILLENIUM” w Obornikach przy ul. Mostowej).

### 3.14. Inne obiekty użyteczności publicznej

**Tabela 4. Wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem PSSE w Obornikach**

Grupy obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych
Dworce i stacje kolejowe	3	0
Apteki	16	0

Grupy obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych
Stacje paliw	11	4
Muzea	2	0
Ośrodki kultury	3	0
Targowiska	2	0
Biblioteki	2	0
Urzędy	2	0
Hale sportowe	1	1
Stadiony	2	2
Parking	1	0
Cmentarze	10	1
Domy przedpogrzebowe	5	1
Zakłady pogrzebowe	5	4
Samochody do przewozu zwłok	6	5

Powyższa tabela przedstawia wykaz innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem tut. stacji. W roku 2022 skontrolowano 18 obiektów. Podczas kontroli zwracano uwagę na zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, postępowanie z powstałymi odpadami płynnymi oraz stałymi, stan sanitarno-techniczny obiektów. W skontrolowanych obiektach bieżąca czystość była zachowana.

### 3.15. Podsumowanie

- ✓ Na terenie powiatu obornickiego w roku 2022 w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego oceniono stan sanitarno-techniczny łącznie 118 obiektów.
- ✓ Pracownicy PSSE w Obornikach wykonali łącznie 146 kontroli sanitarnych obiektów.
- ✓ Wydano 30 decyzji administracyjnych (1 decyzja merytoryczna w odniesieniu do obiektu, 3 decyzje stwierdzające warunkowa przydatność wody do spożycia przez ludzi, 3 decyzje opłatowe, 23 decyzje zezwalające na ekshumacje i transport zwłok).
- ✓ Pobrano łącznie 162 próbek wody, w tym 98 próbek wody wodociągowej, 5 próbek wody z kąpieliska, 51 próbek wody basenowej, 8 próbek w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella.
- ✓ Stan sanitarno-techniczny obiektów znajdujących się pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach ulega ciągłej poprawie.

## **IV. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**

### **4.1. Zakres nadzoru sanitarnego**

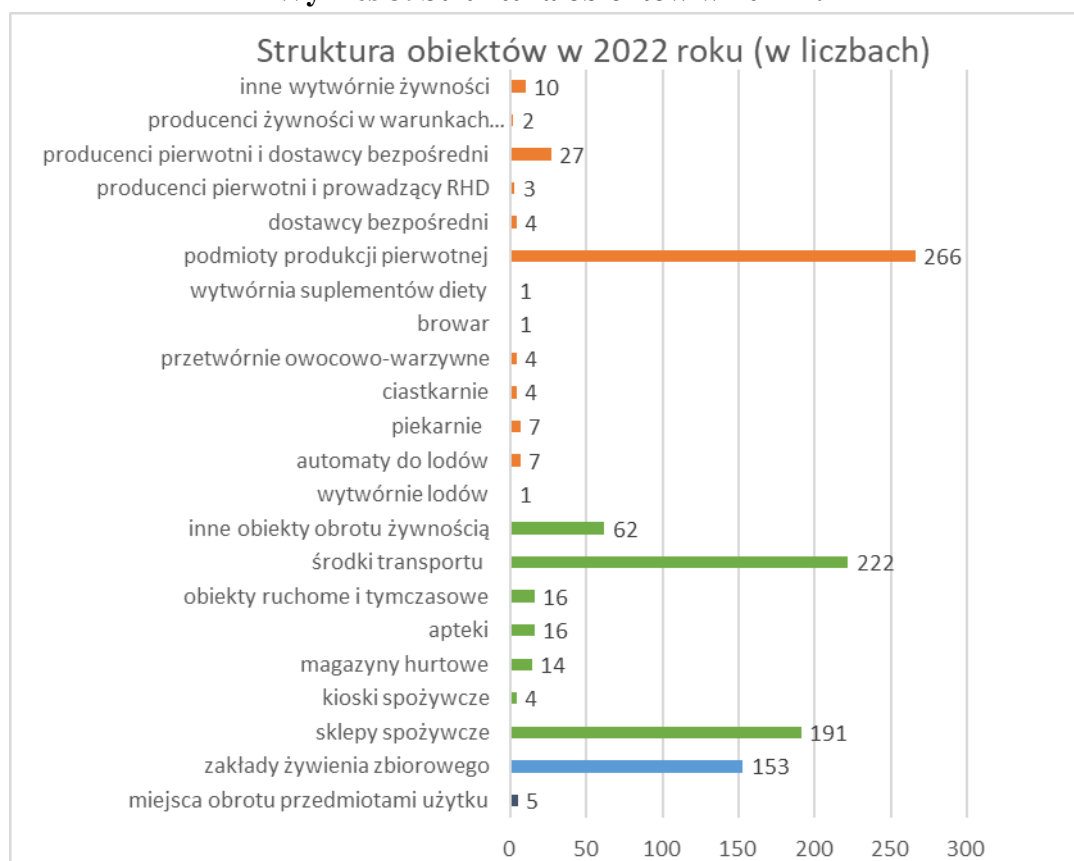
W roku 2022 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach znajdowało się 1019 zakładów (w 2021 r.– 832). W liczbie tej mieści się (Wykres

3):

- **336** zakładów produkcji żywności, tj. 1 wytwórnia lodów, 7 automatów do lodów, 7 piekarni, 3 ciastkarnie, 4 przetwórnice owocowo-warzywne, 1 browar, 1 wytwórnię suplementów diety, 266 podmiotów produkcji pierwotnej, 4 dostawców bezpośrednich, 3 producentów pierwotnych i prowadzących rolniczy handel detaliczny, 27 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 2 producentów żywności w warunkach domowych i 10 innych wytwórni żywności.
- **525** zakładów obrotu żywnością, tj. 191 sklepów spożywczych (w tym 1 supermarket), 4 kiosków spożywczych, 14 magazynów hurtowych, 16 aptek, 16 obiektów ruchomych i tymczasowych, 222 środków transportu i 62 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 11 sklepów na stacjach paliw, 2 saloniki prasowe, 6 sklepów internetowych, 23 automatów do sprzedaży żywności, 2 place targowe, 9 punktów sprzedaży środków spożywczych, 2 sklepy zielarskie, 7 punktów sprzedaży suplementów diety),
- **153** zakłady żywienia zbiorowego (w tym 107 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 19 restauracji, 47 zakładów małej gastronomii, 36 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 5 gospodarstwa agroturystyczne oraz 43 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 2 bloki żywienia w szpitalu w tym 1 prowadzący żywienie w systemie cateringowym, 2 stołówki w żłobku, 15 stołówek szkolnych, w tym 6 prowadzących żywienie w systemie cateringowym, 17 stołówek w przedszkolach, w tym 8 prowadzących żywienie w systemie cateringowym, 1 stołówka pracownicza, 1 bufet w zakładzie pracy, 5 stołówek w innych zakładach żywienia zbiorowego) i 3 zakłady usług cateringowych,
- **5** miejsc obrotu przedmiotami użytku.



**Wykres 3. Struktura obiektów w 2022 r.**



W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 258 kontroli sanitarnych i kontroli sprawdzających. Wydano łącznie 117 decyzji merytorycznych obejmujących: 57 decyzji o zatwierdzeniu zakładu, 24 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości (w tym 7 decyzji prolongujących termin wykonania zarządzeń), 4 decyzje o umorzeniu wszczętego postępowania administracyjnego, 32 decyzje wykreślające oraz wydano 119 decyzji płatniczych na kwotę 10 003 złotych. Ponadto, osoby winne zaniedbań ukarano 27 mandatami na łączną kwotę 10 100 złotych (tab.1).

Rozpatrzono 12 skarg klientów dotyczących m.in. obecności w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, braku bieżącej czystości w obiektach gastronomicznych oraz w zakładach produkcji żywności, wprowadzania do obrotu potraw gastronomicznych niewłaściwej jakości zdrowotnej, wprowadzania do obrotu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w niewłaściwych warunkach sanitarnych w handlu okrężnym.

**Tabela 5. Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w roku 2022**

<i>Rodzaj danych</i>	<i>2022</i>
Liczba obiektów wg ewidencji	1 019
Liczba obiektów skontrolowanych	182
Liczba obiektów ocenionych	63
Liczba kontroli i rekontroli	258
Liczba wydanych decyzji administracyjnych	60
Liczba decyzji wstrzymania działalności	0

Liczba decyzji płatniczych / kwota	119 / 10 003 zł
Liczba mandatów / kwota	27 / 10 100 zł
Liczba wniosków o ukaranie do PWIS w Poznaniu	0
Liczba rozpatrzonych skarg	12
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytków i kosmetyków	105
Liczba próbek kwestionowanych	1

## 4.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze

### 4.2.1. Obiekty obrotu żywnością.

W grupie obiektów obrotu żywnością znajduje się 141 obiektów kategorii niskiego ryzyka, 160 obiektów kategorii średniego ryzyka oraz 2 obiekty (sklepy spożywcze) kategorii wysokiego ryzyka. W 2022 r. skontrolowano 66 zakładów obrotu żywnością. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 28 obiektów z czego 2 uzyskały ryzyko wysokie, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości, do których należały:

- oferowanie do sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach i zlewach do mycia sprzętu porządkowego,
- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych bez opakowań jednostkowych, na tzw. „luz” nie posiadając dla klienta finalnego informacji o zawartości alergenów i innych substancji powodujących reakcje nietolerancji,
- brak identyfikacji, tj. kraju pochodzenia na warzywach i owocach wprowadzanych do obrotu,
- niewłaściwe warunki przechowywania pieczywa i wyrobów cukierniczych bez opakowań jednostkowych w sprzedaży samoobsługowej,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością,
- nieprawidłowa realizacja procedur „GHP” oraz systemu „HACCP”.

W 2022 roku w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 104 kontrole i rekontrole sanitarne. Wydano łącznie 18 decyzji administracyjnych w tym 7 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, 2 decyzje prolongujące, 6 decyzji wykreślających oraz 3 decyzje o umorzeniu postępowania. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży środków spożywczych nałożono 16 mandatów na sumę 5 500 złotych. W grupie obiektów obrotu żywnością 244 obiekty mają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, natomiast 161 obiektów posiada wdrożony system HACCP. W miejscach obrotu żywnością w celu zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności wdrażane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej oraz system HACCP. Prowadzone są działania polegające na monitorowaniu temperatury przechowywania żywności w warunkach chłodniczych oraz zamrażalniczych, rejestrowaniu dostaw towaru umożliwiających zidentyfikowanie dostawców jak i warunków transportu żywności, a także prowadzone są rejestry

wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz monitoring obecności szkodników. W dużych sklepach sieciowych prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP jest weryfikowana przez audyty wewnętrzne, w następstwie których udoskonalane są procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności. W obiektach, które na podstawie przeprowadzonej oceny w 2022 roku uzyskały ryzyko wysokie stwierdzono nieprawidłową realizację procedur Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP, brak monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz niepodjęcie działań korygujących i naprawczych.

#### **4.2.2. Obiekty produkcji żywności.**

W grupie obiektów produkcji żywności znajduje się 36 obiektów, z których 15 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 16 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 5 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka, do których należą wytwórnie lodów oraz ciastkarnie ze względu na profil prowadzonej działalności (produkcja wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz lodów z udziałem mleka), natomiast jedna przetwórnia owocowo-warzywna zgodnie z obowiązującymi procedurami kontroli żywności otrzymała ryzyko wysokie ze względu na umieszczenie zakładu w systemie RASFF w 2018 roku.

W efekcie przeprowadzonych 28 kontroli i rekontroli sanitarnych wydano 14 decyzji administracyjnych, w tym 5 w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu, 1 decyzję prolongującą, 1 decyzję o umorzeniu postępowania oraz 7 decyzji wykreślających. Za nieprzebranie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku łącznie nałożono 1 mandat na kwotę 500 złotych. W grupie obiektów produkcji żywności 36 obiekty mają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, natomiast 33 obiektów posiada wdrożony system HACCP uwzględniający profil prowadzonej działalności oraz asortyment produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. System HACCP obejmuje procedury oraz schematy technologiczne produkowanej żywności wraz z analizą zagrożeń i krytycznych punktów kontroli na poszczególnych etapach produkcji. Dla krytycznych punktów kontroli ustalone są limity tolerancji oraz limity krytyczne, a także plany monitorowania CCP oraz podejmowania działań korygujących. Zapisy z monitorowania CCP odnotowywane są w kartach kontroli. W ramach systemu HACCP zakłady produkcyjne posiadają opracowane roczne harmonogramy badań wyrobów gotowych w kierunku mikrobiologicznym bądź chemicznym, które wykonywane są w akredytowanych laboratoriach. Próbkę pobierane są zgodnie z opracowaną w zakładzie procedurą systemu HACCP. Sprawozdania z badań przedstawiane są przez producenta podczas kontroli sanitarnych. W ramach systemu w zakładach funkcjonują procedury pełnej identyfikowalności w zakresie dostawców surowców oraz odbiorców wyrobu gotowego.

#### **4.2.3. Obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego.**

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego znajduje się 107 obiektów, z których 64 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 39 obiektów do kategorii średniego ryzyka oraz 4 obiektów do kategorii wysokiego ryzyka. W 2022 r. skontrolowano 53 obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 14 obiektów, z czego 4 uzyskały ryzyko wysokie, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości, do których należały:

- brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- brak zachowania higieny przy produkcji potraw (wykonywanie obróbki wstępnej surowców na nieprzeznaczonych do tego stanowiskach pracy),

- niewłaściwy sposób przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak segregacji),
- stosowanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak skutecznego zabezpieczenia obiektu przed dostępem owadów (much),
- nieprzestrzeganie wdrożonych zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad systemu HACCP, brak monitorowania CCP, brak zapisów wynikających z wdrożonych procedur oraz z prowadzonej w zakładzie kontroli wewnętrznej,
- brak pisemnego wykazu alergenów występujących w serwowanych potrawach gastronomicznych,
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W 2022 roku w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 73 kontrole i rekontrole sanitarne. Wydano łącznie 19 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, 3 decyzje prolongujących, 12 decyzji wykreślających. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży środków spożywczych nałożono 10 mandatów na sumę 4 100 złotych. W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego 93 obiekty mają wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, natomiast 43 obiekty posiadają wdrożony system HACCP. Wpływ na uzyskanie ryzyka wysokiego w 2022 roku miał niedostateczny stopień wdrożenia i realizacji GHP i Systemu HACCP. W kontrolowanych obiektach stwierdzono nieprzestrzeganie procedur Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki produkcyjnej, a także systemu HACCP. W ramach kontroli wewnętrznej nie były prowadzone zapisy wynikające z wdrożonych procedur oraz monitorowanie krytycznych punktów kontroli.

#### **4.2.4. Obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.**

W grupie obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajdują się 3 obiekty zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka oraz 40 obiektów kategorii średniego ryzyka. W 2022 r. skontrolowano 15 obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Na podstawie arkusza oceny zostało ocenionych 12 obiektów. W grupie tej mieszczą się bloki żywienia w jednostkach systemu oświaty (wyniki kontroli zawarto w tabeli „Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty za 2022 rok”). W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania oraz dokonano zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, teoretycznej oceny jadłospisów z 3 bloków żywienia w jednostkach przedszkolnych, z których 3 zostały zakwestionowane ze względu na brak podaży w ciągu dnia co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji, brak podaży w ciągu dnia co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, zbyt niską podaż mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia, brak podaży owocu lub warzywa w każdym posiłku oraz w 4 placówkach szkolnych, gdzie 2 z ocenionych jadłospisów były niezgodne z wymaganiami ww. rozporządzenia ze względu na zbyt niską podaż

owoców i warzyw, a także produktów zbożowych oraz zbyt dużą ilość potraw smażonych w ciągu tygodnia.

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

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego znajdują się dwa bloki żywienia w szpitalach, tj. w Szpitalu Rehabilitacyjno-Kardiologicznym w Kowanówku, którego administratorem od 1 sierpnia 2017 r. jest Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19, 60-479 Poznań oraz blok żywienia Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach przy ul. Szpitalnej 2, prowadzący żywienie pacjentów w systemie cateringowym.

W roku 2022 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w ww. obiektach oraz dokonano oceny stanu sanitarnego zakładów na podstawie na podstawie obowiązujących arkuszy. Obiekty zakwalifikowano jako zakłady o średnim ryzyku ze względu na profil działalności (żywienie wrażliwej grupy konsumentów). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektów.

W skład bloku żywieniowego SP ZOZ Oborniki wchodzi kuchenki oddziałowe zlokalizowane na oddziałach: chirurgicznym z pododdziałem urologicznym, wewnętrznym, pediatrycznym, ortopedii i traumatologii narządu ruchu, anestezjologii i intensywnej terapii oraz medycyny paliatywnej. W kuchenkach oddziałowych odbywa się porcjowanie i wydawanie pacjentom szpitala całodziennych posiłków dostarczonych wraz z zastawą stołową i sztućcami przez zewnętrzną firmę cateringową. W 2022 r. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach nadal korzystał z usług firmy cateringowej – CATERING Kazimiera Nehring, ul. Chłopska 1, 64-600 Oborniki, która posiada zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia 04.04.2018 r., nr ON-HŻ-4110/28/1-3/18 wydane przez tutejszy organ sanitarny. Posiłki dostarczane są w termosach wraz z naczyńiami stołowymi, sztućcami i drobnym sprzętem pomocniczym służącym do porcjowania, rozdzielane w kuchenkach oddziałowych i serwowane pacjentom. Dystrybucja posiłków wykonywana jest przez pracowników Szpitala. Termosy, brudne naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę cateringową.

W szpitalu SPZOZ w Obornikach przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie bieżącego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, higieny rozdziału posiłków dla pacjentów, sposobu postępowania z brudnymi naczyńiami stołowymi oraz odpadami pokonsumpcyjnymi. Pomieszczenia kuchenek oddziałowych zachowane są w dobrym stanie i kondycji technicznej, a warunki żywienia pacjentów objęte są kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach GHP, GMP i HACCP tj. opracowano i wdrożono procedury: dostarczania, kontroli i wydawania posiłków dla chorych w SP ZOZ w Obornikach; zbierania brudnych naczyń i sztućców po posiłkach; przechowywania posiłków w kuchenkach oddziałowych dla pacjentów przebywających na badaniach; korzystania z kuchenek oddziałowych przez firmę sprzątającą; opracowano również Plan Higieny - utrzymania czystości w kuchenkach oddziałowych, schematy

technologiczne dostawy i przyjęcia posiłków oraz arkusz identyfikacji zagrożeń dla procesu przyjęcia i wydawania posiłków.

W bloku żywienia SP ZOZ Oborniki dokonano teoretycznej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów. Obiekt uzyskał wynik wymagający poprawy ze względu na zbyt niską podaż produktów mlecznych, owoców i warzyw z uwzględnieniem ich sezonowości oraz brak tłuszczu roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym.

Szpital Rehabilitacyjno-Kardiologiczny mieszczący się w Kowanówku, przy ul. Sanatoryjnej nr 34 posiada zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Obornikach do prowadzenia działalności obejmującej przygotowywanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala, którego administratorem od 1 sierpnia 2017 r. jest Szpital Wojewódzki w Poznaniu, ul. Juraszów nr 7/19.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń bloku żywieniowego (kuchnia właściwa, pomieszczenia obróbki wstępnej surowców, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych oraz zmywalni naczyń pochodzących z oddziałów, wydawki posiłków, stołówki dla pacjentów i pomieszczeń socjalno-sanitarnych dla pracowników oraz pomieszczenia 4 kuchenek oddziałowych) i ich wyposażenia prawidłowy, pomieszczenia i wyposażenie utrzymane w czystości, porządku oraz w dobrym stanie technicznym.

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

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

Dokonano w bloku żywienia szpitala w Kowanówku teoretycznej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) metodą punktową zgodnie z obowiązującym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, w wyniku której obiekt nie uzyskał oceny pozytywnej ze względu na brak podaży w dekadzie roślin strączkowych suchych, co było spowodowane brakiem umowy szpitala na dostawę nasion i strączków.

#### **4.2.5. Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.**

W grupie pozostałych obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajduje się 8 obiektów (w tym 3 zakłady usług cateringowych), z których 3 zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka, a 5 do kategorii ryzyka średniego. 3 obiekty prowadzą żywienie w systemie cateringowym. 8 obiektów posiada instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, a 7 obiektów posiada wdrożony system HACCP. W 2022 r. w tej grupie obiektów nie przeprowadzono kontroli sanitarnych.

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

W 2022 r. w ewidencji tutejszego organu sanitarnego znajdowało się 266 podmiotów prowadzących produkcję podstawową, 4 podmioty dokonujące sprzedaży bezpośredniej własnych płodów rolnych na terenie placów targowych, 3 podmioty będące producentami pierwotnymi prowadzącymi jednocześnie Rolniczy Handel Detaliczny oraz 27 podmiotów będących producentami pierwotnymi i jednocześnie dostawcami bezpośrednimi. W ramach planu działania na 2022 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę 2 gospodarstw rolnych w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych na plantacji owoców miękkich (tj. źródła pochodzenia wody do nawadniania, możliwości korzystania przez pracowników z toalet oraz urządzeń do mycia rąk, warunków mycia i przechowywania opakowań transportowych) oraz pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia poziomu pozostałości pestycydów 2 próbki malin. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono oraz w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych żadna próbka nie została zakwestionowana.

Zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2022 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną podmiotu produkcji pierwotnej prowadzącego uprawę owoców miękkich (truskawek), gdzie jednocześnie dokonano oceny na podstawie obowiązującego arkusza. Podmiot zakwalifikowano zgodnie z kategoryzacją zakładów do obiektów wysokiego ryzyka ze względu na profil prowadzonej działalności, tj. uprawę owoców miękkich.

#### **4.2.7. Środki transportu.**

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli tutejszego organu znajdują się 222 środki transportu, w tym 125 naczep do przewozu żywności wymagającej warunków chłodniczych. Wszystkie obiekty na podstawie kryteriów oceny zakładu zostały sklasyfikowane do grupy obiektów o kategorii niskiego ryzyka. Podczas składania wniosków o zatwierdzenie środków transportu właściciele informowani są o konieczności mycia i dezynfekcji pojazdów, opracowania w tym zakresie procedury i rejestru wykonanych czynności, posiadania aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz stosowania właściwej odzieży ochronnej. W roku 2022 do tutejszego organu sanitarnego wpłynęły wnioski o zatwierdzenie pojazdów do przewozu żywności, w liczbie tej mieszczą się wnioski złożone przez:

- właściciele zakładów żywnościowo-żywnościowych (mała gastronomia, piekarnie, producenci pierwotni),
- osoby fizyczne świadczące usługi transportowe w zakresie przewozu żywności.

Po przeprowadzeniu oględzin ww. środków transportu zatwierdzono łącznie 28 pojazdów do przewozu żywności.

#### **4.3. Kontrole weekendowe.**

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się ośrodki wypoczynkowe, wobec czego w roku 2022 w sezonie letnim, tj. od 18.06.2022 r. do 30.09.2022 r. przeprowadzono łącznie 45 kontroli w obiektach żywnościowo-żywnościowych (sklepy spożywcze, punkty gastronomiczne, obiekty ruchome i tymczasowe, restauracje, sklepy na stacjach paliw) w wyniku, których stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości:

- brak bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładów gastronomicznych,
- nieprawidłowa higiena przygotowywania i serwowania dań gastronomicznych,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (zabrudzone ściany, sufity, posadzki),
- zniszczony i skorodowany sprzęt produkcyjny oraz wyposażenie lokali (urządzenia chłodnicze, drobny sprzęt kuchenny, meble kuchenne, stoły produkcyjne itp.),
- niewłaściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych (przechowywane razem bez zachowania skutecznego rozdziału),
- brak identyfikacji, tj. nazwy i daty przygotowania gotowych dań gastronomicznych, dnia przechowywane w urządzeniach chłodniczych niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem oraz przenikaniem zapachów – przechowywane w otwartych garnkach i pojemnikach,
- brak skutecznego zabezpieczenia lokalu gastronomicznego przed dostępem szkodników (w pomieszczeniach kuchennych stwierdzono duże ilości much),
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu.

W wyniku podjętych działań nałożono 5 mandatów na kwotę 1 400 zł za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieprzestrzeganie czystości i porządku oraz higieny podczas przygotowywania potraw gastronomicznych w skontrolowanych obiektach. Wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów i 17 decyzji płatniczych na kwotę 1 173 zł.

#### **4.4. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe:**

##### **4.4.1. Ogniska zatruc pokarmowych.**

W roku 2022 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc pokarmowych.

##### **4.4.2. Zatrucia grzybami.**

W roku 2022 na terenie powiatu obornickiego nie wystąpiły przypadki zatruc grzybami.

#### **4.5. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.**

W 2022 r. do tutejszego organu sanitarnego wpłynęły 22 powiadomienia związane z funkcjonowaniem systemu RASFF (w tym 13 powiadomień alarmowych, 6 powiadomień informacyjnych, 1 powiadomienie o niezgodności, 1 powiadomienie uzupełniające oraz 1 zgłoszenie). Powiadomienia dotyczyły zagrożeń chemicznych: przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów w warzywach, przekroczenia NDP ochratoksyny A w środkach spożywczych, przekroczenia NDP kadmu w produkcie mrożonym, przekroczenia NDP substancji farmakologicznie czynnej w mięsie indyczym, przekroczenie NDP estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w suplemencie diety, stwierdzenie zawartości niedozwolonej substancji DMBA w suplemencie diety, stwierdzenia obecności niezadeklarowanego alergenu (jaj) w produkcie spożywczym, wykrycia tlenu etylenu w produkcie gluten pszenny; przekroczenia migracji ołowiu i kadmu w szklankach, przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych w wyrobach z tworzywa sztucznego; zagrożeń fizycznych, tj. stwierdzenia zawartości ciał obcych w środku spożywczym



oraz zagrożeń mikrobiologicznych, tj. stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Desso w przyprawie chilli mielone. W związku z ww. powiadomieniami prowadzono monitorowanie wycofywania kwestionowanych produktów z rynku poprzez przeprowadzanie kontroli tematycznych i postępowań wyjaśniających u odbiorców znajdujących się na załączonych listach dystrybucyjnych do których trafiły kwestionowane produkty spożywcze oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W związku z otrzymanymi informacjami podmioty podejmowały działania polegające na wycofaniu ze sprzedaży kwestionowanych produktów, zgodnie z własnymi procedurami, często już wcześniej po otrzymaniu informacji z centrali, bądź od producentów. W przypadku stwierdzenia wysprzedania kwestionowanych produktów, informowano odbiorców o konieczności umieszczenia w obiekcie pisemnej informacji dla klienta o możliwości zwrotu zakupionego wcześniej kwestionowanego produktu. Informacje z podejmowanych działań w ramach systemu RASFF na bieżąco przekazywano do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tutejszy organ sanitarny w roku 2022 nie zgłaszał powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

#### **4.6. Badania laboratoryjne próbek żywności.**

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano w 2022 r. do badań laboratoryjnych ogółem 105 próbek, w tym 104 próbki środków spożywczych i 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W liczbie 105 mieści się: 65 próbek pobranych do badań mikrobiologicznych i 40 próbek pobranych do badań chemicznych.

W ramach monitoringu pobrano łącznie 9 próbek środków spożywczych, natomiast w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano łącznie 96 próbek, w tym 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W wyniku przeprowadzonych wszystkich badań laboratoryjnych w 1 próbce z grupy A01XZ (wątroba z kurczaka) pobranej w ramach monitoringu do badań mikrobiologicznych wykryto obecność Campylobacter w 10 g. W związku z powyższym przekazano sprawozdanie z badań do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Inowrocławiu, pod nadzorem którego znajduje się producent kwestionowanego produktu oraz do wiadomości podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu.

Podmioty, od których pobierano próbki do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu były na bieżąco pisemnie informowane przez tutejszy organ sanitarny o wynikach przeprowadzonych badań.

#### **4.7. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

W 2022 roku pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych, tj. zestaw plastikowych pojemników do badań w kierunku oceny organoleptycznej. W wyniku przeprowadzonych w WSSE Kielce badań próbka nie została zakwestionowana.

#### **4.8. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.**

Na terenie działania tut. organu sanitarnego znajduje się 1 zakład prowadzący okresową produkcję suplementów diety na zlecenie firm zewnętrznych oraz ich eksport do krajów trzecich. Ponadto, w ewidencji znajdują się 23 miejsca obrotu suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W liczbie tej mieści się 16 aptek, 7 obiektów wprowadzających do obrotu suplementy diety w tym 2 sklepy zielarskie.

W roku 2022 dokonano oceny prawidłowości oznakowania łącznie 34 suplementów diety oferowanych do sprzedaży w miejscach obrotu żywnością (oceniono 18 suplementów diety), w zakładzie produkcji (oceniono 3 suplementy diety) oraz na stronach internetowych (13 suplementów diety). Nieprawidłowości w zakresie oznakowania ww. suplementów diety nie stwierdzono.

W roku 2022 pobrano do badań chemicznych 4 próbki suplementów diety w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu na zawartość składników mineralnych (magnez) – 2 próbki oraz na zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 w tym EPA i DHA - 2 próbki. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych żadna próbka nie została zakwestionowana.

#### **4.9. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.**

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące żywność GMO. Nie pobierano próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności do badań w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych. W roku 2022 przeprowadzono kontrolę w miejscu obrotu żywnością w związku z realizacją zamierzenia dotyczącego nadzoru nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO. W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontrolowane w obrocie produkty spożywcze; nabiałowe, kukurydza solona, prażona, makaron bezglutenowy, wyroby wędliniarskie zawierały na etykiecie informację, że nie zawierają składników genetycznie modyfikowanych w postaci komunikatu „BEZ GMO”, „WYPRODUKOWANO BEZ STOSOWANIA GMO”.

#### **4.10. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

Na terenie działania tutejszego organu sanitarnego nie znajdują się zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W ewidencji natomiast, znajduje się 5 miejsc obrotu przedmiotami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne podczas, których skontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z art. 15 rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z załącznikiem II do ww. rozporządzenia. Informacje były umieszczone na etykiecie w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny. W zakładach produkcyjnych, w miejscach obrotu żywnością, w zakładach żywienia zbiorowego

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

W miejscach obrotu podejmowano również czynności wyjaśniające w związku z wycofaniem z obrotu kwestionowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotem umieszczanych powiadomień w systemie RASFF, ze względu na migrację ołowiu i kadmu w wyrobach szklanych oraz przekroczenie NDP pierwszorzędowych amin aromatycznych w wyrobach z tworzyw sztucznych.

#### **4.11. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.**

W 2022 r. w ramach współpracy realizowano porozumienie dotyczące współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORIN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem PIORIN w Obornikach kontrolę 2 gospodarstw rolnych w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych na plantacji owoców miękkich oraz stosowanych środków ochrony roślin. Podczas kontroli organ sanitarny pobrał do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia poziomu pozostałości pestycydów 2 próbki owoców miękkich (malin). Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych próbki nie zostały kwestionowane.

W ramach porozumienia ramowego z 2019 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej kontynuowano współpracę w zakresie prowadzonego nadzoru nad sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików na lokalnych placach targowych, w związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Przeprowadzone kontrole sanitarne ruchomych punktów sprzedaży i obchód targowisk nie wykazały nieprawidłowości w powyższym zakresie.

#### **4.12. Wnioski.**

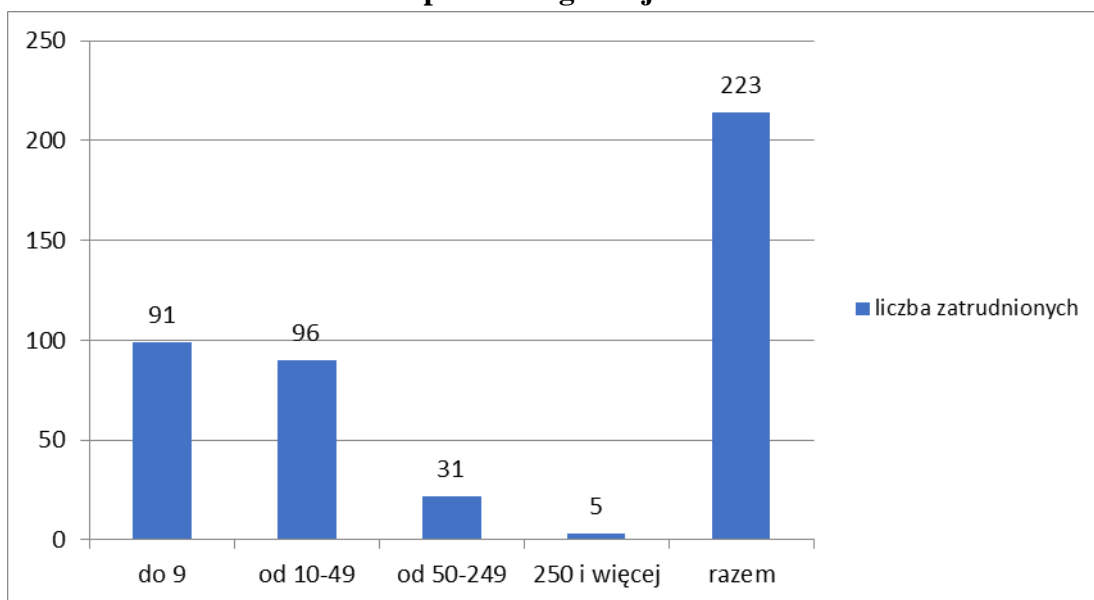
W związku ze stwierdzonym stanem sanitarno-higienicznym zakładów żywnościowo-żywnościowych nadal konieczne jest kontynuowanie działań mających na celu zapewnienie właściwego bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, kontynuowanie działań dotyczących nadzoru nad dostosowaniem obiektów do wymagań obowiązującego prawa żywnościowego, a w szczególności wdrożenia zasad Dobrej Praktyki Higienicznej „GHP”, Dobrej Praktyki Produkcyjnej „GMP” oraz systemu HACCP, co w konsekwencji pozwoli na zapewnienie w obiektach warunków sanitarnych określonych w przepisach prawa żywnościowego. Nadal kontynuowany będzie wzmożony nadzór nad znakowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych, a także nadzór nad sposobem żywienia dzieci i młodzieży w placówkach szkolnych oraz pacjentów w szpitalach.

## V. WARUNKI HIGIENY PRACY

### 5.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

W roku 2022 w ewidencji tutejszej Stacji zarejestrowane były **223 zakłady pracy**.

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



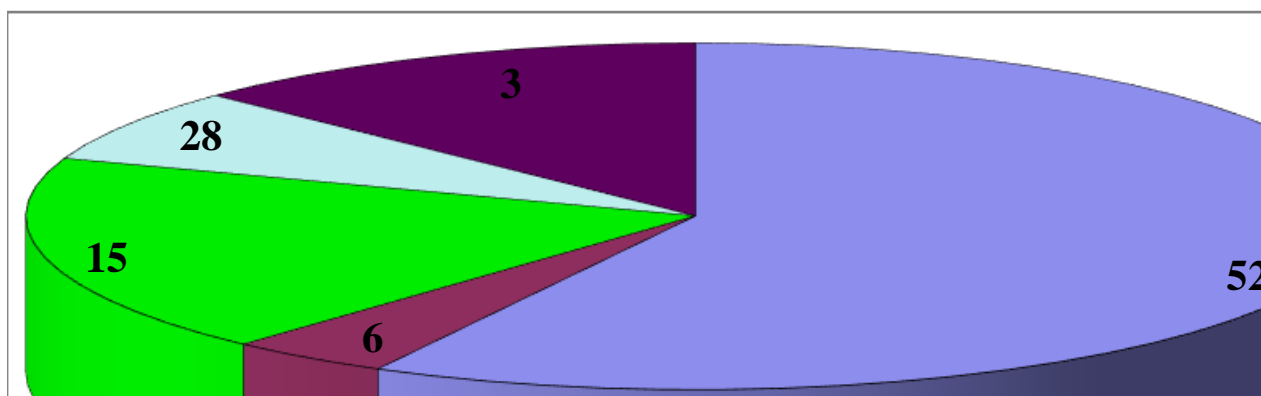
W nadzorowanych zakładach zatrudnionych jest ogółem **8195** osób. Większość zakładów to obiekty zatrudniające do 100 pracowników. W warunkach przekroczonych norm higienicznych pracowało **121** pracowników; przekroczenia najczęściej dotyczyły ponadnormatywnego poziomu hałasu.

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

Wykonano ogółem **106** kontroli (**99** kontroli i **7** postępowań dot. chorób zawodowych wliczane do kontroli sanitarnych zgodnie z MZ-45). Wydano **5** decyzji administracyjnych oraz **3** decyzje dot. chorób zawodowych.

## Wykres 5. Kontrole w blokach tematycznych

### Kontrole w blokach tematycznych:



### 5.2. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w powiecie obornickim

Spośród ogólnej liczby zatrudnionych w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi pracowało **20** pracowników (w tym 5 kobiet w 4 zakładach pracy). Skontrolowane zakłady pracy wykorzystywały w swojej działalności czynniki rakotwórcze takie jak: pyły drewna.

Zakłady poprawiają stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi poprzez:

- zastępowanie czynnika rakotwórczego innym, mniej szkodliwym dla zdrowia;
- ogranicza się do niezbędnego min. liczbę pracowników mających kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi;
- zapoznaje się pracowników z kartami charakterystyk substancji lub preparatów rakotwórczych lub mutagennych stosowanych w ich środowisku pracy;
- zapoznaje się pracowników z oceną ryzyka zawodowego w środowisku pracy /fakt udokumentowany pisemnym potwierdzeniem ze strony pracowników/;
- zapewnia się prawidłowe oznakowanie stanowisk pracy w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi i zaopatruje się je w instrukcję bezpiecznej pracy;
- wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej i uświadamianie im konieczności ich stosowania;
- wprowadza się zakaz spożywania posiłków w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi, do tego celu wydzielone są pomieszczenia socjalne.

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



#### 5.3.1. Dystrybucja

Skontrolowano ogółem 8 podmiotów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny (hurtownie budowlane, hurtownia i sklepy ze środkami ochrony roślin, zakłady produkcyjne). Stosowanie produktów biobójczych w prowadzonej działalności stwierdzono w 5 zakładach pracy (zakłady przetwórstwa spożywczego). Wykorzystywane były one do dezynfekcji urządzeń, maszyn i pomieszczeń pracy. Produkty biobójcze znajdowały się w szczelnych opakowaniach jednostkowych, wykluczających możliwość pomyłkowego zastosowania do innych celów, a w szczególności w celu spożycia przez ludzi. Oznakowanie opakowań sporządzone w języku polskim. Nie wydano żadnej decyzji odnośnie wycofania z obrotu produktów biobójczych (stosowanie i wprowadzanie do obrotu) przeprowadzono 16 kontroli.

#### 5.3.2. Stosowanie

W 2022 r. na terenie powiatu obornickiego 50 podmiotów gospodarczych stosowało w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. W obiektach tych przeprowadzono ogółem 52 kontrole, w trakcie których sprawdzano karty charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin oraz oznakowanie dla losowo wybranych produktów chemicznych. Wydano 1 decyzję administracyjną w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin. Decyzję wykonano.

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

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

W 2022 r. w 3 zakładach pracy stosowano prekursory kategorii 3, wykorzystując je w prowadzonej działalności. W ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 3 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (**Plywalnia Oborniki stosująca do jako korektor ph-kwas siarkowy, Walko Kiszewo oraz Holpol Compost Tarnowo**). Ogółem kontakt z prekursorami miało 12 osób. Postępowania w administracji w tym zakresie nie prowadzono.

### 5.5. Choroby zawodowe

W roku 2022 wydano 3 decyzje:

- a) 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:
  - **poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa**

- **poz. 20 – przewlekłe choroby obwodowego układu wywołane sposobem wykonywania pracy**
- **poz. 22 – zespół wibracyjny**

## **5.6. Czynniki biologiczne**

W roku 2022 objęto kontrolą 15 obiektów w zakresie szkodliwych czynników biologicznych. Wśród tych obiektów były:

- 8 zakładów produkujących żywność (m. in.: piekarnie, cukiernia, tłocznia soków itd.);
- 1 basen kąpielowy w Obornikach,
- 2 Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Obornikach i Rogoźnie
- 1 oczyszczalnia ścieków,
- 1 zakład pogrzebowy,
- 2 Szpitale ( Oborniki, Kowanówko)

W ww. obiektach w kontakcie ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi pracuje 531 osób w 15 zakładach pracy.

Przeprowadzono 15 kontroli w zakresie szkodliwych czynników biologicznych.

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

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

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

## **5.7. Promocja zdrowia w zakładach pracy**

Promocja zdrowia w miejscu pracy jest jednym z elementów, na które zwracana jest uwaga podczas kontroli sanitarnych prowadzonych przez dział Higieny Pracy. Koszty ekonomiczne

wynikające z absencji chorobowej pracowników, wypadków i chorób zawodowych hamują rozwój gospodarczy oraz obciążają systemy zabezpieczenia społecznego i finanse danego zakładu pracy. Działania związane z promocją zdrowia są działaniami służącymi niewątpliwie higienie pracy. Wśród najważniejszych inicjatyw w tym zakresie są zagadnienia aktywności ruchowej, badań profilaktycznych, palenia tytoniu, pakietów socjalnych czy warunków pracy. Środowisko pracy może stworzyć odpowiednie warunki do kreowania pożądaných - prozdrowotnych zachowań. W wielu przypadkach troska pracodawcy o zdrowie pracownika polega głównie na finansowaniu świadczeń chorobowych czy zapewnieniu opieki medycznej. Choć są potrzebne, nie przynoszą wymiernych efektów - łatwy i szybki dostęp do specjalistów nie zmniejsza absencji, liczby zachorowań czy wzrostu produkcji.

## **5.8. Środki zastępcze**

Nie przeprowadzono kontroli w zakresie środków zastępczych, gdyż na terenie działania tutejszej Stacji **nie wystąpił przypadek zgłoszenia lub podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych w 2022 r., nie** prowadzono postępowania administracyjnego.

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

### **W roku 2022 r. prowadzony nadzór nad środkami zastępczymi to:**

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

## **5.9. Współpraca**

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

## **5.10. Azbest**

W roku 2022 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną podmiotów gospodarczych (w trakcie prac) zajmujących się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest. Zaleceń nie wydano.

## **5.11. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych**



W 2022 roku wydano 5 decyzji z zakresu bieżącego nadzoru sanitarnego. Wszystkie wykonano.

#### **5.12. Podsumowanie:**

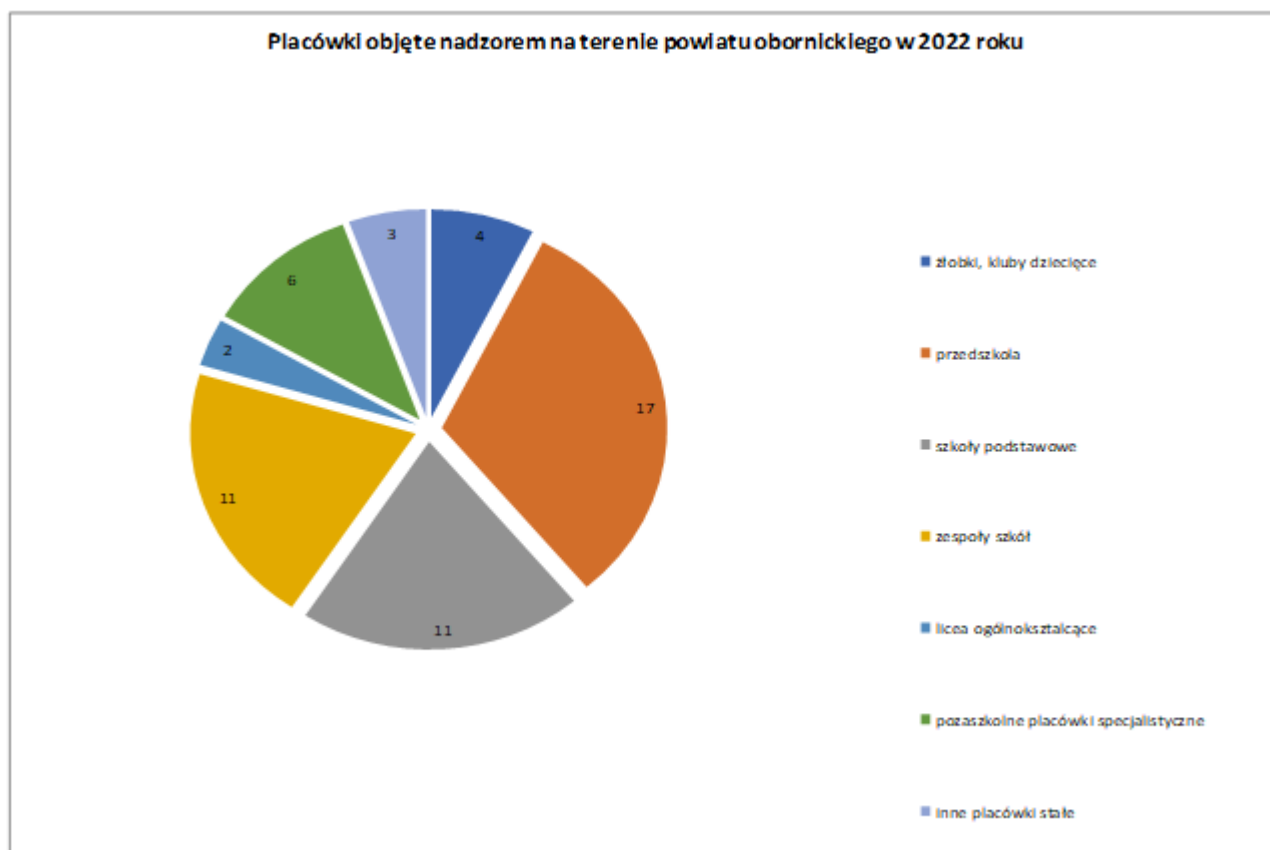
- Pracodawcy poprawiają stan higieny pracy na stanowiskach, na których zatrudnione osoby narażone są na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.
- W przypadku czynników rakotwórczych można zauważyć, że zarówno liczba ekspozowanych, jak i narażonych utrzymuje się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich.
- Liczba narażonych na jeden lub więcej czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy kształtowała się na podobnym poziomie jak w roku poprzednim.
- Pracodawcy wyposażają pracowników w wymagane środki ochrony indywidualnej, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i zdrowia.
- Zauważa się poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin.
- W nowo powstających zakładach pracy stan techniczny i sanitarny zaplecza socjalno-sanitarnego nie budzi zastrzeżeń; zakłady istniejące wykonując remonty poprawiają stan techniczny pomieszczeń socjalno-sanitarnych oraz warunki pracy.
- Ogólna liczba stwierdzonych chorób zawodowych w roku 2022 r. utrzymywała się na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych.
- Zakłady regularnie wykonują pomiary środowiska pracy oraz profilaktyczne badania lekarskie pracowników.

## **VI. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA**

### **6.1. Higiena procesu nauczania i wychowania.**

W roku 2022 w ramach nadzoru nad warunkami nauki i pobytu skontrolowano ogółem 51 placówek oświatowo – wychowawczych oraz 7 obiektów sezonowych (wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży). Ogółem przeprowadzono 73 kontrole sanitarne. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 10 441 uczniów i wychowanków.

## Wykres 6. Placówki objęte nadzorem



### 6.2. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne dotyczące warunków higieniczno – sanitarnych.

#### W 2022 r. wydano:

- 3 decyzje zmieniające termin realizacji zarządzeń decyzji;
- 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne;
- 1 decyzję zarządzającą, aby zapewnić: właściwy stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny sufitów oraz ścian korytarza, sal lekcyjnych, zaplecza pracowni fizykochemicznej oraz świetlicy szkolnej. Ponadto należy zapewnić osłony na grzejniki centralnego ogrzewania w sali zabaw;
- 1 decyzję administracyjną potwierdzającą spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych dla dzieci przebywających w żłobku;
- 5 decyzji płatniczych
- **0 mandatów karnych**

### 6.3. Stan techniczny i sanitarny placówek nauczania i wychowania.

Oceniając stan techniczny i sanitarny obiektów szkolnych należy stwierdzić, że na terenie powiatu obornickiego nie ma placówek, które nie zapewniają właściwych warunków technicznych i higienicznych wymaganych w procesie nauczania i wychowania dzieci i młodzieży. W wielu placówkach prowadzone były modernizacje i remonty kapitalne, podczas

których dokonuje się: wymiany podłóg, poprawy stanu technicznego ścian sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, modernizacji sanitariatów dla uczniów.

W roku sprawozdawczym w Szkole Podstawowej Nr 3 w Rogoźnie przeprowadzono generalny remont sali gimnastycznej. Odmalowano ściany i sufit w sali gimnastycznej, Zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny podłogi sali gimnastycznej, wycyklinowano parkiet. (fot.1)



Fot.1

Sala gimnastyczna w Szkole Podstawowej Nr 3 w Rogoźnie  
Fot. Lidia Polcyn

W Zespole Szkół im. Tadeusz Kutrzeby w Obornikach do istniejącego budynku szkoły dobudowano nową część, która obejmuje klasy lekcyjne i sanitariaty. (fot. 2 i 3)



Fot. 2

Sala lekcyjna w Zespole Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach  
Fot. Małgorzata Cyranek



Fot. 3

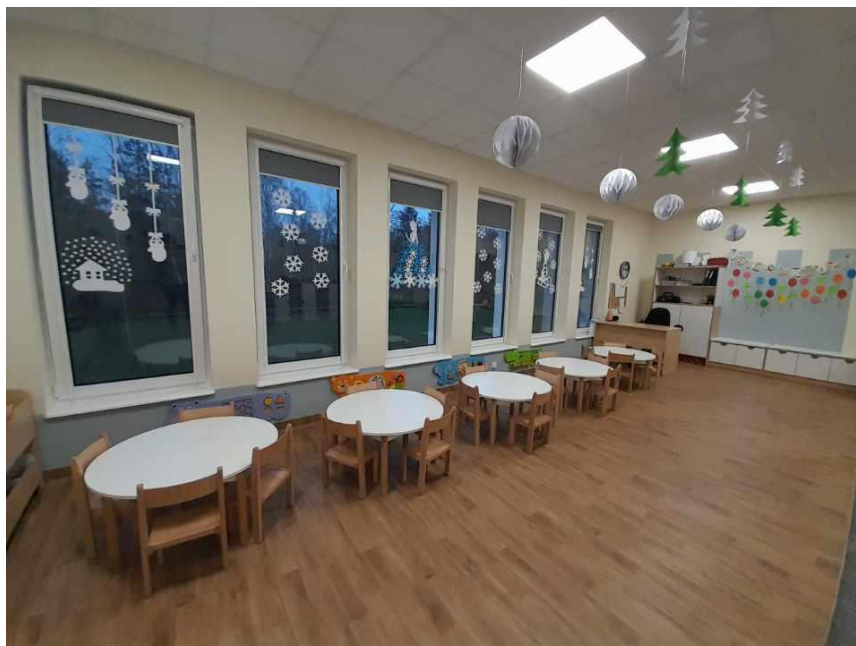
Korytarz w Zespole Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach  
Fot. Małgorzata Cyranek

W 2022 roku oddano do użytku nowy budynek Gminnego Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie. (fot. 4, 5 i 6)



Fot.4

Budynek Gminnego Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie  
Fot. Emilia Jarzyniewska



Fot.5  
Sala Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie  
Fot. Emilia Jarzyniewska



Fot.6  
Plac zabaw Żłobka „Zielona Kraina” w Rogoźnie  
Fot. Emilia Jarzyniewska

#### 6.4. Warunki pracy ucznia

Jednym z istotnych działań profilaktycznych podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad stanowiskami pracy ucznia dostosowanymi do wymagań ergonomii. Właściwe zaprojektowanie i zestawienie stanowiska pracy ucznia/przedszkolaka pozwala zapewnić młodemu organizmowi maksymalny komfort w procesie uczenia się i zapobiegania powstawania bądź pogłębiania wad postawy. W 2022 roku przeprowadzono ocenę

dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 1 przedszkolu. Ocenie poddano 366 dzieci funkcjonujących w 16 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono przy 13 stanowiskach w 1 oddziale.

Na właściwy rozwój zdrowotny ucznia wpływa m.in. organizacja procesów nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza planowanie nauki i wypoczynku. W 2022 roku oceną objęto 313 oddziałów z 9 szkół podstawowych, 10 zespołów szkół oraz 1 liceum ogólnokształcącego. Nieprawidłowości stwierdzono w 4 szkołach podstawowych (24 oddziały) oraz w 2 zespołach szkół (18 oddziałach). Nie stwierdzono rozkładów zajęć niezgodnych z zasadami higieny procesu nauczania. Główne zastrzeżenia podobnie jak w roku ubiegłym dotyczą różnicy liczby godzin pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia (2 godziny i więcej) oraz nierozpoczynania zajęć o stałej porze. Wynikały one z powodu realizowania rozszerzonych treści programowych, ograniczonej dyspozycyjności nauczycieli zatrudnionych w niepełnym wymiarze czasu pracy, łączenia przez nauczycieli etatu w różnych szkołach.

W 2022 roku ocenie podlegało zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne w szkołach. Stwierdzono, że wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach usytuowanych na korytarzach szkolnych lub wykorzystywano do tego celu szafki lub półki znajdujące się w salach lekcyjnych.

#### **6.5. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w szkołach**

W ramach działalności profilaktyki zapobiegania zakażeniom chorobami zakaźnymi kontynuowano oceną warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach i placówkach. Sprawdzano dostęp do bieżącej wody, wyposażenie sanitariatów w mydło w dozownikach, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowe, papier toaletowy oraz stan higieniczno-techniczny zaplecza sanitarnego. Wszystkie skontrolowane placówki posiadały ciepłą wodę do celów higienicznych z własnych urządzeń grzewczych lub z ciepłowni, a także zapewniały mydło w dozownikach, ręczniki jednorazowe oraz papier toaletowy, za wyjątkiem Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Obornikach, w której w dniu kontroli stwierdzono brak ciepłej bieżącej wody (awaria podgrzewacza). Dyrektor poradni w piśmie znak PPP 073/06/2022 z dnia 14.09.2022 r. zobowiązał się do wymiany podgrzewacza do końca września 2022 r.

Przygotowanie placówek, pod względem bezpieczeństwa i warunków higienicznych, nie budziło zastrzeżeń. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był na w placówkach oświatowych. Formy wyjazdowe wypoczynku organizowano w obiektach całorocznych usług hotelarskich. Uczestnikom wypoczynku zapewniono różnego rodzaju gry, zabawy oraz zajęcia sportowe. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Placówki funkcjonowały również zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi.

#### **6.6. Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego**

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

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

**Tabela 6. Infrastruktura do prowadzenia zajęć**

Rodzaj placówki		Szkoły podstawowe	Licea Ogólnokształcące	Zespoły szkół
Liczba placówek w ewidencji (stan na 31.12.2022r.)		11	2	11
Liczba placówek skontrolowanych		9	2	10
Liczba placówek posiadających tylko:	salę rekreacyjno/zastępczą	1	0	0
	boisko sportowe	0	0	2
Liczba placówek <u>posiadających</u> salę gimnastyczną z boiskiem		1	1	1
Liczba placówek <u>posiadających</u> salę rekreacyjno/zastępczą z boiskiem		4	0	1
Liczba placówek <u>posiadających</u> szkolny zespół sportowy		2	0	1
Liczba placówek <u>nie posiadających</u> infrastruktury do porowadzenia zajęć wychowania fizycznego		1	1	0

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

W szkołach, w których nie ma sali gimnastycznej, zajęcia odbywały się na korytarzach lub w innych nieprzystosowanych do tego miejscach (sale lekcyjne, korytarze). Z możliwości korzystania z stadionów lub boisk sportowych nie należących do placówki skorzystało 13 szkół. Uczniowie z 8 skontrolowanych placówek korzysta z basenu.

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

W roku 2022 wzorem lat ubiegłych kontynuowano ocenę mebli oraz urządzeń i sprzętu sportowego pod względem ich certyfikacji przez producentów. Spośród 42 placówek stałych, pod tym kątem skontrolowano 36 tj. 86% nadzorowanych placówek.

Liczba placówek posiadających do 50% i powyżej 50% certyfikatów na meble wyniosła 15, w tym 5 przedszkoli, 5 szkół podstawowych i 5 zespołów szkół. Odnotowano, że 20 placówek, w tym 11 przedszkoli, 4 szkoły podstawowe i 5 zespołów szkół posiadają w 100% meble

z certyfikatami. Z przeprowadzonej w 2022 roku analizy wynika, że 1 placówka (1 liceum ogólnokształcące) nie posiada certyfikatów na meble. Brak certyfikatów dotyczył najczęściej mebli zakupionych w latach 1960 – 1990. Jedynie nowo oddane do użytku placówki nauczania i wychowania wyposażone są w kompleksowo nowoczesne, bezpieczne i ergonomiczne meble posiadające certyfikaty oraz odpowiednio oznakowane kolorami przez producenta, co ułatwia prawidłowe ich dostosowanie do wzrostu dzieci.

Pod kątem posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy skontrolowano również 36 placówek. Z przeprowadzonej w 2022 roku analizy wynika, że 1 zesół szkół posiadał certyfikowane urządzenia i sprzęt w ilości do 25%, natomiast w 16 placówkach (5 przedszkolach, 5 szkołach podstawowych i 6 zespołach szkół) posiadały certyfikaty w ilości do i powyżej 50%. Stwierdzono, że 17 placówek, w tym 11 przedszkoli, 4 szkoły podstawowe i 2 zespoły szkół posiadają w 100% urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami. Stwierdzono również, iż 1 liceum ogólnokształcące nie posiada certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy.

## **6.8. Dożywianie w szkołach**

Prawidłowe żywienie jest jednym z elementów wpływających na zdrowie dzieci. W roku sprawozdawczym spośród 15 skontrolowanych szkół (8 szkół podstawowych oraz 7 zespołów szkół) wszystkie prowadziły dożywianie dla uczniów. Posiłki w szkole spożywało 1 570 uczniów, w tym 398 korzystało z obiadów pełnych, a 1 172 z posiłków jednodaniowych. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych przez pomoc społeczną w roku sprawozdawczym wyniosła 135. Z informacji zebranych w trakcie kontroli wynika, że liczba uczniów spożywających w szkole napój w postaci herbaty wyniosła 1 363.

Z programu "Koszyk mleczno – owocowy" korzystało 2 720 uczniów z 14 szkół (8 szkół podstawowych i 6 zespołów szkół). Celem programu było promowanie wśród dzieci zdrowej diety, bogatej w owoce i warzywa oraz produkty mleczne. Program był skierowany do uczniów szkół podstawowych. Dzieciom zostały przekazane bezpłatnie świeże owoce i warzywa oraz soki, a także mleko i przetwory mleczne. Stan sanitarno – techniczny bloków żywienia ulega z roku na rok znacznej poprawie w wyniku przeprowadzonych remontów i modernizacji.

## **6.9. Opieka medyczna**

Analogicznie do lat ubiegłych w roku 2022 dokonano oceny warunków opieki zdrowotnej w szkołach. Na terenie powiatu obornickiego sytuacja w zakresie profilaktyki opieki zdrowotnej nad uczniami nie uległa zmianie. Spośród 20 skontrolowanych w tym zakresie szkół własne gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej posiada 16 placówek (w tym: 7 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące oraz 10 zespołów szkół). W szkołach, w których brak gabinetu pomocy przedlekarskiej, opieka sprawowana była w innych pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki np. gabinet pedagoga szkolnego lub gabinet dyrektora. Opieka medyczna w placówkach wykonywana jest przez pielęgniarki środowiska szkolnego. W szkołach miejskich, do których uczęszcza większa liczba uczniów, pielęgniarki w ramach kontraktu pracują w pełnym wymiarze godzin, natomiast w szkołach wiejskich z małą populacją uczniów opieka medyczna sprawowana jest przez pielęgniarki w wyznaczonych dniach tygodnia i o wyznaczonych godzinach. Skontrolowane gabinety są zgodne z wymogami technicznymi, a także bez zastrzeżeń higieniczno-sanitarnych.

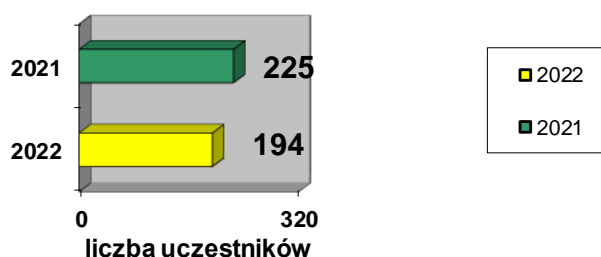


Opiekę stomatologiczną zapewnia 18 szkół (7 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące oraz 9 zespołów szkół). 1 szkoła podstawowa zapewnia opiekę stomatologiczną w oparciu o gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, natomiast pozostałe skontrolowane w tym zakresie placówki w oparciu o gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły.

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

W 2022 roku podczas wakacji letnich i zimowych ilość zgłoszonych turnusów w bazie MEN wyniosła 16 – wszystkie zgłoszone turnusy to formy półkolonii organizowane w miejscu zamieszkania (14 letnich i 2 zimowe). Przeprowadzono łącznie 7 kontroli w zakresie oceny warunków sanitarnych i technicznych wypoczynku dzieci i młodzieży. W wypoczynku uczestniczyło 194 dzieci i młodzieży. Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany był w obiektach funkcjonujących przez cały rok, będących pod stałym, bieżącym nadzorem. Wszyscy organizatorzy zapewnili uczestnikom odpowiednie warunki higieniczno - sanitarne. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie odnotowano wypadków. Nie stwierdzono przypadków zachorowań czy zatruc pokarmowych uczestników. W porównaniu z 2021 rokiem możemy zaobserwować wzrost zgłoszonych półkolonii do bazy wypoczynku.

Wykres 7. Wypoczynek dzieci



#### 6.11. Podsumowanie

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

i młodzieżowych oraz oznakowania budynku znakiem graficznym i słownym zakazie palenia tytoniu.

## VII. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

W roku sprawozdawczym 2022 do tutejszego organu zgłoszono 4280 zachorowań na choroby zakaźne tj. o 161 przypadków mniej niż w roku ubiegłym. (Tabela 7).

**Tabela.7. Zachorowania na wybrane choroby zakaźne w powiecie obornickim w latach 2021-2022 (liczba ludności powiatu obornickiego wg stanu na 30.06.2022r.)**

Lp.	Kod wg ICD-	Jednostka chorobowa	2021		2022		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera <sup>UE</sup>					
2	A01.0	Dur brzuszny <sup>UE</sup>					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C <sup>UE</sup>					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe <sup>UE/PL</sup>	9	15,0	3	5,1
5	A02.1		posocznica <sup>PL</sup>				
6	A02.2-8		inne zakażenie				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) <sup>UE</sup>					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i>				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i>				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> <sup>UE</sup>	1	1,7	0	0
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> <sup>UE</sup>				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> <sup>PL</sup>	18	30,1	28	47,4
14	A04.8		inne określone				
15	A04.9		nieokreślone				
16	A04		Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 <sup>5)</sup>				
17	A05.0		Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe			
18	A05.1	jadem kielbasianym					
19	A05.2	wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>					
20	A05.3-8	inne określone					
21	A05.9	nieokreślone					

22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 <sup>6)</sup>					
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) <sup>UE</sup>					
24	A07.2	Kryptosporidioza <sup>UE</sup>					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	11	18,4	44	74,4
26	A08.1		wywołane przez norowirusy			13	22
27	A08.2-3		inne określone	2	3,4	12	20,3
28	A08.4		Nieokreślone				
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		4	212,3	22	1208,8
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie	ogółem	21	35,1	248	419,6
31			w tym u dzieci do lat 2	3	159,2	31	1703,3
32	A20	Dżuma <sup>UE</sup>					
33	A21	Tularemia <sup>UE</sup>					
34	A22	Wąglik <sup>UE</sup>					
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania <sup>UE</sup>					
36	A24.0	Nosacizna <sup>PL</sup>					
37	A27	Leptospiroza <sup>UE</sup>					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa <sup>PL</sup>					
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza <sup>UE</sup>					
41	A33-	Tężec <sup>UE</sup>	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica <sup>UE</sup>					
44	A37	Krzusiec <sup>PL</sup>		0	0	1	1,7
45	A38	Plonica (szkarlatyna) <sup>PL</sup>		1	1,7	87	147,2
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna <sup>UE/PL</sup> <sup>8)</sup>	ogółem				
47	A39.0;		zapalenie opon				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona				
50	wym.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna <sup>PL</sup> <sup>9)</sup>	ogółem	6	10,0	2	3,4
51	A46		róża	6	10,0	1	1,7
52	A48.3		zespół wstrząsu				
53	B95.0/O		gorączka połogowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona <sup>10)</sup>	0	0	1	1,7
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów <sup>UE/PL</sup>	0	0	1	1,7
56	A48.2		gorączka Pontiac <sup>PL</sup>				
57	A50	Kila <sup>UE/PL</sup>	wrodzona				
58	A51		wczesna	2	3,4	3	5,1
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	0	0	1	1,7
61	A54	Rzeżączka <sup>UE/PL</sup>		1	1,7	1	1,7

62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie <sup>UE/PL</sup>					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową					
64	A69.2	Borelioza z	ogółem <sup>UE/PL</sup>	4	6,7	7	11,8
65		Lyme	neuroborelioza <sup>UE</sup>	0	0	0	0
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i> )					
67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q <sup>UE</sup>					
69	A77;	Gorączka plamista i inne riketsjozy <sup>11)</sup>					
70	A80.1-	Poliomyelitis <sup>UE/PL</sup>	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) <sup>PL</sup>				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) <sup>UE</sup>				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna <sup>UE</sup>					
77	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień <sup>12)</sup>		6	10,0	6	10,1
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu <sup>UE</sup>					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>13)</sup>				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-		inne określone i				
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>14)</sup>				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) <sup>UE</sup>					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya <sup>UE</sup>					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu <sup>UE</sup>					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>					

91	A95	Żółta gorączka <sup>UE</sup>					
92	A96.2;A		Ebola, Marburg, Lassa <sup>11)</sup>				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99	Wirusowe gorączki krwotoczne <sup>UE</sup>	inna określona i nieokreślona <sup>11)</sup>				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy <sup>PL</sup>					
95	B01	Ospa wietrzna		45	75,2	328	554,9
96	B03	Ospa prawdziwa <sup>UE</sup>					
97	B05	Odra <sup>UE</sup>					
98	B06	Różyczka <sup>UE/PL</sup>		0	0	1	1,7
99	B08.8	Pryszczycza					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A <sup>UE</sup>				
101	B16		typu B - ostre <sup>UE/PL</sup>				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 15)</sup>				
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem <sup>UE/PL</sup>				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji <sup>UE</sup>				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO <sup>UE/PL 16)</sup>	2	3,4	0	0
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności <sup>UE/PL</sup>					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV <sup>UE, 17)</sup>		1	1,7	5	8,5
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) <sup>UE/PL</sup>		2	3,4	1	1,7
110	B50-B54	Malaria (zimnica) <sup>UE</sup>					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) <sup>UE</sup>					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
113	B75	Włośnica <sup>UE</sup>					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna <sup>UE,</sup>	ogółem	1	1,7	1	1,7
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
116	A40.3		posocznica	1	1,7	0	0
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona <sup>18)</sup>	0	0	1	1,7

118	B96.2/D 59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> <sup>UE, 19)</sup>					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna <sup>UE/PL 20)</sup>	ogółem				
120	B96.3/G 04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2;J 14; B96.3/(.. .)		inna określona i nieokreślona				
123	G01;G0 4.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 <sup>21)</sup>				
124	G00.2- 8;G04.2		inne określone				
125	G00.9;G 04.2		inne, nieokreślone				
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		0	0	1	1,7
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone		0	0	1	1,7
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi <sup>UE/PL, 22)</sup>					
129	J10-J11	Grypa <sup>UE/PL</sup>	ogółem	0	0	12	20,3
130			u dzieci w wieku 0-14 lat	0	0	7	11,8
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona <sup>UE</sup>				
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika <sup>UE</sup>				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza <sup>UE</sup>				
135	P37.2		listerioza <sup>UE</sup>				
136	P37.3- 4,8-9		inne określone i nieokreślone <sup>11)</sup>				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej <sup>UE, 23)</sup>					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre <sup>23)</sup>					
139	T61	Zatrucia naturalnie	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0	toksycznymi	grzyby				

141	T62.1-2	substancjami spożytymi jako pokarm <sup>23)</sup>	jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-	biologicznie i/lub chemicznie <sup>23)</sup>	inne określone i nieokreślone				
146		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		4294	7178,1	3199	5411,9
147	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe		0	0	211	357
<b>Suma kontrolna</b>				<b>4441</b>	<b>7423,9</b>	<b>4280</b>	<b>7240,7</b>

### 7.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

W roku sprawozdawczym 2022 na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak :

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

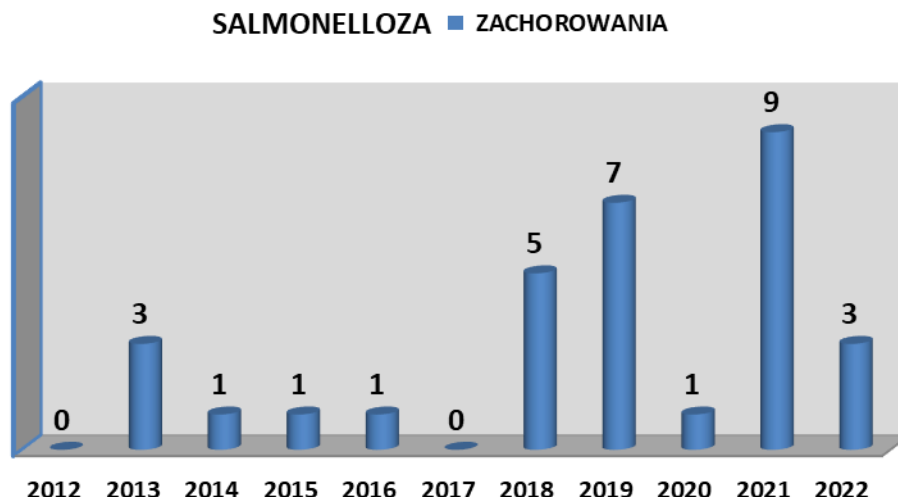
#### Zatrucia pokarmowe pałeczkami Salmonella

W 2022 roku sytuacja epidemiologiczna zachorowań na salmonellozę z objawami ze strony przewodu pokarmowego uległa polepszeniu. W 2021 roku odnotowano 9 zachorowań, natomiast w 2022 roku zarejestrowano jedynie 3 przypadki. (Wykres.9.) Nie odnotowano żadnego ogniska chorobowego.

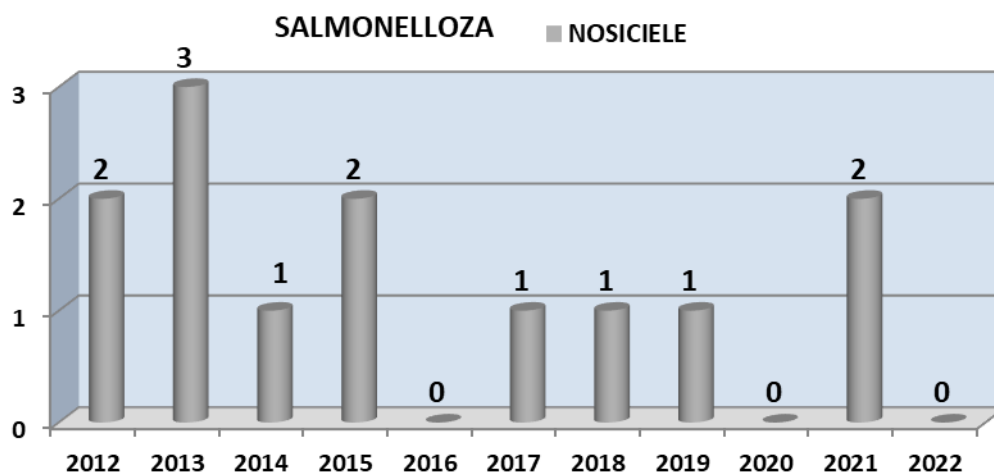
Zachorowania dotyczyły wyłącznie dzieci. Zachorowało 2 chłopców w wieku 11 miesięcy i 10 lat oraz 1 dziewczynka w wieku 1 roku. Przypadki wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim (2) jak i miejskim (1). Zachorowania wystąpiły w lipcu, sierpniu i październiku. Wszystkie chore dzieci wymagały hospitalizacji. Przypadki zostały potwierdzone dodatkimi badaniami kału - wyhodowano *Salmonellę Enteritidis*, *Salmonellę Abony* oraz *Salmonellę Infantis*. W żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia.

W 2022 roku nie odnotowano nowych nosicieli schorzeń jelitowych. (Wykres 8) Stan nosicieli na koniec roku 2022 – 0.

Wykres.8. Liczba zachorowań na Salmonellę w powiecie obornickim w latach 2012-2022



Wykres.9. Liczba nosicieli Salmonelli w powiecie obornickim w latach 2012-2022



### Biegunki u dzieci do lat 2

W roku 2022 odnotowano 53 przypadki biegunek u dzieci do lat 2, natomiast w roku 2021 zachorowało 7 dzieci. (Wykres 10). Tak duży wzrost zarejestrowanych zachorowań spowodowany był znaczącą poprawą zgłaszalności tych jednostek chorobowych przez lekarzy.

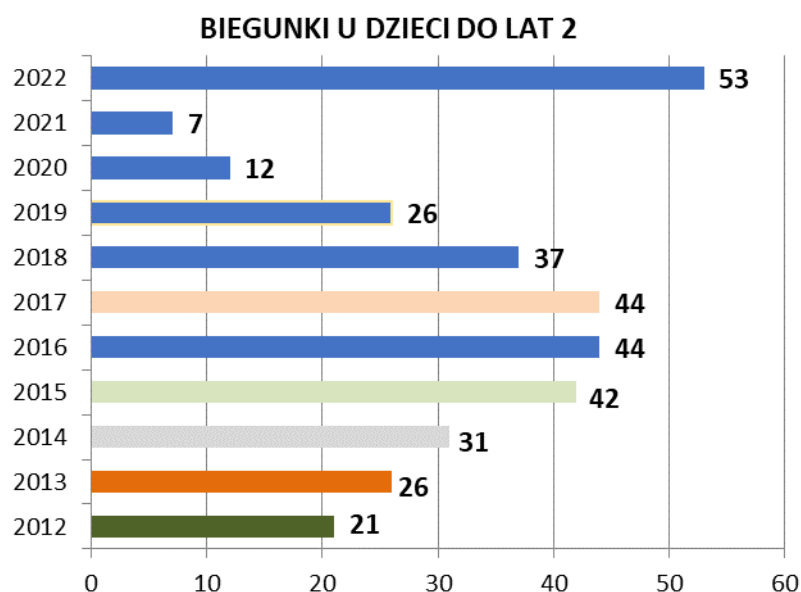
Hospitalizacji wymagało 25 dzieci. W 12 przypadkach czynnikiem sprawczym były rotawirusy, w 3 przypadkach adenowirusy, w 7 przypadkach norowirusy, natomiast u 3 dzieci badania w kierunku bakterii i wirusów wypadły ujemnie. Pozostałe 28 dzieci leczonych było ambulatoryjnie. Nie wykonano u nich badań diagnostycznych.

Przypadki rejestrowano w następujących miesiącach: w styczniu (2), lutym (3), marcu (14), kwietniu (9), maju (4), czerwcu (1), lipcu (7), sierpniu (7), październiku (2) i listopadzie (4). (Wykres 11).

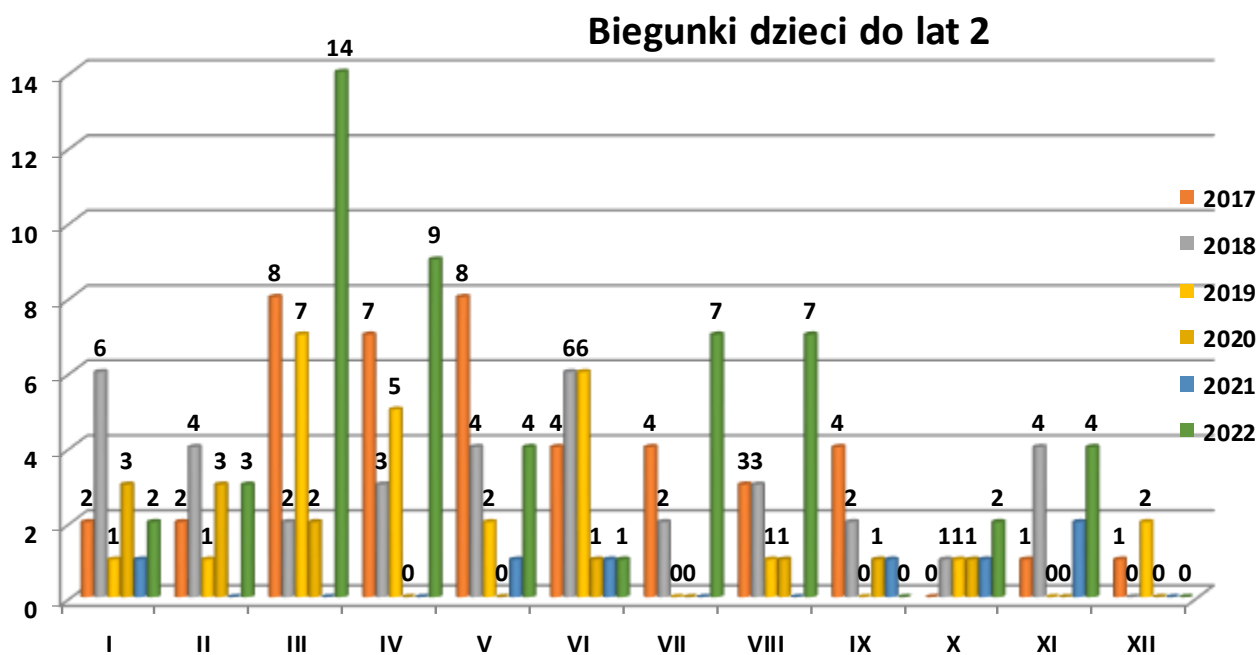
W środowisku miejskim zachorowało 26 dzieci, natomiast w wiejskim 27. Zachorowało 30 dziewczynek oraz 23 chłopców.



**Wykres.10. Liczba zachorowań na biegunki dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



**Wykres.11. Liczba zarejestrowanych biegunek u dzieci do lat 2 w powiecie obornickim w latach 2017-2022 w poszczególnych miesiącach**



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

W roku 2022 tak samo jak w roku 2021 nie odnotowano zakażenia jelitowego wywołanego przez *Yersinia enterocolitica* na terenie powiatu obornickiego.

## **Lamblioza (giardioza)**

W 2022 roku utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na lambliozę, ponieważ tak samo jak w roku 2021 nie zarejestrowano przypadków tej jednostki chorobowej.

## **Bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez *Campylobacter***

W roku 2022 nie odnotowano żadnego zachorowania na bakteryjne zakażenie jelitowe wywołanego przez *Campylobacter jejuni*, natomiast w 2021 roku zarejestrowano 1 przypadek.

## **7.2. Zespół nabytego upośledzenia odporności (AIDS)**

W roku sprawozdawczym 2022 zarejestrowano 5 przypadków nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV na terenie powiatu obornickiego, oznacza to pogorszenie sytuacji epidemiologicznej w zakresie tej jednostki chorobowej, ponieważ w roku 2021 odnotowano tylko 1 przypadek.

## **7.3. Choroby w zakresie których realizowane są szczepienia ochronne COVID-19**

### **7.3.1. Zachorowania**

W roku 2022 odnotowano 3199 przypadków zakażenia wirusem SARS CoV-2, które zakwalifikowano jako przypadki potwierdzone (w tym 158 hospitalizacji), oraz 211 przypadków zakwalifikowanych jako możliwe (nikt nie był hospitalizowany). W roku 2021 zarejestrowano 4294 zachorowań potwierdzonych (w tym 317 hospitalizacji).

### **Zgony**

Ogółem w roku 2022 w związku z zachorowaniem na COVID-19 zmarły 22 osoby.

Grupy wiekowe kształtowały się w następujący sposób:

50-59 lat - 2 osoby

powyżej 60 lat – 20 osób

10 osób zmarłych było zaszczepionych pełnym cyklem szczepień przeciwko COVID-19.

Wszystkie osoby miały choroby współwystępujące.

W roku 2021 zmarło 105 osób w związku z zachorowaniem na COVID-19.

W roku sprawozdawczym 2022 tak samo jak w roku ubiegłym nie odnotowano zachorowań na tężec, błonicę, nagminne porażenie dziecięce, żółtą gorączkę oraz kleszczowe zapalenie mózgu.

### **Różyczka**

W roku sprawozdawczym 2022 na terenie powiatu obornickiego po raz pierwszy od 2016 roku zarejestrowano zachorowanie na różyczkę. (Tabela.12.)

Rozpoznanie tej jednostki chorobowej opierało się wyłącznie na objawach klinicznych rozpoznanych przez lekarza (przypadek możliwy). Z powodu braku zgody rodzica nie wykonano badań diagnostycznych potwierdzających rozpoznanie. Zachorował chłopiec w wieku 3 lat –

uchodźca z Ukrainy, którego mama nie miała żadnych informacji na temat stanu zaszczepienia dziecka.

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach wpłynęło także jedno podejrzenie zachorowania na różyczkę u dziewczynki z niepełnym cyklem szczepienia, które po wykonaniu badań diagnostycznych w ramach Programu WHO dot. eliminacji odry i różyczki w Polsce nie potwierdziło się.

**Tabela 8. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie obornickim w latach 2012-2022**

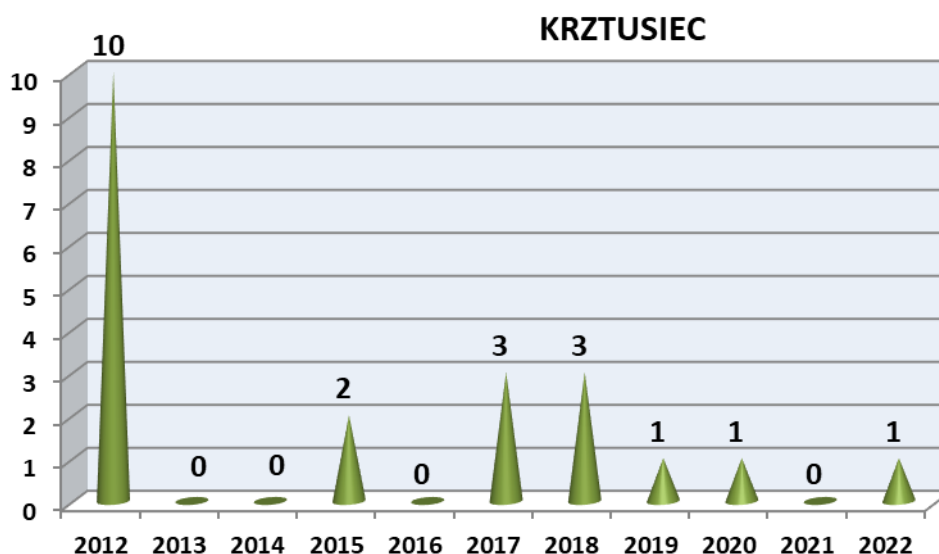
LATA	POWIAT OBORNICKI	
	liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców
2012	6	10,2
2013	185	313,3
2014	9	15,2
2015	1	1,7
2016	1	1,7
2017	0	0
2018	0	0
2019	0	0
2020	0	0
2021	0	0
2022	1	1,7

### **Krztusiec**

W roku sprawozdawczym 2022 zarejestrowano 1 zachorowanie na krztusiec, natomiast w roku 2021 nie odnotowano żadnego przypadku. (Wykres 12.)

Zachorowała dziewczynka w wieku 3 lat, zamieszkująca na wsi. Dziecko miało wykonane szczepienia zgodnie z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych.

Wykres.12. Liczba zachorowań na krztusiec w powiecie obornickim w latach 2012-2022.



### Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku sprawozdawczym 2022 tak samo jak w roku 2021 do PSSE w Obornikach nie zgłoszono żadnego przypadku przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B.

### Odra

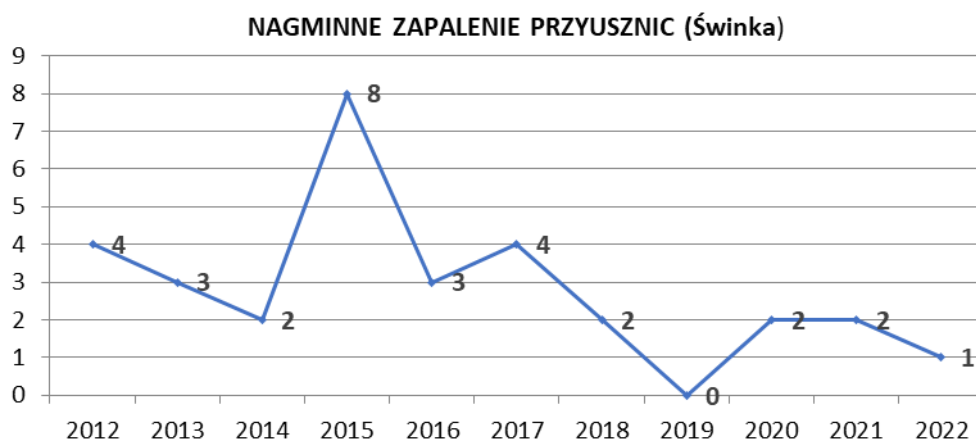
W roku 2022 nie odnotowano żadnego podejrzenia ani zachorowania na odrę, taka sama sytuacja miała miejsce w 2021 roku.

### Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)

W 2022 roku sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic polepszyła się. W roku 2022 odnotowano 1 zachorowanie, natomiast w 2021 roku zarejestrowano 2 przypadki tej jednostki chorobowej. (Wykres 13)

Zachorował chłopiec w wieku 2 lat zamieszkały na wsi. Zaszczepiony był przeciwko tej chorobie zgodnie z obowiązującym dla swojego wieku Programem Szczepień Ochronnych. Zachorowanie wystąpiło w czerwcu.

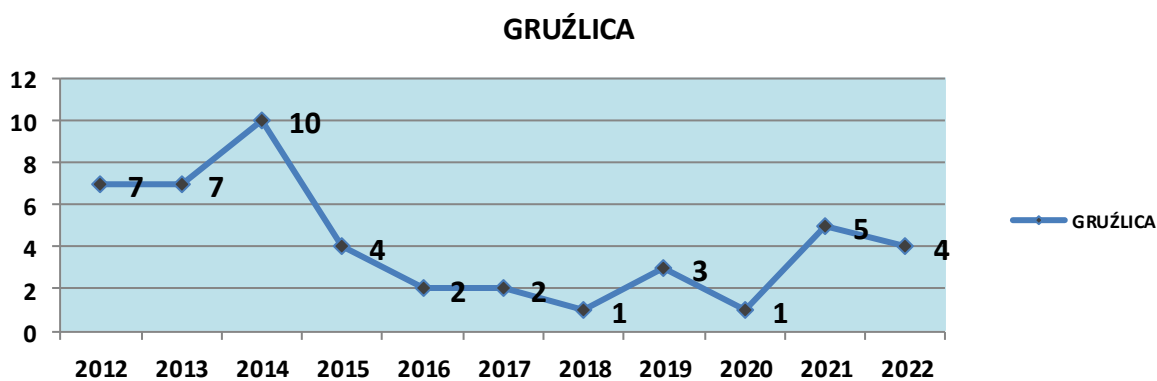
**Wykres 13. Liczba zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



### Gruźlica

W roku 2022 do tutejszej Stacji zgłoszono 4 zachorowania na prątkującą postać gruźlicy, natomiast w roku 2021 odnotowano 4 zachorowania na prątkującą postać gruźlicy oraz 1 na nieprątkującą. (Wykres 14)

**Wykres.14. Liczba zachorowań na gruźlicę w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



### Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*

W roku sprawozdawczym 2022 utrzymała się zeszłoroczna sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Zarówno w roku 2021 jak i 2022 odnotowano po jednym przypadku tej jednostki chorobowej.

## Choroba wywołana przez *Hemophilus influenzae*

W roku sprawozdawczym 2022 utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę wywołaną przez *Hemophilus influenzae*. Nie odnotowano żadnych zachorowań.

## Grypa

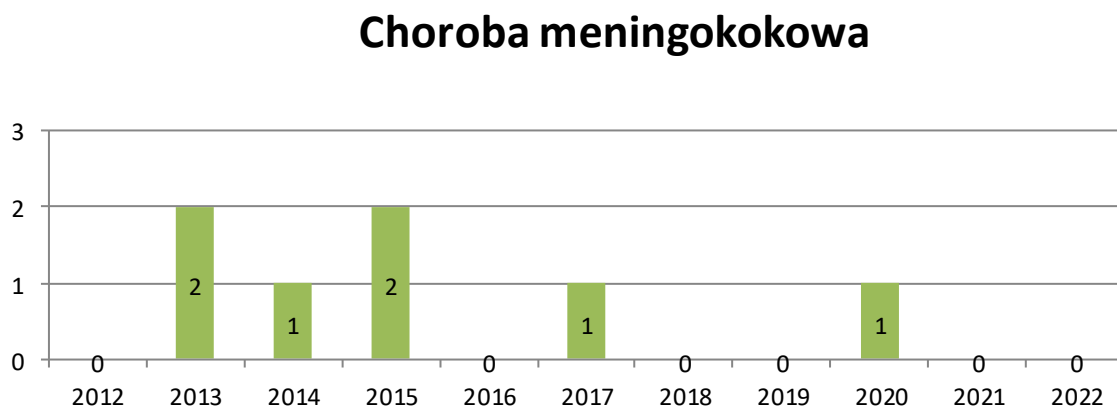
W roku 2022 do tutejszej Stacji zgłoszono 12 zachorowań na gripę potwierdzonych dodatnimi wynikami badań wirusologicznych, natomiast w roku 2021 nie odnotowano potwierdzonych przypadków. 7 zachorowań dotyczyło dzieci do 14 roku życia. 10 osób wymagało hospitalizacji (w tym wszystkie dzieci), natomiast 2 chorych leczonych było ambulatoryjnie.

Dodatkowo zgłoszono 8301 podejrzeń zachorowań na gripę, z czego 47 osób było hospitalizowanych.

## Choroba meningokokowa

W roku 2022 utrzymała się dobra sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na chorobę meningokokową. Zarówno w 2021 jak i 2022 roku na terenie powiatu obornickiego nie odnotowano przypadków tej jednostki chorobowej. (Wykres 15)

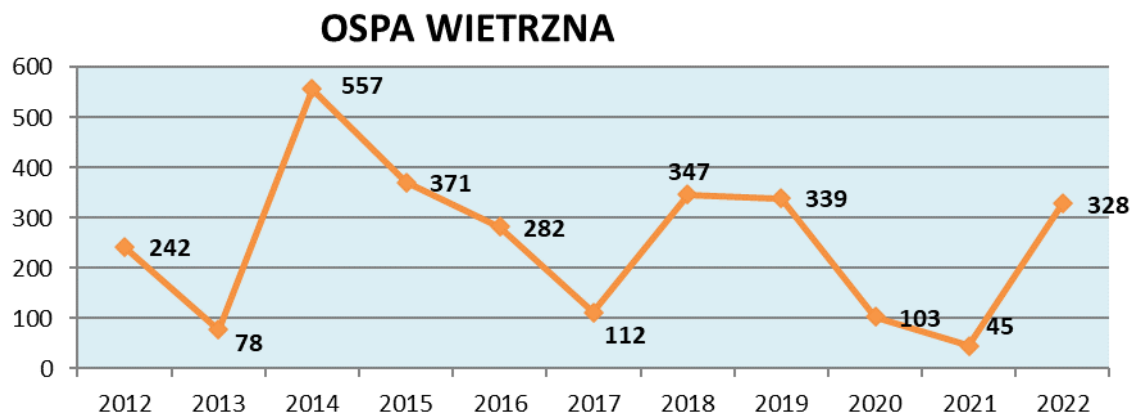
**Wykres 15. Liczba zachorowań na chorobę meningokokową w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



## Ospa wietrzna

W roku 2022 odnotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 328 przypadków, natomiast w 2021 roku zachorowało 45 osób. (Wykres 16)

**Wykres 16. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



Hospitalizacji wymagały 4 osoby. Wszystkie zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem. Zachorowało 167 mężczyzn i 161 kobiet.

Zachorowania w przedziałach wiekowych kształtowały się w następujący sposób:

do 1 roku życia - 7 zachorowań,

od 1 do 4 lat - 134 zachorowania,

od 5 do 9 lat - 160 zachorowań,

od 10 do 14 lat – 11 zachorowań,

od 15 do 19 lat – 3 zachorowania,

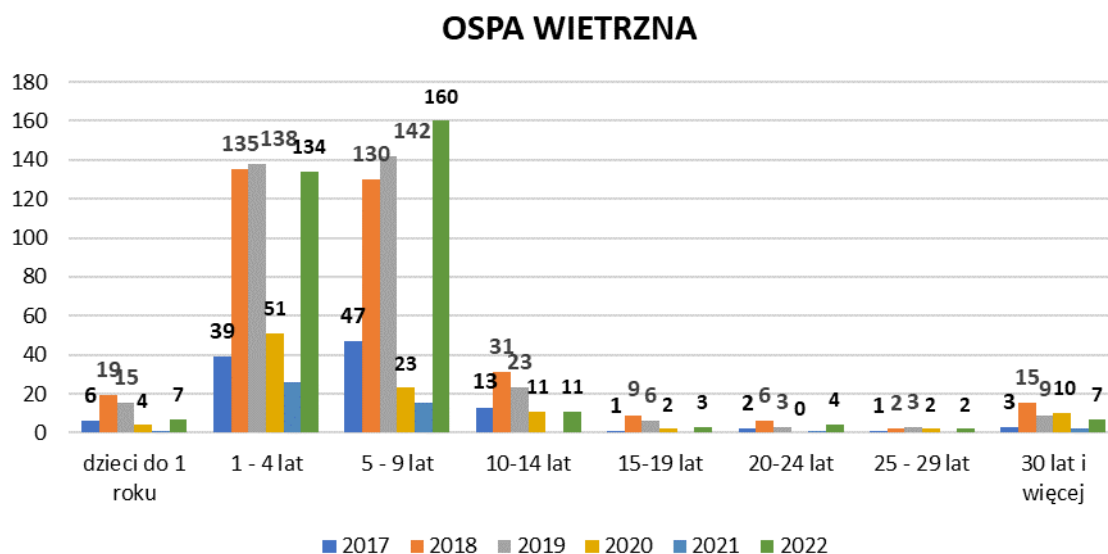
od 20 do 24 lat – 4 zachorowania,

od 25 do 29 lat – 2 zachorowania,

powyżej 30 lat – 7 zachorowań. (Wykres 17)

Odnutowano 20 ognisk rodzinnych. Zachorowały w nich 43 osoby, z czego 41 osób to dzieci do lat 14. Zarejestrowano 18 ognisk dwuosobowych, 1 ognisko trzyosobowe oraz 1 ognisko 4 osobowe.

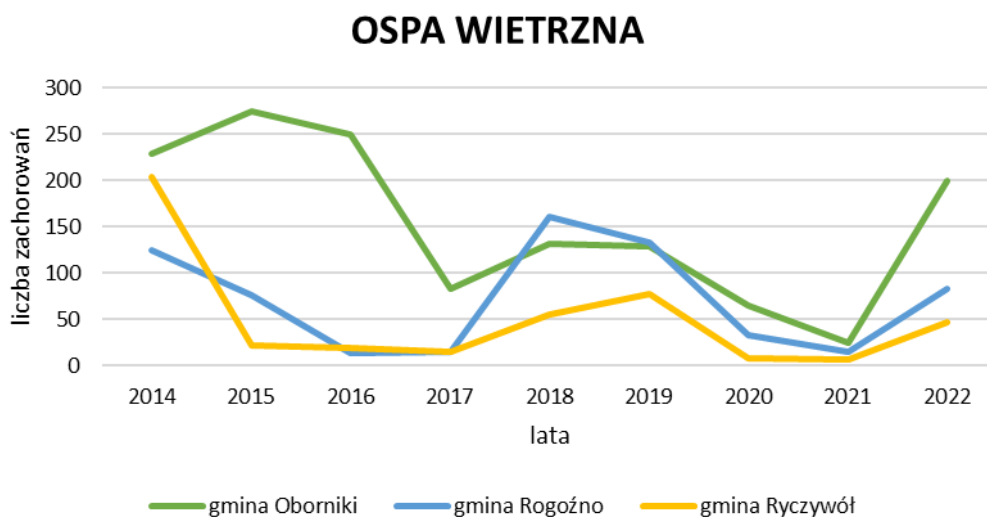
**Wykres 17. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w przedziałach wiekowych w powiecie obornickim w latach 2017-2022**



W gminie Oborniki zarejestrowano 199 zachorowań, w gminie Rogoźno 83 zachorowania, a w gminie Ryczywół 46 przypadków.

W latach 2014 - 2022 na terenie powiatu obornickiego w poszczególnych gminach zachorowania na ospę wietrzną kształtowały się w następujący sposób. (Wykres 18)

**Wykres 18. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w podziale na gminy w latach 2014-2022**





## **7.4. Choroby przeciwko którym brak skutecznych metod zapobiegania**

### **Zapalenia opon mózgowych**

#### **Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone (A87.1-9)**

W 2022 i 2021 roku nie odnotowano zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych na terenie powiatu obornickiego.

#### **Bakteryjne zapalenie opon mózgowych, inne określone (G04.2)**

W 2022 i 2021 roku nie zarejestrowano zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych na terenie powiatu obornickiego.

#### **Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone (G03)**

W roku sprawozdawczym 2022 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na nieokreślone zapalenie opon mózgowych, ponieważ zarejestrowano 1 przypadek tej jednostki chorobowej, natomiast w roku ubiegłym nie odnotowano żadnego zachorowania.

Przypadek dotyczył kobiety w wieku 28 lat zamieszkałej w mieście. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

### **Zapalenie mózgu**

#### **Wirusowe zapalenie mózgu, nie określone (A86)**

W 2022 i 2021 roku nie odnotowano zachorowań na tę jednostkę chorobową.

#### **Zapalenie mózgu inne i nieokreślone (G04.9)**

W roku sprawozdawczym 2022 pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na zapalenie mózgu inne i nieokreślone, ponieważ zarejestrowano 1 przypadek tej jednostki chorobowej, natomiast w roku ubiegłym nie odnotowano żadnego zachorowania.

Przypadek dotyczył kobiety w wieku 47 lat zamieszkałej na wsi. Zachorowanie zakończyło się wyzdrowieniem.

### **Posocznice**

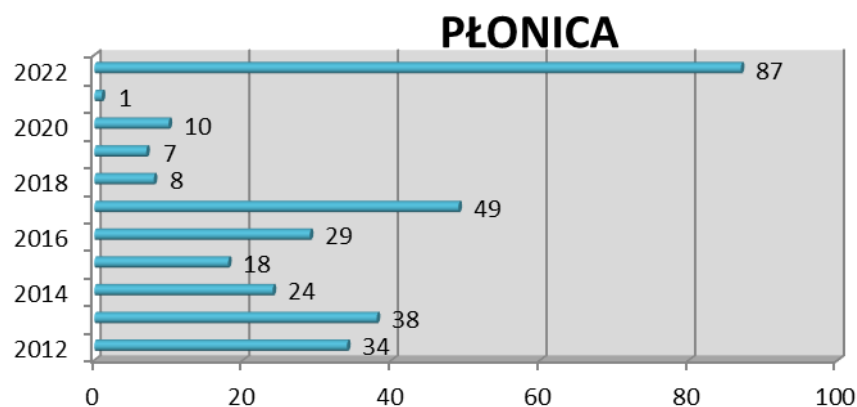
W 2022 polepszyła się sytuacja dotycząca zachorowań na posocznicę, ponieważ nie odnotowano tej jednostki chorobowej, natomiast w 2021 roku zarejestrowano posocznicę w przebiegu choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*.

### **Płonica**

Znacznie pogorszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na płonicę. W roku 2022 odnotowano 87 zachorowań, co było największą liczbą zachorowań od ostatnich 10 lat (Wykres 19)

Zachorowały 43 kobiety oraz 44 mężczyźni. Chorowały osoby w każdym przedziale wiekowym - najmłodsza miała 7 miesięcy, a najstarsza 42 lata. Zachorowało 47 mieszkańców wsi i 40 mieszkańców miast. W gminie Oborniki odnotowano 78 przypadków, w gminie Ryczywół 4 przypadki a w gminie Rogoźno 1 przypadek.

**Wykres 19. Liczba zachorowań na płonicę w powiecie obornickim w latach 2012-2022**

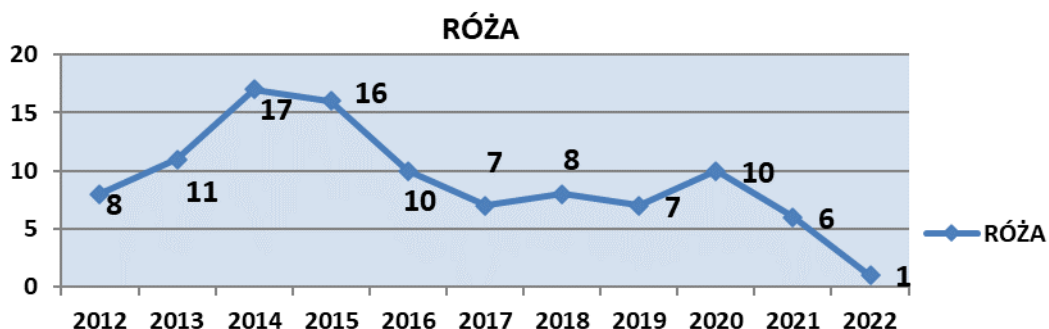


### **Róża**

W roku 2022 znacząco polepszyła się sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na różę, wykazano 1 przypadek, to najmniejsza liczba zachorowań od ostatnich 10 lat. (Wykres 20)

Zachorowała kobieta w wieku 78 lat zamieszkała na wsi. Zachorowanie odnotowano w grudniu. Chora leczona była ambulatoryjnie.

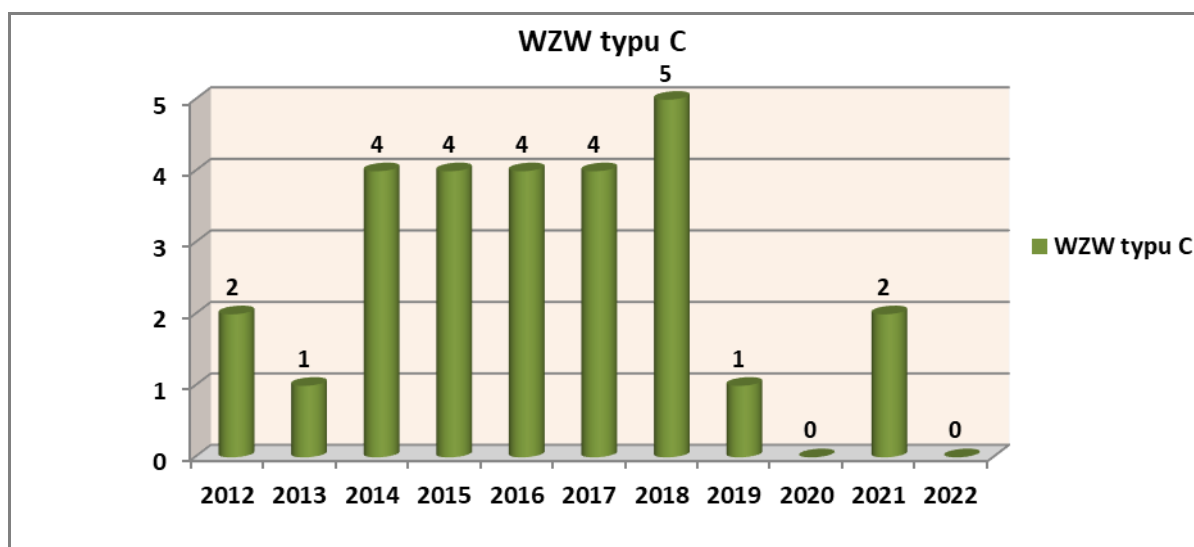
**Wykres 20. Liczba zachorowań na różę w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



### **Wirusowe zapalenie wątroby typu C**

W roku 2022 nie zarejestrowano żadnego przypadku wirusowego zapalenia wątroby typu C, natomiast w roku 2021 odnotowano 2 zachorowania. (Wykres 21)

**Wykres 21. Liczba zachorowań na WZW typu C w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



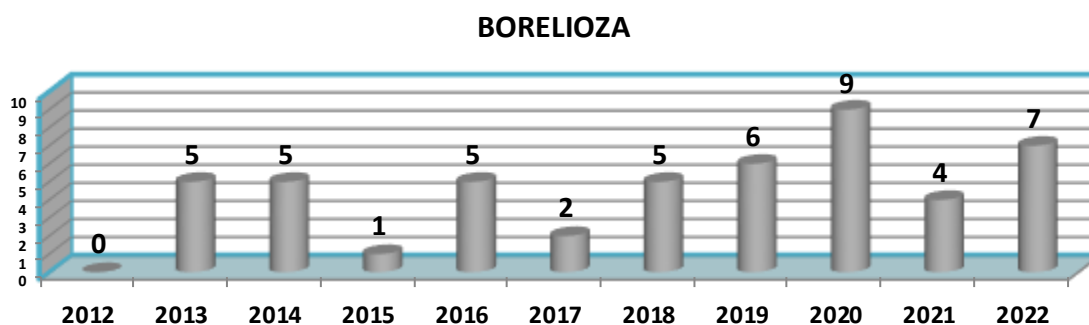
## 7.5. Choroby odzwierzęce

### Borelioza

W roku 2022 nastąpiło pogorszenie sytuacji epidemiologicznej dotyczącej zachorowań na boreliozę, ponieważ zarejestrowano 7 przypadków tej choroby natomiast w 2021 roku odnotowano 4 przypadki. (Wykres 22)

Zachorowały 3 kobiety w wieku 46, 60 i lat oraz 4 mężczyzn w wieku 54, 11,10 i 69 lat. Zachorowania wystąpiły zarówno w środowisku wiejskim (2 przypadki) jak i miejskim (5 przypadków). Jedna osoba była narażona zawodowo. Zachorowania były leczone antybiotykoterapią w warunkach ambulatoryjnych - żaden przypadek nie wymagał hospitalizacji. U 6 pacjentów rozpoznano postać skórą boreliozy, natomiast u 1 postać stawową.

**Wykres 22. Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie obornickim w latach 2012-2022**



### Listerioza

W roku sprawozdawczym 2022 tak samo jak w roku ubiegłym nie odnotowano żadnego zachorowania na tę jednostkę chorobową.

## Brucelozą, tasiemczyca, włośnica

W roku sprawozdawczym 2022 oraz w poprzednim 2021 nie odnotowano żadnego zachorowania na te jednostki chorobowe.

## Zapobieganie wściekliznie

W roku sprawozdawczym 2022 zarejestrowano 69 przypadków styczości i narażenia osób na wściekliznę. 6 osób zostało skierowanych przez lekarza do szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliznie. W roku 2021 zarejestrowano 71 przypadków styczości i narażenia osób na wściekliznę i również 6 osób zostało skierowanych przez lekarza do szczepień poekspozycyjnych przeciwko wściekliznie.

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

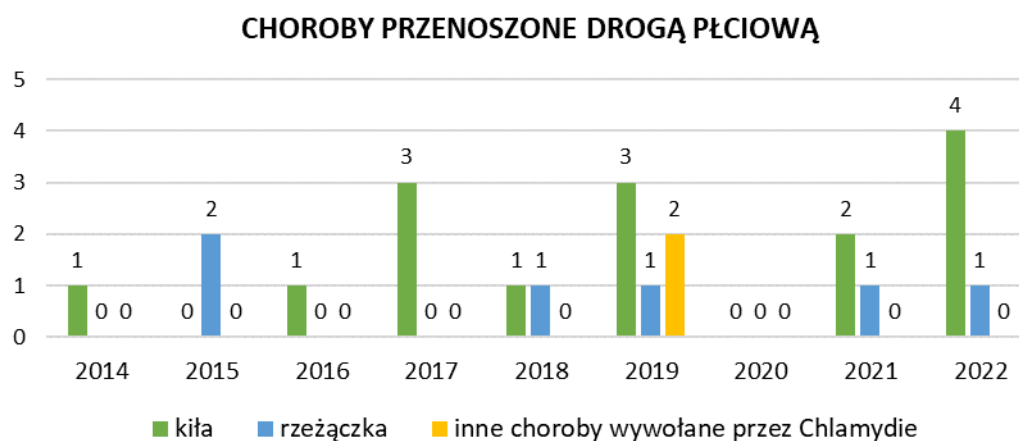
Zarówno w roku 2022 jak i 2021 nie zarejestrowano dodatnich wyników badań w kierunku wścieklizny na terenie powiatu obornickiego.

## Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 roku na terenie powiatu obornickiego pogorszyła się sytuacja dotycząca zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową- odnotowano 4 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowanie na rzeżączkę. W roku 2021 do PSSE w Obornikach zgłoszono 2 zachorowania na kiłę i 1 na rzeżączkę.

W latach 2014 - 2022 na terenie powiatu obornickiego zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową kształtowały się w następujący sposób (Wykres 23)

**Wykres 23. Liczba zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową w powiecie obornickim w latach 2014-**



2022

## 7.6. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne w powiecie obornickim wykonywane są w 11 punktach szczepień. W roku sprawozdawczym 2022 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji

w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO), a także monitorowano warunki przechowywania preparatów szczepionkowych w punktach szczepień.

W punktach szczepień preparaty szczepionkowe przechowywane są prawidłowo w chłodziarkach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych, w odpowiedniej temperaturze. 9 punktów szczepień posiada elektroniczny monitoring temperatury w chłodziarkach z powiadamianiem telefonicznym i sms, dzięki czemu warunki temperaturowe są monitorowane całodobowo, również w dni wolne od pracy. W 2 punktach odczyt odbywa się osobiście (dwa termometry, zapisy w formie papierowej), w obiektach tych jest całodobowa obecność personelu. 7 obiektów wyposażonych jest w agregaty prądotwórcze, natomiast 1 posiada lodówkę podpiętą pod UPS, który podtrzymuje jej zasilanie w przypadku braku prądu. W roku 2022 nie odnotowano na terenie powiatu awarii urządzeń chłodniczych ani dłuższych przerw w dostawie prądu, które wpłynęłyby ujemnie na jakość szczepionek. W przeciągu ostatniego roku w żadnej placówce nie została zutylizowana szczepionka. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono szczepionek po terminie ważności.

W 2022 roku na terenie powiatu obornickiego odnotowano znaczny wzrost osób uchylających się od szczepień. Poprawa sytuacji epidemiologicznej kraju w ciągu roku nie spowodowała poprawy w wyszczepialności dzieci i nadal obserwuje się wysoką liczbę osób niezaszczepionych. Większość odmów szczepień spowodowanych jest wpływem ruchów antyszczepionkowych i światopoglądem rodziców, ale punkty szczepień wskazują również na duży problem z zaniedbaniami ze strony rodziców (nie zgłaszanie się na umówione terminy, nie odbieranie telefonów czy nie informowanie placówki o zmianie danych kontaktowych).

## **7.7. Podsumowanie**

Na terenie powiatu obornickiego sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych jest w dalszym ciągu trudna do porównania z latami ubiegłymi ze względu na stan epidemii jaki występował w części roku 2022. Powrót dzieci do placówek oświatowych spowodował wzrost zachorowań na niektóre choroby, zwłaszcza wieku dziecięcego np. ospy wietrznej czy płonicy, natomiast poprawa dostępności do usług medycznych spowodowała wzrost zgłaszalności chorób zakaźnych.

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

Działania podejmowane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Obornikach w zakresie działalności oświatowo - zdrowotnej w 2022 roku wynikały z realizacji wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, potrzeb środowiska lokalnego oraz sytuacji epidemiologicznej. Realizacja programów dotyczyła profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki zakażeń wirusem HIV oraz profilaktyki używania środków odurzających. Realizowano też programy, które miały na celu podnoszenie świadomości i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, zachęcanie do zwiększenia aktywności fizycznej, promowanie zachowań prozdrowotnych zarówno wśród dzieci i młodzieży szkolnej, jak i dorosłych mieszkańców powiatu.

## 8.1. Programy profilaktyczne realizowane w placówkach szkolnych i przedszkolnych:



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

Główne założenie programu:

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

W powiecie obornickim program był realizowany w trzech przedszkolach przy udziale 125 dzieci.



„Trzymaj Formę!”- program edukacyjny dla młodzieży klas starszych szkół podstawowych oraz ich rodziców. Program promuje aktywność fizyczną i prawidłowe odżywianie, realizowany był w 6 placówkach. Programem objęto łącznie 602 uczniów.



„Bieg po zdrowie”. W roku szkolnym 2021/2022 realizowano VI edycję programu pt.: „Bieg po zdrowie”, skierowanego do uczniów klas IV, którego celem jest: zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e-papierosów. W programie udział wzięło 11 placówek. Łącznie programem objęto 334 uczniów. Przeprowadzono 6 wizytacji realizacji programu w placówkach przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.



„Czyste powietrze wokół nas” - program przedszkolnej edukacji antynikotynowej realizowany na szczeblu wojewódzkim. Program był realizowany w 7 placówkach, łącznie objęto programem 142 dzieci. Przeprowadzono 2 wizytacje realizacji programu w placówkach przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.



#### „Mamo , Tato – co Wy na to?”

Program skierowany jest do uczniów rocznego wychowania przedszkolnego. Celem głównym programu jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Cele szczegółowe to:

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

Program realizowano w powiecie obornickim w 29 placówkach. Programem objęto 739 dzieci oraz 695 rodziców. Przeprowadzono 15 wizytacji realizacji programu w placówkach przez pracownika ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

## Program: „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”



Program edukacyjny dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych, którego celem głównym jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umiarkowania na tę chorobę, realizowany był w 5 placówkach. Objętych nim zostało łącznie 470 uczniów.

### 8.2 Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu:

- Działania w ramach „Światowego Dnia bez Tytoniu”.

W ramach obchodów Światowego Dnia Bez Tytoniu w powiecie obornickim przeprowadzono pogadankę. Odbiorcami byli uczniowie klasy VIb Szkoły Podstawowej nr 4 w Obornikach. Podczas pogadanki poruszano temat szkodliwości używania wyrobów tytoniowych, przeliczano koszty uzależnienia, analizowano skład papierosa i e-papierosa, rozmawiano na temat asertywnego zachowania. Znalazł się również czas na wspólne wypełnianie rebusów i krzyżówki. W pogadance wzięło udział 17 uczniów. (fot. nr 7)



Fot. 7

*Pogadanka w Szkole Podstawowej nr 4 w Obornikach*

*(fot. Dagmara Kłosowicz)*

- Działania ramach: „Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

W ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia pracownik ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE zorganizował prelekcję dla jednej klasy (klasa 2 technikum budowlano-informatycznego w Zespole Szkół im. T. Kutrzeby w Obornikach). Na spotkaniu przedstawiono treści dotyczące: składu dymu tytoniowego i jego wpływu na organizm, chorób wywołanych



paleniem, wskaźników umieralności spowodowanej paleniem, biernego palenia, palenia wśród młodzieży, szkodliwości i składu e-papierosów, cyklu uzależnienia od nikotyny. Przedstawiono również zalety zachowania asertywnego. W spotkaniu uczestniczyło 26 uczniów. (fot. nr 8)

„Światowego Dnia Rzucania Palenia”, czyli 17.11.2022 r. Zorganizowano w holu sklepu „Intermarche” punkt informacyjno – profilaktyczny. Podczas akcji była możliwość zmierzenia zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, otrzymania ulotki o tematyce zachęcającej do rzucenia palenia oraz uzyskania porady na temat szkodliwości palenia i możliwości rzucenia nałogu. (fot. nr 9)



*Fot. 8*

*Prelekcja w Zespole Szkół im. T. Kutrzeby w Obornikach*

*(fot. Monika Gorzelańczyk)*



Fot. 9

*Punkt informacyjno – profilaktyczny „Światowego Dnia Rzucania Palenia”,  
(fot. Magdalena Orlik)*

- Podczas "Dni Obornik" został zorganizowany punkt informacyjno - edukacyjny, dotyczący profilaktyki palenia tytoniu, gdzie osoby zainteresowane mogły otrzymać ulotkę i porady związane z szkodliwością palenia tytoniu. Można było również otrzymać gadżety oraz zbadać zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy pomocy smokerlyzera. Odbiorcami było ok. 175 osób. (fot nr 10).



Fot. 10

*"Dni Obornik" punkt informacyjno - edukacyjny,  
(fot. Dagmara Kłosowicz)*

- W Szkole Podstawowej nr 4 w Obornikach, pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Obornikach zorganizował szkolenie pt.: „**Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – edukacja antynikotynowa**”. Uczestnikami szkolenia było 23 uczniów. Spotkanie zawierało część teoretyczną oraz warsztaty. Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki antynikotynowej. Z analizy ankiet wynika, że prawidłowych odpowiedzi na wstępie było 62%, natomiast w ankiecie końcowej - 85%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 23%. (fot. nr 11)



*Fot. 11*

*Szkolenie: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – edukacja antynikotynowa"  
w Szkole Podstawowej nr 4 w Obornikach*

*(fot. Natalia Cichacka)*

W powiecie obornickim, jak co roku został zorganizowany konkurs dla uczniów klas V. Zadanie polegało na wykonaniu fotografii pod hasłem: „**Palić, nie palić – oto jest pytanie?**” Do konkursu w powiecie obornickim przystąpiły 3 szkoły. Praca laureata I miejsca – ucznia Szkoły Podstawowej nr 3 w Rogoźnie reprezentowała nasz powiat w etapie wojewódzkim konkursu. Nagrody sfinansowane zostały przez Burmistrza Obornik.

### 8.3. Działania ramach profilaktyki HIV/AIDS.



- W ramach tego programu zrealizowano projekt: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV", którego celem jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV/AIDS wśród młodzieży.

Szkolenie odbyło się w dniu 21.10.2022 w Zespole Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach. Wzięło w nim udział 31 uczniów w wieku klasy I TE (*fot. nr 12*). Na wstępie szkolenia oraz po jego zakończeniu młodzież wypełniła ankietę oceniającą poziom wiedzy z zakresu profilaktyki HIV i AIDS. Z analizy ankiet wynika, że odsetek odpowiedzi prawidłowych na wstępie wynosił 66% , natomiast w ankiecie końcowej 86%. Z obliczeń wynika wzrost poziomu wiedzy u młodzieży o 20%. Certyfikaty „Młodzieżowych Liderów Zdrowia” wraz z broszurami nt. HIV/AIDS zostały wręczone młodzieży na koniec spotkania.



*Fot. 12*

*Szkolenie: "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV" w Zespole Szkół im. Tadeusza Kutrzeby w Obornikach  
(fot. Dagmara Kłosowicz)*

- Przeprowadzono wykład dla młodzieży z Liceum Ogólnokształcącego w Obornikach dotyczący profilaktyki HIV/ AIDS. Wzięło w nim udział 28 uczniów klasy I E. Na koniec spotkania młodzież otrzymała dyplomy wraz z broszurami nt. HIV/AIDS (*fot. nr 13*).



*Fot. 13*

*Wykład dotyczący profilaktyki HIV/ AIDS dla młodzieży  
z Liceum Ogólnokształcącego w Obornikach  
(fot. Natalia Cichacka)*

- Zorganizowano konkurs na logo pt.: „Bezpieczne Walentynki”. Zachęcono do udziału w nim 5 (100%) szkół średnich na terenie powiatu obornickiego. Zakupiono symboliczne nagrody dla 2 uczestników konkursu.

- Z okazji Światowego Dnia Walki z AIDS przeprowadzono wykład dla młodzieży Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie. Wykład dotyczył profilaktyki HIV/AIDS. Wzięło w nim udział 30 uczniów z klas II L, II EH, II I i ILB. Na koniec spotkania młodzieży zostały wręczone broszury nt. HIV/AIDS (fot. nr 14).



*Fot. 14*

*Wykład dotyczący profilaktyki HIV/ AIDS dla młodzieży  
Zespołu Szkół im. Hipolita Cegielskiego w Rogoźnie.*

*(fot. Magdalena Orlik)*

#### **8.4. Inne przedsięwzięcia**

- W ramach projektu: „Mały kleszcz – duży problem?” zorganizowano akcję informacyjno-edukacyjną. Podczas akcji przeprowadzano instruktaże poprawnego usunięcia kleszcza, który wbił się w skórę oraz dystrybuowano ulotki.
- Podczas wakacji letnich przeprowadzono akcję: „Bezpieczny wypoczynek”. Uczestnikom półkolonii odbywających się na terenie powiatu, przekazywano informacje na temat prawidłowego dbania o zdrowie, higienę ogólną i jamy ustnej. Akcją objęto 184 dzieci. *(fot. nr 15).*



*Fot. 15*

*Akcja: „Bezpieczny wypoczynek”.*  
*(fot. Dagmara Kłosowicz)*

- W ramach kampanii informacyjnej pt.: „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood prowadzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Obornikach zaprosił na prezentacje, które zachęcały do dokonywania przez społeczeństwo świadomych i pewnych wyborów żywieniowych. Prezentacje były przeprowadzane wśród rodziców małych dzieci – uczestnikami było 107 osób.

Podczas realizacji ww. programów i działań informacje o działalności oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były umieszczane na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-oborniki> oraz <https://www.facebook.com/Powiatowa-Stacja-Sanitarno-Epidemiologiczna-w-Obornikach-21863062518028/>.

Programy edukacyjne proponowane do realizacji w różnych środowiskach wyposażone w materiały i pomoce dydaktyczne były systematycznie monitorowane i oceniane. Na terenie powiatu obornickiego 38 placówek realizuje, co najmniej jeden program polecany przez Inspekcję Sanitarną. W roku szkolnym 2021/2022 w placówkach realizujących programy, pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia - Powiatowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził 29 ocen realizacji programów edukacyjnych w 22 placówkach.

## **IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO**

W roku 2022 pracownik zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Obornikach zajmował się: opiniowaniem projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianiem warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uzgadnianiem dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz uczestniczył w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

W roku 2022 dla 41 inwestycji wskazano brak konieczności przeprowadzania oceny oddziaływania na środowisko dla mających powstać przedsięwzięć. Podsumowując złożone wnioski o ustalenie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko planowanych inwestycji, wśród najczęściej pojawiających się inwestycji była budowa farm fotowoltaicznych. Na 41 wydanych opinii określających brak konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,

19 dotyczyło farm fotowoltaicznych. 7 opinii dotyczyło rozbudowy, zmiany technologii bądź powstania zakładów produkcyjnych, 4 opinie wydano w sprawach związanych z poborem wód czy kanalizacją,

3 sprawy dotyczyły zakładów związanych z obiektami lub działalnością polegającą na gospodarowaniu odpadami. Pojedyncze opinie wydano w odniesieniu do przedsięwzięć związanych z budową mieszkaniową, parkingami, działalnością rolniczą, czy infrastrukturą drogową lub telekomunikacyjną.

W jednym przypadku uzgodniono środowiskowe uwarunkowania realizacji inwestycji w odniesieniu do budowy i modernizacji budynków inwentarskich do hodowli trzody chlewnej w obsadzie 14 019 sztuk dla tuczników. Ze względu na skalę przedsięwzięcia wzywano inwestora do szczegółowych uzupełnień.

Prowadzono na różnym etapie postępowania 25 spraw w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym uzgodniono 13 dokumentacji w odniesieniu do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, złożono 8 wniosków do opracowywanej dokumentacji MPZP, zaopiniowano 14 dokumentacji MPZP.

Wydano także 12 postanowień w zakresie uzgodnienia warunków zabudowy lub uzgodnienia lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Przeprowadzono ponadto 14 wizytacji, z czego 12 dotyczyło odbiorów budowlanych (wydano 12 opinii sanitarnych i 12 decyzji płatniczych), a 2 sprawy odnosiły się do uzgodnienia dokumentacji technologicznych (wydano 2 opinie sanitarne i 2 decyzje płatnicze). W trakcie dokonywania odbiorów nie stwierdzano poważnych uchybień. W roku 2022 uczestniczono w odbiorach następujących obiektów: budynki produkcyjne, magazynowe, żłobek oraz placówka oświatowa, budynki gastronomiczno-noclegowe oraz usługowo-handlowe (markety). Na wyraźny wniosek inwestora w 4 przypadkach zastosowano zajęcie stanowiska w formie milczącej zgody.

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

## **X. PODSUMOWANIE I WNIOSKI KOŃCOWE**

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

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

- korzystna sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych; w roku 2022 na terenie powiatu nie odnotowano zachorowań na takie jednostki chorobowe jak: dur brzuszny, dury rzekome, czerwotka, salmonellozy narządowe, zatrucie toksyną botulinową, zatrucie grzybami jersinioza, wirusowe zapalenie wątroby typu A; nie było również zbiorowych zatruc pokarmowych;
- poprawa stanu sanitarnego i technicznego obiektów żywności i żywienia (modernizacja obiektów, wdrażanie w przedsiębiorstwach systemów i procedur kontroli wewnętrznej opartych na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP);
- dobra jakość produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zauważalna poprawa stanu technicznego urządzeń wodociągowych, dalsza rozbudowa sieci wodociągowych zwłaszcza na obszarach wiejskich;
- systematyczne zmniejszanie się liczby rejestrowanych chorób zawodowych.



Do zadań wymagających dalszych skutecznych działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należą:

- ciągle monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych (w tym COVID-19) oraz wzmożenie nadzoru nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych, w związku ze wzrostem liczby dzieci nieszczepionych spowodowanym odmową rodziców wykonania szczepień ochronnych;
- nadzór nad jakością wody produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe;
- nadzór kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalni krytych;
- nadzór nad stanem sanitarno-technicznym obiektów służby zdrowia;
- nadzór nad obiektami użyteczności publicznej;
- nadzór nad obiektami produkcji i obrotu żywnością, jakością zdrowotną środków spożywczych i ich prawidłowym znakowaniem oraz wdrażaniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCAP;
- nadzór nad placówkami oświatowymi w celu zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontynuowanie działalności w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia wynikającej z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i sytuacji epidemiologicznej poprzez realizację programów promocyjnych zdrowy tryb życia, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i innych.

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