

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W TURKU**



***Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego
Powiatu Tureckiego w roku 2023***

Turek

Marzec 2024 r.

Spis treści

Wstęp	3
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
Jakość wody przeznaczonej do spożycia	14
Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	16
Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	18
Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	24
Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	28
Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	31
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	42
Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	44
Zakończenie	59



WSTĘP

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku obejmuje nadzorem sanitarnym obszar powiatu tureckiego tj. 3 miasta (Dobra, Tuliszków, Turek) oraz 8 gmin (Brudzew, Dobra, Kawęczyn, Małanów, Przykona, Tuliszków, Turek, Władysławów). Powierzchnia powiatu wynosi: 929,4 km², liczba mieszkańców – 81 244 (dane GUS: stan na 30.06.2023 r.).

Państwowa Inspekcja Sanitarna powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska; higieny pracy w zakładach pracy; higieny radiacyjnej; higieny procesów nauczania i wychowania; higieny wypoczynku i rekreacji; zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku; higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Tak jak w ubiegłych latach, nasz cel – ochrona zdrowia publicznego – pozostał niezmienny. Realizujemy go również poprzez bardzo aktywne promowanie zdrowego stylu życia oraz nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody.

Istotną rolę w realizowaniu zadań zdrowia publicznego pełnią laboratoria inspekcji. Aby zadania te mogły być realizowane efektywnie, nieustannie pracujemy nad rozwojem infrastruktury, wykorzystywanego sprzętu, a także poszerzaniem wiedzy i umiejętności pracowników.

Aby skutecznie realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w 2023 r. kontynuowano proces cyfryzacji. Dzięki korzystaniu z nowoczesnych rozwiązań możemy szybciej i bardziej efektywnie prowadzić sprawy zarówno przedsiębiorstw, jak i obywateli.

W 2023 roku z uwagi na sytuację epidemiologiczną, w szczególności ze względu na znaczący spadek liczby zakażeń, hospitalizacji i zgonów spowodowanych SARS-CoV-2, Główny Inspektor Sanitarny złożył wniosek do Ministra Zdrowia o odwołanie stanu zagrożenia epidemicznego. Stan zagrożenia epidemicznego wprowadzono w Polsce 16 maja 2022 r. Wcześniej - od 20 marca 2020 r. - obowiązywał stan epidemii. 5 maja 2023 r. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) ogłosiła koniec pandemii COVID-19. 1 lipca 2023 r. na terenie Polski został zniesiony stan zagrożenia epidemicznego spowodowany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

Trwający konflikt zbrojny w Ukrainie spowodował wzmożone działania w zakresie obrony cywilnej oraz działań doskonalących umiejętności pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku w sytuacjach kryzysowych, tj.: udział w treningach systemu SOA dla województwa wielkopolskiego; szkolenia teoretyczne i praktyczne z zasad użytkowania środków ochrony indywidualnej; szkolenie teoretyczne i praktyczne z ochrony przeciwlotniczej; szkolenie z zasad zachowania po ogłoszeniu sygnałów alarmowych oraz udział w treningach Stałego Dyżuru, mających na celu sprawdzenie łączności, współpracy z innymi służbami i inspekcjami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku współpracował z przedstawicielami władz rządowych i samorządowych, mediami lokalnymi w zakresie promocji zdrowia i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bazy sił i środków „Arcus 2005” oraz treningów SWO i SWA województwa wielkopolskiego. W ramach nadzoru bieżącego współdziałano z Inspekcją Weterynaryjną, Komendantem

Powiatowym Policji, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego.

Ogółem przeprowadzono 2238 kontroli sanitarnych w tym przeprowadzono 1011 dochodzeń epidemiologicznych. Pobrano 450 próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 160 w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 290 w ramach monitoringu jakości wody. Badania laboratoryjne wykonywały akredytowane laboratoria: PSSE w Koninie, WSSE w Poznaniu oraz laboratoria zewnętrzne w zależności od zakresu badań. Ponadto pobrano 101 próbek od 35 osób w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego.

Wydano ogółem 555 decyzji administracyjnych, nałożono 64 mandaty karne na kwotę 17900 zł.

W przedkładanej „Ocenie stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tureckiego za 2023 rok” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Turku.

Powyższa ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego dostępna jest również na Biuletynie Informacji Publicznej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku: bip.psse-turek.pl



SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

W 2023 r. podejmowane działania wynikały z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i dotyczyły nadzoru:

- osób z kontaktu z chorymi na wirusowe zapalenie wątroby i gruźlicę prątkującą,
- nad zgłaszalnością chorób zakaźnych,
- nad osobami z zatruciem pokarmowym wywołanym przez pałeczki Salmonella i kierowaniem osób z bliskiego kontaktu na badania w kierunku nosicielstwa,
- nad grypą w ramach programu SENTINEL.

Nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na dur brzuszny i dury rzekome oraz na wściekliznę.

Kontynuowano współpracę w zakresie nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami z Inspekcją Weterynaryjną oraz z Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego.

Dane epidemiologiczne występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2022-2023

Poz.	JEDNOSTKA CHOROBY	2022		2023	
		LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ	LICZBA ZACHOROWAŃ	ZAPADALNOŚĆ
1.	Salmonellozy - zatrucia pokarmowe	7	8,59	12	14,77
2.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe ogółem	1 022	1 253,73	734	903,45
3.	Ospa wietrzna	372	456,35	555	683,13
4.	Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	3	3,68	4	4,92
5.	Wirusowe zapalenia wątroby – ogółem:	30	36,80	11	13,54
6.	wzw typu A	0	0	0	0
7.	wzw typu B	11	13,49	4	4,92
8.	wzw typu C	19	23,31	7	8,62
9.	Róża	6	7,36	22	27,08
10.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	7	8,59	11	13,54
11.	Krztusiec	0	0	0	0
12.	Borelioza z Lyme	22	26,99	21	25,85
13.	Płonica	21	25,76	229	281,87
14.	Kiła -ogółem	3	3,68	3	3,69
15.	Nowo wykryte zakażenia HIV	4	4,91	2	2,46
16.	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1,23	1	1,23

Zarejestrowano 555 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, o 183 więcej niż w 2022 r. Zapadalność wzrosła z 456,35/100 tysięcy mieszkańców w 2022 r. na 683,13/100 tysięcy mieszkańców w 2023 r. Spośród ogólnej liczby zachorowań 93% przypadków zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat.

W bieżącym roku sprawozdawczym zachorowania na boreliozę utrzymują się na stałym poziomie (22 przypadki zachorowań w 2022 r., a 21 w 2023 r.). Zapadalność wyniosła 25,85 na 100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania dotyczyły 12 kobiet i 9 mężczyzn, zamieszkujących obszary wiejskie:

5 przypadków w gminie Turek, 3 przypadki w gminie Dobra, po 2 przypadki w gminie Tuliszków i Malanów, po 1 osobie w gminie Turek i Przykona.

Zachorowania zostały zgłoszone jako przypadki potwierdzone zgodnie z definicją przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Zmiany skórne wystąpiły pod postacią rumienia wędrującego.

Spośród 81 osób zgłoszonych z powodu kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę do szczepień zakwalifikowano 11 osób, tj. o 4 więcej niż w 2022 r. Od wielu lat nie stwierdza się zachorowań na wściekliznę u ludzi.

Zanotowano 2 przypadki zachorowań na posocznicę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*. Wszystkie zachorowania miały miejsce na obszarach miejskich (1 przypadek) i wiejskich (1 przypadek). Zachorowania dotyczyły mężczyzn w wieku: 50 lat i 75 lat, zamieszkujących: miasto Turek i gminę Malanów. Wszystkie przypadki zachorowań były hospitalizowane.

Zanotowano 1 przypadek zachorowania na zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych wywołane przez *Neisseria meningitidis* serotyp B. Zachorowanie dotyczyło 3-letniego chłopca zamieszkującego gminę wiejską Turek. Przypadek był hospitalizowany w Wojewódzkim Specjalistycznym Szpitalu im. dr Wł. Biegańskiego w Łodzi. Po zastosowaniu antybiotykoterapii nastąpiła poprawa stanu zdrowia chłopca. Wszystkie osoby z najbliższego otoczenia (18 osób) zostały objęte chemioprophylaktyką (Cipronex 500 mg, Cefriakson 500 mg, Cipropol 500 mg).

W analizowanym okresie zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na dengę. Zachorowanie dotyczyło 52 - letniej kobiety, mieszkanki gminy Turek. Zachorowanie to zostało zgłoszone jako przypadek prawdopodobny zgodnie z definicją przypadku na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Przypadek spełnił kryterium kliniczne (gorączka), kryterium laboratoryjne (wykrycie przeciwciał IgM swoistych dla dengi) oraz kryterium epidemiologiczne (pobyt na obszarze o udokumentowanej transmisji wirusa dengi, w okresie dwóch tygodni przed wystąpieniem objawów). Jest to przypadek zawleczony. Zanotowano także 1 przypadek zachorowania na malarię. Zachorowanie to dotyczyło 48-letniego mężczyzny, zamieszkującego miasto Turek. Przypadek spełniał kryterium definicji przypadku potwierdzonego. Oba przypadki zachorowań były hospitalizowane w Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym na Oddziale Klinicznym Chorób Tropikalnych i Pasożytniczych w Poznaniu. Nie zarejestrowano zachorowań na włośnicę, leptospirozę, tasiemczycę.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

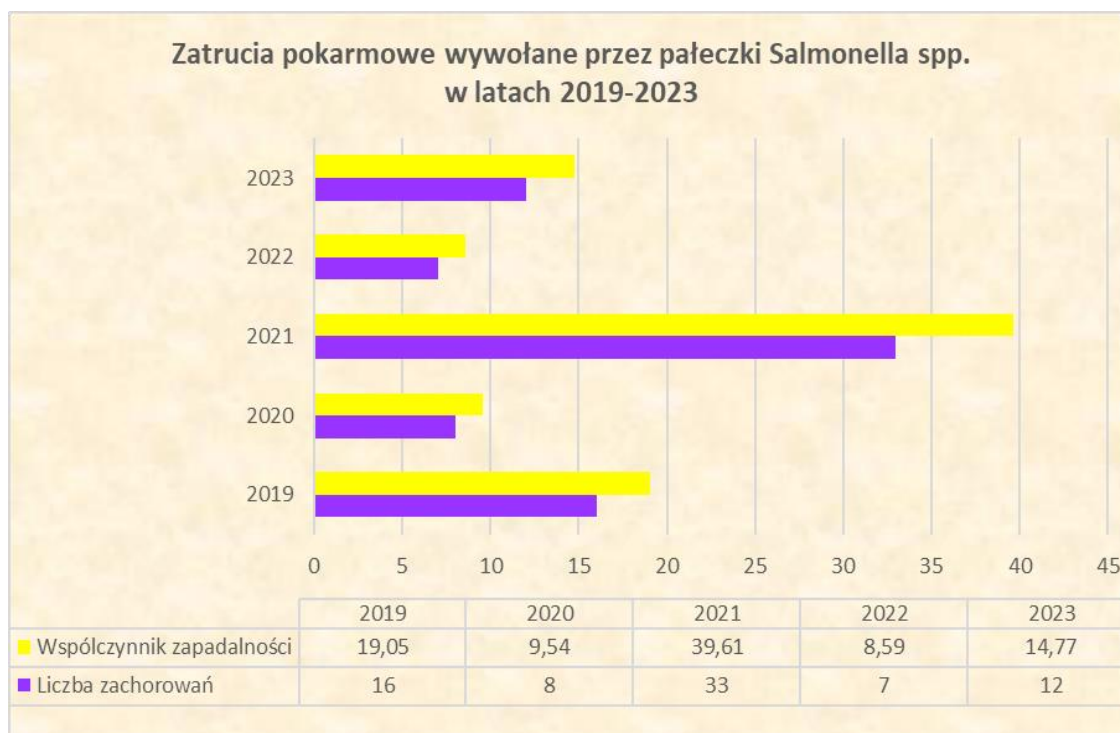
W 2023 r. zarejestrowano 12 przypadków zachorowań (zapadalność 14,77/100 tysięcy mieszkańców) zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella spp.* W 2023 r., tak jak w 2022 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na salmonellozę pozajelitową. Zachorowanie dotyczyło 81 - letniego mężczyzny, zamieszkującego miasto Dobra. Pacjent zmarł z powodu zgłoszonej choroby.

W 2023 r. zarejestrowano 1 przypadek zbiorowego zatrucia pokarmowego wywołanego przez Norowirusa na Oddziale Dziecięcym w SP ZOZ w Turku. Czas trwania ogniska to 3 dni, a liczba chorych wyniosła 3 osoby. Chorowały dzieci w przedziale wiekowym 0 – 4. Wszystkie zachorowania dotyczyły dziewczynek. Najczęstsze objawy kliniczne występujące u osób chorych to biegunka (100%), wymioty (66,67%) i gorączka (33,33 %). Przebieg zachorowań we wszystkich przypadkach był łagodny. Istotny jest fakt, że Oddział Dziecięcy posiada tylko 1 izolatkę oraz 1 ogólnodostępną toaletę, z której korzystają wszyscy pacjenci i opiekunowie przebywający z dziećmi. W związku z powyższym prawdopodobną drogą przenoszenia się Norowirusów była droga fekalno-oralna (pomiędzy pacjentami i rodzicami na sali chorych oraz w toalecie ogólnodostępnej).

Struktura zakażeń pokarmowych według czynnika zakaźnego w 2023 roku



Zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella spp. W latach 2019-2023



Wirusowe zapalenia wątroby

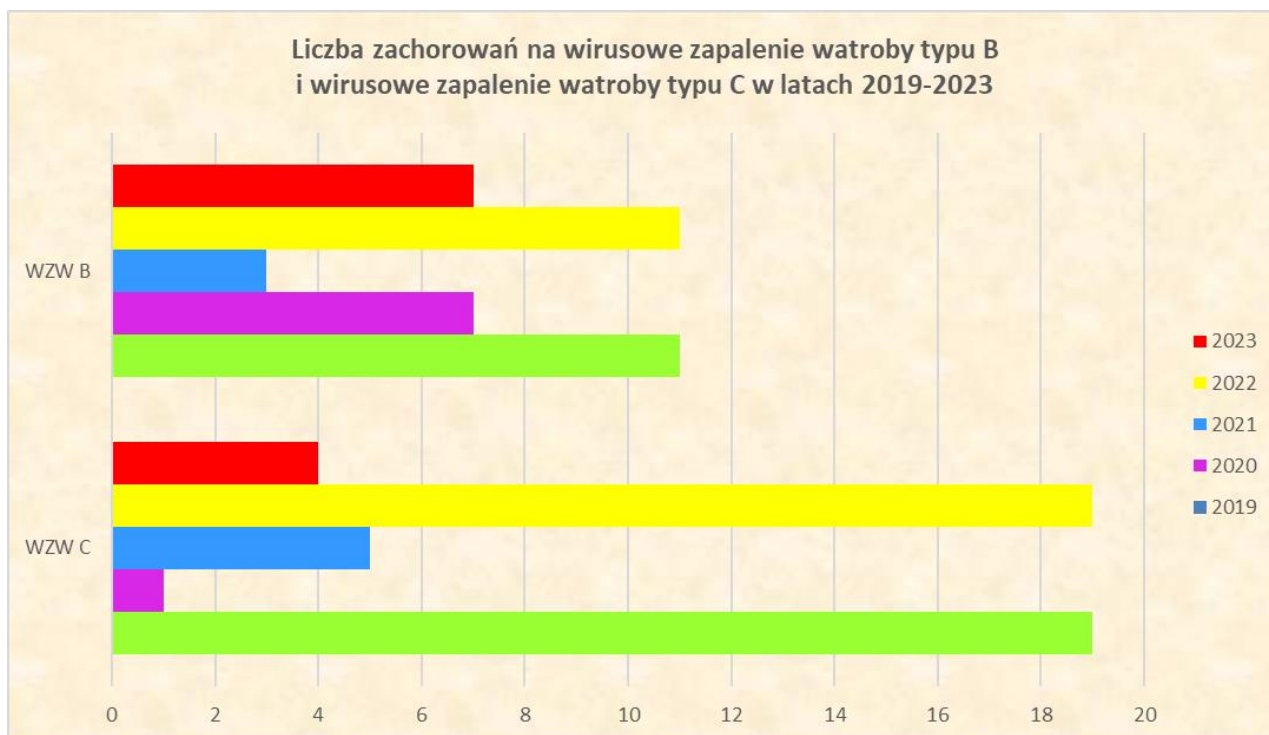
Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W bieżącym roku sprawozdawczym zarejestrowano ogółem 11 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby. Zapadalność na wirusowe zapalenie wątroby wyniosła 13,54 na 100 tysięcy mieszkańców i była niższa niż w 2022 r. (36,80 na 100 tysięcy mieszkańców). Zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B dotyczyło 1 mężczyzny i 3 kobiet zamieszkujących w 100 % obszary wiejskie (gminę: Władysławów, Przykona, Malanów, Kawęczyn).

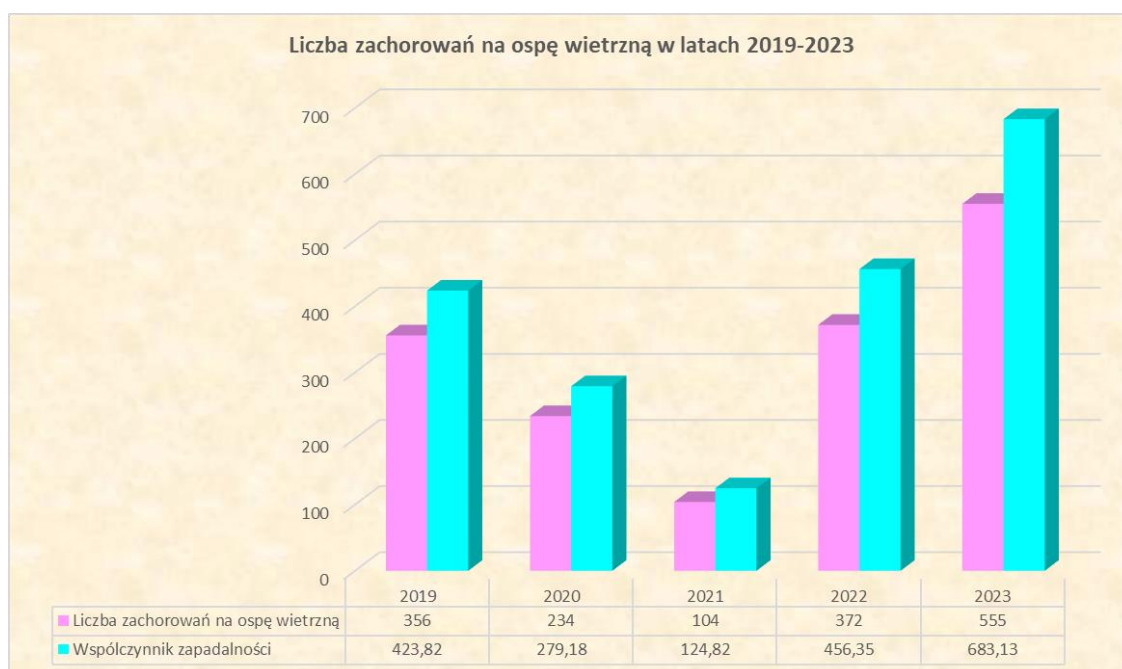
Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W analizowanym okresie zanotowano 7 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. Zachorowania dotyczyły w 57% kobiet. Spośród ogółu zachorowań 52% stanowiły zachorowania na obszarach wiejskich (2 przypadki w gminie: Turek, po 1 przypadku w gminach: Kawęczyn, Władysławów). We wszystkich przypadkach, osoby nie będące uprzednio szczepione p/wzw typu B były kierowane na bezpłatne szczepienia w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych według Programu Szczepień Ochronnych. Działania te są podejmowane w celu zapobiegnięcia koinfekcji.

Liczba zachorowań na wzw typu B i wzw typu C w latach 2019-2023



Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2019-2023



Nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami szpitalnymi i drobnoustrojami alarmowymi

Sytuację epidemiologiczną nadzorowanych szpitali w zakresie występowania zakażeń wywołanych przez drobnoustroje alarmowe opracowano w oparciu o raporty przekazywane przez placówki na podstawie § 5 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie list czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala (Dz.U. z 2021 r. poz. 240).

Dane epidemiologiczne uzyskano łącznie z 2 jednostek organizacyjnych o różnym profilu, o łącznej liczbie łóżek 186. W porównaniu do 2022 r. łączna liczba hospitalizacji pacjentów w tych placówkach zwiększyła się o 1,9% (z 7705 do 7854), liczba badań mikrobiologicznych zwiększyła się o 13,87%.

Podstawowym parametrem pozwalającym na obiektywne porównanie danych jest wskaźnik wykonywanych badań mikrobiologicznych. W porównaniu do lat 2020 - 2022 stopień wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej na terenie powiatu tureckiego uległ poprawie i kształtował się na poziomie 21,43 badań/łożko/rok (w 2022 – 17,88; w 2021 – 15,12; w 2020 – 15,10).

W większości oddziałach szpitalnych stwierdzono wzrost wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej w porównaniu do lat 2020 - 2022:

- chorób wewnętrznych 19,55 badań/łożko/rok (w 2022 – 13,10; w 2021 – 10,42; w 2020 – 25,95),
- chirurgii ogólnej 18,65 badań/łożko/rok (w 2022 – 11,11; w 2021 - 8,62; w 2020 – 9,11),
- ortopedii i traumatologii narządu ruchu 30,30 badań/łożko/rok (w 2022 – 25,66; w 2021 – 19,96; w 2020 – 20,30),
- dziecięcy 76,40 badań/łożko/rok (w 2022 – 74,65; w 2021 – 72,40; w 2020 – 48,45),
- ginekologiczno – położniczy 12,46 badań/łożko/rok (w 2022 – 9,9; w 2021 – 7; w 2020 – 2,86).

Jedynie w dwóch oddziałach odnotowano spadek wykorzystania diagnostyki mikrobiologicznej, tj.:

- neonatologiczny 4,53 badań/łożko/rok (w 2022 – 4,6; w 2021 – 3,8; w 2020 – 3,47),
- zakład opiekuńczo – leczniczy (poza strukturami szpitala) 1,25 badań/łożko/rok (w 2022 – 2,61; w 2021 – 0,81; w 2020 – 0,58).

W 2023 r. wśród wybranych szczepów drobnoustrojów alarmowych występujących we wszystkich oddziałach szpitalnych, dominowały *norowirusy*, które są jedną z najczęstszych przyczyn ostrego wirusowego zapalenia żołądka i jelit (zapadalność 19,98/1000 pacjentów).

Przypadki zakażeń *Clostridium difficile* zidentyfikowano u 7 pacjentów, zapadalność 0,89/1000 pacjentów (w 2022 r. – 1,56; w 2021 r. – 1,31).

Częstotliwość występowania zakażeń *S. aureus* (MRSA) w 2023 r. uległa wzrostowi i wyniosła 10 przypadków, zapadalność 1,27/1000 pacjentów (w 2022 r. – 6 przypadków, zap. 0,78/1000).

Podobnie jak w latach 2021 – 2022 odnotowano występowanie pałeczek Gram-ujemnych wytwarzających beta-laktamazy o rozszerzonym spektrum substratowym (ESBL) reprezentowanych przez *Klebsiella spp.*, *E.coli* oraz *Enterobacter spp.*

Przypadki zakażeń *E. coli* ESBL+ zidentyfikowano u 20 pacjentów, zapadalność 2,55/1000 pacjentów (w 2022 r. – zap. 1,17/1000 pacjentów; w 2021 r. – zap. 2,13/1000 pacjentów).

Częstotliwość występowania zakażeń *Klebsiella spp.* ESBL+ uległa nieznacznemu spadkowi, zapadalność wyniosła 2,04/1000 pacjentów (w 2022 r. – 2,73; w 2021 r. – 1,80).

Zarejestrowano 2 przypadki zakażeń *Enterobacter spp.* ESBL+, zapadalność wyniosła 0,25/1000 pacjentów (w 2022 r. – 3 przypadki, zapadalność 0,39/1000 pacjentów).

Nadzór nad szczepami pałeczek *Enterobacteriaceae* wytwarzających karbapenemazy (CPE)

Wg Światowej Organizacji Zdrowia lekooporność drobnoustrojów jest jednym z głównych obciążeń i jednocześnie globalnych zagrożeń dla zdrowia publicznego. Ochrona antybiotyków stała się

jednym z priorytetów w obszarze zdrowia publicznego, w tym celu utworzono Narodowy Program Ochrony Antybiotyków. Głównym celem jest poprawa bezpieczeństwa pacjentów narażonych w coraz większym stopniu na zakażenia bakteryjne. Pojawienie się, selekcja i rozprzestrzenianie się opornych na antybiotyki szczepów kluczowych bakterii chorobotwórczych człowieka, skutkuje brakiem możliwości skutecznej terapii zakażeń przez nie wywołujących.

W ramach nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad szczepami bakterii wielolekoopornymi, w roku 2023 zarejestrowano ogółem 19 nowych przypadków *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy (w 2022 – 8, w 2021 – 2, w 2020 – nie rejestrowano tego typu zakażeń).

Liczba przypadków *Enterobacteriales* wytwarzających karbapenemazy w 2023 r.

Nazwa drobnoustroju chorobotwórczego np. <i>E.coli</i> , <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> ,	Mechanizm oporności np. KPC, MBL, MBL-NDM, OXA-48	Liczba przypadków	Postać kliniczna	
			Zakażenie	Kolonizacja
Klebsiella pneumoniae	MBL-NDM	4	0	4
E. coli	MBL-NDM	1	0	1
Klebsiella pneumoniae	MBL	6	4	2
Klebsiella pneumoniae	KPC	1	1	0
Klebsiella pneumoniae	OXA-48	7	3	4

Nadzór nad ogniskami zakażeń szpitalnych.

Do nadzoru epidemiologicznego w 2023 r. zgłoszono 1 ognisko epidemiczne zakażeń szpitalnych, które wystąpiło na oddziale dziecięcym.

Czynnikiem chorobotwórczym odpowiedzialnym za wywołanie ogniska był norowirus, łączna liczba zakażonych w ognisku 3 pacjentów.

Realizacja szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. W roku 2023 kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO.

Realizacja PSO prowadzona była w 15 gabinetach lekarzy rodzinnych, w Oddziale noworodkowym oraz w Dziale Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć SP ZOZ w Turku. Monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek.

W 2023 r. przeprowadzono 15 kontroli wykonawstwa i dokumentacji szczepień w przychodniach POZ oraz kontrolę w SP ZOZ w Turku – w Oddziale Noworodkowym, oraz w Dziale Pomocy Doraźnej i Przyjęć. W wyniku przeprowadzonych kontroli w dwóch podmiotach medycznych stwierdzono nieprawidłowości, wydano stosowne do nieprawidłowości zalecenia, wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje płańcicze. Zastosowano także doraźne zalecenia w innych kontrolowanych placówkach, dotyczyły one aktualizacji obowiązujących procedur w placówce oraz wzmoczenia działań mających na celu informowanie i wzywanie do szczepień ochronnych osób

uchylających się od wykonania ww. obowiązku. W placówkach POZ realizowane są szczepienia ochronne zarówno w zakresie szczepień obowiązkowych PSO jak i szczepienia zalecane.

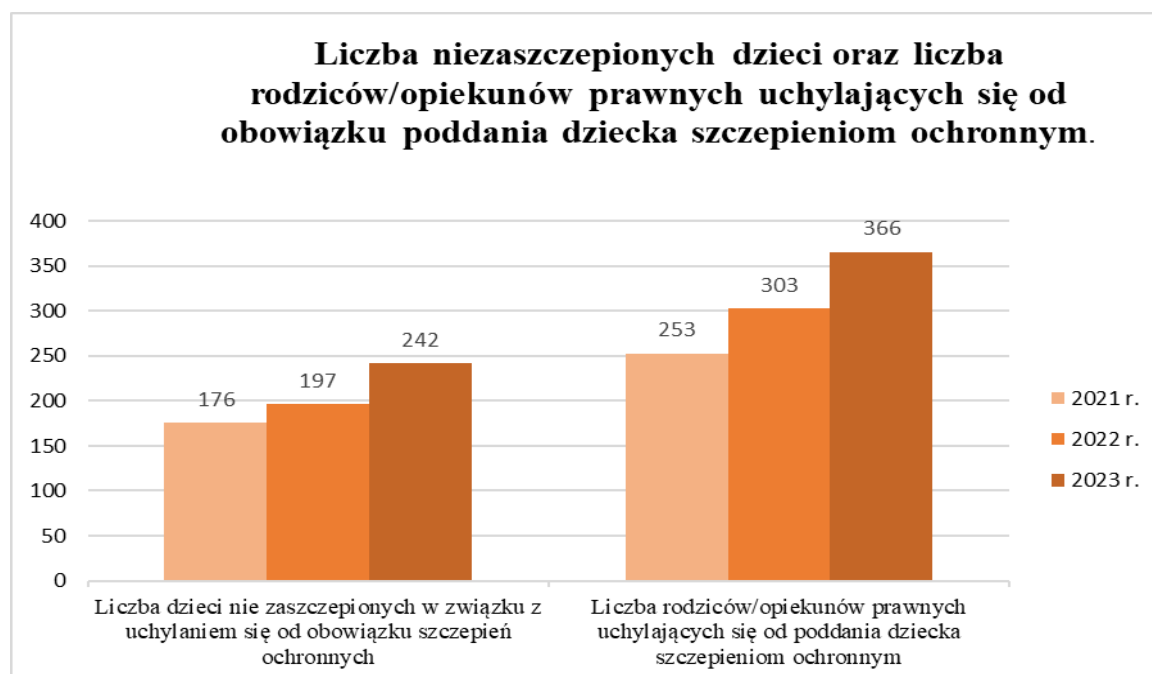
Z WSSE w Poznaniu otrzymano 10 dostaw preparatów szczepionkowych, które wydawano do przychodni lekarskich oraz oddziałów SPZOZ w Turku (Oddział Noworodkowy, Dział Pomocy Doraźnej i Przyjęć - Izba Przyjęć, Poradnia Chirurgiczno - Ortopedyczna) realizujących programy szczepień ochronnych (razem 204 wydań).

Rok	Liczba dostaw z WSSE	Liczba sztuk otrzymanych preparatów szczepionkowych	Otrzymano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł	Liczba sztuk wydanych preparatów szczepionkowych	Wydano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł
2021	10	16382	620570,95	14442	568580,25
2022	10	15417	644902,56	16121	660548,70
2023	10	12968	646080,75	13837	680579,97

Dane z tabeli jednoznacznie wskazują na mniejszą ilość wydanych preparatów szczepionkowych z PSSE do POZ w roku 2023 r. w porównaniu do dwóch wcześniejszych lat. Przyczyny z jednej strony można upatrywać w coraz wyższym stopniu stosowaniu skojarzonych preparatów szczepionkowych zakupionych przez rodziców (preparatów szczepionkowych 5 w 1, oraz 6w1), z drugiej strony niestety jest to związane ze wzrastającą z roku na rok liczbą rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci.

Z powodu braku zgody rodziców na szczepienie część noworodków opuszcza oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych szczepień przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz gruźlicy. Brak realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych, mimo braku przeciwwskazań przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań.

Rok	Liczba dzieci nie zaszczepionych w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień ochronnych	Liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od poddania dziecka szczepieniom ochronnym
2021	176	253
2022	197	303
2023	242	366



W stosunku do rodziców/opiekunów prawnych dzieci uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych podejmowano tak jak w latach ubiegłych działania informacyjno-edukacyjne, a w przypadku nie wykonania obowiązku szczepień działania administracyjne. Zachęcano rodziców do korzystania z konsultacji w Poradni Wakcynologicznej. W roku 2023 wystawiono 23 upomnienia, wobec rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Do Wojewody Wielkopolskiego skierowano 12 tytułów wykonawczych o charakterze niepieniężnym.

Mimo wzrastającej liczby osób uchylających się od realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych zawartych w Programie Szczepień Ochronnych, są też zwolennicy szczepień którzy obok szczepień obowiązkowych realizują także szczepienia zalecane.

Poniżej przedstawiono porównanie realizacji wybranych zalecanych szczepień ochronnych w ostatnich trzech latach.

Realizacja wybranych szczepień zalecanych - liczba zaszczepionych osób

Rok	2021	2022	2023
WZW typu A	42	22	39
Zakażenia Neisseria meningitidis	133	171	137
Kleszczowe zapalenie mózgu	38	57	36
Dur brzuszny	57	17	40
Grypa	2844	2514	2505



Analizując wykonalność szczepień zalecanych w latach 2021-2023, można zauważyć, iż przebiega ona na porównywalnym poziomie.

W roku sprawozdawczym otrzymano 3 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych. Powyższe przypadki NOP zostały zakwalifikowane jako łagodne, dotyczyły dwojga dzieci oraz jednej osoby dorosłej.

W czerwcu z Centralnej Bazy Rezerw Sanitarno-Przeciwepidemicznych została bezpłatnie zwolniona z rezerwy szczepionka BEXERO (40 szt.), oraz Nimenrix (11 szt.), stosowana do zapobiegania chorobom wywołanym przez bakterie *Neisseria Meningitidis*, co umożliwiło 51 osobom (dzieci/osoby dorosłe - brak kryterium stosowania) skorzystanie z bezpłatnego zaszczepienia przeciwko meningokokom.

1 czerwca 2023 r. rozpoczęła się realizacja Powszechnego programu szczepień przeciw HPV (ludzkiemu wirusowi brodawczaka) realizującego założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Podmioty medyczne z terenu powiatu tureckiego przystąpiły do realizacji programu. Program szczepień HPV realizują:

1. MEDICUS Spółka Partnerska Lekarzy, 62-700 Turek, ul. Dąbrowskiego 7.
2. RODAMED sp. z o.o. Centrum Diagnostyki Obrazowej i Lekarzy Specjalistów Poradnia Lekarza POZ, 62-700 Turek, ul. Korytkowska 2.
3. Przychodnia Lekarza Rodzinnego i Specjalistów 62-741 Grzymiszew, ul. Konińska 6.
4. Poradnia Lekarza Rodzinnego 62-731 Przykona, ul. Szkolna 12.
5. NZOZ Ośrodek Zdrowia w Tokarach Tokary 47, 62-704 Kawęczyn.
6. Praktyka Lekarska MEDICUS 62-740 Tuliszków, ul. Zaremby 2.
7. NZOZ MEDYK spółka partnerska lekarzy G. Zapałowska i partnerzy 62-710 Władysławów, ul. Kaliska 4.
8. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wyszynie”, 62-710 Władysławów ul. Jana Pawła 20A.

W roku 2023 z PSSE w Turku do POZ wydano 395 sztuk preparatu szczepionkowego Gardasil do realizacji programu HPV.

W ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień (24-30 kwietnia 2023 r.) PSSE w Turku włączyła się w coroczną akcję informacyjną. Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. W dniu 27 kwietnia 2023 r. wszystkie osoby zainteresowane profilaktyką chorób zakaźnych jaką są szczepienia mogły skorzystać z konsultacji, zaczerpnąć informacji w przygotowanym w tym dniu informacyjnym punkcie szczepień na terenie PSSE. Ponadto w dniu 18 kwietnia 2023 r. w ZST im. gen. S. Kaliskiego w Turku odbyła się prelekcja pracowników PSSE w Turku poświęcona szczepieniom ze szczególnym uwzględnieniem szczepień HPV. Pogadankę dot. szczepień ochronnych przeprowadzono także z uczniami w Liceum Ogólnokształcącym im. Tadeusza Kościuszki. w Turku.

Niestety mimo wielu działań promocyjnych szczepień, liczba osób uchylających się od szczepień nie maleje. Aktywna działalność ruchów antyszczepionkowych, wzbudzająca wśród rodziców lęk przed szczepieniami i nieracjonalne uprzedzenia wobec szczepień, powodują spadek poparcia społecznego dla programu szczepień ochronnych. Niejednokrotnie głównym źródłem wiedzy na temat szczepień jest internet i przypadkowo odwiedzane strony internetowe, stawiające często szczepienia ochronne w złym świetle. Nierzetelne źródła wiedzy na temat szczepień przyczynią się do wątpliwości rodziców co do bezpieczeństwa szczepień oraz zasadności wykonywania szczepień ochronnych, czego konsekwencją jest uchylanie się rodziców/opiekunów prawnych od obowiązku wykonania szczepień ochronnych.



JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Głównym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia przez ludzi na terenie powiatu tureckiego są wody podziemne, ujmowane z ujęć trzecio - i czwartorzędowych. Ujęcia wody są zlokalizowane w większości na terenach oddalonych od zabudowań i terenów rolniczych.

Prowadzono systematyczny monitoring jakości wody do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, zakładowych i lokalnych. W ramach nadzoru nad jakością wody kontrolowane były ujęcia wody, obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji.

W zakresie zabezpieczenia stref ochrony sanitarnej ujęć wodnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Studnie na ujęciach były właściwie zabezpieczone przed dostępem osób trzecich, stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki kontrolne utrzymane czysto, włązy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym (wyposażone w kominki wentylacyjne zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom).

W 2023 r. PPIS w Turku zatwierdził system jakości badań wody w zakładowym Laboratorium Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Turku oraz VET-LAB w Brudzewie w określonym zakresie na czas 1 roku.

Nadzorem sanitarnym objęto 38 wodociągów (5 w miastach, 33 na wsiach), skontrolowano 38 ujęć wody, jakość wody zbadano we wszystkich wodociągach – odpowiadała wymaganiom.

Rodzaj urządzenia		Liczba urządzeń dostarczających wodę	
		wg ewidencji/ skontrolowane	skontrolowana jakość wody
produkcja wody m ³ /d	<100	3/3	3
	100-1000	29/29	29
	1000-10000	2/2	2
Inne podmioty		4/4	4

Ocena jakości wody

Ocenie podlegały wodociągi publiczne, zakładowe i lokalne produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz do celów komercyjnych. Badania jakości wody w zakresie monitoringu kontrolnego oraz przeglądowego były prowadzone w laboratoriach PSSE w Koninie i WSSE w Poznaniu.

W ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 224 próbki wody (160 – monitoringu kontrolnego, 39 – monitoringu przeglądowego, 25 – nadzoru sanitarnego). Jakość produkowanej wody odpowiadała wymaganiom.

Właściciele wodociągów wykonywali badania w ramach kontroli wewnętrznej. Łącznie pobrano 248 próbek wody do badań (187 – monitoringu kontrolnego, 37 – monitoringu przeglądowego, 24 – nadzoru sanitarnego). Badania w zakresie kontroli wewnętrznej jakości wody były prowadzone w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy PIS.

Rodzaj urządzenia		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		Odpowiadającej wymaganiom	Nie odpowiadającej
produkcja wody m ³ /d	<100	1.289	0
	100-1000	46.919	0
	1000-10000	32.680	0
Inne podmioty		0.209	0

Wodociągi o produkcji 1000-10000 m³/d

W rejestrze są 2 wodociągi.

Największym jest wodociąg publiczny w Turku, którego właścicielem jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Sp. z o.o. w Turku. Wodociąg obsługuje około 27.000 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z dwóch ujęć – 7 studni, produkcja wody wynosi średnio 3.395 m³/dobę. Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Drugi to wodociąg publiczny Tuliszków, który obsługuje około 5680 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z jednego ujęcia – 3 studnie, produkcja wody wynosi średnio 1.282 m³/dobę, Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m³/d

W rejestrze jest 29 wodociągów w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

W tej grupie są 3 wodociągi w gminach. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

W tej grupie są 4 wodociągi (2 w mieście i 2 w gminach). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom.

Podsumowanie

W 2023 r. w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 290 próbek wody, w 2022 r. pobrano do badań 253 próbki wody. W latach 2022-2023 nie stwierdzono przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych jakości wody.

W 2023 r. stan sanitarno-techniczny wszystkich wodociągów oceniono jako dobry, jakość zbadanej wody do spożycia przez ludzi we wszystkich wodociągach odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Na bieżąco wydawano okresowe oceny jakości wody i przekazywano do właściwych terenowo wójtów i burmistrzów.



STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

W 2023 r. w ewidencji ujęto 487 obiektów, skontrolowano 117 i przeprowadzono 132 kontrole.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2023	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2023
Zakłady fryzjerskie	82	33	41
Zakłady kosmetyczne	65	24	27
Zakłady tatuażu	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	10	1	1
Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług	18	5	5
Pływalnie kryte i odkryte	1	1	1
Domy Pomocy Społecznej	1	0	0
Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej	5	3	3
Hotele	3	1	1
Inne obiekty hotelarskie	12	10	11
Dworce autobusowe	0	0	0
Ustępy	3	0	0
Tereny rekreacyjne	22	8	8
Cmentarze	22	5	6
Inne obiekty użyteczności publicznej	243	26	31
Razem	487	117	132

Grupy obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości:

Zakłady fryzjerskie

Zakwestionowano stan sanitarny w 8 zakładach fryzjerskich. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: preparatów kosmetycznych z nieaktualną datą ważności produktu - przeterminowanych, obecności preparatów kosmetycznych (typu farby, szampon itp) nieopisanych datą otwarcia produktu - ważność 6, 12, 36 m-cy od daty otwarcia produktu, przeterminowanych środków do dezynfekcji powierzchni oraz chusteczek do dezynfekcji powierzchni, braku procesu sterylizacji narzędzi, ogólnego bałaganu i nieporządku, zakurzonych powierzchni mebli i wyposażenia zakładu, brudnych szuflad, włosów w pojemnikach z narzędziami i w półkach, nożyczki po procesie dezynfekcji i sterylizacji zanieczyszczone ścinkami włosów, pojemnik na odpady medyczne w miejscu wytwarzania do 30 dni, braku stacjonarnego lub przenośnego urządzenia chłodniczego (lodówki) w celu zapewnienia prawidłowego wstępnego magazynowania odpadów z zachowaniem temperatury do 10°C, zniszczonych, zużytych pojemników do dezynfekcji narzędzi.

W roku 2023 nie wydawano decyzji merytorycznych. Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 1 obiekcie nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł., zalecenia wykonano. Wydano 6 decyzji płatniczych.

Zakłady kosmetyczne

Zakwestionowano stan sanitarny w 2 zakładach kosmetycznych. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku rozdziału odzieży wierzchniej i ochronnej, zużytego, zniszczonego pojemnika do dezynfekcji narzędzi, przerwanych pakietów z narzędziami wielokrotnego użytku, skorodowanych narzędzi w pakiecie, braku przeglądu technicznego oraz dokumentacji autoklawu, ogólnego bałaganu i nieporządku, niezabezpieczonych narzędzi wielokrotnego użytku, brudnego mętnego płynu do dezynfekcji, niewiadomego pochodzenia, przeterminowanych preparatów

Za kwestionowany stan sanitarno - porządkowy w 1 obiekcie, nałożono 1 mandat karny na kwotę 400 zł., wydano 1 decyzję merytoryczną, zalecenia wykonano. Wydano 2 decyzje płatnicze.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, solaria oraz inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Baseny kąpielowe

W rejestrze jest pływalnia kryta - czynna cały rok. Przeprowadzono 4 kontrole jakości wody – odpowiadała wymaganiom.

Pobrano ogółem 20 próbek wody (w tym: 15 do badań bakteriologicznych, 5 do badań fizykochemicznych i bakteriologicznych). W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 137 próbek wody (w tym: 76 do badań bakteriologicznych, 61 do badań fizykochemicznych). W wyniku przeprowadzonych analiz w jednej z prób stwierdzono obecność *Pseudomonas aeruginosa*. Jacuzzi zostało wyłączone na czas przekroczenia ww. parametru i ponownie uruchomione po uzyskaniu prawidłowego wyniku badania. Pozostałe próbki niekwestionowane.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zbiornik wodny Przykona w Dąbrowie gm. Przykona. Miejsce wykorzystywane do kąpielii

W roku 2023 nie zorganizowano miejsca wykorzystywanego do kąpielii.

Badania w kierunku bakterii Legionella

W 2023 r. w ramach kontroli urzędowej pobrano 23 próby wody ciepłej w kierunku bakterii *Legionella* w obiektach użyteczności publicznej - budynkach zamieszkania zbiorowego oraz budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny. Analiza sprawozdań z badań próbek wody pod względem bakteriologicznym w kierunku obecności bakterii *Legionella*, wykazała, że jakość wody odpowiada wymaganiom określonym w obowiązującym rozporządzeniu.

Podsumowanie

W roku 2023 w grupie "obiekty użyteczności publicznej i kąpieliska" skontrolowano 26 obiektów (w 2022 r. - 31), przeprowadzono 26 kontroli (w 2022 r. - 31). Stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego klientów korzystających z usług zakładów kosmetyczno-fryzjerskich w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie: funkcjonalności obiektów, stosowania procedur w ramach systemów kontroli wewnętrznej, reżimu sanitarnego przy wykonywaniu zabiegów kosmetyczno-fryzjerskich.



STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Nadzorem objęto zakład opiekuńczo-leczniczy, szpital publiczny, zakłady lecznictwa ambulatoryjnego świadczące usługi profilaktyczno-lecznicze oraz praktyki zawodowe lekarzy i pielęgniarek – 192 obiekty.

Zakład Opiekuńczo – Leczniczy, Turek, ul. Poduchowne 1

Zakład sprawuje całodobową opiekę medyczno-pielęgnacyjną dla 36 pensjonariuszy. Prowadzona jest terapia zajęciowa manualna, kinezyterapia, fizykoterapia. Budynek jest nieprzystosowany dla osób niepełnosprawnych (brak windy), usytuowany jest na I piętrze. Obiekt zaopatrzonej w instalację: grzewczą, wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną. Podłączony do sieci wodociągu lokalnego SP ZOZ w Turku. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Zakład nie posiada własnej pralni, korzysta z usług zakładu pralniczego.

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę, nie kwestionowano bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. Pobrano 3 próby wody ciepłej w kierunku bakterii *Legionella*. Analiza sprawozdania z badań próbek wody pod względem bakteriologicznym w kierunku obecności bakterii *Legionella*, wykazała, że jakość wody odpowiada wymaganiom określonym w obowiązującym rozporządzeniu.

Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej, Turek, ul. Poduchowne 1

SP ZOZ w Turku jest szpitalem publicznym, który w swej strukturze posiada 8 oddziałów szpitalnych tj.: Ortopedii i Traumatologii Narządów Ruchu, Ginekologiczno – Położniczy z Zespołem Porodowym, Noworodkowy, Chirurgii Ogólnej, Dział Pomocy Doraźnej i Izba Przyjęć, Blok Operacyjny, Dziecięcy, Chorób Wewnętrznych. Łączna liczba łóżek wynosi 156. Ponadto w struktury szpitala wchodzi: poradnie, laboratorium, diagnostyka obrazowa, prosektorium, magazyn odpadów medycznych, magazyn brudnej bielizny, magazyn czystej bielizny, apteka szpitalna, pomieszczenie rzeczy chorych pacjentów, centralna sterylizatornia, pracownia endoskopii, pomieszczenia sanitarno-higieniczne pracowników, szatnie.

W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli kompleksowej w SP ZOZ w Turku. Przeprowadzono 7 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę sanitarną dotyczącą poradni działających w strukturach SP ZOZ w Turku. Wydano 3 decyzje merytoryczne tj.: 2 decyzje merytoryczne z terminem wykonania (1 – dot. programu dostosowawczego, 1 – dot. nieprawidłowości w poradniach przy SP ZOZ w Turku) oraz 1 prolongującą termin wykonania zarządzeń decyzji z 2021 r. – zarządzenia wykonano.

Wydano 2 decyzje opłatowe.

W 2023 r. pobrano 12 prób wody ciepłej w kierunku bakterii *Legionella*. Analiza sprawozdania z badań próbek wody pod względem bakteriologicznym w kierunku obecności bakterii *Legionella*, wykazała, że w wyniku pierwszych dwóch poborów wody stwierdzono obecność bakterii *Legionella* w instalacji wody ciepłej w budynku SP ZOZ. Podjęto działania naprawcze zmierzające do doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). W wyniku kolejnego poboru wody stwierdzono, że jakość wody odpowiada wymaganiom określonym w obowiązującym rozporządzeniu.

Program dostosowawczy

W związku z niezrealizowaniem części punktów programu dostosowawczego zaopiniowanego pozytywnie decyzją WPWIS znak DN-NS.9012.2.164.2012 z dnia 15 czerwca 2012 r. placówka wystąpiła z wnioskiem o wydanie postanowienia o wpływie niespełnionych wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012 r. (Dz.U. z 2012, poz. 739) na bezpieczeństwo pacjentów. WPWIS wydał postanowienie znak DN-HK.9012.86.2018 z dnia 4 lipca 2018 r. o znacznym wpływie braku spełnienia wymagań na bezpieczeństwo pacjentów z terminem realizacji 31 grudnia 2022 r. Zadania ujęte w programie dostosowawczym nie zostały wykonane w terminie w związku z powyższym wydano decyzję z dnia 22 lutego 2023 r. w której zarządzono:

1. Zapewnić dostęp do łóżek pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym – wykonano na oddziale ginekologicznym.
2. Zapewnić prawidłowo zorganizowaną izolatkę składającą się z: pomieszczenia pobytu pacjenta, pomieszczenia higieniczno – sanitarnego, dostępnego z pomieszczenia pobytu pacjenta, wyposażonego w: umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu z dłonią i dodatkowo w dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki, natrysk, płuczkę-dezynfektor basenów i kaczek – w przypadku stosowania basenów i kaczek wielorazowego użytku, urządzenie do dekontaminacji oraz do utylizacji wkładów jednorazowych wraz z zawartością, które powinno być zainstalowane w sposób eliminujący zagrożenia dla pacjentów – w przypadku stosowania basenów i kaczek jednorazowych, śluzę umywalkowo-fartuchowej pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta, a drogą ogólną komunikacyjną, także posiadać wentylację wymuszoną działającą na zasadzie podciśnienia w taki sposób, że ciśnienie w izolatce jest niższe niż na korytarzu i w służbie.
3. Zapewnić właściwy stan sanitarno – techniczny podłogi w części pomieszczeń na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym (podłoga z miejscowymi odkształceniami oraz z brakującymi bezszcelinowymi połączeniami ścian z podłogą w sposób umożliwiający jej mycie i dezynfekcję) – wykonano na oddziale ginekologicznym.
4. Zapewnić wentylację nawiewno – wywiewną lub klimatyzację w izolatce oddziału dziecięcego i pacjentów o obniżonej odporności.
5. Zapewnić wentylację w sali porodowej zespołu porodowego dla porodów rozwiązywanych cięciem cesarskim oraz w innych pomieszczeniach zapewniającą wymagania parametrów jakości powietrza dostosowane do funkcji tych pomieszczeń, gdzie stosowane są związki podtlenku azotu – do dnia 30 września 2023 r. zarządzenie pkt 5 wykonano.
6. Zapewnić pomieszczenia higieniczno – sanitarne dostosowane dla pacjentów niepełnosprawnych w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich na oddziale dziecięcym oraz ginekologicznym.
7. Zapewnić wentylację mechaniczną wyciągową w brudownikach na oddziale noworodkowym, położniczym oraz dziecięcym.
8. Zapewnić w odcinku dzieci młodszych zespół łóżkowy wyposażony w śluzę fartuchowo – umywalkową i punkt pielęgniarski.
9. Zapewnić w pododdziale dzieci młodszych przeszklenia szkłem bezpiecznym ścian oddzielających pokoje i punkt pielęgniarski, w celu ciągłej obserwacji dzieci oraz okien i drzwi.

10. Zabezpieczyć okna przed możliwością otwarcia ich przez dzieci na oddziale dziecięcym.
11. Zapewnić w rozwiązaniu przestrzennym centralnej sterylizatorni ruch postępowy obrabianych materiałów od strefy brudnej do strefy sterylnej.

Termin wykonania w/w wymogów określono:

pkt 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11 – do dnia 31 grudnia 2026 r.

pkt 5 – do dnia 30 września 2023 r. – wykonano.

W 2023 r. przeprowadzono kontrole poradni działających w strukturach SP ZOZ w Turku tj.: Poradnia ortopedii i traumatologii narządów ruchu, Poradnia chirurgiczna ogólna, Poradnia urologiczna, Poradnia ginekologiczna, Poradnia kardiologiczna, Poradnia chorób wewnętrznych, Pracownia USG.

W dniu kontroli stwierdzono:

- Poradnia ortopedii i traumatologii narządów ruchu: w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym „czystym” obita ściana (ubytek ściany) przy drzwiach łączących gabinet lekarski z gabinetem diagnostyczno – zabiegowym; w gabinecie lekarskim znajdowały się 2 krzesła o powierzchni niełatwo zmywalnej (nasiąkliwe obicie, brak możliwości skutecznej dezynfekcji).
- Poradnia chirurgiczna ogólna: w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym brak zabezpieczenia (zabudowy) rur od wody, widoczne rury w otulinie oraz zniszczone drzwi wejściowe (wyszczerbione, brak łatwo zmywalności); w gabinecie lekarskim obita ściana przy kozetce dla pacjentów.
- Na parterze w toalecie dla pacjentów: zniszczona spłuczka; brudna, zardzewiała rura odprowadzająca ścieki prze misce ustępowej; na suficie zaciek oraz zardzewiałe 2 rury z łuszczącą się farbą; brudna, zardzewiała kratka wentylacyjna; brak kłapy sedesowej; na poczekalni (parter) brak łatwo zmywalności wykładziny podłogowej (ubytki wykładziny), brak szczelnych połączeń podłogi i ścian umożliwiających mycie i dezynfekcję; w pomieszczeniach poradni zniszczone drzwi wejściowe i futryny (z ubytkami farby).
- Poradnia urologiczna, ginekologiczno – położnicza: w gabinecie lekarskim znajdował się aparat USG bez aktualnego przeglądu technicznego.
- Poradnia kardiologiczna, chorób wewnętrznych: w diagnostyczno – zabiegowym znajdowało się krzesło o powierzchni niełatwo zmywalnej (nasiąkliwe obicie, brak możliwości skutecznej dezynfekcji); w gabinecie lekarskim znajdowało się krzesło o powierzchni niełatwo zmywalnej, brudne ściany przy kozetce dla pacjentów; w diagnostyczno – zabiegowym znajdował się aparat EKG bez aktualnego przeglądu technicznego.
- Pracownia USG: w pracowni znajdowały się 3 krzesła o powierzchni niełatwo zmywalnej (nasiąkliwe obicie, brak możliwości skutecznej dezynfekcji); brudne, zakurzone dozowniki na mydło i płyn do dezynfekcji rąk przy umywalce w gabinecie; niewłaściwy stan sanitarno – porządkowy na szafce w pracowni, na której znajdował się zakurzony, brudny, nieużywany sprzęt i materiały (maszyna do pisania, segregatory, papiery).
- Na I piętrze w toalecie dla pacjentów przy pracowni USG: brak mydła oraz brudny dozownik na mydło; łuszcząca się farba, zaciek na ścianie i suficie w przedsionku do toalety; brudny podajnik na papier toaletowy, łuszcząca się farba na suficie w kabinie ustępowej, zardzewiałe uchwyty podtrzymujące umywalkę do mycia rąk; brudne i uszkodzone drzwi wejściowe do toalety.

- Na I piętrze w toalecie dla pacjentów obok poradni brudny dozownik na mydło przy umywalce do mycia rąk;
- Na poczekalni przy poradniach oraz korytarzu prowadzącym do pracowni USG (I piętro) brak łatwo zmywalności wykładziny podłogowej (ubytki wykładziny, ogromne ubytki w wykładzinie oraz podłodze), brak szczelnych połączeń podłogi i ścian umożliwiających mycie i dezynfekcję;
- Na poczekalni przy poradniach oraz pracowni USG uszkodzone ściany, łuszcząca się farba; na poczekalni przy pracowni USG brak łatwo zmywalności 2 krzeseł (nasiąkliwe obicie, brak możliwości skutecznej dezynfekcji) oraz na poczekalni przy poradniach brak łatwo zmywalności fotela.

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w trakcie której stwierdzono wykonanie części zaleceń. Na pozostałe uchybienia wydano decyzję merytoryczną z dnia 11 sierpnia 2023 r., w której zarządzono:

1. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego:

- a) ściany w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym „czystym” w poradni ortopedii i traumatologii narządów ruchu,
- b) drzwi wejściowe oraz ściany w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym, gabinecie lekarskim w poradni chirurgicznej ogólnej,
- c) ściany w gabinecie lekarskim w poradni kardiologicznej i chorób wewnętrznych,
- d) ściany na I piętrze w poczekalni dla pacjentów poradni oraz pracowni USG.

2. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego pomieszczenia toalet dla pacjentów na:

- a) parterze,
- b) I piętrze.

3. Zapewnić właściwy stan sanitarno – techniczny wykładziny podłogowej w poczekalni dla pacjentów poradni na:

- a) parterze,
- b) I piętrze,
- c) korytarzu prowadzącym z poradni do pracowni USG.

Termin wykonania:

pkt 1 a), b), c), d) oraz pkt 2 a), b) – do dnia 31 października 2023 r. – wykonano.

pkt 3 a), b) c) – do dnia 30 czerwca 2024 r.

W roku 2023 zakończono prace remontowo – modernizacyjne na Oddziale Ginekologiczno-Położniczym z Salą Porodową, z Salą Cięć Cesarskich. Oddział został wyremontowany zgodnie z decyzją – pozwolenie na budowę Starosty Tureckiego nr 525/21 z dnia 18 sierpnia 2021 r. znak AB.6740.406.2023, projekt został uzgodniony pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń przez rzeczoznawcę do spraw sanitarno-higienicznych. PPIS w Turku wydał opinię sanitarną stwierdzającą zgodność wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Oddział został w całości przebudowany i odnowiony.

W szpitalu w Turku udzielającym stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych przeprowadza się na bieżąco prace remontowo – budowlane, których zakres wynika z konieczności realizacji obowiązków nałożonych w decyzjach administracyjnych, aktualnych potrzeb oraz możliwości finansowych podmiotu, jak również podniesienia standardów higienicznych dla pacjentów oraz personelu medycznego.

Zakłady leczenia ambulatoryjnego

W tej grupie obiektów znajdują się: przychodnie, poradnie, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, indywidualne, specjalistyczne, grupowe praktyki lekarskie, pielęgniarskie i inne. Pod nadzorem jest 175 obiektów (w 2022 r. – 178) leczenia otwartego, w tym: w roku sprawozdawczym skontrolowano 79 obiektów (w 2022 r. – 75) przeprowadzono 80 kontroli (w 2021 r. – 80). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 3 placówkach.

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: braku rozdziału odzieży wierzchniej i ochronnej w gabinetach lekarskich, braku aktualizacji procedur higienicznych pod względem podstaw prawnych oraz trybu postępowania, niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w obiekcie tzn. zacieki na ścianach i sufitach, braku przeglądu technicznego sprzętu medycznego, braku preparatu do dezynfekcji dużych powierzchni.

Wydano 4 decyzje, w tym: 1 decyzja prolongująca termin wykonania zarządzeń, 3 decyzje opłatowe. Nie nałożono mandatów karnych.

Gabinety profilaktyki szkolnej

Pod nadzorem (tak jak w 2022 r.) jest 15 obiektów, skontrolowano 6 (w 2022 r. – 6), przeprowadzono 7 kontroli (w 2022 r. – 6). Kontrole w obiektach prowadzone były wspólnie z pracownikiem Oddziału Nadzoru ds. Epidemiologii.

Zakwestionowano stan sanitarno – techniczny w 1 placówce. W dniu kontroli stwierdzono duży zacieki na ścianie i suficie w gabinecie pielęgniarki (łuszcząca się farba, odpadający tynk). Na powyższe uchybienie została wydana decyzja merytoryczna z terminem wykonania – zarządzenie wykonano.

Wydano 2 decyzje, w tym: 1 decyzja merytoryczna z terminem wykonania, 1 decyzja opłatowa. Nie nałożono mandatów karnych.

Podmioty lecznicze w widocznym dla pacjentów miejscu oznakowane są informacją graficzną i słowną o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, obowiązuje w nich zakaz palenia.

Podsumowanie

Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Turku w 2023 r. sprawowała nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w celu zapewnienia bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych. Zakres nadzoru obejmował kontrole warunków higieniczno – sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Rodzaj placówki	Liczba obiektów w ewidencji	Skontrolowano	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	69	32	46,4
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	50	22	44,0
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentyków	38	14	36,8
Indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	27	13	48,1
Inne obiekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	8	4	50,0
Ogółem	192	85	45,1

W 2023 r. skontrolowano 85 obiektów (w 2022 r. – 82), przeprowadzono 96 kontroli (w 2022 r. – 89). Zakwestionowano stan sanitarno – higieniczno – techniczny w 4 placówkach (w 2022 r.- 7). Wydano 11 decyzji, w tym: 3 decyzje merytoryczne, 2 decyzje prolongujące termin wykonania zarządzeń, 6 decyzji opłatowych. Za stwierdzone nieprawidłowości nie nałożono mandatów karnych.

Ogólnie stan higieniczno – sanitarny i techniczny obiektów, w których są ambulatoryjne świadczenia zdrowotne jest dobry, choć pod względem standardu i wyposażenia pozostaje zróżnicowany. W obiektach starszych stwierdzanych jest więcej nieprawidłowości podczas kontroli niż w obiektach nowopowstałych, w których do wykończenia wewnątrz używane są nowoczesne materiały i wyposażenie. Właściciele wszystkich obiektów w miarę możliwości finansowych starają się podwyższyć standard świadczonych usług, a nade wszystko dbać o bezpieczeństwo zdrowotne pacjentów oraz personelu.

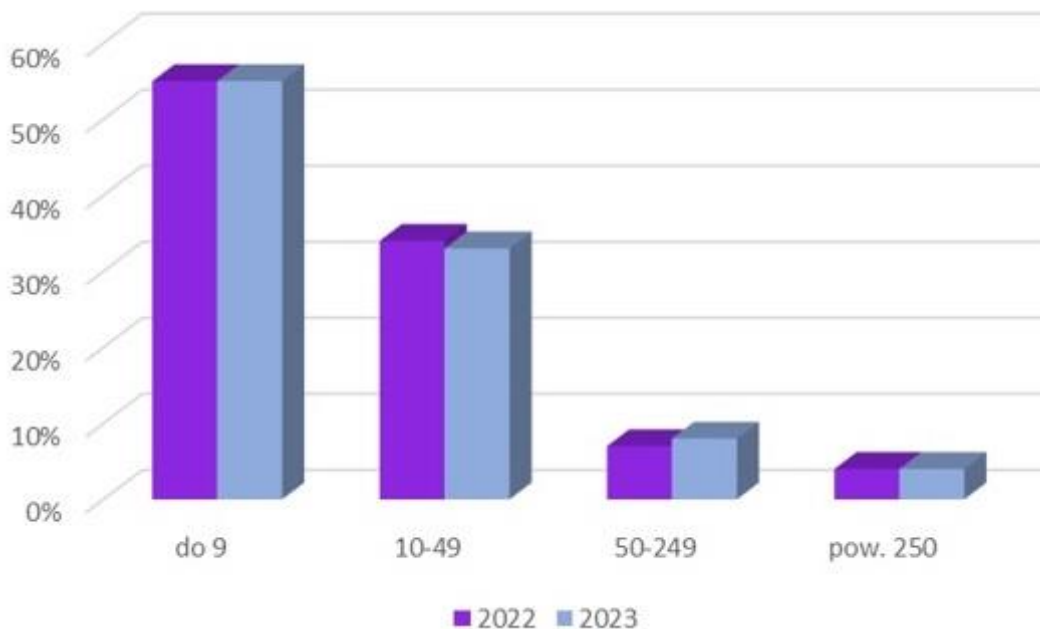


WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Struktura zatrudnienia w kontrolowanych zakładach

W 2023 r. w ewidencji znajdowało się 236 zakładów (w 2022 r. - 238), w których zatrudnionych było 10085 pracowników (w 2022 r. - 10523). W większości to zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników (55 % - 129 zakładów). Zakładów zatrudniających 10 - 49 pracowników było 79 (33 %), a 50 – 249 pracowników - 18 (8%). Najmniejszą liczbę stanowiły zakłady zatrudniające 250 i więcej pracowników (4 % - 10 zakładów).

Struktura zatrudnienia w zakładach pracy



Przeprowadzono 117 kontroli, w tym: 104 dotyczące warunków pracy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy (dla 6363 pracowników) oraz 13 kontroli w zakresie nadzoru nad kosmetykami.

Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 5 skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN). Ogólnie w warunkach niezgodnych z obowiązującymi normatywnymi higienicznymi pracowało 764 osób w 16 zakładach pracy z ewidencji PSSE w Turku. Najwięcej osób pracowało w przekroczeniach NDN hałasu – 269; w przekroczeniach stężenia pyłów - 21.

Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy pod względem warunków higienicznych, ogółem - 107, w tym:

- zakłady produkujące artykuły spożywcze (PKD 10) - dla 15 pracowników,
- zakłady produkujące wyroby tekstylne (PKD 13) - dla 45 pracowników,
- zakłady produkujące architekturę ogrodową (PKD 16) - dla 45 pracowników,
- zakłady produkujące wyroby z gumy i tworzyw sztucznych (PKD 22) - dla 2 pracowników.

Pracodawcy sukcesywnie poprawiają warunki pracy w wyniku działań takich jak: modernizacja bądź wymiana parku maszynowego na nowy, instalowanie dodatkowych odciągów służących do odsysania zanieczyszczeń u źródeł ich powstawania (pyłów), modernizacja wentylacji mechanicznej, zmian organizacyjno-administracyjnych.

Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

Wydano ogółem 60 decyzji, w tym 15 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, 4 decyzje przedłużające termin wykonania zarządzeń decyzji, 2 decyzje uchylające, 18 decyzji dot. chorób zawodowych, 1 decyzja dot. utylizacji środków zastępczych oraz 20 decyzji płatniczych na kwotę 9 979,81 zł. Wystawiono 9 mandatów na kwotę 3 350 zł.

Decyzje merytoryczne zawierały nakazy, które dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych – 1 zakład pracy (PKD 01), 2 zakłady pracy (PKD 10), 1 zakład pracy (PKD 13), 3 zakłady pracy (PKD 14); 1 zakład pracy (PKD 16), 1 zakład pracy (PKD 17), 1 zakład pracy (PKD 22), 1 zakład pracy (PKD 27), 1 zakład pracy (PKD 29), 2 zakłady pracy (PKD 31), 2 zakłady pracy (PKD 45),
- braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – 2 zakłady pracy (PKD 10), 1 zakład pracy (PKD 10),
- uchybień w zakresie produktów biobójczych – 1 zakład pracy (PKD 47),
- uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych - 1 zakład pracy (PKD 45).

Nie wydano decyzji unieruchamiających stanowiska lub zakład pracy.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi

W ewidencji znajduje się 76 zakładów pracy, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze - procesy technologiczne, substancje, mieszaniny, czynniki fizyczne i chemiczne. Przeprowadzono 13 kontroli, skontrolowano 13 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze to ogółem 515, w tym 93 kobiety.

Nadzór nad czynnikami biologicznymi

W ewidencji znajduje się 61 zakładów pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2 i 3 grupy zagrożenia. Przeprowadzono 24 kontroli. Skontrolowano 18 zakładów pracy. Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 - ogółem 287.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W ewidencji znajdują się ogółem 52 obiekty, w tym: 7 dystrybutorów oraz 45 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Przeprowadzono 19 kontroli, w tym 17 kontroli w zakładach pracy stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 2 wśród ich dystrybutorów.

Prekursory kategorii 2 i 3.

W ewidencji znajduje się 12 zakładów pracy stosujących prekursory kategorii 2 i 3. Nie przeprowadzono kontroli w tym zakresie.

Produkty biobójcze.

W ewidencji znajduje się 26 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 17 kontroli w tym zakresie.

Produkty kosmetyczne.

Przeprowadzono 13 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne. W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na zgodność oznakowań opakowań jednostkowych kosmetyków z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa oraz na wycofane z obrotu

produkty kosmetyczne zawierające w swoim składzie niedozwolone substancje – Butylphenyl Methylpropional (Lilial), Pirytionian Cynku.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano 2 próby kosmetyków do badań w zakresie mikrobiologicznym. Jedna próba kwestionowana – postępowanie administracyjne w toku.

Nadzór nad podmiotami leczniczymi

W ewidencji znajduje się 11 obiektów. Nie prowadzono działań kontrolnych w roku sprawozdawczym.

Choroby zawodowe

W roku 2023 przeprowadzono 18 postępowań administracyjnych w sprawie chorób zawodowych (w 2022 r. - 15). Na podstawie materiału dowodowego, danych zawartych w orzeczeniach lekarskich o stwierdzeniu lub braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego wydano: 12 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2022 r. – 2), 6 decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia (w 2022 r. -2) oraz 9 kart stwierdzających chorobę zawodową (w 2022 r. – 2).

W 2023 r. nie wydano postanowień oraz nie wniesiono odwołań od decyzji dot. chorób zawodowych.

Nadzór w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych

Nie prowadzono kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. Otrzymano 1 zgłoszenie z SP ZOZ w Turku dotyczące zatrucia marihuaną. Otrzymano 1 postanowienie z Prokuratury Rejonowej w Turku o przekazaniu sprawy dot. posiadania środków zastępczych, celem utylizacji. Wydano decyzję zarządzającą zniszczenie zatrzymanych produktów.

W ramach profilaktyki związanej z dopalaczami dla koordynatorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych przedstawiono prezentację oraz omówiono problematykę i profilaktykę zagrożenia. Ponadto, zwrócono uwagę na internetowy dostęp młodzieży do nielegalnych środków psychoaktywnych.

Pracownicy Oddziału Nadzoru ds. Higieny Pracy przeprowadzili szkolenie dla młodzieży Zespołu Szkół Technicznych w Turku. Program Szkolenia obejmował zagadnienia: „Dopalacze” jako zagrożenie dla współczesnej młodzieży.

Podczas obchodzenia dożynek oraz festynów organizowano stoiska informacyjno-edukacyjne m. in. nt. szkodliwości zażywania środków zastępczych.

Współpracowano również z KPP w Turku w zakresie wymiany informacji na temat obiektów, które sprzedają asortyment opierający się na produktach konopnych na terenie powiatu tureckiego.

Prowadzony jest bieżący monitoring w zakresie środków zastępczych w bazie SMIOD1 oraz SMIOD2 (System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych).

Promocja Zdrowia

W trakcie kontroli informowano pracodawców o znaczących zmianach w przepisach dotyczących substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, a w szczególności tych dotyczących prac związanych z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla oraz związanych z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy. Dotyczy głównie branży przetwórstwa drewna, firm transportowych i warsztatów samochodowych.

W kontrolowanych obiektach zwracano uwagę na przestrzeganie zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i e-papierosów.

Na stronie internetowej Stacji zamieszczano informacje, rozporządzenia oraz komunikaty dotyczące:

- ograniczenia dot. tuszów do tatuażu i makijażu permanentnego,
- bezpieczeństwa stosowania produktów kosmetycznych,
- produktów biobójczych – repelentów,
- ostrzeżenia publiczne dot. wycofania produktów kosmetycznych,
- produktów kosmetycznych do koloryzacji włosów,
- substancji promieniochronnych w produktach kosmetycznych,
- chemii basenowej – bezpieczne stosowanie produktów biobójczych do dezynfekcji wody,
- raport dot. zatruc środków zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną za 2022 r.

Podsumowanie

W ewidencji znajdowało się 236 zakładów (o 2 mniej niż w 2022 r.) zatrudniających 10085 pracowników (o 438 mniej niż w 2022 r.). Większość stanowiły zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

Poprawiono warunki pracy dla 107 pracowników.

W porównaniu z 2022 r. stwierdzono wzrost liczby stwierdzonych chorób zawodowych (2022 r. - 2, 2023 r. - 12). Liczba wydanych orzeczeń o braku podstaw do jej stwierdzenia również uległa zwiększeniu (2022 r. - 2, 2023 r.- 6).

Nie prowadzono kontroli w zakresie środków zastępczych.



WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Informacje wstępne

W 2023 r. objęto nadzorem 88 placówek oświatowo-wychowawczych: żłobki - 15, przedszkola - 23, szkoły podstawowe - 30, zespoły szkół - 8, liceum ogólnokształcące - 1, placówki opiekuńczo-wychowawcze z pobytem całodobowym - 1, placówki wsparcia dziennego - 4, placówki pracy pozaszkolnej - 6.

Przeprowadzono ogółem 113 kontroli.

Przedmiotem czynności kontrolnych w placówkach nauczania i wychowania między innymi była: ocena warunków do utrzymania higieny osobistej użytkowników obiektów, bieżącej czystości placówek, stanu technicznego budynków, ocena warunków do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego, warunków higieny procesów nauczania i planu zajęć lekcyjnych, dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

W roku sprawozdawczym 2023 zlikwidowano Salę Zabaw „Happy Centrum Kreatywnego Rozwoju Dziecka” w Turku, ponadto oddano do użytku 2 nowopowstałe placówki tj.: Niepubliczny Punkt Przedszkolny (Edukacja Spektrum) w Turku i Niepubliczną Poradnię Psychologiczno-Pedagogiczną w Turku oraz nowo oddane obiekty sportowe przy placówkach już istniejących połączone łącznikiem tj.: przy Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Piekarach oraz przy Liceum Ogólnokształcącym w Turku.

Funkcjonalność i stan techniczny budynków

Budynki są dostosowane do metod pedagogicznych stosowanych w szkołach i przedszkolach. Dzieci i młodzież mają zapewnione warunki lokalowe do tego, by uczestniczyć w wybranych zajęciach i formach aktywności. Izby lekcyjne są estetyczne.

W szkołach nie ma nadmiaru bodźców wzrokowych i słuchowych. Klasy i pracownie przedmiotowe posiadają niezbędne pomoce naukowe, fizyczne i cyfrowe (np. mapy, modele obiektów, tablice interaktywne).

Warunki do utrzymania higieny

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych. Skontrolowano 77 placówek, w tym 57 posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, natomiast 20 placówek nie posiada podłączenia do centralnej sieci kanalizacyjnej, spośród nich 13 posiada własne zbiorniki bezodpływowe na nieczystości płynne (szambo) opróżniane przez firmy posiadające stosowne pozwolenia, 7 posiada własne miejscowe ekologiczne oczyszczalnie ścieków. Wszystkie placówki są skanalizowane.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Skontrolowano 29 szkół pod kątem warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 12 szkołach posiadających podstawową infrastrukturę sportową, dzieci i młodzież miały dodatkową możliwość korzystania z innych form rekreacji w ramach zajęć, tj.: basen, stadion, hala sportowa. W 17 szkołach stwierdzono niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego z uwagi na brak pełnej infrastruktury sportowej tj. brak zaplecza sanitarnego przy sali gimnastycznej, brak boiska.

Na placach zabaw urządzenia są dostosowane do wieku użytkowników, posiadają atesty i certyfikaty. Tereny placów zabaw są ogrodzone, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem odpadami

zwierzęcymi, umieszczone są tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń. Zadbane i bezpieczne place zabaw, tereny rekreacyjne, sale gimnastyczne czy szkolne boiska sportowe stają się cennym narzędziem w realizacji i propagowaniu zdrowego stylu życia.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Skontrolowano 4 szkoły w zakresie oceny dostosowania mebli do wzrostu ucznia. Oceniono 63 stanowiska pracy ucznia - stwierdzono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów.

Oceniono 38 rozkładów zajęć lekcyjnych w 409 oddziałach, zwracając uwagę na potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia - rozkłady zajęć były zgodne z zasadami higieny.

W sezonie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 20 pomieszczeniach w placówkach - stwierdzono właściwą temperaturę. Nie prowadzono pomiarów oświetlenia sztucznego. W 6 sanitariatach i w 3 łazienkach w placówkach przeprowadzono pomiary temperatury ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych. Stwierdzono właściwą temperaturę ciepłej wody od 35°C do 40°C.

Dożywianie dzieci i młodzieży

Skontrolowano 29 szkół podstawowych w zakresie prowadzenia dożywiania dzieci. Spośród nich 21 wydawało ciepłe posiłki obiadowe, z których korzystało 4153 uczniów. Napój w formie herbaty podawano w 27 skontrolowanych szkołach dla 3700 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez MOPS/GOPS korzystało 891 uczniów. W 17 skontrolowanych placówkach wydawano posiłki dostarczane w ramach usług cateringowych przez firmy będące pod nadzorem właściwych PPIS.

Opieka medyczna

Skontrolowano 23 szkoły pod względem prowadzenia opieki medycznej. Wszystkie zapewniły opiekę pielęgniarki szkolnej lub higienistki w gabinetach profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej na terenie placówki (12) lub w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki (11).

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Wśród 38 skontrolowanych szkół 13 posiada substancje i preparaty chemiczne w ramach pracowni chemicznych. Obecnie szkoły często przeprowadzają wirtualne doświadczenia, które są całkowicie bezpieczne. Nie ma ryzyka, podrażnień, oparzeń, skaleczeń czy reakcji alergicznych. Podczas przeprowadzania eksperymentu nic się nie wyleje, nie stłucze, nie wybuchnie, nie zniszczy. Podczas kontroli sprawdzano: aktualny wykaz, właściwe oznakowanie i sposób przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, karty charakterystyki, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i do udzielania pierwszej pomocy. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

Skontrolowano 10 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania prowadzących dożywianie. Z wypoczynku skorzystało 339 uczestników (dzieci i młodzież). Podczas trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.

Postępowanie administracyjne

W 2023 r. wydano 3 decyzje merytoryczne dotyczące poprawy warunków sanitarno-technicznych w obiektach i 1 decyzję dot. spełnienia wymogów sanitarno-lokalowych w żłobku i zmieniającą maksymalną liczbę miejsc dla dzieci w żłobku. Wygezwano 2 decyzje merytoryczne, część zarządzeń wykonano, pozostałe zarządzenia są w trakcie realizacji.

Podsumowanie

Warunki sanitarno-techniczne pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania ulegają systematycznej poprawie i modernizacji.

Wszystkie placówki są podłączone do sieci wodociągów publicznych i są skanalizowane, uczniowie mają zapewniony dostęp do bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w sanitariatach.

Meble pod względem ergonomicznym na stanowiskach pracy ucznia były dostosowane do ich wzrostu. Ocenione plany lekcyjne były zgodne z zasadami higieny.

Wydano 3 decyzje merytoryczne dotyczące poprawy warunków sanitarno-technicznych w obiektach i 1 decyzję dotyczącą spełnienia wymogów sanitarno-lokalowych w żłobku i zmieniającą maksymalną liczbę miejsc dla dzieci w żłobku.

W kontrolowanych placówkach na bieżąco informowano o konieczności podejmowania działań zmierzających do poprawy stanu higieny procesu nauczania - uczenia się.



STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Zakres nadzoru sanitarnego

W 2023 r. objęto nadzorem 896 obiektów i przeprowadzono łącznie 557 kontroli.

Rodzaj obiektu	Ilość obiektów
Wytwórnice lodów	2
Automaty do lodów	10
Wytwórnice tłuszczów roślinnych	1
Piekarnie	15
Ciastkarnie	7
Przetwórnice owocowo-warzywne	3
Browar	1
Wytwórnia wód źródlanych	1
Zakłady garmazeryjne	1
Wytwórnia suplementów diety	1
Wytwórnice substancji dodatkowych	3
Producenci pierwotni prowadzący RHD	5
Producenci pierwotni prowadzący dostawy bezpośrednie	104
Inne wytwórnice żywności	4
Sklepy spożywcze	263 (w tym: 31 supermarketów)
Kioski spożywcze	15
Apteki	40
Magazyny hurtowe	16 (w tym 1 hurtownia suplementów diety)
Obiekty ruchome i tymczasowe	47
Inne obiekty obrotu żywnością	21
Środki transportu żywności	84
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	145 (w tym 77 restauracji, 25 zakłady małej gastronomii, 32 zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych, 11 gospodarstw agroturystycznych)
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	83 (1 bufet przy zakładzie pracy, 2 bloki żywienia w szpitalach (1 w szpitalu, 1 w zakładzie opiekuńczym), 6 bloków żywienia w domu opieki społecznej (w tym 1 DPS, 5 w środowiskowych domach samopomocy), 11 bloków żywienia w żłobkach (w tym 10 w cateringu), 35 stołówek szkolnych (w tym 18 w cateringu), 1 stołówka na półkolonii, 25 stołówki przedszkolne (w tym 8 w cateringu), 2 inne zakłady żywienia)
Wytwórnice materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością	5
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością	19

Liczba kontroli zaplanowanych w harmonogramie nadzoru nad obiektami 325, liczba kontroli wykonanych z harmonogramu 312. Realizacja planu to 96%.

Na ogółem ocenionych wg arkusza oceny 227 zakładów stwierdzono 10 zakładów wysokiego ryzyka, 187 zakładów średniego ryzyka oraz 30 niskiego ryzyka.

Do zakładów wysokiego ryzyka zaliczono:

- 2 wytwórnie lodów;
- 4 piekarnie, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 3 ciastkarnie prowadzące produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich z kremem;
- 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego z uwagi na uzyskaną wysoką punktację oceny zagrożenia z arkusza oceny.

Stan sanitarny obiektów wyrażony w % w latach 2021-2023.

Lata	Liczba obiektów ocenionych	Liczba obiektów wysokiego ryzyka	Odsetek obiektów wysokiego ryzyka	Liczba obiektów średniego ryzyka	Odsetek obiektów średniego ryzyka	Liczba obiektów niskiego ryzyka	Odsetek obiektów niskiego ryzyka
2021	114	9	7,9	97	85,1	8	7
2022	176	14	7,9	148	84,1	14	7,9
2023	227	10	4,4	187	82,4	30	13,2

W 2023 r. wydano 349 decyzji administracyjnych, w tym 234 płatnicze na kwotę 19597 zł; Nałożono 52 mandaty karne na łączną sumę 13350 zł. Mandaty nałożono w obiektach:

- piekarnie 2 mandaty na kwotę 600 zł.,
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego 23 mandaty na kwotę 5200 zł., w tym w punktach małej gastronomii 7 na kwotę 1400 zł.,
- sklepy spożywcze 22 mandaty na kwotę 6.300 zł w tym w supermarketach 2 mandaty 500 zł.,
- obiekty ruchome i tymczasowe 4 mandaty na kwotę 1050 zł.,
- magazyny hurtowe 1 mandat karny na kwotę 200 zł.,

Mandaty nakładane były za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz za brak bieżącej czystości i porządku w obiektach.

Wycofano z obrotu środki spożywcze po okresie przydatności do spożycia bądź po upływie daty minimalnej trwałości z 13 miejsc obrotu żywnością na łączną kwotę – 4361,12 zł.

Rozpatrzone 28 interwencji, które dotyczyły:

- 14 - niewłaściwej jakości środków spożywczych zakupionych przez konsumentów w miejscach obrotu żywnością, przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w 6 przypadkach interwencja była zasadna. W wyniku kontroli nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1600 zł;
- 3 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach produkcyjnych, wszystkie były bezzasadne;
- 2 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w miejscach obrotu, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w jednym przypadku interwencja była zasadna, nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł;
- 7 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i w punktach gastronomicznych, niewłaściwej higieny pracowników, przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w 3 przypadkach interwencja była zasadna, nałożono 2 mandaty karne na kwotę

500 zł, w jednym przypadku wstrzymano działalność prowadzoną w warunkach domowych i WPWIS nałożył karę pieniężną w wysokości 1000 zł;

- 1 – niewłaściwej jakości posiłków w restauracji działającej na terenie PPIS w Poddębicach, sprawę przekazano wg właściwości terenowej;
- 1 – dotyczyła niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych bloku żywieniowego w szkole podstawowej, przeprowadzono kontrolę sanitarną, interwencja bezzasadna.

Na 28 zgłoszonych interwencji 10 było zasadnych, co stanowi 36% w stosunku do wszystkich interwencji. Przeprowadzono ogółem 27 kontroli w obiektach żywnościowo-żywieniowych. Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2300 zł.

Kontrole weekendowe.

W miesiącach letnich w dni wolne od pracy przeprowadzono 46 kontroli w tym 21 w restauracjach, 11 w punktach małej gastronomii, 9 w ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonia i Jeziorsku oraz 2 w miejscu obrotu żywnością, 2 w punktach lodów z automatu i 1 w cukierni.

W wyniku kontroli w 32 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W 31 zakładach żywieniowych: restauracjach, punktach małej gastronomii, ruchomych przyczepach gastronomicznych, namiotach nad zbiornikami wodnymi w Przykonia i Jeziorsku oraz w 1 miejscu obrotu żywnością zakwestionowano stan sanitarno-higieniczny.

Najczęściej stwierdzano:

- brak porządku i czystości w obiekcie: brudne podłogi, brudne regały, urządzenia chłodnicze i zamrażające; przepełniony pojemnik na odpady, wiszące pajęczyny, ogólny nieporządek w pomieszczeniach zaplecza kuchennego;
- brak do wglądu aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika;
- brak do wglądu dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnej z wytycznymi GHP i GMP wraz z rejestrami;
- brak dopływu bieżącej ciepłej i zimnej wody w punkcie gastronomicznym;
- uszkodzony odpływ kanalizacyjny przy zlewozmywaku dwukomorowym w pomieszczeniu produkcyjnym w gastronomii;
- brak stosowania preparatu do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością;
- brak segregacji w urządzeniu zamrażającym.

Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 24 mandaty karne na kwotę 5600 zł.

Podsumowując, stan sanitarny zwłaszcza obiektów działających sezonowo, podczas kontroli w dniach wolnych od pracy utrzymywał się na średnim poziomie. Powyższe dane wskazują, iż prowadzenie tego typu kontroli jest potrzebne i zasadne, aby zapewnić konsumentom spożywanie żywności oraz jej zakup w obiektach spełniających obowiązujące wymagania sanitarno-higieniczne.

Kontrole tematyczne i akcyjne

W związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono ogółem 105 kontroli związanych ze sprzedażą mięsa wieprzowego i postępowaniem z odpadami gastronomicznymi oraz z odpadami kategorii III, w tym w punktach obrotu - 47 i zakładach żywienia zbiorowego – 58.

Ogółem w 10 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie, tj. w 2 zakładach żywienia zbiorowego oraz w 7 miejscach obrotu stwierdzono brak dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami kategorii III, w 1 przypadku brak dokumentacji potwierdzającej pochodzenie wyrobów mięsnych i wędliniarskich oraz brak dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami

kategorii III – wydano zalecenia w protokołach kontroli sanitarnej. Zalecenia wykonano i okazano dokumentację.

W okresie przedświątecznym razem w przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadzono 2 kontrole dotyczące postępowania z żywymi rybami. Skontrolowano 2 tymczasowe stoiska sprzedaży detalicznej żywych ryb na targowisku w Turku. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 9 obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie wprowadzania do sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych wzbogaconych. Podczas 9 kontroli dokonano oceny znakowania etykiet 16 opakowań jednostkowych suplementów diety i 1 preparatu do początkowego żywienia niemowląt.

Oceny dokonano w:

- 1 wytwórni suplementów diety podczas kontroli sanitarnej dokonano oceny etykiet 3 suplementów diety oraz oceniono 2 etykiety suplementów diety dostarczonych do siedziby stacji w związku z planowanym rozszerzeniem działalności zakładu;
- 8 sklepach oceniono 11 opakowań suplementów diety i 1 preparat do początkowego żywienia niemowląt (na 12 ocenionych etykiet na 6 stosowano oświadczenia zdrowotne, 1 oświadczenie zdrowotne i żywieniowe, 1 preparat – oświadczenia zdrowotne).

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku 2023 na bieżąco prowadzona była kontrola i analiza stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety. Przeprowadzono kontrole 12 stron internetowych podczas których dokonano oceny znakowania 12 suplementów diety, 11 zawierało oświadczenia zdrowotne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w latach 2021-2023

Rodzaj danych	2021	2022	2023
Liczba obiektów wg ewidencji	943	876	896
Liczba obiektów skontrolowanych	280	285	402
Liczba obiektów ocenionych	114	176	227
Liczba przeprowadzonych kontroli	391	420	557
Liczba decyzji administracyjnych/merytorycznych	164/9	299/21	349/22
Liczba decyzji wstrzymania działalności/ zakazu wprowadzania	0/0	2/0	0/1
Liczba decyzji płatniczych/ kwota	93/9619 zł	190/16148 zł	234/19597 zł
Liczba mandatów karnych / kwota	16/3.600	37/9.400	52/ 13.350
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	0	0	1
Liczba rozpatrzonych interwencji	18	22	28
Liczba pobranych próbek	145	151	158
Liczba próbek zakwestionowanych	0	1	2

Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Zgodnie z ewidencją jest 145 obiektów (1-niskie, 124-średnie, 20-wysokie ryzyko), w tym 77 restauracji, 35 punktów małej gastronomii, 32 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych i tymczasowych oraz 11 gospodarstw agroturystycznych. Zatwierdzono 11 nowych zakładów, w tym 7 nowych restauracji, 2 punkty małej gastronomii oraz 2 punkty gastronomiczne w obiektach ruchomych.

Skontrolowano 85 zakładów, sklasyfikowano 31, 30 uzyskało średnią kategorię ryzyka, 1 wysokie ryzyko. Przeprowadzono 118 kontroli, w tym 8 interwencyjnych dotyczących niewłaściwych warunków sanitarnych w punktach gastronomicznych.

Ogółem wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 2 merytoryczne, w tym 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzająca wstrzymanie działalności całego zakładu.

Nałożono 26 mandatów karnych na kwotę 6100 zł.

W 30 obiektach oceniono aktualną sytuację w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich skontrolowanych obiektach ustawa jest realizowana.

W 145 obiektach wdrożono zasady GHP i GMP, w 42 obiektach system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości: używanie do produkcji zniszczonego sprzętu produkcyjnego i urządzeń, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłóg i ścian w pomieszczeniach produkcyjnych, brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej zgodnie z GHP i GMP, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych.

Sklepy spożywcze

Zgodnie z ewidencją są 263 obiekty (62-niskie, 144-średnie, 57-wysokie ryzyko), skontrolowano 139. Sklasyfikowano 97 sklepów według arkusza oceny zakładu; 90 uzyskało średnie ryzyko, 7 ryzyko niskie.

Zatwierdzono 14 nowych sklepów, w tym 7 supermarketów (3 sieci DINO, 1 Lewiatan, 1 Auchan, 1 Biedronka, 1 Stokrotka). Przeprowadzono 227 kontroli, w tym 23 interwencyjne – 9 w ramach systemu RASFF oraz 14 w związku z interwencjami konsumentów.

Wydano 34 decyzje administracyjne, w tym 12 merytorycznych. Nałożono 22 mandaty karne na kwotę 6300 zł.

Pobrano do badań ogółem 123 próbki środków spożywczych, zakwestionowano 2 próbki (1 - z uwagi na przekroczenia zawartości pozostałości pestycydów w malinach, 1 - z uwagi na przekroczenia zawartości furanu i 2-metylofuranu w kawie w kapsułkach).

W 263 sklepach wdrożono zasady GHP, w tym w 90 został wdrożony system HACCP.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą obiektów ewidencjonowanych i stanowią 30% nadzorowanych obiektów.

Wśród 263 sklepów 31 to supermarkety, co stanowi 11,8 % sklepów. Wszystkie markety wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt zapewniający prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności.

W sklepach prowadzono kontrole sanitarne związane z czystością wózków i koszyków dla klientów, ogółem przeprowadzono 47 kontroli.

Podczas 8 kontroli sanitarnych dokonano oceny znakowania 15 opakowań wód butelkowanych mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniach magazynowych; niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i sprzętu,

wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, skorodowane urządzenia chłodnicze.

Piekarnie

Zgodnie z ewidencją jest 15 zakładów (6-niskie, 5-średnie, 4-wysokie), 13 skontrolowano i 13 sklasyfikowano. Jedna piekarnia zmieniła właściciela. Przeprowadzono 25 kontroli, w tym 1 interwencyjną dotyczącą zgłoszenia w systemie RASFF.

Wszystkie sklasyfikowane obiekty były zgodne z wymaganiami, 4 jest wysokiego ryzyka, 5 uzyskało ryzyko średnie, natomiast 4 uzyskało niskie ryzyko. Zakłady wysokiego ryzyka są to zakłady, które oprócz wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych prowadzą produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Niskie ryzyko uzyskały zakłady produkujące głównie pieczywo.

We wszystkich obiektach wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

Sukcesywnie ulega wymianie park maszynowy, dokonuje się modernizacji urządzeń i sprzętu służącego do produkcji wyrobów piekarniczych. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w kierunku zapewnienia lepszej jakości bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów. Na poprawę stanu sanitarno-higienicznego wpływa również prawidłowo wdrożony i przestrzegany system HACCP.

Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 merytoryczna zarządzająca poprawę stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia piekarni.

Pobrano do badań ogółem 5 próbek środków spożywczych do badań mikrobiologicznych (jaja płynne), nie zakwestionowano żadnej próbki.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 600 zł.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości: ubytki płytek ściennych w pomieszczeniach produkcyjnych – brak łatwo zmywalności powierzchni, zawilgocenia na ścianach i sufitach oraz zniszczona powierzchnia posadzki podłogowej w pomieszczeniach produkcyjnych.

Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD

Według ewidencji są 5 zakłady (5-ryzyko średnie) zajmujące się produkcją pierwotną i rolniczym handlem detalicznym. W roku bieżącym wpisano do rejestru 1 nowy zakład prowadzący RHD, tj. produkcję pieczywa. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole.

Według ewidencji są 104 zakłady (84-niskie, 20-wysokie ryzyko) zajmujących się produkcją pierwotną i dostawami bezpośrednimi. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole w 3 gospodarstwach rolnych prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich. W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

W porównaniu rokiem ubiegłym stan sanitarno-techniczny obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Nadal prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów. Wzrasta świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP i GMP. W 755 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, w 224 wdrożono system HACCP.

Nadzór nad jakością środków spożywczych.

Próbki badane były w laboratorium PSSE w Koninie w zakresie badań mikrobiologicznych i w WSSE w Poznaniu w zakresie badań fizykochemicznych.

Ogółem pobrano 158 próbek, w tym: 155 żywnościowych, 3 przedmiotów użytku (łopatka kuchenna z czarnego nylonu, 2 pojemniki z tworzywa sztucznego do żywności).

Do badań mikrobiologicznych zaplanowano i pobrano 110 próbek. W ramach urzędowej kontroli pobrano 105 próbek, w ramach monitoringu żywności 5 próbek. Nie kwestionowano żadnej próbki.

Do badań fizykochemicznych pobrano 45 próbek środków spożywczych i 3 próbki przedmiotów użytku, w tym 2 próbki na antybiotykooporność.

Ogółem w ramach urzędowej kontroli pobrano 40 próbek, w ramach monitoringu żywności 5 próbek. Zakwestionowano ogółem 2 próbki, tj.:

- 1 próbkę z uwagi na przekroczoną zawartość pozostałości pestycydów, tj. próbka malin świeżych,
- 1 próbkę z uwagi na przekroczoną zawartość pozostałości furanu, tj. próbka kawy w kapsułkach.

W dwóch powyższych przypadkach dokonano zgłoszenia w systemie RASFF.

Dokonano oceny znakowania 34 opakowań jednostkowych środków spożywczych pobranych do badań. W 6 przypadkach ocena znakowania była prowadzona w pełnym zakresie, dotyczyła 4 suplementów diety i 1 środka spożywczego specjalnego przeznaczenia, 1 środka spożywczego na zawartość glutenu. W 28 przypadkach ocena znakowania prowadzona była w skróconym zakresie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2021-2023

Rok	Próbki zbadane	Próbki kwestionowane	Powód kwestionowania
2021	145	0	-
2022	151	1	przekroczenie pozostałości pestycydów
2023	158	2	1 - przekroczona zawartość pozostałości pestycydów w próbce malin świeżych, - 1 - przekroczona zawartość pozostałości furanu w próbce kawy w kapsułkach.

Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF

W roku 2023 r. otrzymano ogółem 27 powiadomień w ramach systemu RASFF, w tym 5 alarmowych, 21 informacyjnych, 1 powiadomienie o odrzuceniu na granicy.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami i według otrzymanych list dystrybucyjnych, prowadzono postępowanie wyjaśniające, zbierano informacje na kontrolach (14 kontroli) oraz drogą telefoniczną.

W wyniku prowadzonego postępowania wyjaśniającego w 21 przypadkach nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych opisanych w powiadomieniach, zostały one sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji bądź kwestionowany numer partii nie został dostarczony do sklepu.

W 7 przypadkach wycofano kwestionowane produkty z obrotu przez producentów i dystrybutorów – 8723 środków spożywczych opisanych w powiadomieniach (w tym 8679 sztuk wody Oaza, 44 pozostałe środki spożywcze), 1 przedmiot użytku ujęty w powiadomieniu.

W 4 przypadkach podczas kontroli stwierdzono częściowe wycofanie przez producenta środków spożywczych nie sprzedanych klientom indywidualnym.

Spośród 27 otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF - 26 dotyczyło zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 1 przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

W ramach działalności nadzorczej PPIS w Turku dokonał 2 zgłoszeń w ramach systemu RASFF:
- w produkcie pn. „Malina świeża” stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu pestycydu o nazwie cyflumetofen. Zakwestionowany produkt został zgłoszony do WPWIS w ramach systemu RASFF w powiadomieniu informacyjnym.

- w produkcie pn. Kawa Nescafe Dolce Gusto Espresso Inteso Kawa mielona w kapsułkach, stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu furanu i 2-metylofuranu. Zakwestionowany produkt został zgłoszony do WPWIS w ramach systemu RASFF w powiadomieniu informacyjnym w celu podjęcia działań. Analiza ryzyka wykonana przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie wykazała, że produkt nie stwarza istotnego ryzyka dla zdrowia konsumentów.

Nadzór nad przedmiotami użytku. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku

Zgodnie z ewidencją są 24 obiekty (wszystkie niskiego ryzyka): 5 wytwórni i 19 miejsc obrotu. Ogółem skontrolowano 7 zakładów. W rejestr zakładów wpisano 4 sklepy.

Zgodnie z ewidencją jest 5 wytwórni. Skontrolowano 4 i sklasyfikowano 3 zakłady, uzyskały niską kategorię ryzyka. Przeprowadzono 5 kontroli.

We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Pod nadzorem są: 1 wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku, 2 zakłady produkcji opakowań drewnianych, 2 zakłady produkcji (wycinania) kartonów.

Wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku prowadzi działalność obejmującą produkcję kubków wraz z pakowaniem ich w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Zakład posiada opracowany i wdrożony system BRC IoP. W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie zarządzeń decyzji merytorycznej dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w zakładzie.

Dwa zakłady produkcji opakowań drewnianych zajmują się produkcją opakowań służących do pakowania produktów spożywczych w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Opakowania drewniane w formie krążków o różnych rozmiarach łączy się z białym papierem pergaminowym i pakuje w opakowania jednostkowe i zbiorcze. Oba zakłady zostały skontrolowane i sklasyfikowane. W jednym zakładzie stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi oraz punktu wodnego w pomieszczeniach zakładu. Wydano decyzję merytoryczną, której zarządzenia zostały wykonane.

W 2 zakładach produkcji (wycinania) kartonów prowadzi się działalność w zakresie wycinania z gotowych arkuszy kartonowych różnych form opakowań przeznaczonych do pakowania artykułów spożywczych. W zakładach produkowane są głównie opakowania do transportu pizzy na wynos. W 1 jednym zakładzie przeprowadzono kontrolę.

Zgodnie z ewidencją jest 19 obiektów, które prowadzą sprzedaż opakowań jednorazowego użytku, wyrobów do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Ogółem pobrano 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 1 próbkę wyrobu z czarnego nylonu, 2 próbki wyrobów z tworzywa sztucznego. Nie zakwestionowano żadnej próbki.

Spośród otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF 1 dotyczyło przekroczeń w wyrobach do kontaktu z żywnością.

Ocena sposobu żywienia

Ogółem oceniono 37 jadłospisów w 37 obiektach. Uzyskano 35 jadłospisów prawidłowych i 2 jadłospisy z błędami z uwagi na:

- brak porcji białka pochodzenia zwierzęcego przy jednym posiłku obiadowym w dekadówce;
- zbyt niski udział mleka i przetworów mlecznych przy posiłkach śniadaniowych.

We wszystkich zakładach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte dostosowano się do wymogów rozporządzenia w zakresie udostępniania informacji w jadłospisach dekadowych na temat alergenów wchodzących w skład oferowanych potraw i posiłków.

W bloku żywienia SP ZOZ dokonano oceny jadłospisu dekadowego – uzyskano wynik zadowolający.

W Domu Pomocy Społecznej dokonano oceny jadłospisu, uzyskano jadłospis prawidłowy, uwzględniając produkty będące podstawowym źródłem białka zwierzęcego, mleko i przetwory, pieczywo i produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz technikę sporządzania dań.

W stołówce w żłobku oceniono teoretycznie sposób żywienia i uzyskano jadłospis prawidłowy.

W 16 stołówkach szkolnych oceniono 16 jadłospisów, 14 oceniono jako prawidłowe, 2 uzyskano z błędami, z uwagi na - brak porcji białka pochodzenia zwierzęcego przy jednym posiłku obiadowym w dekadówce, zbyt niski udział mleka i przetworów mlecznych przy posiłkach śniadaniowych. W placówkach szkolnych podawane są obiady jednodaniowe, bardzo często tylko w formie zupy lub II dania - w ramach dożywiania.

W 18 stołówkach przedszkolnych dokonano oceny 18 jadłospisów, wszystkie oceniono jako prawidłowe. Pobrano 1 próbkę obiadu dwudaniowego do badań w zakresie wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, wody, zawartości popiołu. Uzyskano wynik niekwestionowany. W analizowanym obiedzie przedszkolnym udział procentowy tłuszczów i węglowodanów w posiłku jest zgodny z zalecanymi racjami pokarmowymi ustalonymi dla danej grupy wiekowej. W niewielkim stopniu została przekroczona wartość energetyczna i procentowy udział białka. Wydano zalecenia dotyczące przestrzegania zgodności układanych jadłospisów z normami żywieniowymi.

Spośród 73 placówek nauczania i wychowania - 36 zakładów prowadziło żywienie dzieci w ramach cateringu. Posiłki dostarczane są przez firmy posiadające zgodę na prowadzenie tego typu działalności - 18 stołówek szkolnych, 8 stołówek przedszkolnych, 10 żłobków, co stanowi ogółem 51%.

Ogółem w 35 zakładach sprawdzono stosowanie wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie gr. środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. w 17 stołówkach szkolnych, 18 stołówkach przedszkolnych - prowadzących żywienie dzieci i młodzieży i przygotowujących posiłki na miejscu.

Żywienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów zakładu opiekuńczo-leczniczego, dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym).

Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu

Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Turku przekazywał na bieżąco aktualne informacje i rozporządzenia w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie powiatu tureckiego (2 informacje).

2. W ramach współpracy z inspekcją weterynaryjną:

- otrzymano 6 informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Poddębicach w zakresie wykrycia bakterii *Salmonelli enteritidis* w mięsie drobiowym;
- otrzymano informację od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Słupcy o dodatnim wyniku badania próbek mielonki wieprzowej w kierunku obecności bakterii *Listeria monocytogenes*;
- otrzymano od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Turku pismo przekazane przez PLW w Kępnie dotyczące powiadomienia alarmowego w ramach systemu RASFF władz Estonii w sprawie wykrycia *Salmonelli enteritidis* oraz *Salmonelli newport* w produkcie drobiowym (noga z kaczki głęboko mrożona);

- przekazano przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koninie pismo PLW w Poddębicach w sprawie wykrycia Salmonelli ssp. w mięsie drobiowym dostarczonym do sklepu na terenie powiatu tureckiego;
- podjęto współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Turku w związku z przedświątecznym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na zakup żywych ryb w punktach sprzedaży detalicznej na targowisku w Turku (przeprowadzono 2 kontrole sanitarne);
- przekazano do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Turku pismo otrzymane z Urzędu Miejskiego w Turku dotyczące wskazania podstaw prawnych w zakresie uciążliwości wynikających z usytuowania pasieki pszczelej.

W ramach współpracy z inspekcją sanitarną przekazano do PPIS w Poddębicach anonimową interwencję dotyczącą niewłaściwej jakości posiłków oferowanych do sprzedaży oraz niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego będącego pod nadzorem PPIS w Poddębicach.

W ramach współpracy z Urzędem Skarbowym w Turku otrzymano informację sygnałną w zakresie sposobu zatrudnienia pracownika w zakładzie produkcyjnym będącym pod nadzorem PPIS w Turku. Ponadto otrzymano pismo z Kancelarii Adwokackiej w sprawie wezwania do udzielenia informacji w zakresie postępowania prowadzonego przez PSSE w Turku w stosunku do pracownika zakładu produkcyjnego będącego pod nadzorem PPIS w Turku.

W ramach współpracy z Wielkopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Poznaniu przekazano informację dotyczącą liczby zarejestrowanych podmiotów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego na terenie powiatu tureckiego.

W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 1 wspólną kontrolę w gospodarstwie rolnym prowadzącym działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

W ramach współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Promocji Zdrowia wzięto udział w akcji społecznej, w trakcie której propagowano informacje i zwiększono świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz bezpieczeństwa grzybów.

Podsumowanie

Na przeprowadzonych ogółem 312 kontroli z harmonogramu nadzoru nad obiektami 146 było kwestionowanych, co stanowi 46,8% w stosunku do wszystkich kontroli.

Wskaźnik obiektów żywności i żywienia złych utrzymuje się na niskim poziomie między innymi dzięki systematycznemu wdrażaniu systemów zapewnienia jakości w przedsiębiorstwach oraz systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 84,3% zakładów zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz w 25% system HACCP.

Plan kontroli zrealizowano w 96%. W roku sprawozdawczym wykonano 557 kontroli, w harmonogramie nadzoru nad obiektami zaplanowano 325 kontroli, wykonano z harmonogramu 312, pozostałe 245 kontroli wynikało z niezaplanowanych zadań.

W związku ze zwiększeniem się ilości obiektów sklasyfikowanych (176 w roku 2022, 227 w roku 2023) zwiększyła się liczba i kwota nałożonych mandatów karnych (w 2022 r. 37 mandatów na kwotę 9400 zł, w 2023 r. 52 mandaty na kwotę 13350 zł).

Zwiększyła się liczba nakładanych mandatów na kontrolach weekendowych w roku 2022 nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 1500 zł, w roku 2023 nałożono 24 mandaty karne na kwotę 5600 zł.

W porównaniu do roku ubiegłego wzrosła liczba interwencji konsumentów dotyczących stanu sanitarnego zakładów żywnościowo-żywnościowych, czy też zakupu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej - po upływie terminów przydatności do spożycia (w roku 2022 – 22 interwencje, w roku 2023 – 28 interwencji).



ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest profilaktyka w zakresie ochrony zdrowia człowieka, która zastosowana we wczesnych etapach planowania przestrzennego, projektowania i wykonawstwa inwestycji ma spowodować osiągnięcie optymalnych warunków sanitarno – higienicznych w miejscach pracy, zamieszkania i pobytu ludzi w obiektach oświatowych, handlowych, produkcyjnych, usługowych i miejscach wypoczynku.

W ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego powiatu tureckiego w roku 2023 przeprowadzono ogółem 25 kontroli oraz wizji, w wyniku których wyrażono zgodę na użytkowanie 25 obiektów takich jak:

- budynki handlowe DINO w miejscowościach Kolnica, Głuchów i Galew,
- budynek handlowy BIEDRONKA w Grąbkowie,
- przychodnia medyczna w Turku,
- budynki handlowo-usługowe w miejscowościach Malanów, Korytków i Turek,
- Oddział Ginekologiczno-Położniczy w SPZOZ w Turku,
- hale produkcyjne w miejscowościach Tuliszków i Kuny,
- sala bankietowa w Tarnowskim Młynie,
- sala gimnastyczna przy LO w Turku oraz przy Szkole Podstawowej w Piekarach,
- budynek mieszkalny z częścią warsztatową w Tuliszkowie,
- budynek salonu kosmetycznego w Przykonie,
- budynek usługowy – stolarni w Międzyzylesiu,
- budynek socjalno-biurowy w Słodkowie,
- oczyszczalnia ścieków w Malanowie,
- budynek handlowo-usługowy w Tuliszkowie,
- budynek gabinetu weterynarii w Turku,
- budynek usług gastronomicznych w Zygmunówku,
- budynek warsztatu samochodowego w Turkowicach,
- budynek stacji obsługi pojazdów w miejscowości Przykona.

Pracownicy zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w ramach współpracy z innymi działami uczestniczyli w 27 kontrolach i wizjach związanych z odbiorami takich obiektów jak:

- sklepy branży spożywczej,
- obiekty gastronomiczne,
- przedszkola,
- zakłady kosmetyczne, fryzjerskie, odnowy biologicznej, medycyny estetycznej.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodniono 17 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganej w prognozie oddziaływania na środowisko oraz uzgodniono 24 miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego.

W związku z planowanymi inwestycjami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko wydano 58 opinii sanitarnych stwierdzających brak konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko oraz 3 opinie stwierdzających konieczności wykonania raportu o wpływie na środowisko

(budowa budynku inwentarskiego, budowa bukaciarni, budowa kompleksu zabudowy mieszkaniowej „Projekt Warenka”).

W ramach opinii sanitarnych dokonano 4 uzgodnień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (dostosowanie profilu podłużnego i przekroju poprzecznego rzek Kaczki i Przemszy, zmiana sposobu użytkowania zakładu samochodowego na stację i miejsce demontażu pojazdów wraz z organizacją punktu zbierania złomu oraz innych odpadów, budowa obory dla bydła opasowego, uruchomienie mobilnej linii do przetwarzania odpadów i posadowienia rozdrabniacza do przetwarzania odpadów).

W 2023 roku dokonano 30 uzgodnień dokumentacji projektowej. Ogółem zajęto stanowisko w 188 sprawach, wydano pięć postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy oraz 80 decyzji płatniczych na kwotę 23 949, 44 zł.

Podsumowanie

Stwierdzono, że ilość zajętych stanowisk w 2023 roku jest większa niż w roku 2022. W roku sprawozdawczym 2023 wzrosła liczba wydanych opinii: dot. dokumentacji projektowej, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, postanowień dot. uzgodnienia decyzji o ustaleniu warunków zabudowy, stanowisk związanych z uczestnictwem w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych oraz liczba decyzji opłatowych. Liczba stanowisk związanych z wydaniem opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach nieznacznie się zmniejszyła (2022 r. – 6, 2023 r. – 4).

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2023 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

Wszelkie czynności podejmowane w dziale miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje nie będą oddziaływać szkodliwie na ludzi.



DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna odgrywa w zdrowiu publicznym nieocenioną rolę, jest nie tylko źródłem aktualnych informacji i rzetelnej wiedzy na temat zapobiegania chorobom, ale przede wszystkim realizuje ogólnopolskie, wojewódzkie, lokalne programy, przedsięwzięcia edukacyjno-zdrowotne, akcje, kampanie, konkursy, olimpiady, szkolenia w celu ukształtowania odpowiednich zachowań i postaw prozdrowotnych. Działania podejmowane w 2023 roku wynikały z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego. Skupiały się one na propagowaniu zdrowego stylu życia, podniesieniu poziomu wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych oraz wykorzystania jej w życiu codziennym.

Realizacja działań:

Profilaktyka HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS na lata 2022-2026. Łącznie działaniami objęto 5130 osób.

1. Projekt edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia-kontra HIV”. Jego celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS wśród młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz zachęcenie jej do przekazywania zdobytej wiedzy w dalszej edukacji rówieśniczej. W roku 2023 przeprowadzono szkolenie dla 17 uczniów z Techniku ZSR CKP w Kaczkach Średnich.

Rys. 1. Szkolenie „Młodzieżowych Liderów Zdrowia – kontra HIV”



2. Wojewódzki konkurs pt.: „Nie daj szansy AIDS” skierowany do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych. Zadanie konkursowe polegało na samodzielnym nagraniu rolki (reels) na media społecznościowe na temat wykonania testu w kierunku zakażenia HIV. Celem konkursu było promowanie wśród młodego pokolenia mody na testowanie w kierunku HIV i profilaktykę HIV/AIDS za pomocą nowoczesnych technik i kanałów promocji.

3. Powiatowy konkurs pt.: „Uzależnienia sprzyjają HIV”, skierowany do uczniów klas VII – VIII szkół podstawowych. Zadanie konkursowe polegało na samodzielnym przygotowaniu infografiki na temat profilaktyki HIV/AIDS i profilaktyki uzależnień.

W etapie szkolnym wzięło udział 53 uczniów. Na etap powiatowy wpłynęło 16 prac. Nagrody rzeczowe dla finalistów ufundował organizator – Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku oraz partner przedsięwzięcia: Starostwo Powiatowe w Turku.

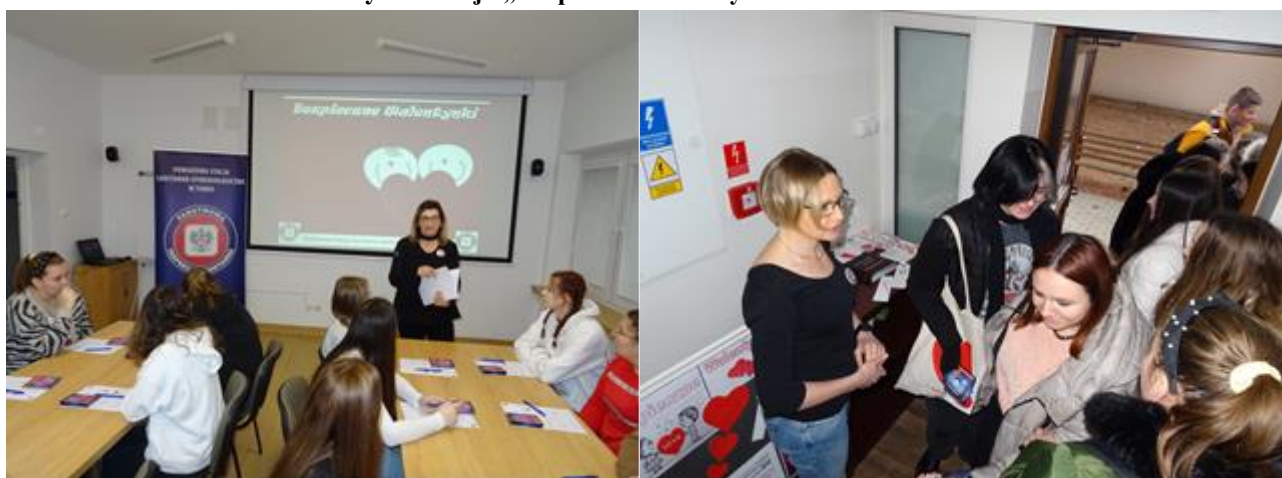
**Rys. 2. Powiatowy konkurs pt. „Uzależnienia sprzyjają HIV”
– praca I-go miejsca etapu powiatowego, laureaci etapu powiatowego**



4. Akcja „Bezpieczne Walentynki” została przeprowadzona dla młodzieży szkół ponadpodstawowych i społeczności lokalnej. Przeprowadzono prelekcje w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku dla uczniów Zespołu Szkół Rolniczych w Kaczkach Średnich, zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny. Prowadzono koordynacje działań w placówkach.

Odbywały się pogadanki, prezentacje multimedialne, rozpropagowano materiały informacyjno-edukacyjne na temat HIV/AIDS wśród szkolnej społeczności.

Rys. 3. Akcja „Bezpieczne Walentynki” w PSSE w Turku



5. Światowy Dzień AIDS

Podczas obchodów zwracano uwagę na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS, w którym wiedza jest jednym z najistotniejszych elementów profilaktyki zakażeń.

W ramach obchodów Światowego Dnia AIDS przeprowadzono prelekcję dla młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych i ich opiekunów na temat profilaktyki HIV/AIDS. Odbyło się uroczyste podsumowanie konkursów profilaktycznych związanych z profilaktyką HIV/AIDS, w którym udział wzięli laureaci etapu powiatowego ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych wraz z opiekunami oraz Starosta Powiatu Tureckiego. Zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne wraz z rozdawnictwem materiałów oraz ekspozycję wizualną prac konkursowych. Zamieszczano informacje w mediach społecznościowych, portalach lokalnych, zaproszono do włączenia się w działania Urzędy Miast i Gmin powiatu tureckiego.

Rys. 4. Obchody Światowego Dnia AIDS w Turku



6. Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS pt.: „Test na HIV - odpowiedzialna droga do dorosłości”, zorganizowana we współpracy z Zespołem Szkół Technicznych w Turku. W olimpiadzie wzięli udział uczniowie klas I szkół ponadpodstawowych: I Liceum Ogólnokształcącego w Turku, Technikum Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Szkoła Branżowa I° Zespołu Szkół Technicznych w Turku, Technikum Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Kaczkach Średnich, Szkoła Branżowa Zespołu Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Turku.

Rys. 5. Powiatowa Olimpiada Wiedzy na temat HIV/AIDS w ZST w Turku



7. Ogólnopolska kampania społeczna pod hasłem: „Jedyny taki test”, której celem była popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. Udostępniano informacje na temat kampanii, plakaty, banery na stronach internetowych i w mediach społecznościowych oraz przekazano informacje do podmiotów medycznych.

Materiały na temat powyższych inicjatyw zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

Profilaktyka palenia tytoniu

1. Światowy Dzień Bez Tytoniu

Działania Światowej Organizacji Zdrowia podejmowane w zakresie profilaktyki tytoniowej mają na celu zwrócenie uwagi, że uprawa tytoniu szkodzi naszemu zdrowiu, zdrowiu rolników i zdrowiu planety. Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu w 2023 roku odbywały się pod hasłem „Uprawiaj żywność, nie tytoń”. Wiedzę w tym zakresie przekazano społeczeństwu za pośrednictwem stron internetowych i mediów społecznościowych.

Rys. 6. Obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu w Przedszkolu Gminnym we Władysławowie, w PSSE w Turku



2. Wojewódzki konkurs pt.: „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” skierowany do uczniów klas V szkół podstawowych. Zadaniem konkursowym było wykonanie lapbooku pod hasłem „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”. W XXIII edycji konkursu w etapie szkolnym wzięło udział 200 uczniów ze szkół podstawowych. Na etap powiatowy wpłynęło 26 prac.

Rys. 7. Powiatowy finał konkursu pt. „Palić, nie palić - oto jest pytanie?”



3. Projekt edukacji rówieśniczej pt.: „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” realizowany wśród uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych powiatu tureckiego. W 2023 roku przeprowadzono szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Brudzewie. Zajęcia miały na celu przygotowanie młodych ludzi do roli liderów, którzy w swoim środowisku będą promować modę na niepalenie. Podczas szkolenia młodzież dowiedziała się, dlaczego palenie tytoniu tradycyjnego i inhalowanie e-papierosów szkodzi, z jakich powodów ludzie sięgają po papierosy, a także młodzież uczyła się jak odmawiać, kiedy osoby palące proponują zapalenie papierosów.

Rys. 8. Szkolenie dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Brudzewie



4. Światowy Dzień Rzucania Palenia

W ramach jego obchodów PSSE w Turku zorganizowała punkt informacyjno-edukacyjny w Liceum Ogólnokształcącym oraz w PSSE w Turku. Zainteresowane osoby mogły poznać fakty na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz uzyskać poradę dotyczącą rzucania palenia, a także zmierzyć poziom tlenu w wydechnym powietrzu za pomocą smokerlyzera. Przeprowadzono prelekcje dla uczniów I Liceum Ogólnokształcącego im. T. Kościuszki na temat szkodliwości palenia tytoniu. Dodatkowo za pośrednictwem mediów społecznościowych, opublikowano posty dotyczące szkodliwości palenia tytoniu, które miały zachęcać do rzucenia palenia.

Rys. 9. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w LO w Turku



5. Ogólnopolski program edukacyjny „Bieg po zdrowie”

W VII edycji programu wzięło udział 501 uczniów klas IV z 18 szkół podstawowych powiatu oraz 412 rodziców i opiekunów. Program miał na celu zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród młodzieży, a także pokazanie, że życie w środowisku wolnym od dymu tytoniowego jest atrakcyjne. Program realizowano z wykorzystaniem metod aktywizujących i stymulujących kreatywność uczestników. Zorganizowano szkolenie dla kadry pedagogicznej, koordynowano działania w placówkach. Przeprowadzono 12 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

Rys. 10. Realizacja programu „Bieg po zdrowie”



6. Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół Nas”

W XV edycji programu wzięło udział 1381 dzieci z 42 placówek (przedszkoli, oddziałów przedszkolnych szkół podstawowych) i 1255 rodziców i opiekunów. Dzieci uczone o szkodliwości dymu tytoniowego oraz przedstawiano sposoby radzenia sobie w sytuacjach, kiedy przebywają wśród osób palących. Rodziców natomiast zapoznano z informacjami w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Przeprowadzono 14 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.

Rys. 11. Realizacja programu „Czyste powietrze wokół nas” w placówkach



Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Program był skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem był wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych. W III edycji programu uczestniczyło 426 dzieci z 12 przedszkoli i 261 rodziców. Przeprowadzono 5 wizytacji wraz z oceną realizacji programu. W ramach programu PSSE w Turku zaprosiła dzieci do udziału w konkursie „EKO jest lepsze!”. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu pracy plastycznej przedstawiającej ekologiczne gospodarstwo oraz produkcje ekologicznych produktów spożywczych. W ramach programu przeprowadzono szkolenie dla przedszkolnych koordynatorów, aktualizowano informacje na stronie internetowej PSSE.

Rys. 12. Realizacja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”



Wojewódzki program edukacyjny „Mamo, Tato - co Wy na to?”

Jego ideą jest podniesienie poziomu wiedzy osób dorosłych na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci. W trakcie spotkań uczestnicy mogą poznać kolejne etapy rozwoju dziecka i towarzyszące im zmiany, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb, słabości oraz kryzysów wieku dziecięcego. W ramach programu przygotowano atrakcyjne graficznie broszury z informacjami dla rodziców i łamigłówkami dla dzieci oraz gadżety (odblask w kształcie puzzla). W roku szkolnym 2022/23 spotkania w ramach V edycji programu zorganizowano w 42 przedszkolach i szkołach podstawowych z oddziałami przedszkolnymi. Udział w nich wzięło 1286 dzieci i 1608 rodziców i opiekunów. Przeprowadzono szkolenia dla kadry pedagogicznej wraz z dystrybucją materiałów i pomocy programowych. Zaproszono nauczycieli wychowania przedszkolnego z placówek realizujących program. Zadanie konkursowe polegało na stworzeniu scenariusza zajęć odpowiadającego tematyce i zagadnieniom merytorycznym projektu. Wzmocnieniem działań było przeprowadzenie III edycji powiatowego konkursu „Mamo, Tato - co Wy na to?” we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Turku. Przeprowadzono 24 wizytacje wraz z oceną realizacji programu.

Rys. 13. Realizacja programu „Mamo, Tato – co Wy na to?”



Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

To inicjatywa propagująca zdrowy styl życia o unikalnym, dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. Zrealizowano XVI edycję programu w 32 szkołach podstawowych. W ramach programu odbywa się XI edycja Ogólnopolskiego Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”. Do III etapu - ogólnopolskiego z województwa wielkopolskiego zakwalifikowało się 4 uczniów, z czego 2 uczennice z powiatu tureckiego. Nagrody finalistom etapu powiatowego konkursu wręczył Starosta Powiatu Tureckiego Dariusz Kałużny oraz Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku Katarzyna Wysocka. Zorganizowano we współpracy ze Szkołą Podstawową we Władysławowie VI edycję Powiatowego Konkursu Wiedzy o Zdrowiu dla uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych. Celem konkursu było zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie wśród młodzieży oraz propagowanie zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym. Na stronie internetowej, w mediach społecznościowych PSSE umieszczono informacje dotyczące zdrowia, właściwego odżywiania oraz potrzeby ruchu. Przeprowadzono 9 wizytacji wraz z oceną jego realizacji. Program „Trzymaj Formę!” cieszy się stałym zainteresowaniem szkół i środowisk lokalnych.

Rys. 14. Finał powiatowy Ogólnopolskiego Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”
Powiatowy Konkurs Wiedzy o Zdrowiu w Szkole Podstawowej we Władysławowie



Kampania „Wybieraj bezpieczną żywność”

Głównym celem III edycji kampanii była pomoc konsumentom w dokonywaniu świadomych wyborów żywieniowych, m.in. poprzez udostępnienie praktycznych informacji przydatnych podczas kupowania i spożywania żywności. Wskazówki miały dotyczyć przede wszystkim umiejętnego czytania etykiet i informacji na temat suplementów diety oraz właściwego przygotowywania i przechowywania produktów spożywczych. Działania edukacyjne skierowane były do osób w wieku od 25 do 45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców.

Zrealizowano 15 działań edukacyjnych, w tym m.in.: wykłady, pogadanki, szkolenia, punkty informacyjno-edukacyjne i wystawy dla 2100 odbiorców. Za pośrednictwem stron internetowych i mediów społecznościowych opublikowano 11 postów i artykułów, które objęły swoim zasięgiem ponad 1500 odbiorców.

Rys. 15. Realizacja kampanii informacyjnej w powiecie



Ogólnopolski Program Edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

W 2023 roku zrealizowano X edycję programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem była edukacja młodzieży w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych. Podczas zajęć, w których udział wzięło 362 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych, uświadamiano młodzież jak uzależnienia wpływają na relacje międzyludzkie oraz umiejętność dokonywania ważnych wyborów życiowych.

Przeprowadzono wizytacje wraz z oceną realizacji programu.

Rys. 16 Realizacja programu „ARS, czyli jak dbać o miłość” w powiecie



Wojewódzki program edukacyjny „Wybierz życie - pierwszy krok”

Program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2022/2023 wzięło w nim udział 1007 uczniów ze szkół ponadpodstawowych. Przeprowadzono wizytacje wraz z oceną jego realizacji. W ramach programu zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów wychowania zdrowotnego, przeprowadzono pogadanki. Celem programu było wskazanie młodym ludziom na korzyści płynące z wykonywania badań profilaktycznych i dbania o własne zdrowie i życie. Wiedza młodzieży na temat raka szyjki macicy, zdrowia seksualnego oraz zagrożeń związanych z ryzykownymi zachowaniami seksualnymi jest nadal niewystarczająca. Dlatego też konieczne jest dalsze prowadzenie w szkołach edukacji w tym zakresie.

Rys. 17. Realizacja programu „Wybierz życie – pierwszy krok” w powiecie.



Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Projekt realizowany jest na terenie woj. wielkopolskiego od 2018 roku. Jego celem jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy i zagrożeń z nimi związanych oraz profilaktyki chorób odkleszczowych. W ramach projektu zorganizowano szkolenia dla seniorów, nauczycieli ze szkół i przedszkoli oraz szkolnych koordynatorów wychowania zdrowotnego, przeprowadzono 12 pogadank dla dzieci, młodzieży i ich opiekunów: łącznie dla 520 osób, w trakcie których rozdano materiały informacyjno-edukacyjne oraz przedstawiono instruktaż prawidłowego usuwania kleszczy. Ponadto zorganizowano 12 punktów informacyjno-edukacyjnych.

Rys. 18. Realizacja projektu „Mały kleszcz – duży problem” w powiecie.



Wojewódzki projekt edukacyjny „Mam zdrowe zęby!”

W związku z problemem występowania próchnicy u dzieci i braku właściwych nawyków poprawnej higieny jamy ustnej wśród najmłodszych przystąpiliśmy w 2023 r. do realizacji wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mam zdrowe zęby!” skierowanego do dzieci z klas I-III szkół podstawowych z terenu woj. wielkopolskiego. Jego celem jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci. Przeprowadzono 12 pogadanek wśród dzieci z instruktążem prawidłowego mycia zębów, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Podczas festynów, dożynek gminnych i powiatowych zorganizowano 9 stoisk edukacyjnych na których prowadzono działania w zakresie higieny jamy ustnej. Działania cieszyły się dużym zainteresowaniem.

Rys. 19. Realizacja projektu „Mam zdrowe zęby!” w powiecie.

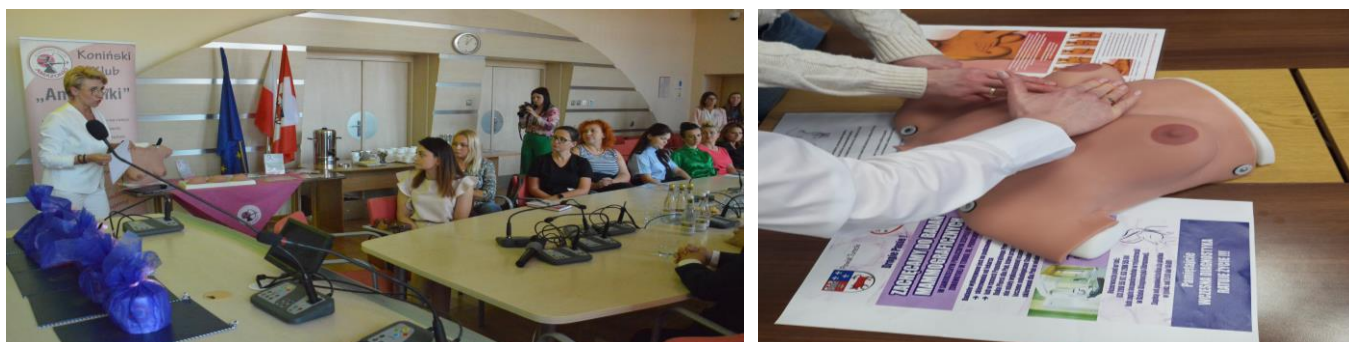


Wojewódzki projekt profilaktyki raka piersi pt.: „Co kryją Twoje piersi?”

W 2023 roku rozpoczęliśmy realizację projektu edukacyjnego „Co kryją Twoje piersi?”, którego celem jest wykrywanie nowotworów na możliwie najwcześniejszym etapie oraz uświadamianie społeczeństwa nt. zagrożeń związanych z tą chorobą. Odbyło się 10 szkoleń dla członków KGW powiatu tureckiego, przedstawicieli Urzędów Miast i Gmin, instytucji powiatu, osób prowadzących działalność gospodarczą, fryzjerów, kosmetyczek, pracowników PSSE w Turku, młodzieży, nauczycieli szkół ponadpodstawowych.

Podjęto wiele działań jak: pozyskanie fantomu piersi od firmy NEO Energy Group Sp. z o.o., pogadanki z instruktążem, punkty informacyjno-edukacyjne, opracowanie i druk ulotki tematycznej we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Turku, ekspozycje wizualne, dystrybucja materiałów edukacyjnych. Projekt został pozytywnie przyjęty wśród społeczności lokalnej.

Rys. 20. Realizacja działań w powiecie



Ogólnopolski program profilaktyki czerniaka pt. „Znamię! Znam je?”

W 2023 roku przystąpiliśmy do realizacji ogólnopolskiego programu profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je?”. Odbyło się szkolenie dla szkolnych i powiatowych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program. Program wzbudził duże zainteresowanie wśród uczniów, którzy wykazali zaangażowanie w realizację programu. Mając świadomość profilaktyki propagują zdobytą wiedzę wśród swojego otoczenia.

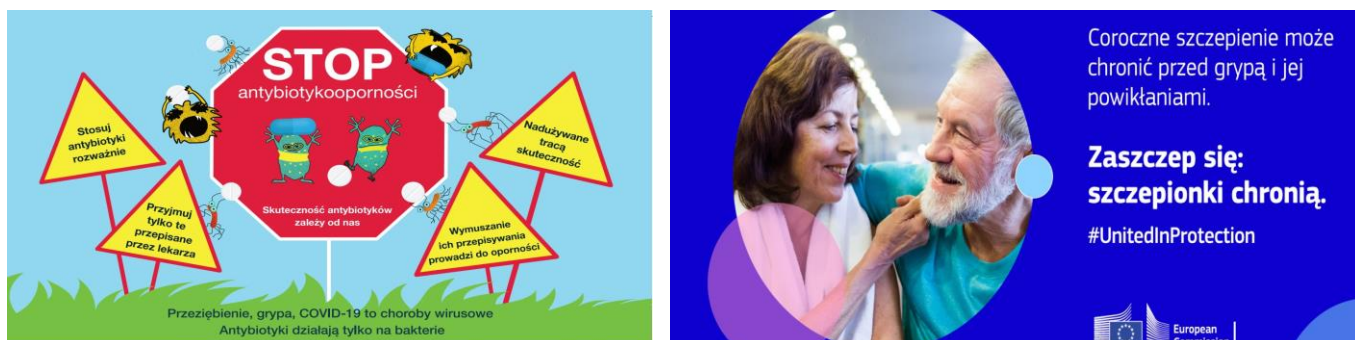
Rys. 21. Materiały do realizacji programu „Znamię! Znam je?”



Profilaktyka chorób zakaźnych

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku promowali w swoich działaniach szczepienia ochronne, które stanowią sprawdzoną i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Zorganizowano punkty informacyjno-edukacyjne dla mieszkańców powiatu, prelekcje dla kadry pedagogicznej. Propagowano ideę kampanii w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach oraz Tygodnia Profilaktyki Chorób Zakaźnych. Aktualizowano informacje na stronie internetowej stacji. Publikowano i udostępniano materiały edukacyjne w mediach społecznościowych oraz za pośrednictwem lokalnych mediów.

Rys. 22. Materiały edukacyjne



Światowy Dzień Zdrowia

Tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia było „Zdrowie dla wszystkich”, pod tym hasłem zorganizowano powiatowy konkursu na krzyżówkę pod hasłem „Zdrowie dla

wszystkich” skierowany do pełnoletnich mieszkańców powiatu. Ponadto przeprowadzano pogadanki i prelekcje dla dzieci i młodzieży, zorganizowano punktu informacyjno-edukacyjnego podczas akcji poboru krwi w Klubie „Barbórka” w Turku. Pracownicy przekazywali treści edukacyjne w zakresie zdrowego stylu życia, nawiązując do hasła obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Prowadzono rozdawnictwo materiałów edukacyjnych. Ideę kampanii promowano w mediach społecznościowych, również w placówkach oświatowych, urzędów miast i gmin powiatu. Działaniami objęto łącznie ok. 6500 osób.

Rys. 23. Obchody Światowego Dnia Zdrowia w powiecie
– prelekcja w ZST w Turku, punkt informacyjno-edukacyjny w klubie „Barbórka” w Turku



Bezpieczeństwo podczas wypoczynku zimowego i letniego

Tematyka działań realizowanych w ramach bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży skupiała się na zasadach bezpiecznych zachowań prozdrowotnych w zakresie unikania nadmiernego promieniowania słonecznego, profilaktyki zatruc pokarmowych, używania nowych narkotyków, bezpiecznych zachowań nad wodą, a także podczas zabaw zimowych, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz podstawowych zasad higieny. Na zorganizowanych półkoloniach przeprowadzano pogadanki z uczestnikami wraz z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych. W związku z priorytetem jakim jest zapewnienie bezpieczeństwa przesyłano placówkom oświatowym, urzędom miast i gmin materiały informacyjne do wykorzystania w działaniach. Materiały tematyczne zostały zamieszczone na stronach internetowych PIS i w social mediach oraz zostały udostępnione lokalnym partnerom i mediom.

Rys. 24. Wypoczynek zimowy i letni
– pogadanka w przedszkolu nr 5 w Turku, na półkolonii „Aktywny Orlik” w Dobrej



Pozostałe działania

Projekt „Czas na Młodych” – we współpracy z PUP w Turku.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku udzielali porad w zakresie wpływu zdrowego stylu życia na aktywność zawodową. Zachęcali do podnoszenia świadomości i zainteresowania młodzieży własnym zdrowiem i potrzebą dbania o nie. Udzielali poradnictwa w zakresie jak refundacji poniesionych kosztów związanych z uzyskaniem orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych (w tym badanie sanitarno-epidemiologiczne oraz badanie lekarskie).

Program Zdrowia Psychicznego we współpracy z Starostwem Powiatowym w Turku.

Udział w spotkaniach z członkami Zespołu koordynującego realizację Narodowego Programu Ochrony Zdrowia Psychicznego, podczas których omówiono działalność koordynatora oraz specjalistów z Powiatu Tureckiego ona rzecz wsparcia mieszkańców powiatu w zakresie zdrowia psychicznego.

Pracownicy PSSE w Turku podczas różnorodnych festynów promowali zdrowy styl życia.

Edukacja prowadzona w punktach informacyjno-edukacyjnych dotyczyła m.in.:

- higieny jamy ustnej połączonej z instruktażem prawidłowego mycia zębów,
- zagrożeń związanych z kleszczami wraz instruktażem prawidłowego i bezpiecznego ich usuwania,
- instrukcji samobadania piersi z użyciem fantomu,
- profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych,
- zagrożeń zdrowotnych wynikających ze spożywania napojów energetyzujących,
- edukacji konsumenckiej – czytanie etykiet, przechowywanie produktów żywnościowych,
- bezpiecznego grzybobrania,
- aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania.

Uczestnicy mogli również przekonać się jakie zaburzenia zmysłów występują po spożyciu alkoholu pokonując tor w alkogoglach, a także zmierzyć zawartość tlenu węgla (CO) w wydychanym powietrzu (smokerlyzer). Ponadto zorganizowano konkursy i zajęcia plastyczne dla dzieci oparte o autorskie materiały edukacyjne.

**Rys. 25. Majówka Powiatowa w Kaczkach Średnich
Dożynki Powiatowe w Tuliszkowie**



Podsumowanie

W 2023 roku inicjowano i realizowano programy edukacyjne, kampanie informacyjne, akcje i inne przedsięwzięcia. Działania te były chętnie podejmowane przez kadre pedagogiczną przedszkoli i szkół, dzieci, młodzież, rodziców i środowiska lokalne. Wszystko to miało na celu podniesienie poziomu wiedzy dotyczącej prawidłowych zachowań zdrowotnych, a także zachęcenie do umiejętnego wykorzystania jej w codziennym życiu.

Dbłość o wysoki poziom merytoryczny i organizacyjny prowadzonych działań sprawia, że Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego postrzegana jest jako dobry i sprawdzony partner w działaniach na rzecz ochrony i umacniania zdrowia. Różnorodne przedsięwzięcia były prowadzone we współpracy ze Starostwem Powiatowym, jednostkami samorządu terytorialnego, placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, Stowarzyszeniami, Kołami Gospodyń Wiejskich, mediami lokalnymi.

W 2023 roku ogółem przeprowadzono 82 wizytacje, gdzie dokonywano oceny wdrażania i realizacji programów prozdrowotnych w nadzorowanych placówkach.



ZAKOŃCZENIE

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizował zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz profilaktyki chorób i promocji zdrowia. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie większości chorób zakaźnych na terenie powiatu kształtuje się zadowalająco.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną były między innymi:

- stabilna sytuacja większości chorób zakaźnych,
- poprawa zgłaszalności chorób zakaźnych pozwalająca na skuteczniejszy monitoring sytuacji epidemiologicznej,
- brak zachorowań na wściekliznę u ludzi, której nie stwierdza się od wielu lat,
- brak zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome,
- właściwa jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym,
- obniżenie liczby zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych (najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy),
- właściwy stan techniczny obiektów, warunków pobytu dzieci i młodzieży i do utrzymania higieny osobistej w placówkach oświatowo-wychowawczych,
- utrzymywanie na niskim poziomie wskaźnika obiektów żywnościowo-żywnościowych niezgodnych z wymogami przepisów prawnych. Niski poziom wskaźnika obiektów złych jest wynikiem m.in. wdrażania systemów jakości w zakładach GHP/GMP oraz systemu HACCP i poprawy stanu technicznego obiektów,
- angażowanie dzieci, młodzieży, rodziców, a także środowisk lokalnych i kadry pedagogicznej placówek oświatowo-wychowawczych w działania na rzecz profilaktyki chorób i promocji zdrowia.

Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:

- 1) monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie nadzoru nad:
 - zachorowaniami na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C, grypę, krztusiec, gruźlicę,
 - wykonawstwem powszechnych szczepień ochronnych i oceną wpływu ich prowadzenia na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych objętych programem szczepień ochronnych zwłaszcza wieku dziecięcego, jak również osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad dystrybucją szczepionek;
- 2) wzmocnienie nadzoru nad:
 - bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalniach,
 - obiektami użyteczności publicznej, w szczególności zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej w celu utrzymania właściwych warunków sanitarno-higienicznych świadczonych usług,

- warunkami pracy osób zatrudnionych w zakładach produkcyjnych, narażonych na czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy,
 - ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych,
 - warunkami nauczania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
 - zakładami żywnościowo-żywnieniowymi w zakresie zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
 - znakowaniem środków spożywczych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia;
- 3) współpraca z władzami samorządowymi w celu organizowania kąpielisk jako jedynych miejsc zapewniających bezpieczeństwo kąpiącym się;
- 4) kontynuowanie działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez:
- dopuszczenie do użytku obiektów budowlanych,
 - uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
 - udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania negatywnego oddziaływania na zdrowie ludzi lub też na środowisko;
- 5) kontynuowanie działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia wynikających z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

Działania PPIS w Turku w roku 2023 były zgodne z głównymi kierunkami działań Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Turku oraz zapewniły realizację głównego celu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu tureckiego, którym jest doskonalenie nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną z wykorzystaniem usług cyfrowych. Zapewniono bezpieczeństwo sanitarne i epidemiologiczne powiatu tureckiego.

W przedłożonym opracowaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku przedstawił sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Turku w roku 2023.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku realizując zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdza, że bezpieczeństwo sanitarne powiatu tureckiego w 2023 roku zostało zachowane.