



# Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach

---

## RAPORT Z DZIAŁAŃ PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W ZAKRESIE ZDROWIA PUBLICZNEGO NA TERENIE POWIATU PABIANICKIEGO ZA ROK 2025

Pabianice, marzec 2026 r.



**CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



---

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pabianicach  
ul. Kilińskiego 10/12 | 95-200 Pabianice  
+48 42 215 27 76  
sekretariat.psse.pabianice@sanepid.gov.pl  
adres e-Doręczeń: AE:PL-14268-15040-ACJAH-30

## Spis treści

I.	Wstęp .....	4
II.	Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	5
	1. Zakres nadzoru sanitarnego .....	5
	2. Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów .....	5
	3. Pobieranie próbek.....	6
	4. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego.....	6
	5. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	7
	5.1. System Wczesnego Ostrzegania Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF .....	8
	5.2. Znakowanie żywności.....	8
	5.3. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obowiązkowo wzbogacanej .....	9
	5.4. Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO).....	9
	5.5. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami .....	9
	6. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	9
	7. Wybrane zagadnienia nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego.....	9
	7.1. Kontrole bloków żywienia w szpitalach.....	10
	7.2. Kontrole żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym.....	10
	7.2.1. Sklepiki i kioski szkolne – punkty obrotu żywnością w szkołach.....	10
	7.2.2. Żywnienie zbiorowe w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty (kontrola stołówek) .....	10
	8. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad importem z państw trzecich żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz eksport żywności.....	12
	9. Ocena zakładów małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim za 2025 r. ....	12
III.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w 2025 r. ....	12
	1. Podsumowanie sytuacji epidemiologicznej i nadzór przeciwepidemiczny .....	12
	1.1 Nadzór przeciwepidemiczny.....	12
	1.2. Działalność w zakresie szczepień ochronnych.....	13
IV.	Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	15
	1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych.....	15
V.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	18
	1. Wstęp.....	18
	2. Zaopatrzenie ludności w wodę .....	18
	3. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi z terenu powiatu pabianickiego .....	18
VI.	Pływalnie .....	30
VII.	Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli .....	31
	1. Wstęp.....	31
	2. Nadzór nad jakością wody oraz stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.....	31
	3. Klasyfikacja jakości wody w kąpieliskach.....	32
VIII.	Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp. ....	33
IX.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	33
	1. Cele sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego .....	33
	2. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2025	

X.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków zbiorowego transportu publicznego .....	35
1.	Zadania pionu Higieny Komunalnej .....	35
2.	Kontrola i nadzór .....	35
2.1.	Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie i turystyczne – hotele, motele, pensjonaty, domy wycieczkowe, toalety publiczne .....	35
2.2.	Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, stacje metra, porty, przystanie, środki transportu .....	35
2.3.	Stan sanitarny terenów użyteczności publicznej .....	36
2.4.	Salony/gabinety fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej – „beauty” .....	36
2.5.	Inne obiekty użyteczności publicznej .....	36
2.6.	Domy przedpogrzebowe / zakłady pogrzebowe, cmentarze .....	36
2.7.	Analiza interwencji .....	37
2.7.	Podsumowanie działalności kontrolno – represyjnej w zakresie higieny komunalnej .....	38
XI.	Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy .....	38
1.	Zadania pionu Higieny Pracy .....	38
2.	Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego .....	38
3.	Narażenie na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy .....	39
4.	Ocena warunków pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest .....	40
5.	Szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy .....	40
6.	Działania edukacyjno-informacyjne .....	40
7.	Choroby zawodowe .....	40
XII.	Higiena procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży w roku 2025 ..	41
1.	Zadania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży .....	41
2.	Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny placówek .....	42
3.	Higiena procesu nauczania .....	42
4.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych: .....	43
5.	Ergonomia mebli szkolnych oraz ocena rozkładów zajęć lekcyjnych .....	43
6.	Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży .....	43
XIII.	Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów .....	43
1.	Produkty biobójcze .....	43
2.	Substancje chemiczne i ich mieszaniny .....	43
3.	Produkty kosmetyczne .....	44
4.	Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne .....	44
5.	Rejestr zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi .....	44
XIV.	Cyfryzacja i cyberbezpieczeństwo .....	45
1.	Rozwój systemu SEPIS .....	45
2.	Rozwój e-Uslug .....	45
3.	Rozwój systemu EZD .....	45
4.	Cyberbezpieczeństwo .....	45
XV.	Działalność w zakresie edukacji zdrowotnej i profilaktyki .....	45
1.	Działania w obszarze promocji zdrowia .....	45
2.	Komunikacja społeczna dla promocji zdrowia i media społecznościowe jako kanał dotarcia do masowego odbiorcy .....	45
3.	Działania w obszarze promocji zdrowia realizowane na poziomie powiatowym .....	46
3.1	Interwencje programowe .....	46
3.2.	Edukacja zdrowotna i profilaktyka .....	46

## I. Wstęp

Raport z działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zdrowia publicznego w roku 2025 na terenie powiatu pabianickiego oparty jest na analizie działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Pabianicach wynikającej z ustawowych obowiązków Państwowej Inspekcji Sanitarnej na szczeblu powiatowym.

Działalność Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Pabianicach zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416) skierowana jest na ochronę zdrowia przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i/lub uciążliwych, a w szczególności zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych oraz cywilizacyjnych na obszarze powiatu pabianickiego.

Dla realizacji tej polityki w Pionie Nadzoru Sanitarnego w roku 2025 kontynuowano wdrożony system zarządzania jakością na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17020/2012 „Ocena zgodności- wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcje”.

W 2025 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w powiecie pabianickim były 2 474 obiekty. W Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Pabianicach w sprawowanie nadzoru nad obiektami zaangażowanych jest 21 pracowników merytorycznych.

- Liczba kontroli przeprowadzonych w roku 2025 – 1 712;
- Liczba pobranych próbek w roku 2025 - 596;
- Przeprowadzono 1 861 wywiadów epidemiologicznych z osobami chorymi lub z osobami z kontaktu z chorobą zakaźną;
- W ramach nadzoru nad szczepieniami rozdysponowano 8 000 szczepionek;
- Nałożono 92 mandaty karne na kwotę 28 850,00 zł;
- Wydano 608 decyzji administracyjnych;
- Wydano 286 opinii i postanowień,
- Nałożono 18 grzywien na kwotę 26 600, 00 zł w celu przymuszenia do wykonania obowiązku zawartego w decyzji;
- Do tutejszego urzędu wpłynęły 75 wniosków obywateli o przeprowadzenie kontroli interwencyjnych z czego 43 były nieuzasadnione a w 10 przypadkach wnioski przekazano do innych urzędów celem załatwienia zgodnie z właściwością rzeczową. Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone niezwłocznie i terminowo.
- Do organu wpłynęło 12 wniosków w ramach dostępu do informacji publicznej – wszystkie wnioski rozpatrzone i udzielono odpowiedzi.

## II. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

### 1. Zakres nadzoru sanitarnego

W roku 2025 pod nadzorem sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia znajdowały się 1 144 obiekty zlokalizowane na terenie powiatu pabianickiego. Skontrolowano 385, zatwierdzono 126, przeprowadzono ogółem 605 kontroli sanitarnych, w tym 33 kontrole interwencyjne oraz dodatkowo 109 kontroli granicznych.

Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Ilość kontroli	Ilość decyzji administracyjnych	Liczba mandatów	Kwota mandatów w zł
Zakłady produkcji żywności	182	103	22	16	4 450
Obiekty obrotu żywnością	576	302	37	38	10 700
Zakłady żywienia zbior. otwarte	221	116	19	26	9 150
Zakłady żywienia zbior. zamknięte	111	49	8	2	750
Zakłady Usług Cateringowych	16	28	10	9	3000
Wytwórnice mat. i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz miejsca obrotu tymi produktami	38	7	1	1	500
<b>Ogółem</b>	<b>1144</b>	<b>605</b>	<b>97</b>	<b>92</b>	<b>28 550</b>

### 2. Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Ogółem wydano 97 decyzji administracyjnych. Wydawane decyzje miały na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, jak również dotyczyły wyegzekwowania prowadzenia przez operatorów żywności kontroli wewnętrznej w zakładzie oraz jej dokumentowania, a także wprowadzenia i utrzymywania systemu kontroli wewnętrznej HACCP.

Wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu produktu (rodzynka indyjska w ramach kontroli granicznej, z powodu niewłaściwych warunków transportu, uszkodzonych, zalanych i zanieczyszczonych odchodami ptactwa opakowań) oraz 1 decyzję dotyczącą unieruchomienia zakładu z uwagi na zły stan techniczny i sanitarny pomieszczeń (przetwórnia owocowo-warzywna).

W roku 2025 nałożono ogółem 92 mandaty karne na kwotę 28 550 zł. Uchybienia sanitarne, za które nakładano mandaty karne dotyczyły głównie:

- braku stosownych badań sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością;
- niewłaściwego stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów
- przeterminowane środki spożywcze znajdujące się w obrocie handlowym.

W roku sprawozdawczym 2025 złożono do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 7 wniosków o nałożenie kary pieniężnej za działanie niezgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą, nieprzestrzeganie przepisów rozporządzenia nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji nt. żywności.

### 3. Pobieranie próbek

W roku 2025 przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych, unijnych i importowanych środków spożywczych i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu.

Pobrano do badań **265** próbek środków spożywczych (w tym 12 próbek pobrano w ramach kontroli granicznej). Ponadto pobrano 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Razem pobrano **269** próbek.

### 4. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W roku 2025 zewidencjonowano **148** zakładów, skontrolowano **48**, zatwierdzono **21**. wg arkusza oceny zakładu oceniono 33 obiekty.

W 148 skontrolowanych obiektach stosowane są zasady GHP/GMP oraz wprowadzony jest system HACCP.

**Przeprowadzono 116 kontroli zakładów żywienia zbiorowego, w tym 6 interwencyjnych.** Dotyczyły one niewłaściwej jakości zdrowotnej potraw, niewłaściwej gospodarki odpadami, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektu, niesprawnej kanalizacji, braku orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwego przechowywania środków spożywczych. 5 skarg uznano za uzasadnione, 1 za nieuzasadnioną.

Podczas kontroli stwierdzano szereg nieprawidłowości, tj.:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- brak oznakowania środków spożywczych datą produkcji;
- brak zachowanej segregacji surowców i właściwego ich zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem;
- przechowywanie środków spożywczych w niewłaściwych warunkach termicznych;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia;
- przeterminowane środki spożywcze;
- brak prawidłowego zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami;
- brak ciepłej wody oraz brak odpowiedniej ilości punktów wodnych;
- brak środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością, brak mydła antybakteryjnego;
- brak pobieranych i przechowywanych próbek posiłków dostarczanych do placówek żywienia dzieci i młodzieży;
- brak miejsca do przebierania się przez personel;
- brak dokumentacji z zakresu kontroli wewnętrznej oraz brak prowadzonych rejestrów.

Za wymienione nieprawidłowości stosowano karanie mandatowe. Ogółem nałożono **25** mandatów karnych na sumę **8 750 zł**.

W roku 2025 wydano **16** decyzji administracyjnych, w tym:

- **8** na poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- **2** dot. opracowania dokumentacji z zakresu GHP/GMP i HACCP oraz systematycznego prowadzenia rejestrów w ramach kontroli wewnętrznej,
- **1** o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- **1** o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- **1** przedłużająca termin zatwierdzenia warunkowego,
- **3** decyzje o warunkowym zatwierdzeniu zakładu.

#### Zakłady małej gastronomii

W roku 2025 zewidencjonowano 43 zakłady małej gastronomii, skontrolowano 13, zatwierdzono 8, oceniono 10 wg arkusza oceny zakładu. 20 obiektów zaliczono do kategorii niskiego ryzyka i 22 do średniego ryzyka, 1 do wysokiego ryzyka. W 42 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 28 z nich wprowadzono system kontroli wewnętrznej HACCP.

W obiektach małej gastronomii przeprowadzono ogółem 16 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

Interwencja dotyczyła skargi konsumenckiej przesłanej za pośrednictwem Głównego Inspektora Sanitarnego dot. niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych, braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz braku bieżącej wody w kiosku gastronomicznym sprzedającym lody rzemieślnicze. Podczas kontroli sanitarnej ustalono, iż stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia budził zastrzeżenia, artykuły spożywcze przechowywano bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem i wtórnym zakażeniem. Ponadto pracownicy nie posiadali aktualnych orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odzieży ochronnej. W kiosku stwierdzono również brak zabezpieczenia przed szkodnikami oraz niewłaściwe składowanie odpadów. Za stwierdzone uchybienia nałożono mandat karny w wysokości 400 zł. Skargę uznano za uzasadnioną.

W zakładach małej gastronomii wydawano 3 decyzje administracyjne dotyczące:

- 1 dotyczyła poprawy stanu sanitarno-technicznego w zakładzie;
- 1 wykreślenia zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 1 decyzja warunkowego zatwierdzenia zakładu.

Nałożono 1 mandat karny w wysokości 400 zł. Przyczyną nałożenia mandatu karnego było:

- brak zabezpieczenia przed szkodnikami;
- brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia;
- przechowywanie artykułów spożywczych bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem i wtórnym zakażeniem.

Pobrano 5 próbek lodów bez udziału mleka do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania zawartości zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Próbek nie kwestionowano.

#### **Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych**

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano 29 zakładów, skontrolowano 19, zatwierdzono 17, oceniono 11 zakład wg arkusza oceny zakładu. 24 obiekty zaliczono do kategorii średniego ryzyka a 5 do wysokiego ryzyka. We wszystkich obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 5 z nich wprowadzono system kontroli wewnętrznej HACCP.

Przeprowadzono ogółem 19 kontroli, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

#### **5. Jakość zdrowotna środków spożywczych**

W roku 2025 przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych, unijnych i z importu środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu.

Ogółem zbadano 265 próbek żywności:

- pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 150 próbek,
- pod względem parametrów fizyko-chemicznych zbadano 81;
- pod kątem samego znakowania zbadano 3 próbki;
- pod względem zawartości substancji czynnych zbadano 11 próbek (10 suplementów diety, 1 środki spożywcze ogólnego spożycia – żywność wzbogacana);
- pod względem zawartości substancji dodatkowych zbadano 17 próbek;
- pod względem antybiotykooporności zbadano 2 próbki;
- w kierunku obecności glutenu 1 próbka.

Z pobranych ogółem 265 próbek żywności zakwestionowano 6:

- 4 w zakresie parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g w 2 próbkach producenta z terenu powiatu pabianickiego i obecność termofilnych Campylobacter w mięsie drobiowym w 2 próbkach, producent spoza terenu naszego powiatu);
- 1 w zakresie niewłaściwych cech organoleptycznych (zapleśnienie) ser wędzony;
- 1 suplement diety w zakresie znakowania.

## 5.1. System Wczesnego Ostrzegania Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W roku 2025 w ramach systemu wczesnego ostrzegania o produktach niebezpiecznych RASFF otrzymano **57** powiadomień przesłanych z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, w tym:

- **13** powiadomień alarmowych (**8** powiadomień Komisji Europejskiej oraz **5** powiadomień krajowych),
- **39** powiadomień informacyjnych (**3** powiadomienia Komisji Europejskiej oraz **36** powiadomień krajowych),
- **3** powiadomienia o niezgodności (**2** powiadomienia Komisji Europejskiej, **1** powiadomienie krajowe),
- **2** powiadomienia o nieautoryzowanej nowej żywności.

Za pośrednictwem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego otrzymywano również zgłoszenia informacyjne Głównego Lekarza Weterynarii dotyczące wykrycia obecności bakterii Salmonelli w badanych próbkach drobiu i elementach drobiowych.

### Powiadomienia dotyczyły:

- środków spożywczych ogólnego spożycia – **40**;
- suplementów diety – **10**;
- materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – **7**;

Po otrzymaniu powiadomień oraz list dystrybucji produktów zgłoszonych do systemu RASFF w większości przypadków przeprowadzane były rozmowy telefoniczne lub kontaktowano się drogą mailową. W obiektach, do których trafiła kwestionowana partia (głównie marketach oraz sklepach tzw. „sieciowych”), w celu weryfikacji działań podjętych przez producentów bądź dystrybutorów kwestionowanych produktów, informacje oraz stosowne dokumenty uzyskiwano od przedsiębiorców z terenu powiatu pabianickiego. Najczęściej postępowania wyjaśniające wykazywały, iż kwestionowany towar został już wycofany z obrotu i zabezpieczony. Zobowiązywano przedsiębiorców do informowania o dalszym sposobie zagospodarowania kwestionowanych wyrobów (najczęściej zwrot do dostawcy lub utylizacja) i przedstawienia stosownych dokumentów, tj. protokoły zniszczenia lub faktury korygujące. Miały również miejsce sytuacje w których jako pierwsi informowaliśmy dystrybutora o konieczności natychmiastowego wycofaniu z obrotu kwestionowanego produktu oraz zabezpieczeniu i przestaniu go do producenta lub dystrybutora.

Gdzie to było konieczne przeprowadzano kontrole w obiektach znajdujących się na liście dystrybucyjnej.

W roku sprawozdawczym 2025 sporządzono powiadomienie w związku z wykryciem obecności Salmonelli spp. w 25g w 2 z 5 próbek produktu pn. Kebab pobranego do badania w magazynie z częścią produkcyjną mieszczącym się w Woli Zaradzyńskiej,

## 5.2. Znakowanie żywności

W roku sprawozdawczym 2025 podczas wydawania ocen jakości zdrowotnej pobranych do badania próbek środków spożywczych oceniono **181** próbek środków spożywczych, w tym wyłącznie ocenie znakowania poddano 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego i 1 preparat do początkowego i dalszego żywienia niemowląt zawierający produkty z ryżu i kukurydzy.

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w 1 przypadku:

Oznakowanie suplementu diety pobranego do badania w kierunku zawartości koenzymu Q10, było nieprawidłowe, ponieważ naruszony został art. 10 ust. 3 Rozporządzenia (WE) NR 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404/9 z 30.12.2006r. z późn. zm.) poprzez odniesienia na etykiecie do ogólnych nieswoistych korzyści, jakie przynosi dany składnik odżywczy dla ogólnego dobrego stanu zdrowia bez towarzyszącego mu oświadczenia zdrowotnego dopuszczonego do stosowania lub znajdującego się na tzw. liście pending.

### 5.3. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obligatoryjnie wzbogacanej

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **6** zakładów produkujących suplementy diety, skontrolowano **3**, zatwierdzono **0**, oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu **2**. Przeprowadzono **5** kontroli, w tym **2** kontrole sanitarne kompleksowe, pozostałe związane były z poborem prób.

W roku 2025 wydano **2** decyzje o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Kontrole sanitarne kompleksowe przeprowadzono w **2** zakładach produkcyjnych. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. W zakładach wdrożono zasady GHP, GMP i system HACCP, możliwe jest śledzenie pochodzenia surowców i odbiorców wyrobów gotowych. W obu przypadkach nie oceniono znakowania wytwarzanych w zakładach produktów z uwagi, iż firma jest firmą kontraktową produkującą suplementy diety na zlecenie firm zewnętrznych i nie jest odpowiedzialna za znakowanie, natomiast podmiotem odpowiedzialnym za wprowadzanie do obrotu produktów wytwarzanych w zakładzie produkcyjnym znajdującym się w Lutomiersku.

W roku sprawozdawczym nie prowadzono żadnego postępowania wyjaśniającego w związku z interwencjami konsumentów w zakresie tej żywności.

W 2025 roku pobrano **24** próbki suplementów diety do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zawartości witamin, składników mineralnych, diosminy i alkaloidów pirolizydowych oraz **2** próbki surowców do produkcji suplementów diety w kierunku parametrów czystości. Pobrane próbki nie zostały zakwestionowane.

### 5.4. Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

W roku sprawozdawczym pobrano do badania w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych **1** próbkę makaronu ryżowego. Nie została zakwestionowana. Ponadto w kontrolowanych zakładach sprawdzano surowce pod kątem obecności GMO

### 5.5. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie objętym nadzorem nie ma zarejestrowanych punktów skupu grzybów. Z uwagi na brak wykwalifikowanego personelu do udzielania porad w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów, osoby zainteresowane kierowane są do najbliższej stacji sanitarno-epidemiologicznej, tj. PSSE w Łodzi lub WSSE w Łodzi;

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zatruc spowodowanych spożyciem grzybów lub ich przetworów.

W ramach działań profilaktycznych na stacyjnej stronie fb umieszczono **1** post, natomiast podczas dwóch festynów, tj. DNI PABIANIC i FESTYN ZDROWIA przedstawiciel PSSE w Pabianicach dystrybuował ulotki w ww. zakresie.

## 6. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2025 roku przebadano laboratoryjnie **4** próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wszystkie próbki pobrano z miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Były to:

- łyżka do spaghetti – wyroby z poliamidu (migracja specyficzna PAAs),
- kubek z melaminy – wyroby z melaminy (migracja specyficzna formaldehydu);
- zestaw szklanek – wyroby kryształowe niedekorowane (migracja Pb, Cd z wnętrza).
- Kubek black text 340 ml - naczynia do picia ceramiczne dekorowane w obszarze obrzeża (migracja Pb, Cd z obrzeża i wnętrza).

Pobranych próbek nie kwestionowano. Wszystkie próbki oceniono pod względem znakowania, nie zostało ono zakwestionowane.

## 7. Wybrane zagadnienia nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W roku 2025 zewidencjonowano **111** zakładów, skontrolowano **37**, zatwierdzono **13**, oceniono według arkusza **28**, przeprowadzonych kontroli **49**.

Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano **11** obiektów, średniego **80** obiektów, natomiast do kategorii wysokiej zakwalifikowano **20** obiektów.

W **111** zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, a w **72** obiektach wdrożono system HACCP.

W roku sprawozdawczym wydano **8** decyzji administracyjnych, w tym:

- 1 decyzja dotycząca warunkowego zatwierdzenia zakładu;
- 2 decyzje dotyczące wykreślenia zakładu z rejestru zakładów polegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 5 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

Podczas kontroli sanitarnych w omawianych obiektach szczególną uwagę zwracano na stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, m.in. rozdział prac „czystych” od „brudnych”, jakość zdrowotną stosowanych surowców, warunki przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, prawidłowość mycia i dezynfekcji naczyń stołowych oraz sprzętu kuchennego, temperatury przechowywania surowców i gotowych potraw. Temperatury w urządzeniach chłodniczych weryfikowano przy użyciu wzorcowanego termometru. Ponadto kontrolowano sposób dokumentowania kontroli wewnętrznej w zakładzie. Prowadzono nadzór nad jakością posiłków przygotowywanych w stołówkach szkolnych, przedszkolnych i w innych zakładach żywienia. Kontrolowano sposób informowania konsumentów na temat żywności.

Nieprawidłowości stwierdzane w ww. obiektach to:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- brak środków do mycia i dezynfekcji urządzeń, sprzętu i powierzchni mających kontakt z żywnością,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych;
- brak odkładanych prób żywnościowych potraw.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nałożono 2 mandaty karne, na łączną kwotę 750 zł.

Próbek żywności do badań laboratoryjnych nie pobierano.

### 7.1. Kontrole bloków żywienia w szpitalach

W roku 2025 zarejestrowano 1 zakład, skontrolowano 1, zatwierdzono 0, przeprowadzono 3 kontrole. Na podstawie arkusza oceny zakładów obiekt został zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka. W placówce wdrożone są zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i system HACCP.

W dalszym ciągu obowiązywała decyzja na poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń bloku żywienia. W związku z informacją Prezesa spółki PCM o zawarciu umowy z wykonawcą w ramach zamówień publicznych na wykonanie remontu budynków kuchni oraz zobowiązania się do podjęcia czynności mających na celu realizację zobowiązań określonych w decyzji, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach wydał postanowienie w sprawie odroczenia terminu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole sprawdzające, które wykazały częściową poprawę stanu sanitarno-technicznego.

W roku sprawozdawczym nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek wymazów czystościowych ze sprzętu i rąk pracowników oraz prób żywnościowych. Nie oceniano jadłospisu na podstawie jadłospisu dekadowego i dokumentacji magazynowej.

### 7.2. Kontrole żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w roku szkolnym

#### 7.2.1. Sklepiki i kioski szkolne – punkty obrotu żywnością w szkołach

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 9 obiektów, skontrolowano 1.

W wyniku kontroli automatu vendingowego w Zespole Szkół stwierdzono w sprzedaży środki spożywcze nie spełniające wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia. Z uwagi na to, że właściciel automatu zarejestrowany jest w PSSE w Łodzi przesłano stosowną informację wraz z dokumentacją pokontrolną do PPIŚ w Łodzi w celu skierowania wniosku o nałożenie kary pieniężnej;

#### 7.2.2. Żywnienie zbiorowe w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty (kontrola stołówek)

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **23 stołówki szkolne**, w tym **7** z żywnieniem w systemie cateringowym, skontrolowano **6** (w tym **1** w systemie cateringowym), zatwierdzono **1**. Na podstawie arkusza oceny oceniono **5** placówek. Przeprowadzono **6** kontroli (w tym **1** w systemie cateringowym).

Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia w Szkole Podstawowej nr 3 w Pabianicach.

We wszystkich placówkach wprowadzono system kontroli wewnętrznej w zakresie GHP i GMP, w 16 obiektach, gdzie odbywa się pełna produkcja potraw wprowadzono system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.

W 7 obiektach prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Są to zakłady, w których nie wprowadzono systemu HACCP, w ramach kontroli wewnętrznej prowadzona jest dobra praktyka higieniczna (GHP), co uznano za wystarczające.

W 5 stołówkach szkolnych dokonano oceny żywienia, korzystając z list wspomagających ocenę żywienia w szkole pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. W placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto uznano, że obiady są urozmaicone, zupy i sosy sporządzano z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, potrawy smażone podawane były nie częściej niż dwa razy w tygodniu, a do smażenia używano oleju rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych pow. 50% i wielonienasyconych poniżej 40%.

Ponadto podczas kontroli sprawdzano czy informacje zawarte w jadłospisach dostępnych dla uczniów są zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności – nie budziły zastrzeżeń.

Karania mandatowego nie stosowano.

W roku 2025 zarejestrowano **40 stołówek przedszkolnych**, w tym z żywieniem w systemie cateringowym 18, skontrolowano **10**, w tym 2 w systemie cateringowym, na podstawie arkusza oceny oceniono **10** (w tym 2 w cateringu). Zatwierdzono **5** (w tym 3 w systemie cateringowym).

Przeprowadzono łącznie **12** kontroli (w tym 3 w cateringu).

W roku sprawozdawczym nie wydano żadnych decyzji administracyjnych.

W przedszkolu, do którego posiłki dostarczane są przez firmę cateringową zastosowano karanie mandatowe w wysokości 500 zł. Podczas kontroli przeprowadzonej w Przedszkolu w Konstantynowie Łódzkim, stwierdzono brak odkładanych prób kontrolnych posiłków. Jednocześnie w okazanej umowie z firmą cateringową brak było informacji po której stronie leży obowiązek odkładania prób kontrolnych posiłków.

W **40** placówkach nadzorowanych prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie GHP/GMP (w tym 18 w systemie cateringowym). W **22** blokach żywienia wdrożono system HACCP.

W 8 przedszkolach przygotowujących posiłki dla dzieci oraz w 1 przedszkolu w systemie cateringowym przeprowadzono ocenę żywienia, korzystając z list wspomagających ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na oceniany w przedszkolach jadłospis składały się głównie 3 posiłki tj. śniadania, dwudaniowe obiady i podwieczorki. W placówkach zupy i sosy sporządzano z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju o odpowiedniej zawartości kwasów jednonienasyconych i wielonienasyconych. Do słodzenia przygotowywanych na miejscu napojów używano miodu bądź niewielkiej ilości cukru, podawano również 100% soki owocowe. Każdego dnia podawane były w odpowiednich porcjach mleko i przetwory mleczne, warzywa i owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. Ryby podawane co najmniej raz w tygodniu.

Zewidencjonowano **2 stołówki w bursach i internatach**, zatwierdzono **1**, skontrolowano **2**. Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono **2**. Obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka.

W obu obiektach wdrożono zasady GHP/GMP i system HACCP.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia w internacie przy Zespole Szkół. Decyzja została wykonana w roku sprawozdawczym.

Podczas kontroli w obu obiektach dokonano oceny jadłospisu dekadowego. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku 2025 zarejestrowano **1 blok żywienia w zakładach specjalnych i wychowawczych**, zatwierdzono **0**, skontrolowano **0**. Według kategoryzacji wynikającej z arkusza obiekt zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka. Wdrożono zasady GHP/GMP i system HACCP.

## 8. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad importem z państw trzecich żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz eksport żywności

W ramach kontroli granicznej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2025 roku dokonano oceny ogółem 0 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 164 partie środków spożywczych, w tym 7 partii środków spożywczych wywożonych za granicę w ramach eksportu.

W roku 2025 wydano 109 świadectw dla środków spożywczych (z czego 7 dotyczyło eksportu żywności), w tym 1 świadectwo nie spełnienia wymagań dla części partii rodzyнки indyjskiej importowanej przez firmę z siedzibą i magazynem w Konstancynie Łódzkim. Wydano również decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu części dostawy ww. rodzyнки z powodu zalania kartonów podczas transportu. Do badań laboratoryjnych pobrano 12 próbek, z czego 5 pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych a 7 fizykochemicznych (zawartość pestycydów -3 próbki, mikotoksyn- 2 próbki, metali szkodliwych dla zdrowia - 1 próbka i w kierunku oceny organoleptycznej 1 próbka)

## 9. Ocena zakładów małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim za 2025 r.

Na terenie objętym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach nie ma miejscowości wczasowych i typowych tras turystycznych.

### III. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w 2025 r.

#### 1. Podsumowanie sytuacji epidemiologicznej i nadzór przeciwepidemiczny

**Liczba mieszkańców powiatu pabianickiego wg. danych GUS z dnia 30.06.2025 r.**

Powiat Pabianicki - 118 613 mieszkańców, w tym:

Miasto Pabianice - 59 598;

Miasto Konstancynów - 19 279;

Miasto Lutomiersk - 1 554;

Wieś (gminy) - 38 182;

#### 1.1 Nadzór przeciwepidemiczny

**W 2025 roku wykonano:**

- kontrole sanitarne placówek służby zdrowia 217;
- kontrole stałych nosicieli 0;
- kontrole punktów szczepień 68;
- wywiady epidemiologiczne i dochodzenia p/epidemiczne 1861;
- osoby które zachorowały na choroby zakaźne 5 721;
- przyjęto od 107 osób próbki na badanie w kierunku Salmonelli i Shigelli;
- przyjęto 156 próbek na badanie w kierunku Salmonelli i Shigelli od osób chorujących i ich otoczenia.

**Decyzje i postanowienia wydane w 2025 r.**

W dniu 28.07.2025 r wydano postanowienie IV dotyczące nałożenia grzywny do tytułu wykonawczego nr 1/2022. Postępowanie to dotyczy niewykonania decyzji nakazującej doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno - technicznego pionu położniczo-ginekologicznego -bloku porodowego Pabianickiego Centrum Medycznego w Pabianicach ul. Jana Pawła II 68. Termin wykonania postanowienia określono do dnia 30.06.2026 r.

**Nadzór nad zakładami służby zdrowia**

Na terenie Powiatu Pabianickiego objęto nadzorem 143 placówki służby zdrowia. Wykonano 234 (razem z kontrolami punktów szczepień ) kontrole sanitarne.

#### **Miasto Pabianice**

W 2025 roku objętych nadzorem były 94 placówki służby zdrowia. Przeprowadzono 103 kontrole sanitarno-epidemiologiczne.

#### **Miasto Konstantynów**

W 2025 roku objętych nadzorem były 24 placówki służby zdrowia. Przeprowadzono 23 kontrole sanitarno-epidemiologiczne.

#### **Miasto Lutomiersk**

W 2025 roku objętych nadzorem były 2 placówki służby zdrowia. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarno-epidemiologiczne.

#### **Gminy wiejskie powiatu pabianickiego**

W 2025 roku w 5 gminach (Pabianice, Ksawerów, Lutomiersk, Dobroń, Dłutów ) objętych nadzorem były 23 placówki służby zdrowia. Przeprowadzono 23 kontrole sanitarno-epidemiologiczne.

#### **1.2. Działalność w zakresie szczepień ochronnych**

Nadzorem objęto 25 placówek w których wykonywane są szczepienia ochronne. Zaplanowano 43 kontrole - wykonano 68 kontroli.

W poszczególnych placówkach wykonanie kontroli przedstawia się następująco:

Lp	Typ placówki	Ilość placówek	Zaplanowano kontroli	Wykonano kontroli
1	Oddział noworodków	1	1	1
2	SOR	1	1	1
3	Poradnie POZ	23	41	66
	<b>RAZEM</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>68</b>

#### **U dzieci urodzonych w 2025 r. wykonano:**

- szczepienie B.C.G. 95 %;
- szczepienie p/ błonicy i tężcowi 45 %;
- szczepienie poliomyelitis 47 %;
- szczepienie p/krztuścowe 45 %;
- szczepienie p/WZW pierwotne 48 %;
- szczepienie p/WZW uzupełniające 37 %;

#### **Uodpornienie przeciwko poszczególnym chorobom na dzień 31.12.2025 r. bez rocznika 2024 przedstawia się następująco:**

- krztusiec 95 %;

- błonica	95 %;
- tężec	95 %;
- poliomyelitis	95 %;
- odra, świnka, różyczka	94 %;
- Hemophilus typu b	94 %;

Wzorem lat ubiegłych podczas kontroli punktów szczepień przeprowadzono bieżący instruktaż o prawidłowym wykonywaniu szczepień, zachowaniu łańcucha chłodniczego, przechowywaniu szczepionek i prowadzeniu dokumentacji.

Pracownicy Sekcji Epidemiologii prowadzili kontrole w ramach „Ogólnopolskiego spisu stanu szczepień ochronnych dzieci do 19 r.ż.” W pierwszym etapie sprawdzono 21 762 karty uodpornienia przechowywane w podmiotach leczniczych, w drugim etapie skontrolowano szczegółowo i uaktualniono 2 090 kart uodpornienia (etap ten do końca roku 2025 nie został zakończony). W ramach tych działań skontrolowano wszystkie podmioty lecznicze powiatu pabianickiego. Liczba dzieci, których rodzice uchylają się od obowiązku szczepień na koniec roku 2025 było 1300.

#### **Pokąsania**

W 2025 roku przeprowadzono 100 wywiadów z ludźmi pokąsanymi przez zwierzęta. Szczepionych p/wścieklicznie zarejestrowanych pogryzionych były 54 osoby.

#### **Borelioza**

W porównaniu z rokiem poprzednim obserwujemy duży wzrost zachorowań, ponieważ w 2024 r. wystąpiło 69 przypadków, natomiast w roku sprawozdawczym 2025 odnotowano 163 przypadki boreliozy. W 3 przypadkach boreliozy pacjenci byli hospitalizowani z rozpoznaniem neuroboreliozy.

#### **Zachorowania grypopodobne i COVID-19**

W 2025 r. w powiecie pabianickim placówki medyczne zgłosiły 2 474 zachorowań na grypę potwierdzonych testem antygenowym w tym 5 zgonów, 82 osoby były hospitalizowane. U 11 osób stwierdzono grypę testem PCR badanie molekularne w tym stwierdzono grypę u 5 dzieci do lat 14.

Zarejestrowane zachorowania na Covid-19 909 potwierdzone testami antygenowym w tym pacjenci hospitalizowani 59.

Zarejestrowano 107 przypadków zakażenia wirusem RSV w tym 81 dzieci do lat 2.

#### **Nowo zarejestrowane przypadki gruźlicy na terenie powiatu pabianickiego**

W roku 2025 zarejestrowano 14 nowych przypadków zachorowań na gruźlicę potwierdzonych badaniami. Chorych i ich otoczenie domowe i rodzinne objęto nadzorem epidemiologicznym.

#### **Ospa wietrzna**

Zarejestrowano 866 przypadków w tym 4 hospitalizacje.

#### **Szkarlatyna (płonica)**

Zarejestrowano 71 przypadków w tym 4 hospitalizacje.

#### **Choroby przenoszone drogą płciową**

Ogólnie w porównaniu do poprzednich lat obserwujemy wzrost zachorowań.

W roku 2025 zarejestrowano:

- Kiła 14 przypadków;
- HIV 8 przypadków;
- AIDS 1 przypadek;
- Rzeżączka 3 przypadki;
- Chłamydie 5 przypadków.

### **Krztusiec**

W 2025 r. stwierdzono 28 przypadków: 11 przypadków to dorośli i 17 przypadków wśród dzieci do 18 r.ż. i tylko jeden 5 latek nie był szczepiony przeciwko krztuścowi.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu A**

Zarejestrowano 3 przypadki, niepowiązane między sobą, w tym u mężczyzny ze środowiska MSM (Men Who Have Sex with Men);

### **Salmonella**

Zarejestrowano 24 przypadki w tym 1 posocznica. Dominujący serotyp to Salmonella gr. D – 12 przypadków. W porównaniu z rokiem ubiegłym obserwujemy spadek zachorowań, ponieważ w roku 2024 zarejestrowano 47 przypadków.

## **IV. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą**

### **1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych**

W powiecie pabianickim przeprowadzono 234 kontrole podmiotów leczniczych i kontrole punktów szczepień w Podmiotach Leczniczych.

Ogólna ilość placówek pozostająca pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach to 143 (bez punktów szczepień).

- szpital Pabianickie Centrum Medyczne Pabianice;
- szpital Pabianickie Centrum Psychiatrii Pabianice;
- 23 Poradnie Lekarza Rodzinnego;
- 70 Gabinetów Stomatologicznych;
- 10 Gabinetów Ginekologicznych;
- Gabinety Ortopedyczne;
- Gabinety Dermatologiczne;
- Zakłady Rehabilitacyjne;
- 8 Innych podmiotów leczniczych;
- Laboratoria Diagnostyczne;
- Centrum Dializ;
- Apteka z recepturą farmaceutyczną;
- Centrum Krwiodawstwa (punkt pobrań);
- 10 Domów Pomocy Społecznej;

- Gabinety stomatologiczne szkolne.
- Ilość obiektów pod jednym zarządzającym 9.

Ogólna ocena stanu sanitarno-technicznego pozostałych nadzorowanych placówek jest dobra..

### **Komory dezynfekcyjne**

Teren powiatu pabianickiego nie posiada własnej komory dezynfekcyjnej.

### **Dezynfekcja**

Dezynfekcja we wszystkich placówkach służby zdrowia odbywa się w sposób prawidłowy, odpowiednio dobranymi środkami dezynfekcyjnymi.

Środki dezynfekcyjne przechowywane są w zamkniętych oznakowanych pojemnikach.

Roztwory dezynfekcyjne przygotowywane są przez pracowników odpowiadających za proces dezynfekcji. We wszystkich placówkach opracowano procedury postępowania (mycia, dezynfekcji) ze sprzętem medycznym, według których personel medyczny powinien postępować. Opracowano także procedurę w/g. której należy przygotować roztwór dezynfekcyjny obecnie stosowany przez daną placówkę służby zdrowia. W brudownikach oddziałów szpitalnych kaczki, baseny wstępnie są myte, a następnie całkowicie zanurzone w roztworze środka dezynfekcyjnego w pojemniku oznaczonym, zamykanym, przeznaczonym tylko do tego celu.

### **Sterylizacja**

#### **Szpital**

Punkt sterylizacyjny znajdujący się w Pabianickim Centrum Medycznym Szpital Pabianice ul. Jana Pawła II 68 posiada dwa autoklawy parowe i autoklaw niskotemperaturowy plazmowy.

Narzędzia przeznaczone do sterylizacji pakowane są w rękaw papier-folia, zamykane za pomocą zgrzewarki, pakiety z włókniny niebieskiej 2 warstwy, papier krepowy 2 warstwy biała i niebieska, zestawy operacyjne przeznaczone na blok operacyjny znajdują się w kontenerach operacyjnych.

Narzędzia chirurgiczne dezynfekowane i myte są przez pracowników sterylizatorni na bloku operacyjnym, składane i układane w kontenerach. Gotowe zestawy przekazywane są do sterylizatorni. Na bloku operacyjnym zamontowano myjnię narzędziową do mycia i dezynfekcji narzędzi.

Bielizna operacyjna składana jest w strefie czystej sterylizatorni.

Przed rozpoczęciem sterylizacji w każdym dniu pracy do każdego autoklawu zakładany jest test BOW-DICK test próżniowy.

Proces sterylizacji kontrolowany jest za pomocą testów chemicznych i biologicznych. Raz w tygodniu zakładany jest test biologiczny 3M ATTEST. W każdy autoklaw parowy na górną i dolną półkę do każdego wsadu zakładany jest test biologiczny - odczyt testów następuje w urządzeniu inkubatora na terenie sterylizatorni, pierwszy odczyt testu następuje po 24 minutach. Po tym czasie następuje zwolnienie wsadu na oddziały. W autoklaw plazmowy zakładany jest 1 test biologiczny E2 TEST, odczyt w inkubatorze w sterylizatorni.

W każdym pakiecie narzędziowym znajduje się pasek testu chemicznego STEAM INDICATOR (autoklaw parowy), BMS-TEST (autoklaw plazmowy).

Na każdy wsad narzędzi do autoklawu zakładany jest test chemiczny SIL-250 STEAM INDICATOR CLASS 4 zapakowany w opakowanie papier-folia. Codziennie przy uruchomieniu autoklawu zakładany jest test próżniowy BOWI-DICK. Wszystkie odczyty testów znajdują się w dokumentacji procesu sterylizacyjnego.

Zestawy narzędziowe opisane są metkownicą z datą sterylizacji i datą ważności sprzętu oraz kodem pracownika odpowiedzialnego za proces sterylizacji. Sterylizatornia 3 razy w tygodniu przeprowadza test białkowy do pozostałości białkowych na narzędziach dostarczanych do sterylizatorni z oddziałów. Test przeprowadza się losowo na narzędziach przed zapakowaniem w rękaw papier-folia.

Sprzęt i materiał opatrunkowy po sterylizacji transportowany jest na oddziały szpitalne specjalnym odrębnym wózkiem transportowym. Drogi dostarczania materiału do sterylizatorni się nie krzyżują.

#### **Lecznictwo - wyposażenie w autoklawy**

Na wyposażeniu znajdują się autoklawy:

- 67 stomatolodzy ,
- Podmioty lecznicze POZ i inne -11,
- Pabianickie Centrum Medyczne Szpital punkt sterylizacyjny- 1.

Pozostałe placówki, gabinety prywatne i praktyki lekarskie posiadają podpisane umowy na sterylizację ( 9 umów ). Sprzęt do sterylizacji zostaje przyniesiony w pojemnikach przeznaczonych tylko do tego celu, zamykanych, łatwych do utrzymania w czystości, podpisanych. W pojemniku znajdują się narzędzia umyte i po procesie dezynfekcji zapakowane w rękawy foliowo-papierowe z testem chemicznym wewnątrz pakietu. 60 placówek medycznych pracuje przy użyciu sprzętu jednorazowego użytku.

#### **Ocena działalności zespołu do spraw zakażeń szpitalnych**

W Pabianickim Centrum Medycznym Szpital Pabianice zarządzeniem PCM PO 003/1/2023 z dnia 17.03.2023 r. Prezesa Zarządu PCM powołał Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych funkcjonujący w Pabianickim Centrum Medycznym Sp. z o.o. w Pabianicach ul. Jana Pawła II 68.

Ilość odbytych narad	- 40;
Spotkania w mniejszym składzie	- 50;
Liczba przeprowadzonych kontroli wewnętrznych	- 298;

Posiedzenia Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych odbywają się 2x w roku, ostatnie udokumentowane spotkanie odbyło się 20.09.2025 r.

Spotkanie zespołu kontroli zakażeń szpitalnych odbywa się raz w miesiącu, ostatnie udokumentowane spotkanie 14.11.2025 r.

Szkolenia zewnętrzne członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych – 12.

Szkolenia wewnętrzne przeprowadzone przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych zorganizowane w roku 2025 - ilość 100 w tym z udziałem zewnętrznych wykładowców - 0.

Zespół opracował procedury, które mają na celu monitoring zakażeń, sposób ich zgłaszania i prowadzenia dochodzeń epidemiologicznych dla wszystkich oddziałów szpitalnych.

## V. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

### 1. Wstęp

Liczba ludności ogółem w powiecie pabianickim w 2025 r. wynosiła: 118 613 osób.

Liczba ludności korzystającej z wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę znajdujących się pod kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach w 2025 r. wynosiła: 107 413 osób.

### 2. Zaopatrzenie ludności w wodę

Pod nadzorem sanitarnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach w 2025 r. znajdowało się 14 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, 1 wodociąg lokalny zaopatrujący w wodę do spożycia budynek użyteczności publicznej oraz 4 wodociągi wykorzystujące wodę z ujęć indywidualnych w ramach działalności na rynku spożywczym.

### 3. Jakość wody dostarczanej przez wodociągi z terenu powiatu pabianickiego

#### Miasto Pabianice

**Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Pabianicach** zasilany jest przez 2 stacje uzdatniania zlokalizowane przy ul. Wodnej 8 w Pabianicach oraz przy ul. 15 Pułku Piechoty „Wilków” 12 w Pabianicach. Stacja uzdatniania przy ul. Wodnej 8 oparta jest na 5 studniach głębinowych natomiast stacja przy ul. 15 Pułku Piechoty „Wilków” 12 oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Wodociąg zaopatruje w wodę miasto Pabianice oraz częściowo miejscowości z gminy Pabianice.

Proces uzdatniania wody ze studni zasilających stacje uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu a następnie przefiltrowaniu w filtrach w celu eliminacji żelaza i manganu.

Prowadzona jest stała dezynfekcja wody podchlorynem sodu.

Za produkcję i jakość wody odpowiedzialny jest: Zakład Wodociągów i Kanalizacji Spółka z o.o. z siedzibą w Pabianicach, ul. Warzywna 3.

Produkcja wody w 2025 roku łącznie z dwóch stacji wynosiła: 7 313 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 55 000 osób.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na terenie zaopatrywanym przez wodociąg.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi pobranej z punktów zgodności w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Pabianicach.

#### **Wodociąg lokalny w Pabianicach:**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach na terenie miasta Pabianic znajduje się wodociąg lokalny, który zaopatruje w wodę budynek użyteczności publicznej – Szpital Pabianickiego Centrum Medycznego sp. z o.o., ul. Jana Pawła II 68 w Pabianicach.

Za jakość wody odpowiada Pabianickie Centrum Medyczne sp. z o.o., ul. Jana Pawła II 68 w Pabianicach.

W 2025 r. produkcja wody wynosiła 103,02 m<sup>3</sup>/dobę.

Woda z jednej studni podlega procesowi uzdatniania, który polega na napowietrzeniu oraz przefiltrowaniu w filtrach żwirowych. Ostatnim etapem uzdatniania wody jest jej dezynfekcja podchlorynem sodu.

Woda wykorzystywana jest wyłącznie na potrzeby szpitala w związku z tym brak jest stałych odbiorców.

W próbkę wody pobranej do badania w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 03.06.2025 r. z hydroforni - woda podawana do sieci, stwierdzono przekroczenie zawartości żelaza.

Podjęte przez producenta wody działania naprawcze, polegające na płukaniu filtrów oraz sprawdzeniu napowietrzania wody, nie obniżyły zawartości żelaza w wodzie.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w dniu 17.07.2025 r. wydał decyzję nakazującą doprowadzenie jakości wody podawanej do sieci w wodociągu lokalnym Pabianickiego Centrum Medycznego Sp. z o.o. do obowiązujących przepisów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294),

Termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji określono do dnia 30.11.2025 r.

Producent wody, zwrócił się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach, o przedłużenie wykonania obowiązków wynikające z decyzji o 2 miesiące. Wniosek uzasadniony został faktem, iż prowadzone działania naprawcze tj. płukanie złoża filtracyjnego wymagały czasu a przeprowadzone badania kontrolne wykazywały stopniową poprawę jakości wody decyzją z dnia 29.12.2025 r. i tutejszy organ przedłużył termin wykonania nakazu do dnia 31.01.2026 r.

Przekroczone parametry w wodzie do spożycia nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Zwiększona zawartość żelaza w wodzie do spożycia nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, ale wpływa negatywnie na barwę, mętność, smak wody oraz powstawanie osadów w sieci dystrybucyjnej.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody z wodociągu lokalnego.

### **Miasto i Gmina Konstantynów Łódzki**

Za jakość i produkcję wody w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Konstantynowie Łódzkim odpowiedzialne jest: Przedsiębiorstwo Komunalne Gminy Konstantynów Łódzki ul. Jana Pawła II 44.

**Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia w Konstantynowie Łódzkim** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody przy ul. Wodociągowej 7 w Konstantynowie Łódzkim, która oparta jest na 3 studniach głębinowych.

Wodociąg zaopatruje w wodę gminę Konstantynów Łódzki i miejscowości z gminy Lutomiersk oraz ulice w gminie Aleksandrów Łódzki.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 4 017 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 17 600 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzaniu oraz na przefiltrowaniu w celu eliminacji żelaza i manganu.

W lutym 2025 roku w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie zalecanej ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach w wodzie podawanej do sieci oraz w sieci.

W związku z tym producent wody podjął działania naprawcze polegające na dezynfekcji wody przed uzdatnieniem i wody podawanej do sieci.

W trakcie przeglądu urządzeń wodociągowych stwierdzono, iż przyczyną zaistniałej sytuacji jest dostanie się wód opadowych i roztopowych do studni A-3 w wyniku jej rozszczelnienia.

Studnia została wyłączona z eksploatacji i przystąpiono do usunięcia uszkodzenia.

Prowadzona dezynfekcja wody oraz intensywne płukania sieci wodociągowej nie przyniosły oczekiwanych rezultatów. Badania próbek wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wykazywały w dalszym ciągu utrzymujące się przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach w różnych punktach poboru.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach po dokonaniu analizy ryzyka wydał komunikat, w którym zalecił, aby wodę przeznaczoną do spożycia i przygotowaniu posiłków dla niemowląt i dzieci do lat 2 oraz osób o znacznie obniżonej odpornością gotować przez 2 minuty, a następnie bez gwałtownego schładzania pozostawić do ostudzenia.

Mimo podjętych działań naprawczych przez producenta wody w dalszym ciągu stwierdzano podwyższoną zawartość ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w dniu 28.03.2025 r. wydał decyzję, w której podtrzymał zalecenia, aby wodę przeznaczoną do spożycia i przygotowania posiłków dla niemowląt i dzieci do lat 2 oraz osób o znacznie obniżonej odporności, gotować przez 2 minuty, a następnie bez gwałtownego schładzania pozostawić do ostudzenia.

W treści wydanej decyzji nakazano producentowi wody - Przedsiębiorstwu Komunalnemu Gminy Konstantynów Łódzki - doprowadzenie wody w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Konstantynowie Łódzkim do obowiązujących przepisów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w terminie 30 dni od daty otrzymania decyzji.

W trakcie prowadzonej dezynfekcji, producent wykonywał badania wody w zakresie mikrobiologicznym, chloru wolnego oraz ubocznych produktów dezynfekcji w punktach poboru. W badanych próbkach wody nie stwierdzono przekroczeń zawartości chloru wolnego ani ubocznych produktów dezynfekcji w punkcie poboru u konsumentów.

W wyniku podjętych przez producenta wody działań naprawczych, decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach została wykonana w terminie, co potwierdziły badania przeprowadzone przez producenta wody i w ramach kontroli urzędowej, w wyniku których nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych.

W wyniku intensywnego płukania filtrów w Stacji Uzdatniania Wody i sieci wodociągowej badania wody wykazywały niewielkie przekroczenia zalecanego zakresu wartości mętności. Mętność wody wywołana jest drobnymi cząsteczkami stałymi, które mogą znajdować się w wodzie do picia na skutek nieodpowiedniego uzdatniania lub z powodu unoszenia się cząstek pochodzących z osadów w sieci wodociągowej.

W celu stabilizacji mikrobiologicznej wody, do dnia 14.07.2025 r. kontynuowano dezynfekcję wody w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Konstantynowie Łódzkim podchlorynem sodu.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na terenie zaopatrywanym przez wodociąg.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Konstantynowie Łódzkim.

### **Gmina Dobroń**

Za produkcję i jakość wody odpowiedzialna jest: Gmina Dobroń, ul. 11 Listopada 9 w Dobroniu.

**Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia w Dobroniu** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Markówce, która oparta jest na 3 studniach głębinowych.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 7 282 osoby.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 1 500 m<sup>3</sup>/dobę.

Proces uzdatniania wody polega na napowietrzeniu wody surowej przez aerator – desorber w celu utlenienia związków m.in. żelaza i manganu. Po procesie wstępnego utlenienia woda pompowana jest na pierwszy stopień filtracji na 3 filtry żwirowo-piaskowe.

Po filtracji do wody dodawany jest ozon, który wytwarzany jest w generatorach. Woda trafia do wielostopniowych kolumn kontaktowych w celu usunięcia ozonu i wytrącenia resztek żelaza i manganu.

Woda po kolumnach kontaktowych podawana jest na drugi stopień filtracji w 2 filtrach żwirowo-piaskowych.

Woda po procesie drugiej filtracji magazynowana jest w 3 zbiornikach retencyjnych. Przed podaniem do sieci przepływa przez lampę UV służącą do stałej dezynfekcji wody.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Dobroniu – ujęcie wody w Markówce terenie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi, prowadzone z punktów zgodności w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody, zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Dobroniu.

#### **Wodociągi lokalne w gminie Dobroń:**

- firma **FF Marka Własna w Chechle Pierwszym ul. Torowa 13, 95-082 Dobroń**, która wykorzystuje wodę z własnego ujęcia do celów spożywczych.

Za jakość i produkcję wody odpowiada FF Marka Własna Sp. z o.o. z siedzibą 90-105 Łódź ul. Piotrkowska 60.

Brak jest stałych odbiorców wody.

Produkcja wody w 2025 r. wynosiła 271 m<sup>3</sup>/dobę.

Stacja Uzdatniania Wody zasilana jest przez dwie studnie, jedna z nich jest studnią awaryjną.

Woda ze studni podlega procesowi uzdatniania, który polega na napowietrzeniu wody w aeratorze. W celu przedłużenia działania powietrza atmosferycznego woda przepływa przez hydrofory, następnie woda kierowana jest na filtry ze złożami filtracyjnymi. Po przejściu przez filtry woda jest zmiękczana. Po zmięczeniu do wody dodawany jest dwutlenek chloru w celu dezynfekcji. Dwutlenek chloru wytwarzany jest w generatorze. Przed podaniem na zakład produkcyjny woda przechodzi przez lampę UV w celu dodatkowej dezynfekcji.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone z punktu zgodności w ramach kontroli wewnętrznej przez producenta wody, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu lokalnym w Chechle Pierwszym ul. Torowa 13.

- firma **„Ankor” Antoniak, Spółka jawna, Róża 9**, która wykorzystuje wodę z własnego ujęcia do celów spożywczych.

Produkcja wody w 2025 r. wynosiła 5 m<sup>3</sup>/dobę.

Brak jest stałych odbiorców wody.

Stacja Uzdatniania Wody zaopatrywana jest przez jedną studnię. Napowietrzona woda ze studni kierowana jest na filtr żwirowy. Po filtracji dodatkowo jest zmiękczana.

Wewnętrzna kontrola jakości wody prowadzona przez producenta wody wykazała przekroczenie zawartości manganu oraz żelaza.

Producent wody podjął działania naprawcze polegające na wymianie złoża filtracyjnego.

Powtórzone badania wody pod względem żelaza i manganu wykazały wyraźne obniżenie zawartości parametrów.

Zwiększona zawartość manganu i żelaza w wodzie do spożycia nie stanowi bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi, ale wpływa negatywnie na barwę, mętność, smak wody, oraz powstawanie osadów w sieci dystrybucyjnej.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach na podstawie sprawozdań z badań próbek przesyłanych przez producenta wody oraz badań kontroli urzędowej stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu w lokalnym.

### **Gmina Ksawerów**

**Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia w Ksawerowie zasilany jest przez 2 stacje uzdatniania wody, które znajdują się w Ksawerowie oraz w Nowej Gadce.**

Stacja Uzdatniania Wody w Ksawerowie, oparta jest na jednej studni głębinowej, natomiast Stacja Uzdatniania w Nowej Gadce oparta jest na dwóch studniach głębinowych.

Pod koniec 2024 r. Stacja Uzdatniania Wody w Nowej Gadce została wyłączona z eksploatacji. Ponowne uruchomienie Stacji nastąpiło w maju 2025 r. po wymianie złóż filtracyjnych.

Za produkcję i jakość wody odpowiedzialna jest Gminna Jednostka WOD – KAN Ksawerów, ul. Kościuszki 3h w Ksawerowie.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 1 253 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 6 873 osoby.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania wody oparty jest na napowietrzeniu i przefiltrowaniu w filtrach, w celu eliminacji żelaza i manganu.

Brak jest stałej dezynfekcji wody.

W październiku 2025 roku w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej stwierdzono przekroczenie liczby bakterii grupy coli w ilości 1 jtk w punkcie zgodności oraz mętności w wodzie pochodzącej ze Stacji Uzdatniania Wody w Nowej Gadce.

Producent wody podjął działania naprawcze polegające na przepłukaniu całego przyłącza wodociągowego oraz zmianie punktu poboru i wymianie kranu.

Powtórzone badania wody nie wykazały przekroczeń.

Obecność bakterii grupy coli w wodzie do spożycia przez ludzi może być wskaźnikiem służącym do oceny czystości i szczelności systemów dystrybucji wody, zanieczyszczenia wody materiałem roślinnym lub glebą oraz potencjalnej obecności biofilmu.

Mętność wody wywołana jest drobnymi cząsteczkami stałymi, które mogą znajdować się w wodzie do picia na skutek nieodpowiedniego uzdatniania lub z powodu unoszenia się cząstek pochodzących z osadów w sieci wodociągowej.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na terenie zaopatrywanym przez wodociąg w Ksawerowie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Ksawerowie.

#### **Wodociąg lokalny w gminie Ksawerów:**

Na terenie gminy Ksawerów funkcjonuje podmiot: PPH „Zarębski” Piotr Zarębski przy ul. Zachodniej 25, 95-054 Ksawerów, który wykorzystuje wodę z własnego ujęcia do celów spożywczych.

Brak jest stałych odbiorców wody.

Produkcja wody w 2025 r. wynosiła 43 m<sup>3</sup>/dobę.

Stacja Uzdatniania Wody zasilana jest przez jedną studnię.

Proces uzdatniania wody oparty jest na napowietrzeniu i przefiltrowaniu w filtrach w celu eliminacji żelaza i manganu. Ostatnim etapem uzdatniania wody jest zmiękczenie wody.

W wodociągu lokalnym brak jest dezynfekcji wody.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone z punkcie zgodności w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu lokalnym PPH „Zarębski „Piotr Zarębski” przy ul. Zachodniej 25 w Ksawerowie.

#### **Miasto i Gmina Lutomiersk**

Za jakość i produkcję wody w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Lutomiersku, Prusinowicach, Kazimierzu, Szydłowie, odpowiada Gmina Lutomiersk, Pl. Jana Pawła II 11 w Lutomiersku.

**Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Lutomiersku** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Lutomiersku, która oparta jest na dwóch studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 366 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 2 675 osób.

Uzdatnianie wody w Lutomiersku polega na napowietrzeniu i dwustopniowej filtracji wody w filtrach. W pierwszej filtracji usuwane jest żelazo a w drugiej mangan. W Stacji Uzdatniania Wody prowadzona jest stała dezynfekcja wody podchlorynem sodu.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

W dniu 17.06.2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach za pośrednictwem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wpłynęło zgłoszenie od mieszkanki miasta Lutomiersk korzystającej z wody z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Lutomiersku. Zgłoszenie dotyczyło niepożądanych reakcji układu pokarmowego u wszystkich domowników, które objawiały się bólami brzucha, biegunkami, nudnościami. W dniu 16.06.2025 r. domownicy zaobserwowali, iż woda w kranie ma kolor biały i wyczuwalny jest intensywny zapach chloru. Wnioskodawczyni poinformowała, iż dziecko uczęszczające do Szkoły Podstawowej w

Lutomiersku przy ul. Piłsudskiego 1 jest zaopatrywane w wodę butelkowaną, po wypiciu której nie odczuwa żadnych dolegliwości pokarmowych. Podczas pobytu w szkole i korzystania z tamtejszych zasobów wody, dolegliwości znów się powtarzają. Po wpłynięciu zgłoszenia w dniu 23.06.2025 r. zostały pobrane próbki wody do badania w ramach kontroli urzędowej w zakresie parametrów fizykochemicznych, mikrobiologicznych oraz dodatkowo zawartości chloru w punktach zgodności, z którymi jest wyznaczony jest w Szkole Podstawowej, do której uczęszczało dziecko skarżące.

W wyniku przeprowadzonych badań ustalono, iż badane próbki wody spełniały parametry określone przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w odpowiedzi na zgłoszenie poinformował o wynikach badań wody pobranej w dniu 23.06.2025 r., jak również odniósł się do zaobserwowanej barwy wody i zapachu chloru. Poinformował, iż zaobserwowany kolor wody jest wynikiem dużej ilości pęcherzyków powietrza rozpuszczonego w wodzie w instalacji wodociągowej, co może spowodować chwilową zmianę barwy wody. Nie świadczy to o zanieczyszczeniu wody; jest to zjawisko naturalne i niegroźne dla konsumentów. Odnosząc się do zapachu chloru w wodzie, w piśmie zawarto informację o tym, że woda w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Lutomiersku dezynfekowana jest podchlorynem sodu, lecz nie stwierdzono przekroczeń chloru wolnego w próbkach wody pobranych w punktach monitoringowych.

W przypadku dalszego utrzymywania się nietypowej barwy wody przez długi okres, zalecono Pani zgłaszającej dokonanie przeglądu instalacji wodociągowej wewnętrznej w budynku, ponieważ zły stan tej instalacji może powodować zmianę mętności i barwy wody.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Lutomiersku.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Kazimierzu**, zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Kazimierzu, która oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 312 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 1881 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz na filtracji przez złoża w celu eliminacji żelaza i manganu. W celu regeneracji złoża filtracyjnego do wody po napowietrzeniu przed filtracją dodawany jest nadmanganian potasu.

Brak jest stałej dezynfekcji wody.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Kazimierzu terenie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone z punktów zgodności w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Kazimierzu.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Prusinowicach**, zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Prusinowicach, która oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 398 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 2014 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz na filtracji przez złoża w celu eliminacji żelaza i manganu.

Prowadzona jest stała dezynfekcja wody podchlorynem sodu.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Prusinowicach terenie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi z punktów zgodności w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Prusinowicach.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Szydłowie**, zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Szydłowie, która oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 369 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to 2 437 osoby.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz na dwustopniowej filtracji w celu eliminacji żelaza i manganu.

Brak jest stałej dezynfekcji wody.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Szydłowie terenie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi z punktów zgodności w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Szydłowie.

Na terenie gminy Lutomiersk nie zarejestrowano podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego, lub w podmiotach działających na rynku spożywczym.

#### **Gmina Dłutów**

Za jakość i produkcję wody w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Dłutowie, w Ślądkowicach i w Czyżeminiu na terenie gminy Dłutów odpowiedzialny jest: Zakład Usług Komunalnych ul. Polna 2, 95-081 Dłutów.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w Dłutowie** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Dłutowie, ul. Wysoka 8, która oparta jest na trzech studniach głębinowych.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 2 808 osoby.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 499 m<sup>3</sup>/dobę.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stacje uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz filtracji przez złoża w celu usunięcia żelaza i manganu.

Brak jest stałej dezynfekcji wody.

W badaniach wody przeprowadzonych w listopadzie w ramach kontroli wewnętrznej w wodzie podawanej do sieci ze Stacji Uzdatniania Wody w Dłutowie wykryto niewielkie przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach, w związku z tym producent wody podjął działania naprawcze polegające na dezynfekcji wody. Powtórzone badanie wody w zakresie mikrobiologicznym nie wykazało przekroczeń przy zawartości chloru poniżej granicy oznaczalności.

Przekroczone parametry w wodzie do spożycia nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach jest wskaźnikiem skuteczności procesów uzdatniania wody, oceny czystości systemów dystrybucji wody, obecnością gleby, osadów i innych zewnętrznych zanieczyszczeń, które mogą mieć kontakt z wodą.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym terenie przez wodociąg w Dłutowie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Dłutowie.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w Ślądkowicach** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Ślądkowicach, która jest oparta na jednej studni głębinowej.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 140 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 1038 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz na dwustopniowej filtracji przez złoża w celu usunięcia żelaza i manganu.

W Stacji Uzdatniania Wody brak jest stałej dezynfekcji wody.

W badanych próbkach wody zdarzały się przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach oraz mętności.

Producent wody podejmował działania naprawcze, polegające na dezynfekcji wody oraz płukaniu instalacji wodociągowej, w celu doprowadzenia wody do obowiązujących przepisów.

Powtórzone badania wody w zakresie mikrobiologicznym nie wykazały przekroczeń.

Przekroczone parametry w wodzie do spożycia nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach jest wskaźnikiem skuteczności procesów uzdatniania wody, oceny czystości systemów dystrybucji wody, obecność gleby, osadów i innych zewnętrznych zanieczyszczeń, które mogą mieć kontakt z wodą.

Mętność wody wywołana jest drobnymi cząsteczkami stałymi, które mogą znajdować się w wodzie do picia na skutek nieodpowiedniego uzdatniania lub z powodu unoszenia się cząstek pochodzących z osadów w sieci wodociągowej.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym terenie przez wodociąg w Dłutowie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Ślądkowicach.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Czyżeminie** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Czyżeminie, która oparta jest na jednej studni.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 193 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej, uzyskana od producenta wody to: 775 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania polega na napowietrzeniu oraz filtracji przez złoża w celu usunięcia żelaza i manganu.

Brak jest stałej dezynfekcji wody.

W lutym 2025 r. w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej ze Stacji Uzdatniania Wody w Czyżeminie – woda podawana do sieci, stwierdzono przekroczenie liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach, w związku z tym producent wody podjął działania naprawcze polegające na dezynfekcji wody. Powtórzone badanie wody w zakresie mikrobiologicznym nie wykazało przekroczeń.

Przekroczone parametry w wodzie do spożycia nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Ogólna liczba mikroorganizmów w 1 ml wody w 22°C po 72 godzinach jest wskaźnikiem skuteczności procesów uzdatniania wody, oceny czystości systemów dystrybucji wody, obecności gleby, osadów i innych zewnętrznych zanieczyszczeń, które mogą mieć kontakt z wodą.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Czyżeminie terenie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Czyżeminie.

- **Wodociąg lokalny w gminie Dłutów:**

Na terenie gminy Dłutów funkcjonuje podmiot: Gospodarstwo Suflidowo Józef Suflida, Świerczyna 85, który wykorzystuje wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności na rynku spożywczym w miejscowości Kociołki Las 5.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 6,3 m<sup>3</sup>/dobę.

Za produkcję i jakość wody odpowiedzialne jest: Gospodarstwo Suflidowo Józef Suflida, Świerczyna 85, 95-081 Dłutów.

Brak jest stałych odbiorców wody z wodociągu lokalnego.

Uzdatnianie wody z jednego ujęcia polega na napowietrzeniu oraz przefiltrowaniu w filtrach. Ostatnim etapem uzdatniania jest dezynfekcja wody promieniami UV.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody z wodociągu lokalnego.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi z wodociągu lokalnego Kociołki Las 5.

### **Gmina Pabianice**

Za jakość i produkcję wody w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rydzynach, w Górcie Pabianickiej i w Żytowicach odpowiada Gmina Pabianice, ul. Torowa 21 w Pabianicach.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rydzynach** zasilany jest w wodę przez Stację Uzdadniania Wody w Rydzynach, która oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 431 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 2 693 osoby.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzeniu oraz przefiltrowaniu w celu eliminacji żelaza i manganu.

W próbkach wody pobranych do badania w dniu 08.09.2025 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono przekroczenie liczby bakterii grupy coli poniżej 10 jtk w wodzie podawanej ze Stacji Uzdadniania Wody w Rydzynach oraz w punktach zgodności w sieci.

W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach wydał w dniu 12.09.2025 r. decyzję administracyjną, w której stwierdził warunkową przydatność do spożycia przez ludzi wody z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rydzynach.

Termin wykonania decyzji został określony na 30 dni od daty otrzymania decyzji.

Producent wody podjął działania naprawcze polegające na przeglądzie urządzeń na stacji uzdatniania wody i dezynfekcję wody podchlorynem sodu.

W trakcie przeglądu urządzeń wodociągowych stwierdzono, iż przyczyną zanieczyszczenia wody była nieuszczelnienie włazów zamykających zbiorniki wody uzdatnionej.

W ramach działań naprawczych uszczelniano włazy zamykające zbiorniki wody uzdatnionej.

Działania naprawcze okazały się skuteczne. Badania przeprowadzone przez producenta wody w ramach kontroli wewnętrznej oraz w ramach kontroli urzędowej nie wykazały przekroczeń.

Obecność bakterii grupy coli w wodzie do spożycia przez ludzi może być wskaźnikiem oceny czystości i szczelności systemów dystrybucji wody, może świadczyć o zanieczyszczeniu wody materiałem roślinnym lub glebą oraz potencjalnej obecności biofilmu.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Rydzynach terenie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi próbek pobranych z punktów zgodności w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rydzynach.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Górcie Pabianickiej** zasilany jest w wodę przez Stację Uzdadniania Wody w Górcie Pabianickiej, która oparta jest na 2 studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 235 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 958 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzaniu oraz na przefiltrowaniu w celu eliminacji żelaza i manganu.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na terenie zaopatrywanym przez wodociąg w Górcę Pabianickiej.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone z punktów zgodności w ramach kontroli wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Górcę Pabianickiej.

- **Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Żytowicach** zasilany jest przez Stację Uzdatniania Wody w Żytowicach, która oparta jest na dwóch studniach głębinowych.

Produkcja wody w 2025 roku wynosiła: 544 m<sup>3</sup>/dobę.

Liczba stałych mieszkańców korzystających z wody z sieci wodociągowej uzyskana od producenta wody to: 3 399 osób.

Proces uzdatniania wody z ujęć zasilających stację uzdatniania oparty jest na napowietrzaniu oraz na przefiltrowaniu w celu eliminacji żelaza i manganu.

W 2025 roku nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wystąpienia niepożądanych reakcji związanych ze spożyciem wody na zaopatrywanym przez wodociąg w Żytowicach terenie.

Nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę jakości wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach analizując badania monitoringowe jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzone z punktów zgodności w ramach kontroli wewnętrznej przez producenta wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Żytowicach.

#### **Wnioski:**

**Na koniec 2025 r. jakość wody na terenie powiatu pabianickiego nie budziła zastrzeżeń w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia:**

- wodociąg w Pabianicach;
- wodociąg w Konstantynowie;
- wodociąg w Ksawerowie;
- wodociąg w Dłutowie;
- wodociąg w Górcę Pabianickiej;
- wodociąg w Rydzynach;
- wodociąg w Prusinowicach;
- wodociąg w Kazimierzu;
- wodociąg w Żytowicach;
- wodociąg w Ślądkowicach;
- wodociąg w Szydłowie;
- wodociąg w Dobroniu

- wodociąg w Lutomiersku
- wodociąg w Czyżeminie

**oraz następujących wodociągach lokalnych:**

- Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe „Zarębski” Piotr Zarębski, Ksawerów ul. Zachodnia 25,
- Ankor Antoniak spółka jawna, Dobroń, Róża 9,
- Gospodarstwo Suflidowo Józef Suflida, Dłutów, Kociołki Las 5.

Na koniec roku 2025 w wodociągu lokalnym - Pabianickiego Centrum Medycznego sp. z o.o. w Pabianicach ul. Jana Pawła II 68 w woda do spożycia stwierdzono przekroczenie zawartości żelaza.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w przypadku wydania decyzji opracowywał komunikaty informujące o jakości wody i zaleceniach minimalizujące zagrożenia dla zdrowia ludzi, które rozpowszechniane były przez Producentów Wody oraz Władze Gmin poprzez dostępne kanały komunikacji z mieszkańcami.

Producenci wody podejmowali skuteczne działania mające na celu doprowadzenia wody do parametrów zgodnych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12. 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W ciągu roku sprawozdawczego w wodociągach zdarzały się przypadki przekroczeń parametrów fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej. Po przeprowadzeniu analizy ryzyka zdrowotnego, w ramach kontroli wewnętrznej, badania wody powtarzano. Powtórzone badania nie potwierdzały przekroczeń. Przekroczenia te były krótkotrwałe i incydentalne.

Przeprowadzone kontrole ujęć oraz Stacji Uzdatniania Wody pod względem sanitarno-porządkowym nie budziły zastrzeżeń.

Na nadzorowanym terenie znajduje się Laboratorium Ochrony Środowiska Zakładu Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. przy ul. 15 PP „Wilków” 12 w Pabianicach, które uzyskało zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach.

**Ogółem w 2025 r. pobrano 167 próbek wody, w tym:**

- 117 próbek wody do spożycia,
- 16 próbek wody z basenów kąpielowych,
- 32 próbek wody ciepłej w kierunku pałeczek Legionella sp.,
- 2 próbki wody z kąpieliska,

## VI. Pływalnie

Pod nadzorem PSSE w Pabianicach znajdują się **pływalnie kryte**

- Pabianice, ul. Grota Roweckiego 3;
- Konstancynów Łódzki, ul. Kilińskiego 75a;
- Pabianice, ul. Zamkowa 2 - basen hotelowy w „Fabryce Wełny Hotel & Spa”.

W ramach kontroli urzędowej pobrano próbki wody z niecek basenowych, z systemu cyrkulacji oraz wody doprowadzanej do basenów.

Próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej pobierane były zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach.

W okresie sprawozdawczym pobrano próbki wody z niecek basenowych, z systemu cyrkulacji oraz wody doprowadzanej do basenów.

W badanych próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej zdarzały się incydentalne przekroczenia wartości badanych parametrów, które nie stanowiły zagrożenia dla osób korzystających z pływalni.

Działania naprawcze podejmowane przez zarządzającego pływalnią były odpowiedzenie do rodzaju i skali przekroczenia.

Przeprowadzone kontrole obiektów pod kątem sanitarno-porządkowym oraz technicznym nie wykazały nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach nie wydawał w roku 2025 żadnej decyzji dotyczącej niewłaściwej jakości wody w niecce basenowej ani złego stanu sanitarnego – technicznego basenu.

## VII. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

### 1. Wstęp

W 2025 r. na terenie powiatu pabianickiego funkcjonowały 2 kąpieliska:

- Kąpielisko „Lewityn” przy ul. Bugaj 110 w Pabianicach
- Kąpielisko „Nad Stawem” w Konstancynie Łódzkim przy ul. Łaskiej 64/66.

### 2. Nadzór nad jakością wody oraz stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Przed sezonem zostały pobrane próbki wody do badania z kąpielisk w ramach kontroli urzędowej. W trakcie sezonu kąpielowego organizator pobierał próbki wody z zgodnie z ustalonym harmonogramem z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pabianicach.

#### - Kąpielisko „Lewityn” w Pabianicach ul. Bugaj 110

Czas trwania sezonu kąpielowego, który obowiązywał na kąpielisku „Lewityn” określono na okres: od 26.06.2025 r. do 31.08.2025 r.

Przed otwarciem kąpieliska w ramach kontroli urzędowej została pobrana próbka wody oraz przeprowadzona została ocena wizualna jakości wody w kąpielisku. Jakość wody w kąpielisku była zgodna z obowiązującymi przepisami. W trakcie trwania sezonu kąpielowego na zlecenie organizatora kąpieliska pobierane były próbki wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych zgodnie z ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pabianicach harmonogramem. Oceny wizualnej jakości wody w kąpielisku przeprowadzane w trakcie poboru próbek wody przez próbkobiorcę z laboratorium oraz przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w trakcie trwania sezonu kąpielowego nie wykazywały nieprawidłowości. Podczas przeprowadzanych ocen wizualnych jakości wody w kąpielisku nie stwierdzono zakwitów sinic, zanieczyszczeń wody w postaci materiałów smolistych, szkła, tworzyw sztucznych, gumy ani innych odpadów w ilości nienadającej się natychmiast usunąć.

Na terenie Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji funkcjonował „Wodny Plac Zabaw „Organizator wykonywał badania wody w ramach kontroli wewnętrznej. Sprawozdania z badań przekazywane były Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pabianicach.

W badanym zakresie w próbkach wody nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### - Kąpielisko Nad Stawem w Konstancynie Łódzkim, ul. Łaska 64/66

Czas trwania sezonu kąpielowego, który obowiązywał na kąpielisku „Nad stawem” przy ul. Łódzkiej 64/66 określono na okres: od 01.07.2025 r. do 31.08.2025 r.

Przed otwarciem kąpieliska w ramach kontroli urzędowej została pobrana przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach próbka wody oraz przeprowadzona ocena wizualna jakości wody w kąpielisku, w wyniku której stwierdzono zakwit sinic. Badanie mikrobiologiczne wody nie wykazało przekroczeń.

W dniu 21.07.2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach wpłynęła informacja od organizatora kąpieliska Centrum Sportu i Rekreacji w Konstancytownie Łódzkim o pojawieniu się zakwitów sinic na kąpielisku.

W związku z zaistniałą sytuacją została wywieszona czerwona flaga wprowadzająca zakaz kąpieli. Kontrola wizualna jakości wody w kąpielisku „Nad stawem” w Konstancytownie Łódzkim przeprowadzona przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach w dniu 22.07.2025 r. potwierdziła zakwit sinic, w postaci smug, piany na powierzchni wody w bliskim sąsiedztwie miejsca wyznaczonego do kąpieli oraz zmianę koloru wody na zielony na całym akwencie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w dniu 22.07.2025 r. decyzją Nr 26 znak: HŚ.9022.41.2025 r. wprowadził tymczasowy zakaz kąpieli w kąpielisku „Nad stawem” w Konstancytownie Łódzkim z uwagi na zakwit sinic do czasu całkowitego ustąpienia ich zakwitów.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego na zlecenie organizatora kąpieliska pobierane były próbki wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych zgodnie z ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pabianicach harmonogramem. Pobór w ramach kontroli wewnętrznej wody z kąpieliska zaplanowany na dzień 14.07.2025 r. nie odbył się z uwagi na pomyłkę laboratorium wykonującego badania wody. Pobór wykonano w dniu 23.07.2025 r. Pozostałe pobory próbek wody z kąpieliska odbywały się zgodnie z datami ustalonymi w harmonogramie. Oceny wizualne przeprowadzone w trakcie poboru próbek wody na zlecenie organizatora kąpieliska przez próbkobiorcę z laboratorium oraz przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w trakcie trwania sezonu kąpielowego wykazały utrzymujący się zakwit sinic. Podczas przeprowadzanych ocen wizualnych jakości wody w kąpielisku nie stwierdzono zanieczyszczeń wody w postaci materiałów smolistych, szkła, tworzyw sztucznych, gumy ani innych odpadów w ilości nienadającej się natychmiast usunąć.

**Woda w kąpielisku nie nadawała się do kąpieli w okresie od dnia 21.07.2025 r. do dnia zakończenia sezonu kąpielowego. tj. 31.08.2025 r.**

### 3. Klasyfikacja jakości wody w kąpieliskach

#### - Kąpielisko „Lewityn” w Pabianicach ul. Bugaj 110

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach dokonał klasyfikacji jakości wody w kąpielisku „Lewityn” przy ul. Bugaj 110 w Pabianicach na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe tj. rok 2022, 2023, 2024, 2025 jako **dostateczną**.

W okresie kąpielowym w 2025 r. jakość wody w kąpielisku „Lewityn” przy ul. Bugaj 110 w Pabianicach pod względem ocenianych parametrów nie naruszała wymagań określonych w Załączniku Nr 1 określającym „Wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli, zakres oraz metody badania wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli” Tabela I „Wymagania Mikrobiologiczne” oraz Tabela II „Inne wymagania” do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.01.2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U. z 2019 r, poz. 255).

#### - Kąpielisko Nad Stawem w Konstancytownie Łódzkim, ul. Łaska 64/66

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach dokonał klasyfikacji jakości wody w kąpielisku „Nad stawem” przy ul. Łaskiej 64/66 w Konstancytownie Łódzkim na podstawie co najmniej 16 próbek obejmujących cztery sezony kąpielowe tj. rok 2022, 2023, 2024, 2025 jako **doskonałą**.

Woda w kąpielisku „Nad stawem” przy ul. Łaskiej 64/66 w Konstancytownie Łódzkim spełniała w sezonie kąpielowym 2025 r. obowiązujące wymagania mikrobiologiczne w odniesieniu do parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17.01.2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. 2019 r., poz. 255) w załączniku nr 1 do cytowanego wyżej rozporządzenia w części A, Tabela I, - „wymagania mikrobiologiczne”, natomiast nie spełniała innych wymagań określonych w powyższym załączniku w Tabeli II – „inne wymagania”, z powodu występowania zakwitów sinic.

## VIII. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej pobierali próbki wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella sp. w obiektach, w których prowadzona jest działalność lecznicza oraz budynkach zamieszkania zbiorowego.

Przekroczenie bakterii Legionella sp. stwierdzono w jednym punkcie poboru, który odbył się w ramach kontroli wewnętrznej i dotyczył Zakładu Opieki w Konstancynie Łódzkiej.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach poinformował, iż należy podjąć działania naprawcze w celu ustalenia przyczyny zaistniałej sytuacji, oraz doprowadzenia wody do obowiązujących wymagań.

## IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

### 1. Cele sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dotyczy zakresu określonego w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Działania są podejmowane na wniosek organów administracji samorządowej lub inwestorów, projektantów, wykonawców i mają na celu egzekwowanie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych w realizowanych obiektach, takich jak: obiekty żywieniowe, ochrony zdrowia, szkolne, wychowywania dzieci czy zakłady pracy. Obejmują również wyeliminowanie zagrożeń i uciążliwości realizowanych obiektów dla zdrowia ludzi zamieszkałych w ich sąsiedztwie.

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działając w obszarze nadzoru nad projektowaniem przestrzeni, obiektów budowlanych i higieny środowiska odgrywa znaczącą rolę w ochronie zdrowia mieszkańców danego rejonu.

Do podstawowych zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, należy

- podejmowanie działań polegających na opiniowaniu i uzgadnianiu – pod względem zapewnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych dla:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania terenu,
- projektów warunków zabudowy,
- projektów budowlanych, zmiany sposobu użytkowania i technologicznych,
- warunków realizacji przedsięwzięć,

jak również uczestniczeniu w procesie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W odbieranych obiektach zastosowano źródła energii – chroniące środowisko, jak również nowoczesne technologie na każdym poziomie funkcjonowania.

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego podczas odbioru jest kontrola przestrzegania wymagań higieniczno – sanitarnych w przedmiotowym obiekcie.

Odebrane obiekty wpływają na zrównoważony rozwój – który ma wpływ na poprawę jakości i komfortu życia mieszkańców. Każdy odebrany obiekt czy infrastruktura techniczna (drogi, chodniki, sieć wod.-kan) ma duży wpływ na rozwój danej miejscowości. Dostarcza ludziom miejsca do życia oraz tworzy warunki do rozwoju różnych dziedzin, jak: przemysł, edukacja, kultura, usługi.

Działania wykonywane przez pion zapobiegawczego nadzoru sanitarnego dotyczą zamierzeń wywołujących długofalowe skutki oddziaływania na środowisko i warunki życia ludzi w miejscach ich zamieszkania czy pracy. Mają również znaczenie dla poprawy stanu sanitarnego terenu poprzez uzgadnianie i odbiór inwestycji, jak:

- budowa i modernizacja dróg i ulic,
- budowa i rozbudowa kanalizacji sanitarnej i deszczowej czy budowa podczyszczalni ścieków,
- budowa i rozbudowa sieci wodociągowej czy stacji uzdatniania wody,
- budowa punktów selektywnej zbiórki odpadów czy złomu,
- budowa farm fotowoltaicznych.

Działalność o charakterze zapobiegawczym, umożliwia eliminację lub w znacznym stopniu ograniczenie negatywnego wpływu na zdrowie i życie ludzi oddziaływań środowiskowych.

## 2. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2025

### **W 2025 r. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny zajął następujące stanowiska:**

- uczestniczył w 26 odbiorach w tym 10 odbiorach obiektów nowopowstałych (art.56 prawa budowlanego); pozostałe odbiory dotyczyły: przedszkoli, żłobków i lokali usługowych, pom. magazynowych -po przebudowie i modernizacji w istniejących obiektach.
- Ogółem wpłynęły 124 wnioski dot. odbioru budowlanego nowobudowanego obiektu, przebudowywanego, modernizowanego oraz część dot. budynków mieszkalnych jednorodzinnych, w tym m. innymi dokonano odbioru nowobudowanych obiektów, takich jak:
  - Rozbudowa zakładu DAIKIN MANUFAKTURING POLAND przy ul. Daikin 2 w Ksawerowie;
  - Hali produkcyjno – magazynowej ul. Przemysłowa w Konstancynie Łódzkim;
  - Boiska do piłki nożnej wraz z kontenerowym zapleczem szatniowo – sanitarnym przy ul. Grota Roweckiego 3 w Pabianicach;
  - rozbudowa Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego „FEL-MED.” przy ul. Lutomierskiej 26/30 w Konstancynie Łódzkim;oraz modernizowanych obiektów z przeznaczeniem na: żłobki, przedszkola, szkoły.

### **Dokonano:**

- 28 uzgodnień dokumentacji projektowej w tym nowo budowanych obiektów, rozbudowywanych i dot. zmiany przeznaczenia obiektu.
- 28 uzgodnień warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, głównie dot. obiektów celu publicznego, jak: sieć wodociągowa, sieć kanalizacyjna, drogi gminne i miejskie.

Ogółem wpłynęło 571 wniosków –w tym z przewagą: budynków mieszkalnych jednorodzinnych, gospodarczych, letniskowych;

### **Wydano:**

- 35 uzgodnień - zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (strategiczna ocena oddziaływania na środowisko);
- 4 uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 27 opinii projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (strategiczna ocena oddziaływania na środowisko);
- 71 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- 4 opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko);
- 1 opinię dot. uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko).
- Przeprowadzono 54 kontrole w tym obiektów nowobudowanych i modernizowanych, przebudowywanych.

Ogółem w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajęto: 977 stanowisk.

## X. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej oraz środków zbiorowego transportu publicznego

### 1. Zadania pionu Higieny Komunalnej

Do zadań pionu Higieny Komunalnej należą:

- bieżący nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obiektach użyteczności publicznej oraz w środkach zbiorowego transportu publicznego,
- działania edukacyjno-informacyjne w zależności od specyfiki obiektów i zakresu świadczonych usług,
- działania kontrolno-nadzorcze,
- egzekwowanie odpowiednich procedur postępowania w różnych obszarach, będących elementem zapobiegania i profilaktyki zakażeń.

### 2. Kontrola i nadzór

**Pod nadzorem Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Komunalnej PSSE w Pabianicach w 2025 r. znajdowało się ogółem 517 obiektów.**

**Przeprowadzono ogółem 308 kontroli sanitarnych.**

2.1. Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie i turystyczne – hotele, motele, pensjonaty, domy wycieczkowe, toalety publiczne

W ramach nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w okresie sprawozdawczym skontrolowano pod względem sanitarno-porządkowym :

- bazę noclegową na terenie powiatu pabianickiego (hotele, pokoje gościnne, pole namiotowe i kempingowe) Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Pod nadzorem PSSE w Pabianicach znajduje się 5 ubikacji publicznych:

- Konstantynów Łódzki, Plac Kościuszki 20
- Konstantynów Łódzki ul. Sucharskiego 1
- Pabianice ul. Południowa 15 a
- Ubikacja w Parku Słowackiego w Pabianicach
- Ubikacja na Starym Rynku w Pabianicach

Skontrolowano 4 obiekty. Stan sanitarno –porządkowy oraz sanitarno-techniczny skontrolowanych ubikacji nie budził zastrzeżeń.

W ramach nadzoru nad toaletami publicznymi znajdującymi się w takich obiektach jak centra handlowe, stacje paliw, przeprowadzono kontrole w 3 obiektach. Stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny toalet nie budził zastrzeżeń.

2.2. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, stacje metra, porty, przystanie, środki transportu

Na terenie powiatu pabianickiego skontrolowano 12 środków transportu komunikacji publicznej oraz 2 autobusy turystyczne. Stan sanitarny skontrolowanych środków transportu nie budził zastrzeżeń.

Skontrolowano dworzec PKP w Pabianicach, ul. Łaska 37. Obiekt wyposażony jest w wodę bieżącą ciepłą i zimną, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Na terenie dworca oraz przy peronie znajdują się pojemniki na zbieranie odpadów komunalnych. Pomieszczenia dworca utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym oraz sanitarno-technicznym. Sanitariaty dla podróżnych nie budziły zastrzeżeń. W skontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości. Teren wokół dworca utrzymany był czysto.

### 2.3. Stan sanitarny terenów użyteczności publicznej

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach wspólnie z przedstawicielami gmin i miast powiatu pabianickiego dokonali kontroli podległych terenów i obiektów w związku z akcją dotyczącą utrzymania czystości i porządku na terenie miast i gmin. Kontrolą objęto tereny:

- Gminy Miejskiej Pabianice (parki, skwery, place zabaw, siłownie plenerowe, ciągi komunikacyjne i piesze).
- Gminy Pabianice (ciągi komunikacyjne i piesze, gminne place zabaw, boiska, przystanki, punkt selektywnej zbiórki odpadów).
- Gminy Miejskiej Konstancinów Łódzki (pobocza ulic, drogi gminne, plac Kościuszki, teren przy stawach, cmentarzu, punkt selektywnej zbiórki odpadów, teren przy stacji uzdatniania wody, teren miejskiego targowiska, teren CSiR, Plac Wolności ).
- Gminy Dobroń (park gminny z siłownią napowietrzną, boisko gminne, plac zabaw dla dzieci oraz skate park, pobocza dróg gminnych)
- Gminy Dłutów (drogi gminne wraz z poboczami, place zabaw, siłownie plenerowe, wiaty przystankowe, boiska).
- Gminy Ksawerów (pobocza oraz ciągi komunikacyjne, przystanki, parki, place zabaw z siłownią napowietrzną, stadion, boisko, punkt selektywnej zbiórki odpadów).
- Gminy Lutomiersk (przystanki, place zabaw, siłownie plenerowe, boiska sportowe, drogi gminne, plac targowy, teren przy stacji uzdatniania wody, punkt selektywnej zbiórki odpadów ).

Każda z gmin posiada zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach „Regulamin utrzymania czystości i porządku”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach ocenia stan sanitarno-porządkowy kontrolowanych terenów za dobry. Przedstawiciele gmin i miast na ewentualne problemy związane ze składowaniem odpadów w miejscach do tego przeznaczonych reagują szybko starając się ustalić właściciela danej posesji i zobowiązać go do uprzątnięcia odpadów. Przedstawiciele władz samorządowych dokładają wszelkich starań aby stan sanitarno-porządkowy gmin i miast był jak najlepszy. W wielu gminach organizowane są przez lokalne społeczności akcje zbierania odpadów i porządkowania terenów szczególnie lasów. Gminy zapewniają uczestnikom akcji worki foliowe oraz jednorazowe rękawiczki.

Podczas kontroli nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji.

### 2.4. Salony/gabinety fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej – „beauty”.

W ramach nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej skontrolowano również zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, fryzjersko-kosmetyczne, tatuażu oraz odnowy biologicznej.

W 1 obiekcie wystawiono mandat. Stwierdzono naruszenia higieniczno-sanitarne w postaci stosowania środka do dezynfekcji narzędzi po upływie terminu ważności. Właścicielka salonu została ukarana mandatem karnym w wysokości 300 zł. Ponowna kontrola w salonie nie wykazała nieprawidłowości. Pozostałe obiekty nie budziły zastrzeżeń sanitarnych.

### 2.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem PSSE w Pabianicach znajduje się Zakład Poprawczy i Schronisko dla Nieletnich mieszczący się w Konstancynie Łódzkim przy ul. Ignacew 9. W 2025 r. nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych oraz technicznych.

Nadzorem objęty jest szpital oraz przychodnie, placówka całodobowej opieki, dzienne domy pomocy społecznej oraz zakład opiekuńczo- leczniczy. Skontrolowane obiekty nie budziły zastrzeżeń sanitarno-porządkowych oraz sanitarno-technicznych.

### 2.6. Domy przedpogrzebowe / zakłady pogrzebowe, cmentarze

W 2025 r. prowadzono również nadzór nad zakładami pogrzebowymi oraz środkami transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Zaniedbań sanitarno-porządkowych i sanitarno- technicznych nie stwierdzono. W okresie przed świętem „Wszystkich Świętych” wzmożono kontrole cmentarzy na terenie powiatu pabianickiego. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na postępowanie z

odpadami pochodzącymi ze sprzątania grobów, częstotliwość wywozu odpadów. Sprawdzano stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny toalet.

## 2.7. Analiza interwencji

### Analiza interwencji w zakresie Higieny Komunalnej wpływających od ludności w 2025 r.

L.p.	Liczba	Zasadne	Niezasadne lub wniesione do niewłaściwego organu
1	29	4	25

#### Interwencje wpływające od ludności dotyczyły głównie:

- złego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych oraz posesji;
- niewłaściwego postępowania ze zwłokami ludzkimi;
- niewłaściwych warunków sanitarnych w schronisku dla bezdomnych;
- wylewania nieczystości płynnych do cieku wodnego;
- odchodów gołębi;
- występowania insektów (pluskiew) w lokalach mieszkalnych;
- zmienionej barwy, mętności wody;
- niewłaściwego postępowania z nieczystościami płynnymi
- braku sterylizacji narzędzi kosmetycznych.

W 2025 r. wpłynęły do PSSE w Pabianicach 3 zgłoszenia dotyczące zaniedbanych lokali mieszkalnych znajdujących się w budynkach zamieszkania zbiorowego, w których istniało podejrzenie gromadzenia dużych ilości różnego rodzaju odpadów, przedmiotów, śmieci. Do żadnego z lokali mieszkalnym pracownicy PSSE w Pabianicach nie zostali wpuszczeni. Z informacji uzyskanych od zarządcy jednej z nieruchomości jeden lokal mieszkalny zostanie uprzątnięty z uwagi na rozwiązanie umowy najmu z najemcą. Z roku na rok przybywa zgłoszeń dotyczących złego stanu sanitarno-higienicznego lokali mieszkalnych (tzw. Chorobliwe zbieractwo). Problem stanowi możliwość wejścia do lokali mieszkalnych a także wyegzekwowania doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego zaniedbane lokale mieszkalne. Od 2024 r. na jeden lokal mieszkalny znajdujący się w bardzo złym stanie sanitarno-porządkowym i higienicznym (zbieractwo) wydano 6 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków wymienionych w tytule wykonawczym dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-porządkowego lokal mieszkalny. Do chwili obecnej lokal nie został posprzątnięty przez właścicielkę, która jedynie uiszcza nałożone grzywny.

#### **Decyzje w zakresie Higieny Komunalnej wydane ogółem – 27, w tym:**

- decyzje na ekshumacje – 21;
- przedłużenie decyzji -1;
- decyzja zatwierdzająca laboratorium – 1;
- decyzja dotycząca warunkowej przydatności wody do spożycia – 3 w tym 2 decyzje na parametry mikrobiologiczne , 1 decyzja na parametr chemiczny ( żelazo );

- decyzja dotycząca braku przydatności wody do kąpieli w kąpielisku-1;

## 2.7. Podsumowanie działalności kontrolno – represyjnej w zakresie higieny komunalnej

- liczba nadzorowanych obiektów – 517;

- liczba przeprowadzonych kontroli – 308;

- liczba decyzji płatniczych – 5;

- liczba wydanych postanowień:

- 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, na kwotę 2000 zł

- 7 postanowień opiniujących regulaminy

- 21 postanowienia na sprowadzenie zwłok/szczątków powstałych ze spopielenia zwłok

- liczba wydanych opinii- 6;

- liczba tytułów wykonawczych – 0;

- liczba nałożonych mandatów **karnych** – 1 mandat na kwotę 300 zł;

**Tab. 1 Zestawienie działalności w zakresie Higieny Komunalnej w latach 2023, 2024 i 2025;**

Nazwa	2023 r.	2024 r.	2025 r.
Liczba obiektów pod nadzorem	516	517	517
Wydane decyzje	35	28	27
Rozpatrzone Interwencje	24	29	29
Nałożone Tytuły wykonawcze	-	1	-

## XI. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy

### 1. Zadania pionu Higieny Pracy.

Pod nadzorem Sekcji Higieny Środowiska, w zakresie działalności Higieny Pracy PSSE w Pabianicach znajdowało się w 2024 r. 579 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 18 080 pracowników.

Najliczniejszą grupę nadzorowanych zakładów stanowią te prowadzące działalność zaklasyfikowaną w dziale PKD 14 – „Produkcja odzieży” – 104 zakłady nadzorowane.

Kolejnymi pod względem liczby zakładów są:

- PKD 13 – Produkcja wyrobów tekstylnych – 44 zakłady;

- PKD 10 – Produkcja artykułów spożywczych – 41 zakładów

### 2. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

W roku w 2025 r. przeprowadzono 229 kontroli sanitarnych, skontrolowano 216 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 10729 pracowników. Nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek.

W wyniku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości wystawiono 17 decyzji administracyjnych oraz 13 decyzji płatniczych za czynności kontrolne, podczas których stwierdzono nieprawidłowości.

W wystawionych decyzjach wydano łącznie 73 nakazy. Nakazy dotyczyły m.in.:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych;

- nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin;

- nieprawidłowości w zakresie produktów biobójczych;
- nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- nieprawidłowości w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy;
- przeprowadzenia badań i pomiarów środowiska pracy;
- obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych;
- nieprawidłowości w zakresie oceny ryzyka zawodowego (jej braku lub aktualizacji);
- zaprowadzenia kart badań z pomiarów czynników szkodliwych;
- zaprowadzenia rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń;
- zapewnienia instrukcji stanowiskowych BHP urządzeń i maszyn;
- dokonanie oceny stanu zdrowia pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń;
- zapewnienia bezwzględnego stosowania atestowanych ochronników słuchu;
- udokumentowania pomiarami poprawę warunków pracy z przekroczeniami czynników szkodliwych dla zdrowia;
- bezwzględnego stosowanie przez pracowników środków ochrony układu oddechowego.

**Nie wystawiono żadnej decyzji unieruchamiających stanowiska pracy.**

W roku w 2025 r. stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy w 10 zakładach pracy.

W sumie pod nadzorem PPIS w Pabianicach było 26 zakładów z przekroczeniami normatywów higienicznych, w warunkach pracy w przekroczeniach pracowało 229 osób, w tym 208 pracowników pracowało w warunkach przekroczenia NDN czynników fizycznych, 8 pracowników w przekroczeniach NDS pyłów, 13 pracowników w przekroczeniach NDS czynników chemicznych.

W porównaniu do roku 2024, poprawie uległy warunki pracy 213 pracowników zatrudnionych w 2 zakładach pracy.

W 2025 r. nie nałożono mandatów. Wystawiono 3 upomnienia, 2 tytuły wykonawcze. Nałożono 3 grzywny w celu przymuszenia wykonania obowiązku wynikającego z decyzji w wysokości 3100 zł.

**3. Narażenie na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy**

W roku w 2025 r. pod nadzorem PPIS w Pabianicach znajdowało się 61 zakładów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze, skontrolowano 46 zakładów. Do czynników rakotwórczych występujących w skontrolowanych zakładach należą: promieniowanie jonizujące, tioacetamid, bromian (V) potasu, 1,2-dichloroetan, hydrazyna, formaldehyd, kobaltu (II) chlorek, chlorowodorek fenylohydrazyny, fenoloftaleina, siarczan hydrazyny, fiolet krystaliczny, Levodropropizine impurity C, akrylamid, dichromian (VI) potasu, chromian (VI) potasu, chlorek etylenu, benzen, azotan (VI) kobaltu, czerwień zasadowa 9, fiolet krystaliczny, benzyna ekstrakcyjna, p - anizydyna, 4-chloroanilina, acetaldehyd, tlenek etylenu, 2-metyloimidazol, tritlenek arsenu, związki chromu (VI), chlorek niklu (II), siarczan niklu, tritlenek chromu (VI), pył drewna.

W skontrolowanych zakładach na czynniki rakotwórcze narażonych było 728 pracowników, w tym 269 kobiet.

Podczas przeprowadzonych kontroli w 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości polegające na braku opracowanego rejestru prac i pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze. Wydano decyzje administracyjne, które zostały wykonane.

W 334 zakładach stosowane są w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Przeprowadzono 143 kontrole w zakresie stosowania substancji i mieszanin chemicznych.

Podczas kontroli tych podmiotów dokonano oceny kart charakterystyki i oznakowania stosowanych chemikaliów.

#### 4. Ocena warunków pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

W ramach „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” prowadzono nadzór nad przestrzeganiem przez pracodawców przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W 2025 roku przeprowadzono 1 kontrolę podczas prac polegających na usuwaniu produktów zawierających azbest. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### 5. Szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W ewidencji PSSE w Pabianicach są 174 zakłady, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. W 2025 roku skontrolowano 77 zakładów, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do 2 i 3 grupy zagrożenia, co daje łączną liczbę 1094 narażonych, w tym 1094 pracowników narażonych jest na czynniki biologiczne zaliczane do 2 grupy zagrożenia, natomiast 156 pracowników narażonych jest na czynniki biologiczne zaliczone do grupy 3 zagrożenia. Podczas kontroli w 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości polegające na braku rejestru prac i pracowników, braku opracowanej oceny ryzyka zawodowego dotyczącej czynników biologicznych, brak procedur i instrukcji. Wydano 3 decyzje administracyjne, które zostały wykonane.

#### 6. Działania edukacyjno-informacyjne

W roku 2025 prowadzono działania mające na celu podniesienie świadomości pracodawców i pracowników w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony zdrowia zatrudnionych.

Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły następujących obszarów:

- badania profilaktyczne pracowników, m.in.: prawidłowe wypełnianie skierowań na badania profilaktyczne, w szczególności w zakresie uwzględnienia wszystkich czynników szkodliwych i uciążliwych występujących na stanowisku pracy;
- ryzyko zawodowe, m.in.: informowanie pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą, oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami;
- badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, m.in: częstotliwość wykonywania badań i pomiarów; konieczność informowania pracowników o wynikach badań i pomiarów;
- środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, m.in. kwestia zapewnienia przez pracodawcę środków ochrony indywidualnej adekwatnych do istniejących zagrożeń w środowisku pracy;
- choroby zawodowe, m.in.: procedura zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej;
- substancje chemiczne i ich mieszaniny stwarzające zagrożenie w środowisku pracy;
- ochrona zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w miejscu pracy.

#### 7. Choroby zawodowe

W roku 2025 zgłoszono 8 podejrzeń chorób zawodowych:

- choroba zakaźna albo jej następstwa: borelioza – (wymieniona w poz. 26 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 1 zgłoszenie u rolnika;
- choroba zakaźna albo jej następstwa: toksokaroza – (wymieniona w poz. 26 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 1 zgłoszenie u rolnika;
- choroba zakaźna albo jej następstwa: gruźlica opłucnej (wymieniona w poz. 26 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 1 zgłoszenie u pielęgniarki;
- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku (wymieniona w poz. 19.4 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 1 zgłoszenie u pracownika produkcji;

- choroby skóry – alergiczne kontaktowe zapalenie skóry (wymieniona w poz. 18.1 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 2 zgłoszenia: jedno u pracownika produkcji oraz drugie zgłoszenie – brak danych o zatrudnieniu, zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej pozostawiono bez rozpoznania;
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – (wymieniona w poz. 20.1 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 2 zgłoszenia: u pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy nauczyciela muzyki oraz u pracownika fizycznego – złotnika;

W 2025 r. wystawiono 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- choroba zakaźna albo jej następstwa: wirusowe zapalenie płuc w przebiegu COVID – 19 z niewydolnością oddechową, powikłane zatrzymaniem krążenia, którego konsekwencją był zgon (wymieniona w poz. 26 aktualnego wykazu chorób zawodowych) – 1 decyzja – u pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy lekarz/kierownik SPZOZ;
- przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, wymieniona w poz. 15.3 aktualnego wykazu chorób zawodowych – 1 decyzja – u pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy nauczyciela;

Ponadto wystawiono 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, wymieniona w poz. 15.3 aktualnego wykazu chorób zawodowych – 1 decyzja – u pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy nauczyciela;
- choroba zakaźna albo jej następstwa: borelioza, wymieniona w poz. 26 aktualnego wykazu chorób zawodowych – u rolnika;
- przewlekła choroba obwodowego układu nerwowego wywołana sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka, wymieniona w poz. 20.1 aktualnego wykazu chorób zawodowych – 1 decyzja – u pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy pomoc kucharki;

#### **Analiza Liczby stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie pabianickim w latach 2004 – 2025.**

2004 r. – 8 chorób zawodowych, 2005 r. – 9 chorób zawodowych, 2006 r. – 1 choroba zawodowa, 2007 r. – nie stwierdzono chorób zawodowych, 2008 – 6 chorób zawodowych, 2009 – 4 choroby zawodowe, 2010 r. – 1 choroba zawodowa, 2011 – 3 choroby zawodowe, 2012 – nie stwierdzono chorób zawodowych, 2013 r. – 1 choroba zawodowa, 2014 – 3 choroby zawodowe, 2015 – 2 choroby zawodowe, 2016 r. – 3 choroby zawodowe, 2017 r. – 2 choroby zawodowe. 2018 r. – 3 choroby zawodowe; 2019 r. – 3 choroby zawodowe; 2020 r. – 2 choroby zawodowe; 2021 r. – 2 choroby zawodowe, 2022 r. – nie stwierdzono chorób zawodowych, 2023 r. – 4 choroby zawodowe, 2024 r. – 5 chorób zawodowych, 2025 r. – 2 choroby zawodowe.

## **XII. Higiena procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży w roku 2025**

### **1. Zadania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży**

Do zadań pionu Higieny Dzieci i Młodzieży należy weryfikacja przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych oraz ośrodkach wypoczynku,
- higieny procesów nauczania.

Higiena Dzieci i Młodzieży w PSSE w Pabianicach funkcjonuje w ramach Sekcji Higieny Środowiska, w której skład wchodzi również Higiena Komunalna i Higiena Pracy. Zagadnieniami związanymi z HDM zajmuje się jeden pracownik Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Pabianicach. W roku 2025 do kontroli zaplanowano 120 obiektów, przeprowadzono 105 kontroli w 97 obiektach.

Skontrolowano 14 żłobków, 1 klub dziecięcy, 45 przedszkoli, 19 szkół podstawowych, 2 szkoły policealne, 8 zespołów szkół, 1 zakład poprawczy, 5 placówek opiekuńczo wychowawczych, 2 internaty. Ponad to przeprowadzono 22 kontrole wypoczynku zimowego i letniego.

## 2. Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny placówek

W 2025 roku w ramach przeprowadzonych czynności kontrolnych w placówkach nauczania i wychowania dzieci i młodzieży stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarnej w 2 placówkach. W roku 2025 wydano 2 decyzje administracyjne:

### **Szkoła Podstawowa Nr 1 w Konstancynie Łódzkiej**

Stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno - higieniczny oraz sanitarno-techniczny kaloryferów znajdujących się w toaletach na parterze (toaleta damska i męska), na piętrze (toaleta damska i męska) oraz w toalecie znajdującej się w przyziemiu, które były zardzewiałe z łuszczącą się powłoką, miejscami z ostrymi krawędziami. W związku z powyższym ustalono termin wykonania obowiązków do dnia 31 sierpnia 2025 r.

Obowiązki wskazane w decyzji zostały zrealizowane w całości.

### **Szkoła Podstawowa Nr 5 z oddziałami integracyjnymi w Pabianicach -**

W części dla dzieci młodszych, tj.:

1) w szatni dla dzieci młodszych, zlokalizowanej na najniższej kondygnacji budynku, podłoga z lastryką znajdowała się w niewłaściwym stanie sanitarno - technicznym; stwierdzono liczne pęknięcia i ubytki, powierzchnia podłogi nierówna,

2) na korytarzu (1 piętro) - stwierdzono nierówną, „pływającą” podłogę oraz listwy przypodłogowe z licznymi ubytkami; brudne ściany i sufity, z licznymi pęknięciami, odpryskami, ubytkami w powłoce malarskiej,

3) w toalecie dzieci młodszych (1 piętro) - stwierdzono brudne ściany i sufit;

W części dla dzieci starszych, tj.:

1) w korytarzu na parterze budynku - stwierdzono nierówną, „pływającą” podłogę oraz listwy przypodłogowe z licznymi ubytkami; ściany i sufity brudne, z licznymi pęknięciami, odpryskami, ubytkami w powłoce malarskiej,

2) na klatce schodowej - stwierdzono zabrudzenie ścian oraz pęknięcia, odpryski i ubytki w powłoce malarskiej,

3) w łazience dla dziewczynek (zlokalizowanej na parterze budynku) - stwierdzono brudne ściany i sufity powyżej kafelków; na ścianach pęknięcia, odpryski, ubytki w powłoce malarskiej, miski ustępowe nieprawidłowo wyposażone - brak desek sedesowych,

4) w łazience dla chłopców (zlokalizowanej na parterze budynku) - stwierdzono brudne ściany z licznymi pęknięciami, odpryskami, ubytkami w powłoce malarskiej, uszkodzone drzwi do WC, miski ustępowe nieprawidłowo wyposażone - brak desek sedesowych; dwie toalety wyłączone z użytku z powodu awarii.

W związku z powyższym ustalono termin wykonania obowiązków do dnia 28 lutego 2026 r.

W pozostałym zakresie nie stwierdzono uchybień.

## 3. Higiena procesu nauczania

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bieżąca kontrola w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. Podejmowane są również działania o charakterze prewencyjnym. Nadzór ukierunkowany na ochronę ucznia przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce obejmuje m.in.:

- działania prozdrowotne m.in. w zakresie profilaktyki wad postawy czy wad wzroku,
- monitoring w zakresie właściwej organizacji procesu nauczania, np. higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych, odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych,
- promowanie dobrych praktyk, np. w odniesieniu do zapewnienia w placówce dostępu do wody przeznaczonej do spożycia.

#### 4. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych:

W roku 2025 r. przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, opierającymi się na wynikach badań WHO, waga tornistra nie powinna przekraczać od 10 do 15% masy ciała ucznia. Dodatkowo ciężar powinien być rozłożony równomiernie, a tornister uczeń powinien nosić na obu ramionach.

W 2025 r. ważenie tornistrów szkolnych przeprowadzono w 4 oddziałach szkół podstawowych. W badaniu wzięło udział 53 uczniów. W wyniku przeprowadzonej akcji stwierdzono, iż u 47 uczniów waga tornistra nie przekraczała 10% masy ciała, a u 16 uczniów waga tornistra mieściła się w przedziale 10-15% masy ciała ucznia. W wyniku przeprowadzonych pomiarów stwierdzono, iż w badanej próbie uczniów nie występowały przypadki uczniów, którzy posiadaliby zbyt ciężki tornister.

#### 5. Ergonomia mebli szkolnych oraz ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

W roku 2025 w 26 placówkach w 26 oddziałach skontrolowano rozkład zajęć lekcyjnych. W 4 placówkach w 11 oddziałach skontrolowano dostosowanie mebli do wzrostu ucznia.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### 6. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2025 r. w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej na terenie powiatu pabianickiego zarejestrowano 95 turnusów zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku. Warunki sanitarno-higieniczne skontrolowano podczas 21 turnusów, z których skorzystało łącznie 705 osób. W czasie przeprowadzonych kontroli w 1 przypadku kontrola wykazała uchybienia w zakresie warunków sanitarno-higienicznych wypoczynku.

### XIII. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

#### 1. Produkty biobójcze

Na terenie powiatu pabianickiego znajduje się 28 podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze, w tym 3 podmioty zobowiązane do uzyskania pozwolenia na obrót produktami biobójczymi. W roku 2025 przeprowadzono 16 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 20 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Podczas kontroli u jednego z dystrybutorów stwierdzono nieprawidłowość w postaci udostępniania na rynku produktów biobójczych niezgodnie z uzyskanym pozwoleniem na obrót produktem biobójczym. Wydana została decyzja administracyjna mająca na celu wycofanie z obrotu przedmiotowych produktów. Nakazy zawarte w decyzji zostały wykonane.

#### 2. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W ewidencji PSSE w Pabianicach znajduje się 90 podmiotów wprowadzających do obrotu substancje w postaci własnej lub jako składniki w mieszaninach, w tym 3 importerów, 25 dalszych użytkowników - formulatorów i 62 dystrybutorów.

Przeprowadzono 49 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym 2 kontrole u importerów, 15 kontroli u dalszych użytkowników - formulatorów, 32

kontroli u dystrybutorów oraz 143 kontrole w podmiotach stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Podczas kontroli w 4 podmiotach stosujących stwierdzono nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin. Nieprawidłowości dotyczyły braku aktualnego spisu stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie. Wydano 4 decyzje administracyjne, które zostały wykonane.

### 3. Produkty kosmetyczne

W roku 2025 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pabianicach było 9 podmiotów odpowiedzialnych – producentów produktów kosmetycznych, 1 podmiot konfekcjonujący produkty kosmetyczne, 37 dystrybutorów produktów kosmetycznych. Przeprowadzono 20 kontroli. W wyniku kontroli u jednego dystrybutora produktów kosmetycznych stwierdzono nieprawidłowość polegającą na udostępnianiu produktów kosmetycznych przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnym osobom nieuprawnionym. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakładającą karę pieniężną w wysokości 3500 zł. . Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek produktów kosmetycznych. Nie kwestionowano pobranych próbek.

### 4. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w związku z wnioskami złożonymi do Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych, w celu wydania zezwoleń, o których mowa w art. 40a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii, dotyczących wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzenia do obrotu nowych substancji psychoaktywnych w roku 2025 przeprowadził 2 kontrole podmiotu ubiegającego się o uzyskanie pozwolenia.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli wydano 2 opinie dotyczące podmiotu ubiegającego się o zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie przerabiania, przywozu oraz wewnątrzwspólnotowego nabycia nowych substancji psychoaktywnych. Podmiot został zweryfikowany pozytywnie i uzyskał od Prezesa Biura do Spraw Substancji Chemicznych decyzję zezwalającą na operacje związane z nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W roku 2025 nie przeprowadzono kontroli podmiotów posiadających zezwolenia dotyczące wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzenia do obrotu nowych substancji psychoaktywnych.

W 2025 roku na terenie powiatu pabianickiego nie funkcjonował żaden sklep stacjonarny, w którym wprowadzane były do obrotu środki zastępcze.

Nie przeprowadzono kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Nie wydawano postanowień, nie dokonano zabezpieczenia opakowań jednostkowych środków zastępczych, nie pobierano próbek produktów do badań.

### 5. Rejestr zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi

Od roku 2015 prowadzony jest systematyczny, codzienny monitoring podejrzeń zatruć środkami zastępczymi w oparciu o zgłoszenia z Pabianickiego Centrum Medycznego sp. z o.o.

W roku 2025 odnotowano 2 zgłoszenia podejrzeń zatruć środkami zastępczymi. Ponadto zgłoszono 103 przypadki zatruć nowymi substancjami psychoaktywnymi, środkami odurzającymi i psychotropowymi.

## XIV. Cyfryzacja i cyberbezpieczeństwo

### 1. Rozwój systemu SEPIS

W roku 2025 wdrożono nowe funkcjonalności w Systemie Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS), którego rozbudowa ma na celu zarówno zwiększenie efektywności przepływu informacji między obywatelami a jednostkami Inspekcji Sanitarnej jak i usprawnienie procedowania spraw.

### 2. Rozwój e-Uслуг.

Rozpoczęto obsługę e-Interwencji, dzięki czemu osoby zainteresowane mogą wysłać zgłoszenie przez 24h/7 dni w tygodniu z dowolnego miejsca z dostępem do Internetu, co zwiększa dostępność i wygodę, a w następstwie bezpieczeństwo sanitarne.

### 3. Rozwój systemu EZD

W roku 2025 zwiększono liczbę klas spraw prowadzonych w systemie EZD, co wpłynęło na skuteczniejszą i szybszą realizację zadań. Wdrażanie i rozwój systemu EZD w Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pabianicach ma na celu poprawę jakości i efektywności pracy, ujednoczenie obsługi spraw, ograniczenie papierowego obiegu dokumentów.

### 4. Cyberbezpieczeństwo

W 2025 roku kontynuowane były działania mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa danych cyfrowych oraz podniesienia świadomości pracowników PSSE Pabianice. Wdrożone i rozwijane rozwiązania mają na celu skuteczną ochroną zasobów informacyjnych oraz zwiększenie odporności na zagrożenia sieciowe jak malware, phishing, ransomware.

## XV. Działalność w zakresie edukacji zdrowotnej i profilaktyki

### 1. Działania w obszarze promocji zdrowia

Działalność Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pabianicach skierowana była na popularyzację zasad zdrowego stylu życia oraz na motywowanie ludzi do przestrzegania zachowań sprzyjających zdrowiu. Była również odzwierciedleniem zapisów i zagadnień ujętych w Narodowym Programie Zdrowia, Ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej, Ministerstwa Zdrowia oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej występującej na terenie powiatu.

Powyższe zadania były prowadzone na terenie powiatu pabianickiego poprzez:

Realizację interwencji programowych i interwencji nieprogramowych (akcji i kampanii prozdrowotnych);

Nawiązywanie współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych, organów rządowych oraz organizacji pozarządowych;

Inicjowanie zadań w obszarze edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

### 2. Komunikacja społeczna dla promocji zdrowia i media społecznościowe jako kanał dotarcia do masowego odbiorcy

Działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia częściowo opierają się na aktywności w „sieci” poprzez umieszczanie informacji na stronie internetowej stacji oraz facebooku. Dzięki kontynuacji współpracy z Wydziałem Infrastruktury Technicznej i Komunikacji Urzędu Miasta Pabianic mieliśmy możliwość wyświetlania krótkich spotów oraz informacji na nośnikach multimedialnych umieszczonych w autobusach MZK.

### 3. Działania w obszarze promocji zdrowia realizowane na poziomie powiatowym

#### 3.1 Interwencje programowe

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia w 2025 r zajmowała się kształtowaniem postaw na rzecz zdrowia poprzez aktywizację środowiska szkolnego i społeczności lokalnej koordynując interwencje programowe takie jak.:

- „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – program, którego celem jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W programie wzięło udział 111 uczestników;
- „Trzymaj Formę”- program edukacyjny o zbilansowanym odżywianiu i aktywności w którym udział wzięło 379 uczestników;
- „Podstępne WZW” – program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych którego celem jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Program ten zrealizowało 77 uczniów;
- „Znamię! Znam Je?” – ogólnopolskiego programu profilaktyki czerniaka skierowany do szkół ponadpodstawowych w którym udział wzięło 218 uczniów;
- „Wybierz życie pierwszy krok”- Program edukacyjny z zakresu profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy, który realizowało 110 uczniów;
- „Dopalaczom mówimy STOP– wybieramy zdrowie” czyli, program który stawia sobie za cel zapobieganie używaniu środków psychoaktywnych oraz kształtowanie bezpiecznych zachowań zdrowotnych wśród młodzieży województwa łódzkiego. Program ten zrealizowało 125 uczniów;
- „Kryształowy uśmiech mamy, bo o zęby dbamy” - celem kampanii jest kształtowanie prawidłowych i zdrowych nawyków w zakresie dbania o zęby i zapobiegania próchnicy u dzieci – 19 uczniów;
- „Suplementuje, gdy potrzebuje” - głównym celem programu jest bezpieczne stosowanie suplementów diety przez młodych dorosłych poprzez zwiększenie poziomu ich wiedzy w tym zakresie – 150 uczniów;
- „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS” – który określa politykę w zakresie zapobiegania HIV/AIDS i zwalczania ich społecznych skutków– 493 uczestników realizujących zadanie.

#### 3.2. Edukacja zdrowotna i profilaktyka

- Przeprowadzono 14 wizytacji dotyczących realizacji programów:
  - „Podstępne WZW”;
  - „Kryształowy uśmiech mamy, bo o zęby dbamy”;
  - „Suplementuje, gdy potrzebuje”;
  - „Znamię! Znam Je?”;
  - „ARS, czyli jak dbać o miłość?”;
  - „Wybierz Życie. Pierwszy Krok”;
  - „Skąd się biorą produkty ekologiczne“;
  - „Trzymaj Formę”
- Zamieszczono 34 informacji na stronie internetowej PSSE;
- Zamieszczono 338 postów na profilu Facebook PSSE (28 zagadnień);
- Wyświetlono 22 postów w autobusach MZK;
- Zorganizowanie 2 narady dotyczące: „Baw się razem z nami” oraz „Letnie kino profilaktyczne (alkohol, narkotyki, przemoc)“;
- Przeprowadzono 8 prelekcji (bezpieczny wypoczynek zimowy, wszawica);
- Wyświetlano 20 grafik multimedialnych na umieszczonym w holu powiatowej stacji monitorze (dzień zdrowia, szczepienia, tytoń, dopalacze);
- Przeprowadzono 6 dystrybucji materiałów edukacyjnych;

- Przeprowadzono 28 prelekcji (bezpieczny wypoczynek, wszawica, tytoń, zdrowie, alkohol, narkotyki, napoje energetyczne)
- Zorganizowano 1 wykład (szczepienia) – dla Seniorów.
- Zorganizowano 5 punktów informacyjny z materiałami edukacyjnymi (obchody dnia dziecka, dni Pabianic, Obchody Światowego Dnia Aids, Festyn Zdrowia, Dzień Zdrowia)
- Zorganizowano 2 szkolenia z „Kryształowy uśmiech mamy bo o zęby dbamy”
- Współorganizacja „Letniego Kina Profilaktycznego” udział w 4 seansach.

Baw się razem z nami:

Akcja streetworkingowa, czyli warsztaty, gry i zabawy dla dzieci zorganizowane na terenie parków i skwerów. „Baw się razem z nami” realizowany był wspólnie z MCPS- Wydział Profilaktyki i Wspierania Rodziny w Pabianicach. Podczas 5 spotkań „Baw się razem z nami” udział wzięło 80 uczestników.



„Baw się razem z nami” akcja streetworkingu

## Letnie Kino Profilaktyczne:

Odbyło się 8 seansów filmowych kina plenerowego, poruszających tematykę uzależnień, w których udział wzięło 250 uczestników. Akcja realizowana wspólnie z MCPS - Wydziałem Profilaktyki i Wspierania Rodziny w Pabianicach, Komendą Powiatową Policji w Pabianicach oraz Kinem Tomi.

### Seans w ramach akcji: „Letnie Kino Profilaktyczne”





Dzień Zdrowia w Szkole Podstawowej nr 13 w Pabianicach, organizator - Urząd Miejski w Pabianicach



Festyn Zdrowia z PCK.



Obchody Światowego Dnia Aids



Europejski Tydzień Szczepień, prelekcja w Centrum Seniora w Pabianicach na temat szczepień ochronnych



Dni Pabianic 2025, stoisko z ulotkami na temat szczepień ochronnych



Obchody Dnia Dziecka – stoisko z ulotkami z Miejską Komisją Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Pabianicach



Dni Otwarte Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pabianicach



*„Wiedza Chroni. Konkurs wiedzy o HPV” we współpracy z II Liceum Ogólnokształcącym w Pabianicach – edycja.*

HPV to wirus brodawczaka ludzkiego powodujący m. in. raka szyjki macicy oraz nowotwory głowy i szyi. Najskuteczniejszym i najprostszym sposobem ochrony przed zakażeniem HPV oraz zapobiegania chorobom wywołanym przez tego wirusa jest szczepienie.

W 125 krajach, które wprowadziły szczepienia przeciw HPV, znacząco spadła zachorowalność na nowotwory powodowane przez ten wirus. Australia, która zapoczątkowała narodowy program szczepień przeciw HPV w roku 2007, może się obecnie poszczycić 98-procentową redukcją zakażeń wirusem, jak również najniższym współczynnikiem umieralności na raka szyjki macicy. Doświadczenia wielu państw potwierdzają, że szczepionka przeciw HPV jest całkowicie bezpieczna i bardzo skuteczna. To najwyższy czas, aby także Polska dołączyła do grona państw, które chronią społeczeństwo przed nowotworami wywołanymi przez HPV.

Od 1 września 2024 roku Powszechny Program Szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego objął dziewczynki i chłopców po ukończeniu 9. roku życia do ukończenia 14. roku życia.

Niezwykle istotne jest szczepienie dzieci w tym wieku, im wcześniej szczepionka przeciw HPV zostanie podana, tym szybciej i skuteczniej zadziała. **Szczepienie jest dobrowolne i bezpłatne.**

Zgodnie z założeniami programu, szczepienie dzieci odbywają się w szkołach, co pozwala uniknąć umawiania wizyt w przychodniach i odbywa się w środowisku przyjaznym uczniom i uczennicom. W trakcie wykonywania szczepień w szkole rodzice mogą towarzyszyć swoim dzieciom, choć nie jest to wymagane. Ważne jednak, aby wyrazili pisemną zgodę na szczepienie swojego dziecka, zgodnie z instrukcjami przekazanymi przez dyrektora szkoły.

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach w porozumieniu z Prezydentem Miasta Pabianic zainicjował spotkanie z dyrektorami szkół podstawowych na temat realizacji tego programu, na którym wygłosił pogadankę oraz zachęcał do zaangażowania w program, obecny na spotkaniu pracownik Sekcji Epidemiologii udzielał szczegółowych wyjaśnień na wszystkie zadane pytania. Efektem jest – bardzo słabe zainteresowanie sprawą ze strony kadry zarządzającej szkołami..

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach kierował listy intencyjne do rodziców dzieci szkół podstawowych, informacje przekazywane były za pośrednictwem dzienników elektronicznych. Do Dyrektorów szkół przesyłane były pisma przypominające o akcji szczepień.

Do programu przystąpiło tylko 5 szkół podstawowych.

Nawiązaliśmy współpracę z lekarzem pediatrą z terenu powiatu pabianickiego, który bezpłatnie wygłaszał pogadanki na temat szczepień.

Pomimo tych działań, występuje bardzo niska wyszczepialność na terenie powiatu pabianickiego – około 3%.

W roku 2025 żadna szkoła nie realizowała już programu szczepień.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach

Piotr Szczepaniak

*/dokument podpisany elektronicznie/*