



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

**Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lesznie
64-100 Leszno, ul. Niepodległości 66**

tel. 65 526 15 15 e-mail: psse.leszno @pis.gov.pl

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Grodzkiego – Miasta Leszna
w roku 2016**

Leszno, luty 2017

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Pływalnie, baseny kąpielowe	10
2.3. Obiekty użyteczności publicznej	12
2.3.1. Ustępy publiczne	12
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	12
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	13
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	13
2.3.5. Zakłady odnowy biologicznej	14
2.3.6. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej	14
2.3.7. Dworce autobusowe i kolejowe	14
2.3.8. Środki transportu publicznego	15
2.3.9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych	16
2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych	19
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	19
2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	27
2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności	28
2.4.4. Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością	29
2.4.5. Nadzór nad kosmetykami	29
2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF	29
2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	30
2.4.8. Zatrucia pokarmowe	30
2.4.9. Kontrole akcyjne	31
2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej	31
3. Sytuacja epidemiologiczna	33
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	33
3.2. Grupy innych chorób	33
3.3. Choroby odzwierzęce	34
3.4. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	34
3.5. Realizacja szczepień ochronnych	34
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	35
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy	35
4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy	35
4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach przetwórstwa tworzyw sztucznych	35
4.4. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest	36
4.5. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin	36
4.7. Choroby zawodowe	36
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	37

5.1. Charakterystyka placówek.....	38
5.2. Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży	40
7. Działalność opiniodawcza.....	45
ZAŁĄCZNIKI.....	49

Wstęp

Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych.

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412 ze zm.) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

Jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują wymienione zadania sprawując zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadząc działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych, a także działalność w zakresie promocji zdrowia.

Skala realnych i potencjalnych zagrożeń decyduje o tym, jakie czynniki środowiskowe powinny być przedmiotem systematycznego nadzoru i wynikających z nich działań represyjnych i interwencyjnych.

Dla oceny stanu warunków zdrowotnych ludności istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogenne, jak np.:

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne powodują istotne skutki zdrowotne;
- woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruć;
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia;
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania, higieny wypoczynku i rekreacji i innych obiektów użyteczności publicznej.

Struktura organizacyjna, coraz nowocześniejsze wyposażenie laboratoriów oraz fachowa, stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra, pozwalają na obiektywną, dotyczącą całego nadzorowanego terenu, ocenę stanu sanitarnego, która uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Prowadzenie systematycznych badań laboratoryjnych oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej a tym samym podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych. Wszelkiego rodzaju analizy i oceny są istotnym źródłem informacji do podejmowania działań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego obywateli.

Dostęp do wiarygodnych danych we wszystkich obszarach objętych nadzorem tutejszego organu, nie byłby możliwy bez sprawnie działającej bazy laboratoryjnej wykonujące badania w szerokim zakresie (badania żywności, wody, materiału biologicznego i inne), dysponującej wykwalifikowaną kadrami, odpowiednio

przygotowaną infrastrukturą, w tym nowoczesną aparaturą, stanowią podstawowy instrument nadzoru. W laboratoriach są stosowane w codziennej praktyce nowoczesne metody badawcze.

Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie jest laboratorium o zasięgu ponadpowiatowym, ponieważ wykonuje badania dla powiatów: leszczyńskiego, gostyńskiego, rawickiego, śremskiego, wolsztyńskiego, kościańskiego, a badania wody dodatkowo dla powiatu grodzkiego.

Świadectwem kompetencji laboratorium jest certyfikat akredytacji, który laboratorium PSSE posiada, co sprawia, że poziom merytoryczny badań laboratoryjnych wykonywanych przez naszą Stację w pełni odpowiada standardom obowiązującym w Unii Europejskiej.

Przedstawiona „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Grodzkiego-Miasta Leszna za rok 2016” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2016 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami miasta Leszna, miasta na prawach powiatu. Współpraca i bieżące rozwiązywanie problemów sanitarnych przez samorząd pozwoliły osiągnąć poprawę warunków bytowania mieszkańców.

Dobra współpraca z jednej strony, z drugiej zaś zaangażowanie pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie pozwoliły uzyskać efekty, które przedstawione zostały w niniejszym opracowaniu natomiast wnioski dotyczące poszczególnych zagadnień wskazują na potrzeby i kierunki działań w 2017 r.

1. Sytuacja demograficzna

Powiat Grodzki zajmuje powierzchnię 31,9 km². Zamieszkiwany jest przez 64 468 mieszkańców. Nastąpił spadek liczby mieszkańców o 171 osób.

Miasto Leszno	2015 r.*	2016 r.**
Liczba ludności ogółem	64 639	64 468
Kobiety	33 748	33 646
Mężczyźni	30 891	30 822

* Stan ludności w dniu 30.06.2015 r. – 64 639

** Stan ludności w dniu 30.06.2016 r. – 64 468

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzorem sanitarnym w roku 2016 objęto na terenie miasta Leszna:

- wodociąg publiczny Leszno
- wodociąg zakładowy Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego
- wodociąg zakładowy Zakładu Produkcyjnego Akwawit S.A.

W skład wodociągu publicznego Leszno wchodzi 3 ujęcia wody:

- SUW Strzyżewice ul. Lotnicza 50
- SUW Zaborowo
- SUW Karczma Borowa

Liczba zaopatrywanej ludności: 63 424

1. Stacja Uzdatniania Wody Strzyżewice

- produkuje 3 857 m³ wody/dobę
- ujęcie jest zasilane z 8 czynnych studni głębinowych
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej i pośredniej
- ujęcie jest zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, zapewniony jest całodobowy serwis ochroniarski
- stosowane metody uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające (napowietrzanie i odgazowanie siarkowodoru),
 - filtracja: komora reakcji - dwukomora (wstępne wytrącanie związków żelaza i manganu), 7 filtrów ciśnieniowych pionowych o średnicy 3,0 m² (złoża piaski kwarcowe), powierzchnia filtracji 7,07 m²

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2016 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- wyczyszczono kaskady napowietrzające wraz z wymianą rusztu
- wyczyszczono zbiornik reakcji

- przebudowano magistralę wodociagową DN 500 – woda surowa na odcinku od studni S4 do drogi S5
- odmalowano obudowy studzienne w studniach
- wykonano nową wizualizację na istniejącej platformie Wodnerware w pomieszczeniu dyspozytorskim SUW
- wyczyszczono zbiornik wody czystej (1 o poj. 1000 m³)
- rozpoczęto realizację zadania inwestycyjnego dotyczącego włączenia do eksploatacji studni M₄ (częściowa wymiana rurociągu tłocznego oraz armatury studziennej wraz z głowicą i rurociągami wznosnymi)

2. Stacja Uzdatniania Wody Zaborowo ul. 1 Maja 15

- produkuje 2 818 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 6 czynnych studni głębinowych,
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- zabezpieczenia ujęcia przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, całodobowy serwis ochroniarski, obiekt bez stałej obsługi
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające, 2 sprężarki,
 - filtracja: 8 filtrów ciśnieniowych pionowych - dwustopniowa filtracja, I stopień – 4 filtry (złoża piasek kwarcowy), II stopień – 4 filtry (złoża: piasek kwarcowy + warstwa braunsztynu),
 Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2016 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- usunięcie nieszczelności na rurociągu wody płucznej, zamontowanie przewodów uziemiających
- wyczyszczono zbiorniki reakcji
- usunięto nieszczelności na rurociągu obejściowym zbiornika reakcji
- konserwacja sondy do pomiaru mętności na drugim stopniu filtracji
- konserwacja sondy tlenowej w zbiorniku reakcji

3. Stacja Uzdatniania Wody Karczma Borowa

- produkuje 2 364 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 3 czynnych studni głębinowych,
- wyznaczone są strefy ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych (ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, całodobowy serwis ochroniarski, ujęcie wody bez stałej obsługi,
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 3 aeratory, 2 sprężarki,

- filtracja: 4 filtry ciśnieniowe pionowe o średnicy 3,0 m -
powierzchnia filtracji 7,06 m²

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2016 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- wprowadzono układ sterowania pompą sieciową poprzez falownik
– montaż falownika przy pompie nr 1
- wymieniono odpowietrznik filtra nr 2
- wymiana czujnika ciśnienia na wyjściu z SUW
- remont Stacji Uzdatniania Wody:
 - malowanie i piaskowanie rurociągów, całej armatury technologicznej
 - wymiana wszystkich okien w pomieszczeniach technologicznych i warsztatowych,
 - wymieniono drabinki w zbiornikach wody czystej na nowe ze stali kwasoodpornej.

W roku 2016 w ramach monitoringu kontrolnego, przeglądowego i nadzoru sanitarnego pobrano 43 próby wody do badań laboratoryjnych:

- 35 x w ramach monitoringu kontrolnego
- 4 x w ramach monitoringu przeglądowego
- 4 x w ramach nadzoru sanitarnego

Pobrane próbki spełniały wymogi obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi; pobierane próbki w ramach nadzoru sanitarnego dotyczyły jedynie nieznacznych przekroczeń mętności, w badaniach powtórkowych w/w parametr mieścił się w granicach norm określonych w rozporządzeniu

Dodatkowe informacje dotyczące wodociągu publicznego Leszno za rok 2016

Sieć wodociągowa:

- magistrala 20,6 km bez zmian
- sieć rozdzielcza: przyrost w roku 2016 o 0,59 km i wynosi 147,99 km
- przyłącza wodociągowe: przyrost w roku 2016 o 3,08 km – podłączono 182 nowych odbiorców

Produkcja wody:

Lp.	SUW	Rok 2015		Rok 2016	
		Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d	Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d
1.	Strzyżewice	1 333 138	3 652	1 407 805	3 857
2.	Zaborowo	998 623	2 735	1 028 570	2 818
3.	Karczma Borowa	845 392	2 316	862 860	2 364
	Całość	3 177 153	8 703	3 299 235	9 039

W 2016 roku odnotowano kilkadziesiąt awarii i przerw w dostawie wody:

- na sieci wodociągowej odnotowano 48 awarii, główną przyczyną były wycieki spowodowane korozją sieci, średni czas awarii około 5 godzin, w kilku przypadkach awarie trwały powyżej 8 godzin i wymagały podstawienia beczkowitzu z wodą przeznaczoną do spożycia po przegotowaniu,
- na przyłączach wodociągowych odnotowano 53 awarii.

Przerwy w dostawie wody spowodowane były również koniecznością wykonania niezbędnych prac na sieci wodociągowej

I. Wodociąg zakładowy AKWAWIT

Właścicielem ujęcia jest AKWAWIT S.A., Wrocław ul. Monopolowa 4.

Wodociąg w roku 2016 produkował 330 m³/dobę. Ujęcie jest zasilane z 2 studni głębinowych, studnie mają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej i są zabezpieczone (włazy studni zamykane na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana).

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

- napowietrzanie: 2 sprężarki, 1 aerator
- filtracja: 4 filtry ciśnieniowe (złożenie piasek kwarcowy + złożenie katalityczne Defeman), dmuchawka do płukania filtrów o wydajności 100/godz.

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2016 wymieniono w hydrofornii aerator na nowy o średnicy 1000 mm.

Pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek wody w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego:

- 4 x w ramach monitoringu kontrolnego
- 1 x w ramach monitoringu przeglądowego

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2016 - **dobra**.

II. Wodociąg Zakładowy WSzZ w Lesznie

Właścicielem ujęcia jest Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie ul. Kiepury 45.

Wodociąg w roku 2016 produkował 150 m³/dobę. Ujęcie wody zasilane w wodę z 1 studni głębinowej, studnia ma wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej i jest zabezpieczona (właz studni zamykany na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana).

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

- napowietrzanie: 2 sprężarki, 5 aeratorów,
- filtracja: 8 filtrów ciśnieniowych (piaski kwarcowe),
- dezynfekcja - stała (2 chloratory, podchloryn sodu).

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2016 pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki:

- 2 x w ramach monitoringu kontrolnego
- 1 x w ramach monitoringu przeglądowego

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2016 – **dobra**.

2.2. Pływalnie, baseny kąpielowe

Nadzorem sanitarnym w roku 2016 objęto 2 pływalnie kryte oraz 1 basen odkryty.

Pływalnia „AKWAWIT” Leszno ul. Św. Józefa 5

Właściciel - Centrum Konferencji i Rekreacji Spółka z o.o. Leszno ul. Św. Józefa 5

Charakterystyka obiektu:

1. liczba niecek - 5 (basen sportowy, rekreacyjny, brodzik dla dzieci, 2 jacuzzi),
2. na terenie pływalni: hol z poczekalnią, szatnia wierzchniej odzieży, na stronie mokrej stopy: 4 szatnie, 2 węzły sanitarne – strona damska i męska z prysznicami, WC oraz pisuarem, na hali basenowej do wypoczynku krzesła i leżaki plastikowe, wydzielone pomieszczenia: dla matki z dzieckiem, dla osób niepełnosprawnych (szatnia, WC), do suszenia i przechowywania sprzętu do nauki pływania, do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystościowych i dezynfekcyjnych, socjalne, ratowników, trybuny.

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprząta firma zewnętrzna. Ilość środków czyszcząco-dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Leszno. Woda ta badana jest w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego i spełnia wymagania obowiązującego rozporządzenia.
3. W roku 2016 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 112 próbek w ramach kontroli urzędowej:
 - 97 próbek bakteriologicznych
 - 15 próbek fizykochemicznych

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Pływalnią „AKWAWIT” pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 70 próbek:

- 42 próbki bakteriologiczne
- 28 próbki fizykochemiczne

W roku 2016 w pobranych do badań laboratoryjnych w zakresie bakterii Legionella próbkach wody z basenu sportowego, rekreacyjnego i brodzika nie stwierdzono przekroczeń.

4. W roku 2016 Pływalnia „AKWAWIT” została skontrolowana dwa razy zgodnie z harmonogramem kontroli – stan sanitarno – porządkowy i sanitarno – techniczny – dobry .
5. **Ocena roczna obiektu – dobra.**

Środowiskowa Pływalnia „Edukacyjna” Leszno ul. Jana Pawła II 10
Właścicielem jest Urząd Miasta Leszna.

Charakterystyka obiektu:

1. liczba niecek - 1 basen sportowy,
2. na terenie pływalni: hol z poczekalnią, szatnia wierzchniej odzieży, na stronie mokrej stopy: 2 szatnie, 2 węzły sanitarne – strona damska i męska z prysznicami, WC oraz pisuarami, na hali basenowej wzdłuż ściany ławeczki, oraz pomieszczenia przechowywania sprzętu do nauki pływania, przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystościowych i dezynfekcyjnych, socjalne, ratowników, trybuny.

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na pływalni. Ilość środków czyszcząco-dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Leszno. Woda ta badana jest w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądownego i spełnia wymagania obowiązującego rozporządzenia.
3. W roku 2016 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 30 próbek wody w ramach kontroli urzędowej:
 - 26 próbek bakteriologicznych
 - 4 próbki fizykochemiczneW ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Pływalnią Edukacyjną pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 10 próbek :
 - 9 próbki bakteriologiczne
 - 1 próbka fizykochemicznaW roku 2016 w pobranej do badań laboratoryjnych w zakresie bakterii Legionella próbce wody z basenu sportowego nie stwierdzono przekroczeń.
4. W roku 2016 remontów nie przeprowadzano
5. W roku 2016 Pływalnia Edukacyjna została skontrolowana jeden raz zgodnie z harmonogramem kontroli – stan sanitarno – porządkowy i sanitarno – techniczny dobry.
6. **Ocena roczna obiektu – dobra.**

Basen „Odkryty” Leszno ul. Strzelecka 9

Właścicielem jest Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Lesznie ul. Strzelecka 7

Charakterystyka obiektu:

1. liczba niecek - 2 (basen sportowy, brodzik),
2. na terenie pływalni: przebieralnie, natryski zewnętrzne, z brodzikami, 2 węzły sanitarne – strona damska i męska z umywalkami, z kabinami WC oraz pisuarami. Wokół niecek basenowych płytki lastrikowe, pozostały teren basenu zagospodarowany trawą, plac zabaw dla dzieci, ławki, stoliki drewniane. Basen jest ogrodzony oraz pomieszczenia przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystościowych i dezynfekcyjnych, ratowników z, wydzielonym miejscem na sprzętu do nauki pływania.

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na basenie. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę niecek basenowych jest własne ujęcie wody, natomiast do pomieszczeń socjalno – sanitarnych trafia woda z wodociągu publicznego Leszno.
3. Przeprowadzone w 2016r. remonty i modernizacje:
 - wymieniono uszkodzoną powierzchnię w basenie sportowym (nawierzchnię pokryto gumą elastyczną),
 - dokonano uszczelnień na łączach w basenie sportowym,
 - wymieniono instalację elektryczną w Stacji Uzdatniania Wody,
 - odmalowano jeden filtr na SUW.

W roku 2016 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 16 próbek w ramach kontroli urzędowej:

- 14 próbek bakteriologicznych
- 2 próbki fizykochemiczne

Odstąpiono od poboru próbek w zakresie bakterii Legionella (basen odkryty).

4. Basen odkryty został skontrolowany dwa razy w sezonie letnim 2016; przeprowadzono 2 kontrole protokolarne.
5. **Ocena roczna obiektu - dobra.**

2.3. Obiekty użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęto 4 ustępy publiczne. Skontrolowano wszystkie, przeprowadzono w nich 8 kontroli z nasileniem w sezonie letnim.

Stan sanitarno – techniczny dobry, drobne usterki techniczne usuwane na bieżąco, czystość bieżąca zachowana. Ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych w obiektach w ilościach wystarczających. Dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo. Dwa ustępy publiczne dostosowane do wymogów osób niepełnosprawnych w Lesznie przy Nowym Rynku i na dworcu PKP.

Wszystkie nadzorowane ustępy publiczne mają stałą obsługę. Decyzji i mandatów karnych nie nałożono.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

W roku 2016 przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość pomieszczeń oraz stan porządkowy otoczenia był zachowany. Obiekty przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (podjazdy, windy).

Obiektami zapewniającymi całodobową opiekę są: Dom Pomocy Społecznej przy ul. Korczaka, zapewniający opiekę 36 podopiecznym, Ośrodek Interwencyjno - Readaptacyjny, w którym jednorazowo może przebywać 17 osób (matek z dziećmi) oraz noclegownia (Schronisko dla osób bezdomnych), w której może przebywać około 35 mężczyzn. Pozostałe 3 placówki prowadzą zajęcia manualne i rehabilitacyjne, są obiektami półstacjonarnymi czynnymi w godz. od 8 do 16.

Stan sanitarno– techniczny obiektów dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną czystą i brudną, z odpadami medycznymi w placówkach całodobowych.

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie znajduje się:

- 9 hoteli – w których przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych
- 3 motele – w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne

Hotele posiadają dobrą bazę noclegową. Wszystkie pokoje mają węzły sanitarne, w których zapewnione są środki higieny: mydło, papier toaletowy, ręczniki. Obiekty posiadają wydzielone magazyny lub szafy na bieliznę czystą oraz wydzielone miejsca na bieliznę brudną. Bielizna brudna oddawana jest do prania pralniom zewnętrznym. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów i zaplecza dobry. Dezynfekcja materacy, poduszek i kołder przeprowadzana według potrzeb.

Podczas przeprowadzonych w roku 2016 kontroli sanitarnych nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, a czystość bieżąca była zachowana.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 12 kontroli, nie wydano decyzji administracyjnych ani nie nałożono mandatów.

Wszystkie obiekty hotelarskie mają kategoryzację:

- Hotel „Wieniawa” - 4 gwiazdki
- Hotel „AKWAWIT” – 3 gwiazdki
- Hotel „Perła” - 2 gwiazdki
- Hotel „Ach to tu” - 2 gwiazdki
- Hotel „Gliding” - 2 gwiazdki
- Hotel „Sandro Sliver” – 3 gwiazdki

2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa

Zakłady fryzjerskie – 79

Zakłady kosmetyczne – 60

Zakłady tatuażu – 4

Zakłady odnowy biologicznej – 25

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa – 31

W porównaniu z rokiem 2015 liczba obiektów zwiększyła się o 9.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2016 w tej grupie obiektów stwierdzano we wszystkich właściwy stan sanitarno-techniczny. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów są przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo.

Większość zakładów stosuje bieliznę wielokrotnego użytku, jednak coraz częściej stwierdza się stosowanie bielizny jednorazowego użytku (szczególnie ręczniki oraz pelerynki i podwłósniki).

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym. W gabinetach kosmetycznych przypadku

przerwania ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki, ręczniki jednorazowego użytku, chusteczki papierowe stosowany wyłącznie jednorazowo.

W roku 2016 stan sanitarno-porządkowy był zadawalający. W tej grupie obiektów nie nałożono żadnego mandatu karnego (za brak czystości bieżącej) oraz nie wydano żadnej decyzji w celu poprawy stanu technicznego obiektu.

2.3.5. Zakłady odnowy biologicznej

Zakłady odnowy biologicznej - są to zakłady świadczące usługi w zakresie regeneracji ciała poprzez ćwiczenia fizyczne, naświetlanie, opalanie, masaż, oddziaływanie suchym lub wilgotnym, gorącym powietrzem oraz zabiegi relaksujące. Są to gabinety masażu, siłownie, fitness-cluby, solaria, studia modelowania sylwetki.

Stan sanitarny obiektów podczas kontroli był zadawalający, posiadają właściwą funkcjonalność, wyposażone są w dobry i nowoczesny sprzęt.

2.3.6. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej

Kontrolą w minionym roku objęto:

- obiekty sportowe – 15 obiektów, w których przeprowadzono 13 kontroli
- targowiska – 2 obiekty, obydwa skontrolowane
- pokoje gościnne – 1 obiekt, w którym przeprowadzono dwie kontrole sanitarne
- obiekty kultury – 5 obiektów, w których przeprowadzono 5 kontroli
- zakłady pogrzebowe – 5 obiektów, w których przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych
- cmentarze – 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne
- stacje paliw – 10 obiektów, w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych
- punkty mycia pojazdów – 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne
- parkingi miejskie – 1; przeprowadzona jedna kontrola sanitarna
- pralnie – 2 obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne
- biblioteki – 7 obiektów, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne
- przystanki MZK i PKS – 96, przeprowadzono 42 kontrole sanitarne

Systematycznie poprawia się stan sanitarno – techniczny kontrolowanych obiektów, ich wystrój, wyposażenie czy funkcjonalność.

W roku 2016 w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono złego stanu sanitarno-technicznego ani sanitarno-porządkowego.

2.3.7. Dworce autobusowe i kolejowe

Dworzec PKS

Nadzorem objęto 1 obiekt. Stan sanitarno-techniczny dworca – zadowolający, dotyczy on zarówno pomieszczeń służbowych i służbowego zaplecza sanitarnego: kasjerów, dyżurnego ruchu, jak i pomieszczeń ogólnodostępnych związanych z odprawą podróżnych. Kontrolą sanitarną objęto stan sanitarno-techniczny placu manewrowego i stanowisk postojowych pojazdów, który nie budził zastrzeżeń.

W bieżącym roku utwardzono kostką brukową stanowisko dla pasażerów wysiadających z autobusów przy wejściu głównym do budynku.

Stacja PKP w Lesznie

Budynek dworca PKP spełnia wymogi techniczne i sanitarne, przystosowany jest do obsługi osób niepełnosprawnych. Bieżący stan sanitarno-techniczny pomieszczeń Dworca PKP w Lesznie, związanych z obsługą podróżnych nie budził zastrzeżeń. Nie wnoszono również uwag do stanu porządkowego sanitariatów ogólnodostępnych oraz placu przeddworcowego.

2.3.8. Środki transportu publicznego

Nadzorem sanitarnym w 2016r. objęte były środki transportu kolejowego i drogowego: pociągi osobowe PKP, autobusy PKS i MZK, taksówki osobowe, karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego, karawany do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Skontrolowano ogółem 117 środków transportu.

Autobusy

Wykonano 9 kontroli sanitarnych w trakcie, których skontrolowano 44 autobusy. Kontrole przeprowadzono na terenie punktów mycia PKS i MZK bezpośrednio po obróbce sanitarnej autobusów, drobne nieprawidłowości usuwane były na bieżąco.

Taksówki osobowe

Wykonano 4 kontrole sanitarne w trakcie, których skontrolowano 17 pojazdów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne środki transportu

W ramach kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano 8 karawanów do przewozu zwłok.

Dodatkowo podczas kontroli kompleksowej Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego w Lesznie skontrolowano 2 karetki.

Stan sanitarno porządkowy skontrolowanych pojazdów – dobry.

Składy pociągów osobowych

Kontrolą sanitarną objęte są jedynie składy po czyszczeniu, rozpoczynające swój bieg ze Stacji PKP w Lesznie.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, podczas których dokonano kontroli 46 wagonów. Były to autobusy szynowe, tradycyjne wagony jak również elektryczne zespoły trakcyjne.

Nie stwierdzono braków w wyposażeniu kabin ustępowych w materiały higieniczne (papier toaletowy, mydło, papierowe ręczniki).

Bieżący stan sanitarno-porządkowy składów, schroniska czyścicieli wagonów, wydzielonych torów oczystkowych, torów peronowych, kanału oczystkowego nie budził zastrzeżeń.

Stan techniczny taboru z roku na rok ulega poprawie, wyeksploatowany zastępowany jest sukcesywnie nowoczesnym przystosowanym dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

2.3.9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Szpital

Na terenie miasta Leszna znajduje się 1 szpital publiczny oraz 5 niepublicznych zakładów służby zdrowia lecznictwa zamkniętego.

Obiekty służby zdrowia – Lecznictwo Zamknięte Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie w roku 2016 przeprowadzono ogółem 3 kontrole (w tym 2 kompleksowe i 1 rekontrola) w zakresie higieny komunalnej, higieny żywienia, epidemiologii i higieny pracy.

Stan techniczny większości pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Niemniej jednak podczas kontroli kompleksowych przeprowadzonych w dniach 30.05. do 02.06.2016r. i 25.10. do 15.11.10.2016r. zaznaczono, że nadal obowiązują wydane decyzje administracyjne z grudnia 2015r.

Podczas kontroli stwierdzono jednak uchybienia, z zakresu higieny komunalnej, wydano decyzję administracyjną zobowiązującą Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie do usunięcia nieprawidłowości zgodnie z określonymi terminami.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie przedłożył Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lesznie harmonogram usunięcia stwierdzonych podczas kontroli usterek i nieprawidłowości, które są zgodnie z tym harmonogramem sukcesywnie usuwane. Harmonogram został przez PPIS w Lesznie przyjęty.

W dalszym ciągu na przestrzeni roku prowadzone są prace remontowe i modernizacyjne dostosowujące szpital do wymogów obowiązującego rozporządzenia, zgodnie z programem dostosowawczym oraz prace związane z obowiązującymi decyzjami administracyjnymi.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną, która jest prana w Pralni Zofi Siątkowskiej w Luboniu, która posiada pozytywną opinię PPIS w Poznaniu.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami medycznymi.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Leszczyńskie Centrum Medyczne „VENTRICULUS” - Oddział Szpitalny w Lesznie, ul. Słowiańska 41

W roku 2016 przeprowadzono 1 kompleksową kontrolę sanitarną obiektu. Stan sanitarno-techniczny oddziału szpitalnego bez zastrzeżeń. Czystość bieżąca kontrolowanych pomieszczeń nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.

Zakład posiada uproszczoną technologię sprzątania i utrzymania czystości. Czystość bieżąca kontrolowanych pomieszczeń nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Leszczyńskie Centrum Medyczne „VENTRICULUS” - Oddział Szpitalny w Lesznie, ul. Słowiańska 41 zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Leszno. Woda z w/w wodociągu nadaje się do spożycia przez ludzi.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną oraz w postępowaniu z odpadami medycznymi.

NZOZ VIGOR w Lesznie ul. Kiepury 12

W roku 2016 przeprowadzono w placówce 1 kontrolę sanitarną. Stan sanitarno – techniczny, utrzymanie czystości pomieszczeń bez zastrzeżeń. Postępowanie z odpadami medycznymi, bielizną czystą i brudną było bez zastrzeżeń.

SNZOZ FIDES w Lesznie ul. Jana III Sobieskiego 1

Obiekt dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.06 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej i nie wymaga programu dostosowawczego.

Zakres prowadzonej działalności: chirurgia naczyniowa, angiologia, położnictwo i ginekologia, okulistyka.

NZOZ Ośrodek Kariologii Inwazyjnej – Leszno ul. Kiepury 45

W obiekcie w roku sprawozdawczym (remont, modernizacja, doposażenie, zmiana zakresu działalności, itp.): nie prowadzono remontów, modernizacji, doposażeń oraz nie zmieniono zakresu działalności - Ośrodek w trakcie zmiany lokalizacji.

Onkologiczny Niepubliczny ZOZ „ONKO-MED” Oddział Chemioterapii Jednego dnia, Leszno ul. Królowej Jadwigi 4

Brak danych - w roku 2016 w Placówce nie przeprowadzono kontroli (nowy obiekt).

Przychodnie

W minionym roku przeprowadzono 24 kontrole z zakresu higieny komunalnej w Przychodniach oraz 40 kontroli z zakresu szczepień w tych placówkach. Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły stanu sanitarno – technicznego obiektów, stanu porządkowego, postępowania z odpadami medycznymi, komunalnymi, zaopatrzenia w wodę, postępowania z bielizną czystą i brudną i wykazały, że stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

W kontrolowanych placówkach czystość bieżąca pomieszczeń zachowana. Stwierdzono wystarczającą ilość środków czystościowych.

W kontrolowanych placówkach nie występowały nieprawidłowości w przygotowywaniu sprzętu medycznego i materiałów do sterylizacji. Procesy sterylizacji prowadzone były w W SzZ w Lesznie.

Wszystkie kontrolowane placówki posiadają dostateczną ilość sprzętu medycznego, szczególnie jednorazowego użycia do wkłuc, rękawic jednorazowych.

W zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych i komunalnych nie stwierdzono większych uchybień. Odbiór odpadów niebezpiecznych prowadzony jest przez wyspecjalizowane firmy. Odpady medyczne przechowywane są w wyznaczonych pomieszczeniach w lodówkach.

Dezynfekcja i deratyzacja w obiektach prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Zakłady rehabilitacji leczniczej

W tej grupy obiektów w roku 2016 obiektów 10, w których przeprowadzono 9 kontroli. Stan sanitarno – techniczny oraz porządkowy kontrolowanych placówek bez uwag.

Inne zakłady opieki zdrowotnej

W roku 2016 przeprowadzono w tej grupie obiektów 21 kontroli, w tym w zakresie higieny komunalnej 11 oraz 10 kontroli z zakresu szczepień. Stan sanitarno – techniczny oraz czystość bieżąca bez zastrzeżeń.

Szkolne gabinety profilaktyki zdrowotnej

W roku 2016 nadzorem sanitarnym objęto 21 gabinetów szkolnych, w których przeprowadzono 20 kontroli.

Gabinety profilaktyki zdrowotnej mieszczą się w pomieszczeniach użyczanych na ten cel przez Szkołę.

W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie: doraźnej pomocy ambulatoryjnej, badań antropometrycznych, pomiarów ciśnienia tętniczego, badania wad postawy ciała, wzroku, oświaty zdrowotnej.

Wyposażenie techniczne niezbędne do wykonywania świadczonych usług to, m.in.: aparaty do pomiaru ciśnienia, zestawy p/wstrząsowe - w gabinetach prowadzonych przez pielęgniarki, tablice okulistyczne, wagi, miary, szafki na leki, stoliki zabiegowe, kozetki.

W większości gabinetów spełniają warunki sanitarno-techniczne.

Personel gabinetów korzysta z wc wspólnych z personelem Szkół. W wc zapewniono ciepłą i zimną wodę, mydło do rąk, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku.

Personel gabinetów pracuje w wymaganej odzieży ochronnej. Stosowany jest rozdział odzieży prywatnej od służbowej.

Wszystkie gabinety wyposażone są w stanowiska z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie. Na zużyte ręczniki zapewniono pojemniki.

W gabinetach stosowane są środki dezynfekcyjne:

- do powierzchni: Mikrozid, Incidur Spray, Iliadin, Incidin Spray, Bacillat,
- do dezynfekcji skóry rak: Manusan, Sprinigel Manusan, AHD 1000, AHD 2000, Miliseptor, Hydro Chlorex, Desprey, Aniosgel, 70% Spirytus, Skinman, Sterillium Clasic Pur,
- do odkażania skóry Skinsept Pur.

Środki dezynfekcyjne w wystarczających ilościach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie doboru i stosowania w/w środków.

W większości gabinetów opracowano i wdrożono do stosowania odpowiednie procedury higieniczno – sanitarne.

Gabinety zlokalizowanych na terenie miasta Leszna posiada umowy na odbiór odpadów medycznych, zawarte z Przedsiębiorstwem Wielobranżowym „JAGODA” Kunowo, ul. Kwiatowa 27.

W kontrolowanych gabinetach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Gabinety szkolne sprzątane są przez personel Szkoły. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie czystości bieżącej pomieszczeń.

Praktyki zawodowe lekarzy

Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych pomieszczeń praktyk zawodowych jest dobry. Lekarze podejmują działania mające na celu dostosowanie gabinetów do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (zmiana lokalizacji gabinetów, programy dostosowawcze).

Czystość bieżąca i utrzymanie porządku – podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości

Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych. Praktyki zawodowe wytwarzające odpady medyczne posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych.

W większości gabinetów dla pacjentów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku, natomiast fartuchy personelu w większości prane są we własnym zakresie.

2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest w obecnych czasach problemem bardzo aktualnym, bowiem mimo stałego podnoszenia standardów higienicznych w produkcji żywności i wprowadzania nowoczesnych technologii, bardzo często dochodzi do ujawniania nowych „afer” związanych z zagrożeniami pojawiającymi się w środkach spożywczych, a liczba zgłaszanych zatruc pokarmowych w skali całego kraju jest nadal wysoka.

W świetle obowiązujących regulacji prawnych każdy producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane określone w:

- harmonogramie urzędowych kontroli żywności zaplanowanych na rok 2016,
- planie pobierania próbek do badań żywności w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym oraz w związku z koniecznością
- przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiającymi się nowymi zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2016 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego. Dodatkowo pobierano do badań laboratoryjnych próbki produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, których wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się

do spożycia przez ludzi, czy też nie może być sprzedawana zgodnie z przeznaczeniem.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był na podstawie procedur kontroli opracowanych i wprowadzonych do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego. W procesie planowania kontroli na rok 2016 zostały uwzględnione zagadnienia takie jak:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej jak również wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu),
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe, obrót),
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2015,
- podjęte w roku 2015 działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonych postępowań administracyjnych, w tym wykonanie zarządzeń decyzji, a przede wszystkim terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w nadzorowanych zakładach,
- sygnały i interwencje zgłaszane przez klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W dalszym ciągu zauważa się, że stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, funkcjonujących na nadzorowanym terenie jest zróżnicowany. Na terenie Miasta Leszna prowadzą działalność, zarówno obiekty nowoczesne (zakłady garmażeryjne, markety, lokale gastronomiczne, jak i stare, mieszczące się zwłaszcza na terenach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe np. sklepy, które są pozbawione możliwości rozbudowy i modernizacji niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GHP/GMP/HACCP, głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury.

W wielu zakładach żywnościowo – żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP.

W skali całego Miasta zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP wdrożyło 889 zakładów, co stanowi 95% nadzorowanych obiektów

żywności i żywienia. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziło 354 nadzorowane obiekty, co stanowi 73 % – pozostałe placówki są w trakcie wdrażania. Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w piekarniach, ciastkarniach i zakładach żywienia zbiorowego, w tym w restauracjach.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów żywieniowych przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP i GMP uznaje się za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza sklepów wprowadzających do obrotu żywność opakowaną, punktów małej gastronomii prowadzących prosty proces przetwórczy, bazujący na półproduktach.

Występowanie niezgodności w kontrolowanych zakładach miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do pewnych nieprawidłowości można zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerwania łańcucha chłodniczego żywności, bowiem środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane poza urządzeniami chłodniczymi – w temperaturze otoczenia. Z kolei w okresie jesienno-zimowym rzadko przeprowadzane są remonty, natomiast nieprawidłowe warunki temperatury i wilgotności związane z niesprawną wentylacją oraz czynnikami pogodowymi wpływają na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń powodując zawilgocenia i zagrzybienia pomieszczeń produkcyjnych, a przede wszystkim magazynowych.

Na podstawie dokumentacji z kontroli sanitarnych stwierdza się, iż większość uchybień wynika z nieświadomości w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności zarówno osób prowadzących działalność jak również pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP, zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, a przede wszystkim brakiem szkoleń personelu wykonującego prace przy żywności.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności jakie odnotowywano podczas czynności kontrolnych w zakładach produkujących środki spożywcze, pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mogłoby narazić firmy na szczególnie duże straty finansowe.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano w stosunku do przedsiębiorców prowadzących działalność, decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie, natomiast za zły stan sanitarny – brak czystości, wprowadzanie do obrotu żywności „przeterminowanej”, nakładano mandaty karne. W obu przypadkach dokonywano kontroli sprawdzających.

Do często odnotowywanych niezgodności stwierdzano, iż pracownicy zatrudnieni przy produkcji nie posiadali orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, co stanowić może potencjalne źródło przenoszenia chorób zakaźnych.

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2016 r. na terenie Miasta Leszna zarejestrowanych było (na koniec roku 2016) 1027 zakładów żywieniowo-

żywnościowe, łącznie ze środkami przeznaczonymi do transportu żywności oraz zakładami trudniącymi się tzw. produkcją pierwotną.

Liczba nadzorowanych przedsiębiorstw w stosunku do roku 2015, uległa zmniejszeniu.

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, w roku 2016 skontrolowano z terenu Miasta Leszna 385 zakładów.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało **495 kontroli sanitarnych łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności.**

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2016 ze względu na:

- zawieszenie lub likwidację działalności zakładów, w okresie poprzedzającym terminy zaplanowanych działań kontrolnych,
- powstanie nowych obiektów, które obejmowane były nadzorem sanitarnym, lub zmiany przedsiębiorców prowadzących działalność, co skutkowało przeprowadzeniem licznych działań kontrolnych nieplanowanych, związanych z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów, co z kolei wymagało przeprowadzenia dodatkowych wizytacji,
- konieczność podejmowania licznych działań kontrolnych nieplanowanych, w związku z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF to jest Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt, dotyczącymi monitorowania wycofywania żywności, bądź materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z rynku,
- podejmowanie dodatkowych działań kontrolnych w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów, dotyczącymi np. złego stanu sanitarnego zakładów, czy niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności,
- braki kadrowe – (urlopy macierzyńskie, wychowawcze, zwolnienia lekarskie personelu sprawującego nadzór nad bezpieczeństwem żywności),

Na podstawie opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Krajowego ramowego programu kontroli kompleksowych” zakłada się różną częstotliwość kontroli zakładów żywnościowo - żywnościowych, - w zależności od ryzyka dla bezpieczeństwa żywności jakie może wystąpić na etapie produkcji bądź, jakie stwarzają produkowane i wprowadzane do obrotu środki spożywcze, w związku z czym nie wszystkie będące pod nadzorem zakłady zostały w minionym roku skontrolowane, tym bardziej, że powołany wyżej program zakłada kontrole sklepów spożywczych 1 X na 2 lata.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne
- ciastkarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,

natomiast z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze, w tym markety i hurtownie.

Zgodnie z w/w programem wzmożony nadzór sanitarny był prowadzony nad zakładami takimi jak:

- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo - wychowawczych,
- zakłady małej gastronomii.

Zadawalający stan sanitarny stwierdzano w większości zakładów żywienia zbiorowego otwartego typu restauracje. Analiza protokołów z kontroli sanitarnych wskazuje, iż skontrolowane zakłady charakteryzują się niejednorodnym stanem zarówno technicznym jak i sanitarnym.

Dominującą grupę stanowiły zakłady dobre – zgodne z wymaganiami określonymi w jednolitych procedurach urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniające obowiązujące wymagania higieniczno – sanitarne.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu bezpieczeństwa żywności, były:

W zakresie stanu technicznego i wyposażenia obiektów:

- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników 1 – razowego użytku,
- nie obce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co wyraźnie i jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- nieprawidłową funkcjonalnością zakładów - nie zachowany był jeden kierunek ruchu od surowca do gotowej potrawy.
- samowolne poszerzanie asortymentu produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności mimo braku warunków.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był: w obiektach obrotu żywnością, takich jak sklepy spożywcze i kioski

- **oferowaniem do sprzedaży tzw. „żywności przeterminowanej”**- po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, co stanowiło główną podstawę do stosowania postępowania mandatowego,
- **brakiem aktualnych orzeczeń lekarskich** stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych, co może skutkować zwiększoną ilością zatruc i zachorowań,
- **nieprzestrzeganiem ciągłości zachowania łańcucha chłodniczego**, co wymagane jest dla środków spożywczych łatwo psujących się,
- **nieprzestrzeganiem wymagań higieniczno – sanitarnych** co przejawiało się tzw. brakiem czystości bieżącej, (brudne pomieszczenia, urządzenia, sprzęt),
- **niehigieniczną sprzedażą żywności bez opakowań** ,
- **brakiem ciepłej bieżącej wody** - spowodowanym niedbalstwem prowadzących działalność, często fałszywie pojętą „oszczędnością energii elektrycznej” bowiem nie włączone były bojlerki, bądź inne urządzenia zapewniające ciepłą wodę,
- **niezachowaniem segregacji żywności**, co przejawiało się przechowywaniem łącznie żywności do bezpośredniego spożycia – wędlin, ciast, razem z żywnością wymagającą przed spożyciem obróbki wstępnej lub termicznej,
- **brakiem urządzeń kontrolno – pomiarowych** w urządzeniach chłodniczych, a tym samym brak prowadzenia wymaganego monitoringu żywności łatwo psującej się,
- **brakiem opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.

Zdarzały się przypadki, że zapisy z wykonanych w ramach GHP czynności i rejestracji temperatur, prowadzone były na bieżąco, a w urządzeniach chłodniczych brakowało urządzeń kontrolno – pomiarowych.

Powyższe nieprawidłowości w sposób jednoznaczny wskazują, iż w nadzorowanych obiektach brak jest pełnienia ze strony przedsiębiorców lub osób odpowiedzialnych, kontroli wewnętrznej oraz, świadczą o braku zrozumienia celu, prowadzenia i podejmowania działań, w ramach zarówno warunków wstępnych (GHP), jak i systemu HACCP.

Sklepy to najliczniejsza grupa obiektów żywnościowo żywnościowych, charakteryzująca się niejednorodnym stanem technicznym i sanitarnym, najmniej stabilna pod względem liczby. Jedne sklepy rozpoczynają działalność, inne ulegają likwidacji bądź zmieniają branżę. W porównaniu z rokiem 2015 liczba nadzorowanych sklepów głównie małych uległa zmniejszeniu. Przedsiębiorcy niejednokrotnie otwierają nowe placówki, niemniej jednak po pewnym okresie ulegają one likwidacji z uwagi na małe zainteresowanie.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym.

Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż na rynku lokalnym i w powiatach ościennych. Funkcjonują one często w starych, zaadoptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w zwartej zabudowie, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty.

W minionym roku w tych grupach obiektów zakładów niespełniających wymagań nie odnotowano.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

Liczba zakładów, w porównaniu z rokiem 2015 utrzymuje się na w miarę stałym poziomie, niemniej jednak zmieniają się podmioty prowadzące działalność. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań, - były niezgodne z obowiązującymi wymogami.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach kuchni, magazynach i pomieszczeniach socjalno - sanitarnych
- brak ciepłej bieżącej wody, przy stanowiskach mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności – w przejściach komunikacyjnych,
- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- dokonywanie obróbki wstępnej (prac brudnych) w pomieszczeniu kuchni właściwej.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego, widoczna staje się radykalna poprawa zarówno w zakresie wyposażenia, jak i stanu sanitarno-technicznego przejawiająca się wymianą wyposażenia kuchni w nowoczesne urządzenia i sprzęt produkcyjny.

W miejsce starych elementów wyposażenia, wprowadzane są nowe, wykonane ze stali nierdzewnej, wyeliminowane zostają uszkodzone, popękane naczynia

stołowe, sprawne są urządzenia myjące, a w zmywalniach naczyń instaluje się profesjonalne zmywarki.

We wszystkich zakładach przestrzegane są zapisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Stan sanitarny zakładów gastronomicznych staje się wizytówką ich właścicieli, zatem do rzadkich należą sytuacje braku dbałości o czystość zakładu i prawidłowy stan sanitarny. Wyraźnej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników 1- razowego użytku i papieru toaletowego.

Do rzadko stwierdzanych niezgodności należą: brudne, poplamione lub dziurawe obrusy, niedomyte naczynia itp.

W zakładach tzw. małej gastronomii potrawy wydawane są na naczyniach razowego użytku, w związku z czym nie wymaga to wydzielenia tzw. zmywalni naczyń.

Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne m.in. za:

- brak czystości,
- brak aktualnych badań lekarskich,
- brak nadzoru ze strony osób odpowiedzialnych.

Wydano 9 decyzji administracyjnych w tym: 1 w sprawie zakazu produkcji, pozostałe dotyczyły poprawy stanu technicznego

W tej grupie obiektów zostały nałożone 15 mandatów karnych na sumę 3400 zł.

W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego stwierdza się, iż w wielu przypadkach czynnikiem eliminującym zakłady złe, nie spełniające wymagań sanitarnych, stają się sami klienci, którzy nie korzystają z placówek, w których nie przestrzegane są prawidłowe warunki sanitarno – higieniczne.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, szpitalu, domach pomocy społecznej i bufety w zakładach pracy. Nie wszystkie bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej, że wiele z nich mieści się w starych budynkach, najczęściej w piwnicach, w których brak jest możliwości uzyskania radykalnej poprawy, głównie w zakresie infrastruktury, niemniej jednak dzięki bieżącym pracom remontowym i w tej grupie obiektów widoczna jest poprawa stanu sanitarno – technicznego.

Coraz więcej rejestruje się zakładów, w których żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym, w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych posiłków na naczynia 1 razowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych, do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

W roku 2016 nałożono 4 mandaty karne na sumę 650 zł. w zakładach cateringowych.

Wprowadzanie przez kierujących zakładami zasad dobrej praktyki higienicznej oraz podejmowanie działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP - Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, wpływa pozytywnie na

poprawę stanu sanitarnego obiektów oraz przyczynia się do większego zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

W placówkach oświatowych oprócz obiadów, prowadzone jest dożywianie dzieci w formie kanapki, bułki, herbaty lub jogurtu.

Szkoły uczestniczą również w programach „Owoc w szkole” oraz „Mleko dla szkół”. Dzieci otrzymują owoce, warzywa, soki owocowe i warzywne, mleko.

Ze spotkań z rodzicami wynika, iż część owoców, warzyw oraz mleko, dzieci przynoszą do domów, bowiem mleko jest wydawane w jednorazowych kartonikach lub małych plastikowych butelkach, i jest zimne. Podobnie asortyment warzyw stanowią często rzodkiewki lub pokrojona w paski papryka, które to warzywa nie są z reguły spożywane przez dzieci z klas od I do III.

Ocenie poddano również w placówkach oświatowych w minionym roku – jadłospisy. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami był niedostateczny udział surówek w posiłkach, zalecano także większą podaż w żywieniu dzieci i młodzieży produktów mlecznych fermentowanych typu: jogurty, kefir.

Nie wnoszono uwag i zastrzeżeń co do spełnienia wymagań w zakresie prawidłowego żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie oraz funkcjonujących na terenie Miasta Domach Pomocy Społecznej, w których przebywają osoby w podeszłym wieku lub niepełnosprawne.

Działalność represyjna

W przypadku stwierdzenia zaniedbań, a tym bardziej uchybień mogących spowodować zagrożenia dla zdrowia ludzi tutejszy organ nakazywał w drodze decyzji administracyjnych ich usunięcie.

Ogółem w 2016 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców z terenu Miasta Leszna - 21 decyzji administracyjnych, w tym: 6 o wycofaniu z obrotu handlowego żywności niespełniającej wymagań ze względu na konieczność ochrony zdrowia ludzkiego to jest środków spożywczych powszechnie nazywanych „przeterminowanymi”.

W stosunku do osób nie przestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono **46 na sumę 9700 zł**. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

W dwóch przypadkach skierowane zostały do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wnioski o nałożenie kar pieniężnych za prowadzenie działalności niezgodnie z obowiązującym prawem.

Wysokość jednej grzywny wyniosła 1200 zł, natomiast drugiej 500 zł.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło ponadto podstawę do wydania decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązującym od czerwca 2009 r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności”.

Decyzji takich wydano 81 na kwotę 6735 zł.

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego, bądź technicznego lub, co było podstawą do stosowania postępowania mandatowego, oraz wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2016, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

- podejmowane przez ich właścicieli prac remontowych i modernizacyjnych bądź,
- oddawanie do użytku nowych placówek, w pełni odpowiadających obowiązującym wymaganiom higieniczno – sanitarnym, a od podejścia i odpowiedzialności osób je prowadzących, zależy później utrzymanie prawidłowego stanu sanitarnego tychże zakładów.

Salony sprzedaży sklepów spożywczych i marketów wyposażane są w nowoczesne:

- urządzenia chłodnicze - lamy i regały przeznaczone do ekspozycji żywności,
- ściany i podłogi sklepów, zakładów produkcyjnych i gastronomicznych stają się łatwo zmywalne poprzez wyłożenie glazury
- wyraźnej poprawie ulegają systemy wentylacyjne, co ma bardzo korzystny wpływ na środowisko zakładu.

2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2016 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywnościowo – żywnościowych ogółem 262 próbki środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, w tym zakwestionowano 98 próbek.

Z placówek produkcyjnych, handlowych i gastronomicznych z terenu Miasta pobrano ogółem 232 próbki, z czego zakwestionowano 78, głównie ze względu na nieprawidłowe oznakowanie.

Duża, w stosunku do ogólnej liczby pobranych próbek (262), liczba próbek poddanych badaniom, a pochodzących z obiektów funkcjonujących na terenie Miasta (232) spowodowana była dużą różnorodnością kierunków i zakresów badań oraz różnorodnym asortymentem żywności, który zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego winien być poddany badaniom. Z doświadczenia wiadomo, iż asortyment oferowanej do sprzedaży żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, jest zdecydowanie większy w hurtowniach, supermarketach i dużych sklepach funkcjonujących na terenie Miasta, stąd zdecydowanie znacznie większa liczba próbek została pobrana z placówek produkcyjnych i handlowych z terenu Miasta.

Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami ulega poprawie, bowiem w żadnej próbce nie stwierdzono obecności drobnoustrojów chorobotwórczych, dyskwalifikujących żywność.

Każda badana próbka żywności, oceniana była także pod kątem prawidłowego znakowania, ponieważ prawo nakazuje, aby na opakowaniach żywności znajdowały się wszelkie informacje istotne dla zdrowia konsumentów, takie jak:

- warunki przechowywania,
- wykaz składników z uwzględnieniem substancji dodatkowych,
- obecność składników alergicznych,
- okres przechowywania,
- sposób przyrządzenia itp.

Oceniając oznakowanie badanych środków spożywczych zakwestionowano:

- nieczytelne określone daty minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, umieszczane na opakowaniach, klipsach, zawieszkach,
- niezgodne ze stanem faktycznym wykazy składników znajdujących się w środku spożywczym,
- brak wszystkich koniecznych informacji na opakowaniach suplementów diety,

W celu poprawy znakowania, zobowiązano przedsiębiorców prowadzących działalność na terenie miasta, do dostosowania znakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów do obowiązujących przepisów.

Próbki żywności do badań chemicznych kierowane były do:

- akredytowanych laboratoriów badania żywności działających w strukturach Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie,
- Laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej,

Kierunki badań to:

- obecność metali szkodliwych dla zdrowia,
- mykotoksyn,
- GMO,
- pestycydów,
- 3MCPD,
- substancji dodatkowych oraz
- WWA,

Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności pobrane z obiektów na z Miasta Leszna były zgodne z wymaganiami, a badaniom w zakresie jak wyżej podlegały: produkty dla niemowląt i małych dzieci, przetwory mięsne, ryby i przetwory z ryb, wyroby cukiernicze, naturalne wody mineralne, przetwory i soki owocowe, warzywa, przyprawy wyprodukowane w zarówno w kraju, Unii Europejskiej i krajach trzecich.

2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności

W minionym roku nie przeprowadzono akcji specjalnych, które miały wykazać, w jaki sposób i w jakich warunkach odbywa się transport żywności od producentów i hurtowni do ostatecznego odbiorcy jakim są sklepy, zakłady produkcyjne czy gastronomiczne.

Utrudnienie do podejmowania kontroli w zakresie transportu żywności, stanowi ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, która wymaga posiadania przez przedstawicieli tutejszego organu jednorazowych upoważnień do przeprowadzenia czynności kontrolnych, w których należy podać nazwę przedsiębiorcy, a niemożliwym jest zaplanowanie jakie środki transportu spotka się podczas akcji. Kontroli pojazdów dokonywano zazwyczaj podczas kontroli zakładów produkcyjnych, hurtowni, bądź sklepów – podczas dostaw towarów.

W roku 2016 skontrolowano 28 środków transportu żywności – nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi

żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia.

2.4.4. Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością

W zakresie j/w nieprawidłowości nie odnotowano. Bezpieczeństwo wielorazowych, bądź jednorazowych opakowań do żywności z tworzyw sztucznych wchodzi w zakres przeprowadzanych urzędowych kontroli obiektów, które z nich korzystają tj. sklepy, punkty małej gastronomii, ogródki wiedeńskie.

Wszystkie skontrolowane w zakładach gastronomicznych, sklepach i zakładach produkcyjnych partie opakowań z tworzyw sztucznych, posiadały wymagane oznakowania, bądź symbole wskazujące na ich przydatność do kontaktu z żywnością.

Do badań pobrano zgodnie z planem 4 asortymenty wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie wyniki były niekwestionowane.

2.4.5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie Miasta nie jest zarejestrowany producent kosmetyków, podobnie nie znaleziono na ALLEGRO PL, przedsiębiorcy z terenu objętego nadzorem sanitarnym, który prowadziłby internetową sprzedaż kosmetyków.

Działania związane z nadzorem nad tą grupą produktów, podejmowane były głównie w związku z otrzymywanymi powiadomieniami od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach tzw. systemu RAPEX, informującego o zagrożeniach dla zdrowia jakie mogą powodować kosmetyki zawierające czynniki szkodliwe pochodzenia chemicznego jak i mikrobiologicznego lub które nie zostały zgłoszone do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach.

Kontrolą w tym zakresie objęte zostały drogerie, sklepy kosmetyczne, sklepy spożywcze, w których prowadzi się sprzedaż kosmetyków, a także sklepy sprzedające wyroby pod szyldem „wszystko po 5 lub 4 zł”, w których to sklepach dominują wyroby kosmetyczne pochodzące z importu – z krajów trzecich.

Podczas podejmowanych działań nie zauważono kosmetyków, których dotyczyły notyfikacje przesyłane w ramach systemu RAPEX. Informacje o zagrożeniach z zakresu jak wyżej przekazywane były również gabinetom kosmetycznym i zakładom fryzjerskim.

W 2016 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli oceniono poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF.

Łączna liczba otrzymanych w roku 2016 powiadomień w ramach systemu RASFF – 38, z czego z terenu Miasta 36, a dotyczyły one między innymi:

- obecności niedozwolonych składników w suplementach diety pochodzących z importu (USA, Kanada Chiny),
- obecności bakterii Salmonella w żywności z importu,
- obecności mykotoksyn w suszonych owocach (figi, rodzynki), oraz mąkach, obecności glutenu w mąkach kukurydzianych i ryżu,
- przekroczenie limitu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobów z tworzyw sztucznych,
- stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu rtęci w produkcji „Stek z rekina”.

Otrzymanie powiadomień stanowiących zagrożenia dla zdrowia zarówno występujących w środkach spożywczych jak i materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, stanowiło każdorazowo podstawę do podjęcia natychmiastowych postępowań wyjaśniających, co realizowano poprzez przeprowadzenie kontroli sanitarnych we wskazanych w listach dystrybucyjnych placówkach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e– mailowy w celu monitorowania wycofywania zakwestionowanych produktów z rynku.

2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

W minionym roku nie została zgłoszona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie żadna skarga i wniosek w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego. Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył 30 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu Miasta Leszna – 24.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przeteryminowanej”, zepsutej, nieprawidłowo oznakowanej,
- obecności w środkach spożywczych różnego typu zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów spowodowanego brakiem czystości,
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie – poza urządzeniami chłodniczymi, braku segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- niewłaściwej jakości wód gazowanych (nieprawidłowy smak lub zapach),

Nie wszystkie interwencje były zasadne, wiele było anonimowych, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji, podejmowane były czynności kontrolne w zgłaszanych sprawach, mające na celu ich wyjaśnienie.

2.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2016 r. nie zgłoszono żadnego przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego, w tym grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, jak i przygotowujących posiłki we własnym zakresie.

2.4.9. Kontrole akcyjne

Kontrole akcyjne stanowią stały element rocznego planu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad żywnością i żywieniem.

W minionym roku, w zakresie kontroli akcyjnych przeprowadzono kontrole dotyczące:

- obrotu suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywnością wzbogaconą, w związku z występowaniem produktów zafałszowanych, niewłaściwej jakości zdrowotnej lub zawierających w składzie niedozwolone składniki – w tym w ramach tzw. międzynarodowej Akcji PANGEA.
- w trakcie sezonu letniego, w dni wolne od pracy, kontrolowano zgodnie z wytycznymi Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego placówki zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych. Ogółem kontroli takich dokonano 52.
- imprez masowych przeprowadzanych w miesiącach letnich na terenie Miasta, takich jak: zawody żużlowe, pikniki, Dni Leszna itp.

2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej

Obowiązujące przepisy prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności takie jak:

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L.139 z 30 kwietnia 2004 r.),
- rozporządzenie (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L. 191 z 30 kwietnia 2004 r.),
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE I 31/2002 z dnia 01 lutego 2002 r.)

zobowiązują przedsiębiorców trudniących się produkcją pierwotną – podstawową żywności pochodzenia roślinnego do uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Działalność w zakresie produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego nie wymaga zatwierdzenia zakładu, a jedynie rejestracji, w związku z czym podmiot działający na rynku spożywczym producent – rolnik, ogrodnik, sadownik, producent pieczarek i innych płodów rolnych zobowiązany jest:

1. Złożyć wniosek do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, o wpis do rejestru zakładów, z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.
2. Wzory wniosków dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie <http://www.psse-leszno.pl>.
3. Wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie złożonego przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej lub dostaw bezpośrednich wniosku, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących produkcję pierwotną lub sprzedaż bezpośrednią, które to zaświadczenie winno być jedną z podstaw do odbioru płodów rolnych.

Powyższe spowodowane jest dodatkowo faktem, iż Inspektorzy Urzędu ds. Żywności i Weterynarii FVO przeprowadzający audyty wdrażania i przestrzegania prawa unijnego w Polsce w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa żywności wielokrotnie wskazywali na konieczność zintensyfikowania działań dotyczących rejestracji podmiotów produkcji pierwotnej. Dodatkowo informuję, iż prawodawca przewidział w art. 103 ust. 1 pkt 4 powołanej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia sankcje finansowe (karne) dla podmiotów, które prowadzą lub rozpoczynają działalność w zakresie produkcji pierwotnej bez jej zarejestrowania w prowadzonym przez tutejszy organ rejestrze. Karę taką nakłada państwowy wojewódzki inspektor sanitarny, a jej wysokość może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Informuję, iż dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Miasta 22 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać. W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na Miasta prowadzą lub mogą prowadzić taką działalność, zwracam się z uprzejmą prośbą do Państwa o poinformowanie, o powyższym ludności w sposób zwyczajowo przyjęty.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2016 utrzymał się na dobrym poziomie. Dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągana jest poprzez modernizację obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
3. Znajdująca się w obrocie handlowym jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia.
4. Zakłada się przez stały nadzór spowodować dalszą poprawę bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim stanu sanitarnego placówek.
5. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta do odbiorcy końcowego.
6. Poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń, świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.
7. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
 - poprawy funkcjonalności obiektów,
 - prawidłowego znakowania wyrobów,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wyraża głębokie przekonanie, iż nadzór sanitarny jaki będzie prowadzony w roku 2017, spowoduje dalszą poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów żywnościowo – żywnościowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna

W roku 2016 sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Grodzkim należy uznać za dobrą. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne miał - podobnie jak w latach ubiegłych - charakter sezonowy lub charakter epidemii wyrównawczej.

3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Grupy jednostek chorobowych, których występowanie wiąże się między innymi ze stanem sanitarnym:

- nie zanotowano, podobnie jak w latach ubiegłych zachorowań na dur brzuszny, dur rzekomy i czerwonkę,
- odnotowano spadek zachorowań na salmonellozy z objawami chorobowymi ze strony układu pokarmowego - w 2016 roku zarejestrowano 7 przypadków (współczynnik zapadalności 10,9), podczas gdy w 2015 roku zarejestrowano 16 przypadków (współczynnik zapadalności 24,8),
- podobnie jak w roku ubiegłym nie odnotowano zachorowań na WZW typ A,
- nie zanotowano zbiorowych zatruc pokarmowych.

3.2. Grupy innych chorób

Odnotowano znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. W roku 2015 - 108 przypadków (współczynnik zapadalności 167,1), podczas gdy w roku 2016 - 409 przypadków (współczynnik zapadalności 634,4).

Spadła liczba zachorowań na płonicę. W roku 2015 - 46 zachorowań (współczynnik zapadalności 71,2), podczas gdy w roku 2016 - 41 zachorowań (współczynnik zapadalności 63,6).

Odnotowano spadek zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych (inne określone i nie określone), w roku 2015 odnotowano 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,6), podczas gdy w roku 2016 – 1 (współczynnik zapadalności 1,6).

W roku 2016 nie odnotowano zachorowań na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – meningokokowe, podczas gdy w roku 2015 odnotowano 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6).

Nieznacznie wzrosła ilość zachorowań na WZW typ C – w roku 2016 – 4 zachorowania (współczynnik zapadalności 6,2), podczas gdy w roku 2015 – 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,6).

W roku 2016 odnotowano 1 nowo wykryte zakażenie HIV (współczynnik zapadalności 1,6), podczas gdy w roku 2015 nie odnotowano zakażeń.

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2011-2016 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, włośnicę, tasiemczycę i toksoplazmozę.

Spadła ilość zachorowań na boreliozę - w roku 2015 odnotowano 9 przypadków (współczynnik zapadalności 13,9), podczas gdy w roku 2016 odnotowano 5 przypadków (współczynnik zapadalności 7,8).

Nastąpił nieznaczny spadek liczby osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie - w roku 2015 - 5 osób (współczynnik zapadalności 7,7), podczas gdy w roku 2016 - 4 osoby (współczynnik zapadalności 6,2).

3.4. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane

Podobnie jak w latach ubiegłych nie zanotowano zachorowań na błonicę, tężec i nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis).

Nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.

W roku 2016 odnotowano znaczny wzrost zachorowań na krztusiec - 13 zachorowań (współczynnik zapadalności 20,2), podczas gdy w roku 2015 - 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6).

Zanotowano spadek zachorowań na różyczkę - w roku 2016 - 6 zachorowań (współczynnik zapadalności 9,3), podczas gdy w roku 2015 - 10 zachorowań (współczynnik zapadalności 15,5).

Obecnie szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.

Odnotowano spadek zachorowań na WZW B - w roku 2015 - 8 zachorowań (współczynnik zapadalności 12,4), podczas gdy w roku 2016 - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1).

W roku 2016 zanotowano spadek liczby zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 - 50 przypadków (współczynnik zapadalności 52,1), podczas gdy w roku 2015 - 62 przypadki (współczynnik zapadalności 52,1), wywołane głównie przez rotawirusy. Przeciwno rotawirusom dostępna jest zalecana szczepionka.

Odnotowano spadek zachorowań na gruźlicę - w roku 2015 - 5 przypadków (współczynnik zapadalności 4,2), podczas gdy w roku 2016 - 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,6).

W latach 2015-2016 ilość zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy utrzymywała się na tym samym poziomie - 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,6).

3.5. Realizacja szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Na terenie miasta Leszno szczepienia ochronne przeprowadzane były w 8 gabinetach szczepień lekarzy rodzinnych, w Międzynarodowym Centrum Dializ w Lesznie ul. Kiepury 45 oraz w Oddziale Noworodkowym (WSZ Leszno). Ogółem szczepienia ochronne realizowało 10 placówek.

Podczas przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek. Zalecono wprowadzenie elektronicznego monitoringu temperatur w lodówkach w miejsce obecnie stosowanego zapisu ręcznego z tradycyjnych termometrów.

W roku 2016 na terenie miasta Leszna działały 3 punkty szczepień posiadające elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano szczepionki, a pozostałe czynią starania o jego zainstalowanie.

W roku 2016 stan zaszczepienia wynosi około 80%. Zdecydowanie niższy stan zaszczepienia był spowodowany brakiem szczepionek dla 6, 10 i 14-latków. Niewielki ułamek dzieci nieszczepionych wynika też ze wskazań lekarskich odraczających ze względu na stan zdrowia i niską wagę urodzeniową noworodków.

Na nadzorowanym terenie nie zaobserwowano wpływu działalności ruchów antyszczepionkowych na szczepienia dzieci.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy prowadzi nadzór nad warunkami środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy. Kontrole pionu higieny pracy dotyczą również produkcji, obrotu oraz stosowania przez podmioty gospodarcze substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów i prekursorów narkotyków kat. 2 i 3. W zakresie działalności pionu Higieny Pracy jest również kontrola obiektów, w których wprowadzane są do obrotu środki zastępcze, popularnie nazywanymi dopalaczami.

W Rejestrze Obiektów podległych nadzorowi Sekcji Higieny Pracy jest 160 zakładów pracy z terenu miasta Leszna, które zatrudniają ponad 12 tysięcy osób.

W 2016 roku skontrolowano 29 zakładów zatrudniających 8 340 osób.

4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy

W skontrolowanych zakładach 1097 pracowników pracowało w warunkach, gdzie pomiary badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm hałasu na stanowiskach pracy. Ponadto stwierdzono iż 17 osób było narażonych na ponadnormatywne stężenia pyłów.

W 5 skontrolowanych zakładach stwierdzono występowanie szkodliwych substancji chemicznych będących czynnikami rakotwórczymi. W narażeniu na ten czynnik pracowało 41 osób.

4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach przetwórstwa tworzyw sztucznych

W 2016 roku Sekcja Higieny Pracy prowadziła szczególny nadzór nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach przetwórstwa tworzyw sztucznych. Były to przede wszystkim zakłady produkujące stolarkę budowlaną z PCV.

Skontrolowano 6 zakładów zatrudniających 382 osoby. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości wymagających wszczęcia postępowania administracyjnego. W 3 zakładach natężenia hałasu przekraczały dopuszczalne

normatywy higieniczne. W tych warunkach pracowało 150 osób. Podczas kontroli sprawdzano również realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. W tym zakresie również nie stwierdzono uchybień.

4.4. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej prowadzi nadzór i przeprowadza kontrole warunków pracy podczas wykonywania prac związanych z usuwaniem materiałów zawierających azbest.

Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobu i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest wykonawca prac związanych z azbestem jest zobowiązany do zgłoszenia właściwemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac, zamiar przeprowadzenia tych prac.

W 2016 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał jedno zgłoszenie o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem. Przeprowadzona kontrola warunków pracy w czasie wykonywania prac związanych z usuwaniem materiałów budowlanych zawierających rakotwórczy azbest nie wykazała nieprawidłowości.

4.5. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin

W zakresie nadzoru nad obrotem i stosowaniem substancji chemicznymi i ich mieszaninami skontrolowano 26 obiektów, w tym: 5 dystrybutorów oraz 21 zakładów, które stosowały niebezpieczne chemikalia.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

4.7. Choroby zawodowe

W 2016 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał dwie decyzje administracyjne o stwierdzeniu choroby zawodowej. Obydwa przypadki dotyczyły pylicy płuc.

4.8. Środki Zastępcze

Na terenie miasta Leszna w 2016 r. przeprowadzono 10 kontroli w dwóch sklepach, w których wprowadzano do obrotu środki zastępcze, popularnie nazywanymi dopalaczami. Podczas kontroli zatrzymano i zabezpieczono 961 sztuk podejrzanych produktów, których próbki zostaną przebadane w kierunku potwierdzenia iż są to środki zastępcze.

Skutkiem kontroli przeprowadzonych w 2016 r. i w latach poprzednich było wydanie 48 decyzji administracyjnych dotyczących: wstrzymania wprowadzania do obrotu podejrzanych produktów, zatrzymania tych produktów, zakazu prowadzenia przez kontrolowane podmioty działalności gospodarczej w kontrolowanych obiektach, nakazania uiszczenia opłaty za badania laboratoryjne, kary pieniężnej oraz przepadku zatrzymanych środków zastępczych na rzecz Skarbu Państwa i ich zniszczenia.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2016 skontrolował 61 placówek oświatowo-wychowawczych i rekreacyjnych funkcjonujących na terenie miasta Leszna, w tym:

- żłobki - 6
- przedszkola - 26
- szkoły podstawowe - 9,
- gimnazja - 4
- szkoły specjalne - 1 ,
- zespoły szkół - 2
- szkoły policealne - 2
- szkoły wyższe - 1
- domy studenckie - 1,
- placówki wychowania pozaszkolnego -1
- świetlice terapeutyczne - 2
- sale zabaw dla dzieci - 3
- obiekty wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania - 3

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie, zgodnie z art. 12 ust. 1b ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przekazał z dniem 01 stycznia 2010r. do bezpośredniego nadzoru Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu następujące placówki funkcjonujące na terenie miasta Leszna:

- Licea ogólnokształcące - 4
- Zespół Szkół Specjalnych - 1
- Zespoły Szkół Ponadgimnazjalnych - 5
- Bursa - 1
- Centrum Kształcenia Praktycznego – 1,

w związku z powyższym w niniejszym opracowaniu PPIS w Lesznie nie odnosi się do stanu sanitarno-technicznego tych obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2 placówkach przedszkolnych stwierdzono nieprawidłowe warunki pobytu dzieci. Nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń sanitariatów. W związku z powyższym wszczęte zostało przez PPIS w Lesznie postępowanie administracyjne zobowiązujące dyrektorów tych placówek do poprawy stwierdzonego stanu.

W 7 placówkach przedszkolnych oraz 5 szkołach stwierdzono uchybienia dotyczące stanu technicznego ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach dydaktycznych, salach zabaw, sanitariatach i zapleczu sali sportowej. W związku z powyższym dyrektorów tych placówek zobowiązano do przedłożenie planów poprawy warunków pobytu dzieci i młodzieży.

W roku 2016 kontynuowano kontrole stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych w szkołach, szczególnie pod kątem wyposażenia tych pomieszczeń w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk, środki do utrzymania higieny osobistej oraz sprawne technicznie instalacje wodno-kanalizacyjne i urządzenia sanitarne. Spełnienie powyższych wymagań wynika z obowiązujących od 01 września 2011r. przepisów prawnych. W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W szkołach podstawowych i gimnazjach na terenie miasta Leszna przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. Oceniono rozkłady zajęć lekcyjnych w 164 oddziałach z 9 szkół podstawowych i w 41 oddziałach w 4 gimnazjach. Nieprawidłowości w zakresie równomiernego rozłożenia zajęć lekcyjnych w poszczególnych dniach tygodnia stwierdzono w 72 oddziałach w 7 szkołach podstawowych i 20 oddziałach w 4 gimnazjach. Dyrektorów szkół, w których stwierdzono nieprawidłowości rozkładów lekcyjnych zobowiązano do przeprowadzenia bieżącej korekty rozkładów i uwzględnienia wniosków z kontroli przy układaniu planów lekcyjnych.

W ramach nadzoru nad warunkami miejsc rekreacji przeprowadzono kontrole placów zabaw przy szkołach i przedszkolach. Przedmiotem kontroli było wyposażenie placów w certyfikowane urządzenia do zabaw, dokumentacja wewnętrznej kontroli stanu technicznego urządzeń, zabezpieczenie terenu placu przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi przez ogrodzenie terenu, stosowanie zakazu wprowadzania psów na teren placu, zabezpieczenie piaskownicy w czasie przerw w jej użytkowaniu, wymiana piasku, jak również bieżący stan sanitarny terenu placów zabaw. Stwierdzono sukcesywne usuwanie z placów zabaw sprzętu i urządzeń nie posiadających certyfikatów zgodności z normą PN-EN 1176 oraz wyposażenie w nowe spełniające wymagania obowiązujących przepisów i norm. Administratorzy placów zabaw w placówkach oświatowych prowadzą w sposób udokumentowany nadzór nad stanem bezpieczeństwa urządzeń na placach zabaw. Zalecono co najmniej raz w roku wymianę piasku w piaskownicach oraz w okresie nieużytkowania piaskownic ich przykrywanie. Działania te ograniczą zagrożenia zdrowotne na jakie narażone są dzieci korzystające z piaskownic.

Z przeprowadzonych badań wyposażenia sal dydaktycznych w stoliki i krzesła wynika, że w nadzorowanych przedszkolach i szkołach stosuje się zasadę dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów, zgodnie z zasadami ergonomii oraz prowadzi się w sposób udokumentowany wewnętrzną ocenę ich dostosowania.

W roku 2016 przeprowadzono ocenę dostosowania stolików i krzesel do wzrostu dzieci w 3 placówkach przedszkolnych. Skontrolowano ogółem 191 stanowisk w 10 oddziałach, stwierdzono 19 nieprawidłowo dostosowanych stolików i krzesel w 2 oddziałach. Placówki sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne w nowy, certyfikowany sprzęt sportowy oraz meble edukacyjne.

W wielu placówkach stwierdzono jednak posiadanie mebli i sprzętu sportowego bez wymaganych certyfikatów. Meble nie posiadające certyfikatów zakupione zostały jeszcze przed rokiem 1997, w którym wprowadzono obowiązek wyposażania szkół w certyfikowane meble i sprzęt.

5.1. Charakterystyka placówek

Żłobek, kluby dziecięce i przedszkola

Na terenie miasta Leszna funkcjonuje 5 żłobków i 2 kluby dziecięce, wszystkie uzyskały pozytywną opinię PPIS w Lesznie w zakresie spełniania wymagań lokalowych określonych w obowiązujących przepisach ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 oraz zostały wpisane do rejestru prowadzonego przez Prezydenta Miasta Leszna. Kontrole przeprowadzone w 4 żłobkach i 2 klubach dziecięcych nie wykazały nieprawidłowości w zakresie warunków higieniczno-zdrowotnych opieki nad dziećmi. W roku 2016 uruchomiono 1 nowy żłobek, a 1 żłobek zlikwidowano.

Ogółem na terenie Leszna funkcjonuje 27 przedszkoli, z których 15 to placówki publiczne, 12 to placówki prywatne.

Skontrolowano 26 placówek przedszkolnych. W 1 przedszkolu prowadzone jest postępowanie administracyjne, które zostało wszczęte w latach ubiegłych, z uwagi na występujące nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń sanitariatów.

W 1 przedszkolu postępowanie administracyjne zostało wszczęte w roku 2016 i również dotyczy złego stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń sanitariatów.

W 7 placówkach przedszkolnych, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego podłóg w salach zabaw, sanitariatów i dróg dojścia dyrektorzy zobowiązani zostali do przedłożenia planów poprawy warunków pobytu dzieci. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego.

Wszystkie placówki przedszkolne realizują dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci zgodnie z zasadą ergonomii. Ocenę realizacji tej zasady przeprowadzono w 3 placówkach przedszkolnych i stwierdzono, że 10% dzieci z tych placówek korzysta z nieprawidłowo dostosowanych do wzrostu stolików i krzeseł. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do podjęcia działań mających na celu poprawę stwierzonego stanu.

Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, z uwagi na niewystarczającą liczbę urządzeń sanitarnych w stosunku do liczby uczęszczających dzieci stwierdzono w 2 przedszkolach.

Szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkół

Na terenie miasta Leszna skontrolowano 16 szkół, w tym:

- szkoły podstawowe - 9
- gimnazja - 4
- zespoły szkół - 2
- szkoły specjalne - 1

Przeprowadzone w 2016r kontrole wykazały w 5 szkołach (3 szkół podstawowych, 1 gimnazjum i 1 zespół szkół) nieprawidłowości stanu technicznego m.in. sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, zaplecza sanitarnego sali gimnastycznej.

W szkołach podstawowych i 1 gimnazjum prowadzone jest postępowanie administracyjne wszczęte w latach ubiegłych, Do dyrektorów 5 szkół wystąpiono o przedłożenie planu poprawy warunków nauczania i podjęcia działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Wszystkie skontrolowane szkoły spełniły wymogi wyposażenia pomieszczeń sanitarnych w bieżącą ciepłą wodę. W trakcie przeprowadzonych kontroli pomieszczenia sanitarne wyposażone były w środki do utrzymania higieny osobistej, a bieżący stan sanitarny tych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Dożywianie uczniów w formie ciepłych posiłków prowadziły wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe i gimnazjalne. Posiłki obiadowe przygotowywane są w stołówkach szkolnych lub dowożone przez firmy cateringowe. Szkoły podstawowe umożliwiły również uczniom korzystanie z ciepłego napoju i/lub napoju mlecznego, którego koszty pokrywane są ze środków w ramach programu rządowego.

Pielęgniarską opieką profilaktyczną objęci są wszyscy uczniowie leszczyńskich szkół. Opieka ta świadczona jest w gabinetach funkcjonujących na terenie szkół.

Kontrolę nad gabinetami profilaktycznej opieki zdrowotnej w placówkach oświatowych sprawuje Sekcja Higieny Komunalnej tutejszej Stacji.

Z przeprowadzonych kontroli wyposażenia sal dydaktycznych w stoliki i krzesła wynika, że w nadzorowanych szkołach stosuje się zasadę dostosowania mebli do wzrostu uczniów zgodnie z zasadami ergonomii. Placówki sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne i sportowe w nowe, certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

Dom studencki

Kontrola sanitarna przeprowadzona w Domu Studenckim PWSZ „Komenik” nie wykazała nieprawidłowości stanu techniczno-sanitarnego.

Placówki wychowania pozaszkolnego

Kontrolą objęto 1 szkołę językową i 2 świetlice terapeutyczne – stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia tych placówek nie budził zastrzeżeń.

Salę zabaw dla dzieci

Na terenie miasta Leszna w 2016r. nadzorem objęto 2 sale zabaw dla dzieci. Kontrole przeprowadzone w salach zabaw nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu zabawowego.

5.2. Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży

W trakcie zimowego i letniego wypoczynku na terenie miasta nie funkcjonowały placówki zorganizowane poza miejscem zamieszkania uczestników.

Na terenie miasta Leszna skontrolowano 3 obiekty, w których zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania uczestników. Kontrole sanitarne przeprowadzone w tych obiektach nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami.

Wśród uczestników wypoczynku nie zanotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

Wnioski:

1. Pomieszczenia i urządzenia sanitarne w placówkach oświatowych należy utrzymywać w pełnej sprawności technicznej oraz zapewniać stałą dostępność ciepłej wody i środków do utrzymania higieny osobistej,
2. W planach poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej w przedszkolach i szkołach uwzględniać należy zapewnienie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych tzn. zapewnienie liczby urządzeń sanitarnych dla dzieci/uczniów zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach oraz modernizację pomieszczeń, instalacji wodno-kanalizacyjnych i urządzeń sanitarnych,
3. W placówkach żłobkowych nie należy przekraczać liczby uczęszczających dzieci, ustalonych w opiniach wydanych przez PPIS w Lesznie w oparciu o określone przepisami normatywy powierzchni sal pobytu dzieci w placówkach żłobkowych.
4. Placówki oświatowe należy wyposażać w certyfikowane meble edukacyjne posiadające certyfikat zgodności z PN-EN 1729:2007 i dostosowane zgodnie z zasadami ergonomii do wzrostu dzieci i młodzieży. Posiadanie certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego powinno być udokumentowane.

5. Wyposażenie sal do zabaw i zajęć dydaktycznych w meble edukacyjne dostosowane do wzrostu dzieci i młodzieży zgodnie z zasadami ergonomii powinno być ważnym elementem organizacji procesu nauczania i wychowania,
6. Boiska, tereny rekreacyjno-sportowe i place zabaw dla dzieci należy wyposażać w certyfikowany sprzęt i urządzenia oraz kontrolować ich stan techniczny zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 1176, a także zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi,
7. Informacja powyższa dotycząca dożywiania prowadzonego przez szkoły nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych produkcji posiłków i oceny posiłków pod względem jakościowym. Nadzór w tym zakresie prowadzony jest przez pion Higieny Żywności, Żywienia tutejszej Stacji,
8. Informacja powyższa dot. profilaktycznej opieki medycznej nad uczniami nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych gabinetów pielęgniarskich na terenie szkół, które nadzorowane są przez pion Higieny Komunalnej tutejszej Stacji.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń zawarto w „Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2016”.

Promocja zdrowia to strategia działania na rzecz coraz lepszego zdrowia osób i społeczności. Działania skierowane do młodzieży mają kształtować postawy prozdrowotne młodego pokolenia (odpowiedzialność za własne zdrowie). Działania skierowane do społeczeństwa to proces umożliwiający ludziom zwiększenie kontroli nad własnym zdrowiem oraz jego umacnianie.

Zdrowie publiczne jest instytucją społeczną i oznacza po prostu zdrowie ludności. Zdrowie publiczne obejmuje szeroki zakres działań wielodyscyplinarnych wiążących się z różnymi aspektami zdrowia ludzi, jego ochroną, umocnieniem i poprawą, oceną potrzeb zdrowotnych populacji oraz sposobami ich zaspakajania. Zajmuje się nie tylko zdrowiem jednostki ale także zdrowiem wszystkich ludzi oraz jego uwarunkowaniami zarówno negatywnymi, jak i pozytywnymi, czyli działaniami prozdrowotnymi umacniającymi zdrowie.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia realizowała następujące zadania programowe w 2016r.:

- program „**Trzymaj formę**” – Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę” współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Partnerami programu są: Agencja Rynku Rolnego oraz Instytut Medycyny Wsi im. W. Chodźki w Lublinie.

Patronami honorowymi programu są: Minister Edukacji Narodowej, Minister Zdrowia, Minister Sportu i Turystyki oraz Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także Instytut Żywności i Żywienia, Wydział Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie oraz Federacja Konsumentów.

Celem programu "Trzymaj Formę!" jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Program „Trzymaj Formę!” pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie. Realizowany jest metodą projektu, dzięki czemu wykracza poza podstawę programową i programy nauczania szkoły. Projekty winny służyć promocji

aktywności fizycznej, uczyć prawidłowego, czyli zróżnicowanego i zbilansowanego sposobu odżywiania się dzieci i młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności indywidualnej za zdrowie i zasady wolnego wyboru.

Zainteresowane programem szkoły otrzymują nieodpłatnie zestaw nowoczesnych materiałów dydaktycznych przeznaczonych dla nauczycieli, rodziców i uczniów w skład których wchodzi: poradnik dla nauczycieli, broszura dla uczniów, ulotka dla rodziców oraz plakat z Talerzem Zdrowia.

- **„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”:**

zadziwiającym jest fakt, że większość społeczeństwa doskonale wie, że palenie jest szkodliwe, a mimo to 39% mężczyzn i 23% kobiet nadal codziennie pali papierosy.

Niepokojącym zjawiskiem jest to, że palenie rozpoczyna już młodzież w wieku szkolnym. Dlatego tak ważne jest przekazanie jej informacji n/t szkodliwości palenia tytoniu i wykształcenie postaw asertywnych wobec tego zjawiska.

Dzieci, młodzież, kadre pedagogiczną szkół, a także rodziców i opiekunów obejmujemy naszą ofertą programową:

- „Czyste powietrze wokół nas”,
- „Nie pal przy mnie proszę”,
- „Znajdź właściwe rozwiązanie”.

Uczniów V klas szkół podstawowych już od 16 lat zapraszamy do udziału w konkursie „Palić – nie palić. Oto jest pytanie”. Natomiast uczniów szkół gimnazjalnych zapraszamy do udziału w projekcie „Młodzieżowych Liderów Zdrowia - kontra tytoń”. W tym roku w szkoleniu wzięło udział 28 uczniów z Gimnazjum nr 8 w Lesznie.

Ponadto organizujemy akcje skierowane do ogółu społeczeństwa: Światowy Dzień bez Tytoniu oraz Światowy Dzień Rzucania Palenia.

Wszystkie te działania wpisują się w realizację Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce na lata 2014 – 2018.

- **Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**

(Światowy Dzień AIDS, konkursy powiatowe i olimpiady, wykłady),
Epidemiologia HIV/AIDS w Polsce - dane od początku epidemii (1985 r.)
do 31 listopada 2016 roku (dane z Państwowego Zakładu Higieny):

- 20 973 zakażonych ogółem,
- 3 425 zachorowań na AIDS,
- 1 354 chorych zmarło.

Do 31 lipca 2016r. leczeniem ARV objętych było około 9 149 pacjentów, w tym 113 dzieci. Leczenie jest prowadzone i finansowane w ramach programu zdrowotnego Ministerstwa Zdrowia "Leczenie antyretrowirusowe osób żyjących z HIV w Polsce na lata 2012 - 2016" (dane z Krajowego Centrum ds. AIDS).

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzi wiele działań oświatowych dotyczących profilaktyki zakażeń HIV/AIDS:

- Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV (Światowy Dzień AIDS, konkursy powiatowe i olimpiady, wykłady),
- Bezpieczne Walentynki,
- Bezpieczne wakacje,
- Szkolenia MLZ – kontra HIV.

- **Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych**

współfinansowany przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

W ramach Projektu KIK/68 w latach 2012-2016 organizowane są:

- Programy edukacyjne w szkołach ponadgimnazjalnych i zakładach pracy,
- Kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”,
- Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”.

Celem kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” jest zwiększenie wiedzy na temat skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych, a także ograniczenie ich stosowania. Główną grupą docelową kampanii są kobiety w wieku prokreacyjnym, ciężarne oraz ich rodziny i bliscy.

- **Projekt PL0432 „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”,**

Cel ogólny Projektu to poprawa stanu zdrowia populacji dzieci i młodzieży w Polsce przez zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne na terenie województwa wielkopolskiego.

W ramach Projektu zorganizowane zostały 2 festyny rodzinne w Przedszkolu nr 6 oraz w Przedszkolu nr 5 w Lesznie, przeprowadzono szkolenie w Gimnazjum nr 7 dotyczące zdrowego odżywiania i wpływu aktywności fizycznej na zdrowie dzieci i młodzieży, Przeprowadzono konkurs na plakat pt. „Bądźmy zdrowi” – promujący zdrowe zachowania.

- **program „Moje dziecko idzie do szkoły”,**

Program skierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Realizatorami Programu w placówkach oświatowo-wychowawczych byli nauczyciele nauczania przedszkolnego i zintegrowanego, opiekunowie świetlicy, pielęgniarki środowiska szkolnego, szkolni koordynatorzy wychowania zdrowotnego.

Cele Programu realizowano m.in. poprzez wspólne oglądanie filmów edukacyjnych, wycieczki, spacer, piosenki, malowanie, rysowanie, ćwiczenia, zabawy ruchowe, gry dydaktyczne, kącki tematyczne, konkursy. Dzieci chętnie uczyły się poprzez zabawę i zajęcia praktyczne. Zdobywały wiedzę i umiejętności ważne dla zdrowia fizycznego i psychicznego, oglądały filmy, robiły prace plastyczne, uczyły się wierszy i piosenek związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem. Robiły kanapki oraz desery z owoców.

Różnorodne działania tematyczne zorganizowano we współpracy z przedstawicielami instytucji rządowych i samorządowych, dyrektorami szkół, radami rodziców, szkolną służbą zdrowia, pracownikami poradni psychologiczno-pedagogicznych, policją, strażą pożarną, lokalnymi mediami.

Na spotkaniach z rodzicami najczęściej omawiane były zagadnienia związane z prawidłowym odżywianiem, dbałością o higienę, ograniczaniem oglądania telewizji na rzecz ruchu na świeżym powietrzu oraz zapewnieniem dzieciom odpowiedniej ilości snu, jako jednego z warunków prawidłowego funkcjonowania dziecka w szkole. Treści programu „Moje dziecko idzie do szkoły” korelują z podstawą programową edukacji wczesnoszkolnej. Program rozwija i utrwala prawidłowe nawyki zdrowotne. Oceniany jest jako ciekawy. W opinii szkolnych koordynatorów i realizatorów Program został przyjęty pozytywnie przez rodziców, tematyka Programu cieszy się ich dużym zainteresowaniem. Treści programowe są chętnie realizowane przez

nauczycieli i wychowawców w różnych formach pracy z dziećmi. Materiały oświatowo – zdrowotne zostały wysoko ocenione przez odbiorców i realizatorów.

Pozytywna ocena wartości dydaktycznych i merytorycznych przygotowanych materiałów oraz idea różnych działań tematycznych spowodowały, że pomimo wielu lat realizacji Programu nadal istnieje duże zapotrzebowanie na tego typu działania z zakresu promocji zdrowia.

- **Projekt „Wiem, nie biorę – jestem bezpieczny”**, celem którego jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego.

Projekt zakłada realizację działań informacyjno - edukacyjnych dla kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, a także wśród młodzieży, ich rodziców i opiekunów.

Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny” realizowany jest w ramach programu „Narkotyki i dopalacze – zło, które wciąga młodzież” współorganizowanego przez Wojewódzką Komendę Policji w Poznaniu, Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu i Kuratorium Oświaty w Poznaniu pod patronatem Wojewody Wielkopolskiego i Marszałka Województwa Wielkopolskiego.

- **Program „Wybierz życie – pierwszy krok”** – profilaktyka raka szyjki macicy,

Program został zainicjowany przez Fundację MSD dla Zdrowia Kobiet w celu podniesienia poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV i profilaktyki raka szyjki macicy wśród młodzieży ponadgimnazjalnej oraz ich rodziców i opiekunów. W szkoleniach inaugurujących realizację programu w Poznaniu, Pile, Kaliszu, Koninie i Lesznie wzięło udział 194 szkolnych i powiatowych koordynatorów programu.

Rak szyjki macicy jest drugim, co do częstości nowotworem złośliwym narządów płciowych u kobiet. Co roku w naszym kraju u blisko 3300 kobiet wykrywa się raka szyjki macicy, a około 1800 umiera z tego powodu. Rozwój nowotworu wiąże się ściśle z wieloletnim zakażeniem szyjki macicy wirusem brodawczaka ludzkiego HPV.

Skutecznym sposobem uchronienia się przed zachorowaniem na raka szyjki macicy jest regularnie przeprowadzane badanie ginekologiczne połączone z pobraniem wymazu cytologicznego z szyjki macicy.

Cytologia to kilkuminutowe, bezbolesne badanie, które pozwala dokładnie ocenić zmiany w obrębie szyjki macicy, zanim nabiorą one charakteru nowotworowego. Każda kobieta po 20 roku życia powinna wykonywać cytologię, co najmniej raz na trzy lata, by uratować zdrowie, a może nawet życie. Im wcześniej choroba zostanie rozpoznana, tym większa jest szansa skutecznego jej wyleczenia.

Program „**Wybierz Życie – Pierwszy Krok**” skierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych – dziewcząt i chłopców z klas I, rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej. Jego głównym zadaniem jest zachęcanie do odpowiedzialności za zdrowie swoje i najbliższego otoczenia poprzez regularne wykonywanie badań cytologicznych. Został pozytywnie zaopiniowany przez Kierownika Wojewódzkiego Ośrodka Koordynującego Populacyjny Program Profilaktyki i Wykrywania Raka Szyjki Macicy Centrum Onkologii – Instytut w Warszawie oraz Krajowego Konsultanta w dziedzinie onkologii ginekologicznej.

Zadania dodatkowe – nieprogramowe to:

- Światowy Dzień Zdrowia,
- profilaktyka używania alkoholu,
- profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych,
- profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS,
- profilaktyka grypy,
- promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyki próchnicy i chorób przyzębia,
- promocja szczepień ochronnych,
- bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego,
- profilaktyka zatruc grzybami,
- profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruc pokarmowych,
- profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV,
- promocja zdrowego stylu życia w tym promocji prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej ,
- profilaktyka chorób zakaźnych, w tym chorób odzwierzęcych HCV/HBV ,
- wszawica,
- meningokoki – nowy kalendarz szczepień,
- kleszcze,
- Bezpieczne Życie Seniora,
- Szkoły Promujące Zdrowie,
- zapobieganie chorobom nowotworowym- „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”,
- Zdrowie Piersi,
- różowa wstążeczka,
- cukrzyca,
- sól,
- profilaktyka chorób zawodowych - „Jak zachować głos?”.

7. Działalność opiniodawcza

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie polegała na wydawaniu opinii i uzgodnień oraz dokonywaniu kontroli obiektów na etapie planowania, projektowania i realizacji inwestycji oraz po jej ukończeniu - przed rozpoczęciem użytkowania obiektów - na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej: Prezydenta Miasta Leszna w łącznej liczbie: 124

W szczególności do w/w spraw należało:

I. Opiniowanie bądź uzgadnianie pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **42**

- w tym opiniowanie lub uzgadnianie dokumentacji na wniosek organu administracji publicznej tj. Prezydenta Miasta Leszna, dotyczących:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów: **10**
- zakresu i stopnia szczegółowości w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego: **7**

- zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego: **1**
 - warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **5**
 - lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **1**
 - oraz na wniosek Inwestora:
 - projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **18**
 - Wydawanie opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **3**
- II. Wydawanie innych pism, opinii w ilości: **11**
- III. Dokonywanie odbiorów końcowych obiektów w ilości: **64**
- IV. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji w ilości: **3**
- V. Postanowienie prostujące: **1**

8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym

Jak już wspomniano we wstępie do niniejszego opracowania, Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Lesznie pracuje w zintegrowanym systemie i przeprowadza badania laboratoryjne nie tylko z terenu objętego nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie to jest z Miasta Leszna i Powiatu Leszczyńskiego, ale również badania materiału biologicznego, wody, gleby, żywności z powiatów ościennych.

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

- Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii
- Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku,
- Laboratorium Badań Wody i Gleby

Ogółem w wymienionych laboratoriach zbadano **28 172 próbek, w tym:**

w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii zbadano:

- **w ramach nadzoru 2685 próbek,**
- **w ramach zleceń 21547** próbek materiału biologicznego – między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak:
 - a) pałeczki Salmonella,
 - b) pałeczki Shigella,
 - c) bakterie Yersinia,
 - d) EPEC

w Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku zbadano:

- w ramach nadzoru 776 próbek,
- w ramach zleceń 128 próbki środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,

w Laboratorium Badań Wody i Gleby zbadano:

- w ramach nadzoru 1637 próbek,
- w ramach zleceń 1399 próbek wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

W Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii prowadzone były i są nadal badania materiału biologicznego – najczęściej kału pochodzącego od:

- a) osób chorych - w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych lub
- b) osób zamierzających podjąć pracę - czynności zarobkowe, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z rozdziałem 2 „**Badania sanitarno-epidemiologiczne**” ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2016r. poz. 1866).

Przeprowadzenie badań jak wyżej, jest jednym z warunków uzyskania orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w:

- zakładach związanych z wytwarzaniem, pakowaniem i dystrybucją, środków spożywczych nieopakowanych,
- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- w zakładach żywienia zbiorowego,
- w zakładach fryzjerskich, gabinetach kosmetycznych i innych zajmujących się pielęgnacją ciała,
- wszystkich placówkach opieki zdrowotnej,
- instytucjach i urzędach prowadzących bezpośrednią obsługę interesantów,
- placówkach oświatowo-wychowawczych (przedszkolach, szkołach i uczelniach wszystkich typów, placówkach opiekuńczo-wychowawczych) i innych,
- podmiotach świadczących usługi hotelarskie i turystyczne.

W Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku prowadzi się badania żywności pod względem spełnienia przez środki spożywcze wymagań mikrobiologicznych określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Dodatkowo wszystkie badane przez laboratorium próbki środków spożywczych znajdujących się w opakowaniach, poddawane były ocenie pod względem prawidłowości znakowania, to jest pod względem informacji skierowanych do konsumentów, a znajdujących się bezpośrednio na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, zawieszce lub klipsie.

Każdorazowe stwierdzenie niezgodności w zakresie parametrów mikrobiologicznych lub odnoszących się do znakowania żywności stanowiło podstawę do przekazania stosownej informacji do zakładu produkcyjnego oraz terenowo właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, sprawującego nadzór nad przedsiębiorstwem produkcyjnym.

W Laboratorium Badań Wody i Gleby prowadzone są systematyczne badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągów publicznych, lokalnych i sieci wodociagowych,
- wody przeznaczonej bezpośrednio dla konsumentów zarówno naturalnej wody źródlanej jak i wód mineralnych oferowanych do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych,
- wody z pływalni, otwartych basenów, jezior i innych wyznaczonych, a przeznaczonych do kąpieli miejsc,
- wody ze szpitalnych stacji dializ.

Kwestionowane ze względu na przekroczenie dopuszczalnych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych wyniki badań wody, stanowiły podstawę do podjęcia działań mających na celu ich wyeliminowanie, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego, w związku z czym:

- informacje były natychmiast przekazywane instytucjom i organom odpowiedzialnym za prawidłową - bezpieczną dla zdrowia jakość wody, (burmistrzom, wójtom, kierownikom wodociągów itp.)
- terenowo właściwym powiatowym inspektorom sanitarnym.

W 2016r. została przeprowadzona kolejna już ocena Oddziału Laboratoryjnego przez Polskie Centrum Akredytacji.

ZAŁĄCZNIKI

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2015-2016 – Miasto Leszno

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2015		2016	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	16	24,8	7	10,9
WZW - ogółem	11	17,0	6	9,3
WZW typ „A”	0	0	0	0
WZW typ „B”	8	12,4	2	3,1
WZW typ „C”	3	4,6	4	6,2
Płonica	46	71,2	41	63,6
Ospa wietrzna	108	167,1	409	634,4
Różyczka	10	15,5	6	9,3
Nagm. zapal. przyusznicy	1	1,6	1	1,6
Zap. op. mózg. rdz.- meningokokowe	1	1,6	0	0
Borelioza	9	13,9	5	7,8
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	5	7,7	4	6,2
Krztusiec	1	1,6	13	20,2
Jersinioza pozajelitowa	0	0	0	0
Gruźlica	5	4,2	1	1,6
Zatrucie grzybami	0	0	0	0
Nowo wykryte zakażenia HIV	0	0	1	1,6
Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	0	0	1	1,6
Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne i nie określone	3	4,6	1	1,6

Stan ludności na dzień 30.06.2015 r. – 64 639

Stan ludności na dzień 30.06.2016 r. – 64 468

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności