



**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 Leszczyńskiego za rok 2017**

Leszno, styczeń 2017

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Kąpieliska	9
2.2.1. Charakterystyka kąpieliska	9
2.2.2. Ocena kąpieliska	9
2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej	11
2.3.1. Ustępy publiczne	11
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	11
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	11
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	12
2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej	13
2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia	14
2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych	16
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	16
2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	24
2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności	26
2.4.4. Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością	26
2.4.5. Nadzór nad kosmetykami	26
2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF	27
2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	27
2.4.8. Zatrucia pokarmowe	28
2.4.9. Kontrole akcyjne	28
2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej	28
3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim	31
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	31
3.2. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	31
3.3. Choroby odzwierzęce	32

3.4. Grupy innych chorób	32
3.5. Realizacja szczepień ochronnych	32
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	33
4.1. Główny zadania pionu Higieny Pracy	33
4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy	33
4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym	33
4.4. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach przetwórstwa tworzyw sztucznych	34
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest	34
4.6. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami	35
4.7. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin	35
4.8. Choroby zawodowe	35
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	36
5.1. Charakterystyka placówek	37
5.1.1. Żłobki i kluby malucha	37
5.1.2. Przedszkola	37
5.1.3. Szkoły podstawowe, branżowe szkoły zawodowe I ^o i zespoły szkół:	38
5.1.4. Szkolne Schroniska Młodzieżowe	39
5.2. Wypoczynek dzieci i młodzieży	39
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	41
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej	46
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie	47
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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261) 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 kadrą, odpowiednio przygotowaną infrastrukturą, w tym nowoczesną aparaturą, stanowią podstawowy instrument nadzoru. W laboratoriach zostały wdrożone i 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 grodziskiego.

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 Leszczyńskiego za rok 2017” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2017 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami starostwa leszczyńskiego.

Współpraca i bieżące rozwiązywanie problemów sanitarnych także przez samorzady pozwalają skutecznie nadzorować warunki bytowania mieszkańców w trosce o bezpieczeństwo w tym zakresie.

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 2018 r.

1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 55 684 mieszkańców. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 678 osób.

Powiat Ziemski	2016r.*	2017r.**
Liczba ludności ogółem	55 006	55 684
Kobiety	27 525	27 886
Mężczyźni	27 481	27 798

* Stan ludności w dniu 30.06.2016r.

** Stan ludności w dniu 30.06.2017r.

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 1 wodociąg publiczny o wydajności wody 1000 – 10000 m³/dobę
- 24 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 – 1000 m³/dobę
- 13 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/dobę
- 9 wodociągów lokalnych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2017 mieszkańcy dotychczas zaopatrywani w wodę z wodociągu publicznego Oporówko zostali podłączeni do wodociągu publicznego Mierzejewo, którego administratorem jest Zakład Usług Wodnych we Wschowie Sp. z o.o.; dlatego też z grupy wodociągów zaopatrujących ludność w wodę na terenie powiatu ziemskiego ubył wodociąg publiczny Oporówko (aktualnie tylko dla wewnętrznych potrzeb OHZ Garzyn).

Wodociąg publiczny w Dąbczu jest największym wodociągiem na terenie powiatu leszczyńskiego, ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/d oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu > 5000 jest wodociągiem raportowanym do Unii Europejskiej.

W roku 2017 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 7573 osoby, a produkcja dobową wynosiła 1318 m³, jakość produkowanej wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych w roku 2017 jakość wody przedstawiała się następująco:

- 37 wodociągów publicznych oraz 8 wodociągów lokalnych i zakładowych produkowało wodę przydatną do spożycia przez ludzi,
- 1 wodociąg publiczny Bojanice produkował wodę warunkowo przydatną do spożycia, w związku z ponadnormatywnymi zawartościami chlorków i sodu oraz 1 wodociąg lokalny Ośrodka „AGAT” w Brennie (ponadnormatywna zawartość manganu i amonowego jonu);
w stosunku do w/w wodociągów obowiązują decyzje PPIS w Lesznie.

Aktualnie stałe chlorowanie wody prowadzone jest na ujęciu w Drobinie, Robczysku, Jabłonnej a także wodociągu zakładowym „HIPSZ” Mrożone Owoce i Warzywa w Rydzynie.

W roku 2017 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Podczas kontroli sanitarnych dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego: ujęć wody (studni), stacji uzdatniania wody, urządzeń uzdatniających wodę, zbiorników wody czystej, stref ochrony pośredniej i bezpośredniej.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno – techniczny był dobry. Zaznaczyć należy, iż z roku na rok ulega poprawie stan techniczny, dzięki przeprowadzanym remontom i modernizacjom.

W 2017 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- **Wodociąg publiczny Włoszakowice**
utwardzono drogi wewnętrzne na SUW kostką brukową.
- **Wodociąg publiczny Lipno**
wymieniono wodomierze DN 80 do pomiaru ilości wody pobranej z każdej studni głębinowej, wymieniono wodomierze DN 150 na wodzie uzdatnionej, wymieniono uszkodzony zawór zwrotny przy pompach sieciowych, zamontowano nowy zawór zwrotny pomiędzy filtrami, zamontowano nową bramę wjazdową oraz wymieniono częściowo ogrodzenie na obiekcie, wyremontowano pomieszczenie agregatu prądotwórczego oraz pomieszczenia socjalne.
- **Wodociąg publiczny Maryszewice**
wymieniono elektrozawór przy sprężarce, wymieniono zawory bezpieczeństwa przy sprężarkach, wymieniono stycznik termiczny przy pompie głębinowej nr 2 i nr 3 uruchomiono system zdalnego monitoringu pracy SUW do centralnej dyspozytorni na SUW Strzyżewice, zakupiono nową sprężarkę.
- **Wodociąg publiczny Radomicko**
naprawiono uszkodzony rurociąg wznosny w studni nr 1, wyczyszczono zbiorniki wody czystej, wymieniono skorodowany odcinek rurociągu przy filtrze nr 1, zamontowano nowe klucze do zasuw przy zbiornikach wody czystej, wymieniono dwa rurociągi wznosne w studni nr 2, wymieniono okna na obiekcie, wymieniono pokrycie dachowe (nowa papa, rynny, opierzenie), odmalowano pomieszczenia technologiczne i socjalne.
- **Wodociąg publiczny Kłoda**
- wybiałkowano i odmalowano studnie, zamontowano nową bramę do hali technologicznej, wydzielono pomieszczenie do przechowywania koparki.
- **Wodociąg publiczny Pawłowice**
odmalowano urządzenia uzdatniające na Stacji Uzdatniania Wody.

Również na małych wodociągach produkujących < 100m³/dobę wody przeprowadzono następujące prace remontowo - modernizacyjne:

- **Wodociąg publiczny Klonówiec**
wykonano odwodnienie – drenaż wokół obudowy studni nr 2, wymieniono zawór kulowy na rurociągu wody uzdatnionej.
- **Wodociąg publiczny Sulejewo**
wymieniono pokrycie dachu (papa) na całej powierzchni budynku.
- **Wodociąg publiczny Górka Duchowna**
odmalowano urządzenia uzdatniające i armaturę.

- **Wodociąg publiczny Żakowo**
wymieniono wodomierze na rurociągu wody uzdatnionej, sprawdzenie stanu techniczno-technologicznego złoża w filtrze nr 1 i nr 2, wymieniono skorodowany odcinek rurociągu technologicznego przy filtrach, wymieniono elektrozawór na instalacji sprężonego powietrza, wymieniono układ zasilania w energię elektryczną na obiekcie.
- **Wodociąg publiczny Goniembice**
wymieniono wodomierze na rurociągu wody uzdatnionej, wymieniono skorodowany odcinek rurociągu wznosnego w studni nr 2, wymieniono okna w budynku SUW.
- **Wodociąg publiczny Dobramyśl**
odmalowano hydrofory, dołożono nowy filtr – odżelaziacz, wybiątkowano studnie.
- **Wodociąg publiczny Grodzisko**
zamontowano nowe drabiny ze stali kwasoodpornej na wejściu do komór zbiornika wody uzdatnionej.
- **Wodociąg publiczny Zaborówiec**
podniesiono obudowę studni i zamontowano nową pokrywę z włazem.
- **Wodociąg publiczny Potrzebowo**
wymieniono zasuwę przy filtrach.

Wszystkie ujęcia wody posiadają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz mają właściwe zabezpieczenia (włazy na studni zamykane są na kłódki, strefy są ogrodzone, zamykane na kłódki, na ogrodzeniach – tablice informacyjne).

Na kilku ujęciach ze względu na istniejące zagrożenie wyznaczone są również strefy pośrednie - Ziemnice Górka czy Kociugi.

Jakość produkowanej wody w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie.

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2017 nadzorem sanitarnym objęto 9 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. W czynnych obiektach pobrana została woda do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego (wodociągi lokalne) oraz w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego (wodociąg zakładowy).

Z 9 skontrolowanych obiektów 2 obiekty są całoroczne (Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne oraz „HIPSZ” Sp. z o.o. Mrożone Owoce i Warzywa w Rydzynie). Pozostałe 7 wodociągów lokalnych to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, które zaopatrują w wodę ośrodki wczasowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo – Letnisko i Brenno – Ostrów.

W związku z oddaniem do użytku wodociągu publicznego w Dominicach zwiększa się liczba ośrodków wczasowych w Boszkowie, które podłączają się do sieci wodociągowej wodociągu z Dominic.

Ujęcia lokalne pracują na bazie studni głębinowych, które zlokalizowane są na terenie ośrodków wczasowych i są zabezpieczone przed dostępem osób nieuprawnionych (obejmy na pokrywach, kłódki czasami ogrodzenia).

Niektóre z ujęć lokalnych jak: Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne oraz Ośrodek Kolonijny „TPD” posiadają małe stacje uzdatniania składające się z filtrów oraz

urządzeń do napowietrzania wody. W pozostałych ujęciach lokalnych znajdują się tylko hydrofony.

Nadzorowane wodociągi lokalne oraz jeden wodociąg zakładowy w 2017 roku produkowały wodę:

- 7 przydatną do spożycia przez ludzi w sezonie letnim,
- 1 o warunkowej przydatności do spożycia w sezonie letnim.

W związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartość manganu i amonowego jonu w wodzie z wodociągu lokalnego Ośrodka „AGAT” w Brennie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzje na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2017.

Jakość produkowanej przez wodociąg zakładowy „HIPSZ” wody odpowiadała wymogom obowiązującego rozporządzenia.

2.2. Kąpieliska

Nadzorem sanitarnym objęte jest 1 kąpielisko, które jest raportowane do UE. Jest to kąpielisko zorganizowane na Jeziorze Łoniewskim, na terenie Letniska w Osiecznej ul. Gostyńska, którego właścicielem jest Urząd Miasta i Gminy Osieczna.

2.2.1. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. Plaża, strefy do kąpielii dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. Kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Trzebania,
 - c. toalety (6 kabin, w tym jedna dla niepełnosprawnych, 3 pisuary, 2 natryski) - ściany i podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, miski ustępowe w oddzielnych kabinach, zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do dezynfekcji Domestos,
 - d. przebieralnie - miejsca na plaży,
 - e. kosze na śmieci w ilościach 24 sztuki, rozstawione na całej plaży, 6 koszy ustawionych na pomoście (18 pojemników małych i 6 pojemników dużych na kółkach), systematycznie opróżniane, odpady wynoszone do kontenera - umowa z MZO Leszno (odbiór na telefon),
 - f. pomost - drewniany w dobrym stanie technicznym,
 - g. parking - płatny,
 - h. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - i. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - j. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
- długość linii brzegowej - 48 m,
- średnia liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska w sezonie - 450 osób,
- sezon trwał od 1 lipca 2017 do 31 sierpnia 2017.

2.2.2. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 5 badań próbek wody (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 4 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 5 decyzji

- o przydatności wody do kąpiel, plaża została skontrolowana 2 razy w sezonie letnim,
- próbki wody do kąpiel pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska, tj. Urzędem Miasta i Gminy Osieczna,
 - jakość wody do kąpiel w sezonie była dobra,
 - informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze.

Ponadto nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2017 objęto 8 miejsc wykorzystywanych do kąpiel:

1. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Boszkowo – Plaża Ośrodka Wypoczynkowego „SUŁKOWSKI”
2. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Brenno – Plaża Główna
3. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Gołanice – Plaża
4. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Górzno – Plaża
5. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Boszkowo – Plaża Pudełkowo
6. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Ośrodka Wypoczynkowego „SADYBA I” w Boszkowie ul. Starkowska
7. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Ośrodka Kolonijnego TPD w Brennie ul. Plażowa
8. Miejsce wykorzystywane do kąpiel Boszkowo – Plaża Ośrodka Wypoczynkowego LOK

Miejsca wykorzystywane do kąpiel zlokalizowane przy plażach ogólnodostępnych wyposażone są w sanitariaty zaopatrzone w bieżącą zimną a czasami ciepłą wodę, przebieralnie, pojemniki na odpady, pomosty, wyznaczone i oznakowane są strefy kąpiel. Przy niektórych plażach parkingi oraz tablice informacyjne z regulaminem i informacją o jakości wody do kąpiel. Przez cały sezon na plażach obecni byli ratownicy zatrudnieni przez organizatorów, wyjątkiem plaża Pudełkowo.

Pozostałe miejsca wykorzystywane do kąpiel zlokalizowane przy ośrodkach wczasowych mają na plażach ustawione kosze na odpady, które są systematycznie opróżniane, wczasowicze natomiast korzystają z sanitariatów zlokalizowanych na terenie ośrodków wypoczynkowych (domki, pokoje, pawilony).

Na plażach są pomosty – drewniane – w dobrym stanie technicznym.

Woda z miejsc wykorzystywanych do kąpiel w sezonie letnim była badana 2 x w ramach kontroli wewnętrznej na zlecenie organizatorów (za wyjątkiem miejsca wykorzystywanego do kąpiel na Plaży Pudełkowo).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie na podstawie przedstawionych sprawozdań z badań dokonał bieżącej oceny wody z miejsc wykorzystywanych do kąpiel i wydał oceny pozytywne o jakości wody do kąpiel. Zaznaczyć należy, iż woda z miejsc wykorzystywanych do kąpiel przez cały sezon letni spełniała wymogi obowiązującego rozporządzenia.

W związku z nadal trwającymi pracami mającymi na celu zapewnienie lepszych warunków osobom korzystającym z plaży i miejsca wykorzystywanego do kąpiel wynikającymi z dużych kosztów inwestycyjnych organizator miejsca

wykorzystywanego do kąpiel – Plaża „PUDEŁKOWO” – Boszkowo – Letnisko – Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji we Włoszakowicach wystąpił z prośbą o odstąpienie od kontroli sanitarnej plaży PUDEŁKOWO.

PPIS przychylił się do prośby organizatora, nie przeprowadzono czynności kontrolnych. Nie pobrano także próbek wody z miejsca wykorzystywanego do kąpiel – Plaża „PUDEŁKOWO” w Boszkowie; w związku z czym nie wydano żadnych ocen o przydatności wody do kąpiel.

2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nadzorem sanitarnym objęto dwa ustępy publiczne w Rydzynie i Osiecznej, w których w sezonie letnim przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy zadawalający.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy Włoszakowice ul. 21 Października 4 półstacjonarny, czynny od 7.30 – 15.30, zapewnia opiekę 29 pensjonariuszom.

W roku 2017 podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono, dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, również czystość bieżąca była zachowana. Zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne wystarczające.

W placówce prowadzone są następujące zajęcia terapeutyczne (muzyczne, komputerowe, krawiectwa, plastyczne, gospodarstwa domowego, zachowań społecznych, rehabilitacyjne).

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Stacji znajduje się 70 obiektów, w tym:

- 7 hoteli
- 3 motele
- 1 pensjonat
- 2 schroniska młodzieżowe
- 7 kempingów
- 4 pola biwakowe
- 8 gospodarstw agroturystycznych
- 34 ośrodki wczasowe
- 3 ośrodki wypoczynkowo - konferencyjno - rehabilitacyjne
- 1 Archidiecezjalny Dom Rekolekcyjny

Obiekty hotelarskie posiadające kategoryzację:

- Hotel „TOSCANIA” - 3 gwiazdki
- Hotel „Dobrodziej” - 3 gwiazdki
- Hotel „Raz, Dwa, Trzy” - 2 gwiazdki
- Hotel „Sułkowski” - 3 gwiazdki
- Hotel „EDEN” - 3 gwiazdki

Wszystkie obiekty świadczące usługi hotelarskie skontrolowane.

Hotele i pozostałe obiekty świadczące usługi hotelarskie zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej lub do zbiorników bezodpływowych. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Przy pokojach mieszkalnych węzły higieniczno – sanitarne zaopatrzone w środki higieny (mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki). Obieg, magazynowanie bielizny czystej i brudnej – prawidłowe. Środki dezynfekcyjne stosowane w węzłach sanitarnych posiadają atesty, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo. Stan sanitarno-techniczny bazy noclegowej, węzłów sanitarnych dobry, również czystość bieżąca bez uwag. Zaznaczyć należy, iż większość nadzorowanych obiektów świadczących usługi hotelarskie posiada wysoki standard pod względem wyposażenia, jak i jakości świadczonych usług.

Baza noclegowa sezonowa

Wszystkie nadzorowane obiekty wczasowe w sezonie letnim zostały skontrolowane.

Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

- lokalizacja i otoczenie obiektu,
- stan sanitarno - techniczny oraz wyposażenie (pokoje, świetlice, magazyny, pomieszczenia gospodarcze),
- zaopatrzenie w wodę,
- gromadzenie, transport i usuwanie odpadów stałych i płynnych,
- utrzymanie czystości i porządku (zaopatrzenie w środki czystości, pranie bielizny),
- dezynfekcja oraz stosowane środki dezynfekcyjne.

Podczas przeprowadzanych kontroli w ośrodkach wczasowych nie stwierdzono uchybień w wymienionych wyżej zagadnieniach, wniesiono jedynie uwagi do stanu sanitarno – technicznego Hotelu „GLIDING” w Lesznie (wilgotne ściany przy oknach, zacieki na sufitach, łuszcząca się farba), w stosunku do którego aktualnie jest prowadzone dalsze postępowanie administracyjne.

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2017 objęto 8 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie - 37

Zakłady kosmetyczne - 14

Zakłady odnowy biologicznej - 5

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa – 14

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2017 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy był zadowalający.

Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów były przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo.

W większości zakładów stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, jednak coraz częściej stosuje się bieliznę jednorazowego użytku (ręczniki, pelerynki czy podwłósniki).

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym poprzez całkowite zamoczenie w środku dezynfekcyjnym, dodatkowo w sterylizatorze kulkowym lub poddane sterylizacji w autoklawie. W gabinetach kosmetycznych przy wykonywaniu zabiegów powodujących przerwanie ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki czy ręczniki, chusteczki papierowe stosowane wyłącznie jednorazowo.

Obiekty, w których wykonywane są zabiegi mogące naruszyć ciągłość tkanki posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami oraz instrukcje postępowania z tymi odpadami.

Zaznaczyć należy, iż większość zakładów to obiekty nowoczesne, estetycznie urządzone i dobrze wyposażone, posiadają ciekawą aranżację wnętrza.

2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem sanitarnym w minionym roku objęto:

- **18** aptek, są to obiekty nowoczesne, spełniające wymogi obowiązujących przepisów farmaceutycznych (od 1 lipca 2015r. zawieszono kontrole aptek przez PPIS),
- **6** pokoi gościnnych. Obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową. Przy wszystkich pokojach znajdują się węzły sanitarne. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prawidłowe. Czystość bieżąca zachowana,
- **30** cmentarzy. Tereny cmentarzy są ogrodzone, wszystkie zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów sieciowych lub ze źródła własnego. Na większości cmentarzy główne aleje utwardzone (kostka brukowa, płytki betonowe, asfalt). Postępowanie z odpadami prawidłowe. Nieczystości stałe gromadzone są w kontenerach lub boksach betonowych, nieczystości wywożone są na wysypiska odpadów na podstawie zawartych umów. Aktualnie cmentarze kontrolowane są w cyklu dwuletnim,
- **10** obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe) - kontrole bez uwag,
- **3** biblioteki – w roku 2017 w/w obiekty nie były uwzględnione w harmonogramie kontroli,
- **10** stacji paliw, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (stan sanitarno-porządkowy oraz techniczny dobry). Stacje są obiektami nowymi lub po modernizacjach, spełniającymi obowiązujące przepisy,
- **12** - obiektów sportowych, są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, które wykazały dobry stan sanitarno– porządkowy oraz sanitarno – techniczny,
- **1** punkt mycia autobusów „13” – w bieżącym roku sprawozdawczym obiekt nie był ujęty w harmonogramie kontroli,
- **188** przystanków PKS,
- **12** przystanków MZK.

Nadzorowi sanitarnemu podlegały wiaty przystankowe, które wyposażone są w siedziska, kosze na odpady i rozkłady jazdy.

W roku 2017 przeprowadzono na terenie powiatu 2 kontrole sanitarne podczas, których skontrolowano 18 przystanków autobusowych PKS. Kontrole przystanków PKS przeprowadza się wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Rezultatem tych akcji jest, znaczne polepszenie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby na podstawie wydanych zaleceń zostają usuwane na bieżąco.

W roku 2017 kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Gminy Krzemieniewo oraz Urzędu Miasta i Gminy Rydzyna.

W roku 2017 nie przeprowadzono kontroli sanitarnych przystanków autobusowych MZK zlokalizowanych na terenie powiatu leszczyńskiego.

Stacje i przystanki kolejowe

Budynki dworcowe, w przeważającej liczbie, to obiekty stare, wyeksploatowane, notorycznie dewastowane, przeważnie pozbawione stałej obsługi (jedynie 2 obiekty są nadzorowane tj. Stacja Włoszakowice, PO Lipno Nowe). W/w obiekty nie były przewidziane do kontroli w roku 2017.

2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej obecnie funkcjonuje Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Stacjonarna oraz Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Dzienna. Obiekt działa w ramach umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Stacjonarnej pacjenci przebywają całodobowo, od 3 do 6 tygodni.

W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Diennej pacjent przychodzi tylko na zabiegi.

W roku 2017 przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe obiektu, nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego. Postępowanie z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi medycznymi prawidłowe. Bielizna prana jest w pralni LESPIN w Lesznie, postępowanie z bielizną czystą i brudną bez zastrzeżeń.

Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze

Nadzorem objęto Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Niezapominajka” w Dąbczu oraz Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „SENIOR” w Mórkowie.

Zarówno Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Niezapominajka”, jak i „SENIOR” zapewniają komfortowe warunki pobytu osobom dorosłym po leczeniu szpitalnym, seniorów wymagających opieki pod nieobecność rodziny a także osobom starszym wymagającym całodobowej opieki medycznej. Obiekty są dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami, bielizną czystą i brudną itp.

Ośrodki Zdrowia

W roku 2017 kontrolą sanitarną objęto 12 ośrodków zdrowia lekarza rodzinnego. Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry, większość Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej podejmuje działania aby w pełni dostosować je do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod

względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły stanu sanitarno-technicznego obiektów, stanu porządkowego, postępowania z odpadami medycznymi, komunalnymi, zaopatrzenia w wodę, postępowanie 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. Nie stwierdzono nieprawidłowości w przygotowywaniu sprzętu medycznego i materiałów do sterylizacji. Procesy sterylizacji prowadzone były w WSzZ 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. Placówki służby zdrowia posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych przez wyspecjalizowane firmy. Do przechowywania odpadów posiadają w wyznaczonych pomieszczeniach lodówki lub zamrażarki.

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

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w szkołach – nadzorem objęto 11 gabinetów

W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie doraźnej pomocy ambulatoryjnej, prowadzone są badania antropometryczne, pomiary ciśnienia tętniczego, badanie wad postawy ciała, badanie wzroku oraz szerzona oświata zdrowotna.

Gabinety profilaktyki zdrowotnej zwykle składają się z 1 pomieszczenia użyczanego na ten cel przez Szkołę.

Wyposażenie techniczne niezbędne do wykonywania świadczonych usług to, m.in.:

- aparaty do pomiaru ciśnienia,
- tablice okulistyczne,
- wagi, miary,
- szafki na leki, stoliki zabiegowe, kozetki.

Gabinety obsługiwane przez pielęgniarki wyposażono są w zestawy p/wstrząsowe.

W większości Gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Wszystkie Gabinety wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie oraz pojemnik na zużyte ręczniki.

Środki dezynfekcyjne znajdujące się na wyposażeniu Gabinetów są w wystarczającej ilości.

Drobne nieprawidłowości techniczne usuwane są na bieżąco zaś prace remontowe wykonywane są zwykle podczas wakacji.

W kontrolowanych placówkach czystość bieżąca pomieszczeń zachowana. Gabinety szkolne w większości sprzątane są przez personel zatrudniony przez szkoły.

2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest w obecnych czasach problemem aktualnym ponieważ 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, to producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych.

Prawo żywnościowe stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu, co zostało jednoznacznie określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady NR 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

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 wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2017, który to harmonogram został zatwierdzony przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- planu pobierania próbek żywności do badań mikrobiologicznych jak i chemicznych, a dodatkowo,
- w związku z koniecznością przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiających się nowych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2017 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 zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badania laboratoryjne produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, które to wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być oferowana do sprzedaży 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 2017 r., poz. 1261) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 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 w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 w sprawie procedur przeprowadzania

urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami.

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2017 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań dokonanych przez producentów przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe restauracje, punkty małej gastronomii, żywienie zbiorowe „zamknięte” np. stołówki w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, wydawalnie posiłków w/w placówkach obrót żywnością w tym hurtownie, sklepy, kioski oraz środki transportu żywności).
- 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 – 2016,
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonego postępowania administracyjnego, terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w zakładach,
- sygnały i interwencje 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 powiatu działają zarówno obiekty nowoczesne np. przetwórnice owocowo – warzywne, zakłady garmazeryjne, markety, kuchnie w szkołach i nowo otwierających się domach opieki dla osób starszych, jak i stare, mieszczące się zwłaszcza w miejscowościach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe np. sklepy na wsiach, które są pozbawione możliwości rozbudowy i modernizacji, niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów zapewnienia jakości GHP/GMP/HACCP głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury.

W wielu zakładach żywieniowo – 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 to jest Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 474 zakładów, w tym zajmujących się transportem żywności, co stanowi 85% nadzorowanych obiektów żywności i żywienia.

Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 162 placówki. W porównaniu z rokiem 2016 nastąpił wyraźny wzrost liczby zakładów z wdrożonym systemem HACCP.

Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w piekarniach i przetwórnich owocowo warzywnych, kolejne miejsca zajmują restauracje stołówki szkolne i przedszkolne, zakłady cateringowe oraz sklepy spożywcze.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów żywnościowych przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza punktów małej gastronomii prowadzących prosty proces przetwórczy, bazujący na półproduktach.

Występowanie niezgodności miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do niektórych nieprawidłowości można zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerwania łańcucha chłodniczego, co przejawia się przechowywaniem żywności poza urządzeniami chłodniczymi. Powyższe stwierdzenie dotyczy głównie wyrobów mleczarskich takich jak: kefir, jogurty oraz wyrobów mięsno – wędliniarskich.

Z kolei w okresie jesienno-zimowym rzadko przeprowadzane są remonty, natomiast nieprawidłowe warunki temperatury i wilgotności związane często z niesprawną wentylacją bądź jej brakiem oraz czynnikami pogodowymi wpływają na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń powodując zawilgocenie i wykwyty pleśni.

Trudna sytuacja finansowa zmuszała niektórych przedsiębiorców do wstrzymywania inwestycji, bądź całkowitej rezygnacji z nich, a także do redukcji zatrudnienia, co zwykle skutkowało pogorszeniem się warunków produkcji lub obrotu żywnością.

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2017, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności 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 mógłby narazić firmę na duże straty finansowe.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie.

Za zły bieżący stan sanitarny nakładano mandaty karne, natomiast w celu poprawy złego stanu technicznego, wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek. W obu przypadkach dokonywano ponownych kontroli sprawdzających.

Dość często zdarzało się, że pracownicy zatrudnieni przy produkcji nie posiadali orzeczeń lekarskich dot. badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, co stanowi potencjalne źródło przenoszenia chorób zakaźnych.

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2017 r. na terenie Powiatu Leszczyńskiego zarejestrowanych było:

- **698 zakładów żywienia- żywnościowe, w tym**
- **210 środków transportu żywności oraz**
- **280 przedsiębiorstw trudniących się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano 199 zakładów.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało **223** kontrole sanitarnych łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2017 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 ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów,
- 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,
- prowadzenie 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 żywienia - 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.

Nowych placówek zatwierdzono i wpisano do rejestru 23.

Były to obiekty takie jak:

- nowe sklepy na stacjach benzynowych,
- nowe sklepy spożywcze
- środki transportu żywności takie jak naczepy, silosy, samochody chłodnie, autosklepy,
- ruchome punkty gastronomiczne,
- placówki, w których zmieniali się przedsiębiorcy prowadzący działalność,

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmazeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- ciastkarnie,

- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze, w tym markety i hurtownie.

Zgodnie z w/w programem **wzmocniony nadzór** sanitarny był prowadzony w odniesieniu do zakładów takich jak:

- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych
- zakłady małej gastronomii usytuowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.

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:

- zły stan techniczny pomieszczeń, w tym brudne, zawilgocone, z nalotami pleśni powierzchni ścian i sufitów,
- zniszczone podłogi lub wykładziny podłogowe,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników jednorazowego użytku.
- nie obce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- samowolne poszerzanie asortymentu oferowanych do sprzedaży w sklepach spożywczych artykułów o warzywa i artykuły chemii gospodarczej, mimo braku wystarczającej powierzchni zarówno sal sprzedażowych jak i magazynów,
- nieprawidłową funkcjonalnością zakładów - nie zachowany był jeden kierunek ruchu, od surowca do gotowej potrawy.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był

w obiektach obrotu żywnością, takich jak sklepy spożywcze:

- **oferowaniem do sprzedaży tzw. „żywności przeterminowanej”**- po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, co było bardzo często zgłaszane przez klientów,
- **brakiem aktualnych orzeczeń lekarskich** stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- **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 urządzenia, sprzęt),
- **niehigieniczną sprzedażą żywności bez opakowań,**

- **brakiem ciepłej bieżącej wody** - spowodowanym niedbalstwem osób prowadzących działalność, często fałszywie pojętą „oszczędnością energii elektrycznej”, bowiem nie włączone były bojler, bądź inne urządzenia zapewniające ciepłą wodę,
- **niezachowaniem segregacji żywności**, co przejawiało się przechowywaniem 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 brakiem prowadzenia wymaganego monitoringu żywności łatwo psującej,
- **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 2016 liczba nadzorowanych w roku 2017 sklepów uległa zmniejszeniu, niemniej jednak w 6 przypadkach nałożono 6 mandatów na kwotę 1350 zł.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno-technicznym.

Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż głównie na rynku lokalnym i w powiatach ościennych.

Funkcjonują one często w starych, zaadaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty.

W minionym roku w tych grupach obiektów zakładów niespełniających wymagań nie odnotowano, niemniej jednak za zły stan sanitarny nałożono 3 mandaty na sumę 850 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

W roku 2017 liczba zakładów utrzymała się na stałym poziomie. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań (były niezgodne z obowiązującymi wymaganiami) w związku z czym za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny nałożono 4 mandaty na sumę 600 zł.

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 socjalno – sanitarnych,
- brak ciepłej bieżącej wody, przy stanowiskach mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności – w przejściach komunikacyjnych, na podłodze,
- nieprawidłowe gromadzenie i przechowywanie odpadów poprodukcyjnych – w otwartych, przepełnionych pojemnikach,
- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- dokonywanie obróbki wstępnej (prac brudnych) w pomieszczeniu kuchni właściwej,

W grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego dot. restauracji, widoczna staje się poprawa zarówno w zakresie wyposażenia, jak i stanu sanitarno-technicznego przejawiająca się wymianą wyposażenia kuchni w 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, w zmywalniach instaluje się profesjonalne zmywarki.

Stan sanitarny zakładów gastronomicznych staje się wizytówką ich właścicieli, zatem do rzadkich należą sytuacje braku dbałości o czystość zakładu i prawidłowy stan sanitarny zakładu.

Zdecydowanej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego.

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

We wszystkich lokalach gastronomicznych obowiązuje zakaz palenia tytoniu. Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne m.in. za:

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

W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego stwierdzano, iż w wielu przypadkach czynnikiem eliminującym zakłady złe, nie spełniające wymagań sanitarnych, stają się sami klienci, którzy nie korzystają z zakładów, gdzie nie przestrzega się prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte:

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej i zakładach pracy. Ogółem nadzorowi podlegają bloki żywienia w przedszkolach, szkołach, domach opieki, sanatoriach, stołówki w ośrodkach czasowych i wypoczynkowych, zakłady cateringowe oraz tzw. wydawalnie posiłków.

Bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej, że w wielu tego typu placówkach nie odbywa się produkcja posiłków, a żywienie dzieci w przedszkolach i szkołach podjęły wydawalnie posiłków korzystające z usług firm cateringowych.

Działalność jak wyżej wymaga wydzielenia jedynie rozdzielni – wydawalni posiłków, a w przypadku wydawania potraw na naczyniach tradycyjnych, również zmywali naczyń.

Analiza asortymentu oferowanych do sprzedaży środków spożywczych, w znajdujących się na terenie szkół kioskach, wykazała pewne nieprawidłowości, przejawiające się sprzedażą słodyczy, jak również różnorodnych napojów chłodzących, oraz żywności typu fast- food, kosztem produktów mlecznych, kanapek i owoców.

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 2017 r. tutejszy organ wydał **w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu Leszczyńskiego 14 decyzji** administracyjnych, w tym ze względu na konieczność ochrony zdrowia ludzkiego,- **o unieruchomieniu 2 trybie art. 108 KPA - 2.**

Decyzje o zakazie dotyczyły:

- wycofania z obrotu handlowego żywności niespełniającej wymagań – „przeterminowanej”,
- zaopatrzenia zakładów w ciepłą bieżącą wodę oraz urządzenia prawidłowych stanowisk mycia rąk,
- odsunięcia od pracy przy żywności osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia,

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.

W sklepach nałożono 16 mandatów na kwotę 3700 zł.

W porównaniu z rokiem 2016 liczba i kwota mandatów uległa zmniejszeniu co świadczy o poprawie stanu sanitarnego i dbałości osób odpowiedzialnych za asortyment i czystość w prowadzonych placówkach. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło podstawę do wydania przez tutejszy organ 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 29 na kwotę 2246 zł

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2017, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego i co stanowiło podstawą do stosowania postępowania mandatowego, lub wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2017, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

- podejmowane przez ich właścicieli prac remontowych i modernizacyjnych,
- 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.

Poprawie ulega stan techniczny bloków żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych.

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

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 co jest finansowane przez Ośrodki Pomocy Społecznej.

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, ale 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.

2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

W 2017 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 251 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, w tym zakwestionowano 54 próbki, głównie z powodu na nieprawidłowego oznakowania.

Z obiektów, z terenu Powiatu Leszczyńskiego pobrano do badań 35 próbek żadnej od naszych producentów nie kwestionowano.

Badania próbek naturalnej wody mineralnej z Wytwórni Hermes, jaj w kierunku fipronilu, mrożonych owoców z Zamrażalni HIPSZ, makaronu producent KAWU w Lipnie wykazały, iż w/w próbki spełniały wymagania obowiązujących przepisów prawa.

Mała, w stosunku do ogólnej liczby pobranych próbek, liczba próbek pobranych z terenu powiatu 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 na terenie miasta, stąd zdecydowanie większa liczba próbek została pobrana w placówkach produkcyjnych i handlowych z terenu miasta.

Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami uległa znacznej poprawie bowiem nie kwestionowano żadnej próbki.

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

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

Oceniając znakowanie badanych środków spożywczych zakwestionowano:

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

W celu poprawy znakowania, zobowiązywano przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów, a we wszystkich przypadkach informacje w sprawie przekazywano do terenowo właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były przez:

- akredytowane laboratoria badania żywności działające w strukturach Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Państwowy Zakład Higieny w Warszawie.
- Laboratoria Inspekcji Weterynaryjnej,

Kierunki badań to: obecność metali szkodliwych dla zdrowia, mykotoksyn, GMO, pestycydów, 3MCPD, dodatków do żywności, WWA. Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności, pobrane z obiektów na terenie Powiatu Leszczyńskiego 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 zarówno w kraju, Unii Europejskiej i pochodzące z krajów trzecich.

Bezpieczne dla zdrowia były znajdujące się w obrocie na terenie powiatu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością takie jak: naczynia jednorazowego użytku, woreczki foliowe, naczynia ceramiczne – krajowe i importowane, papier, folia do żywności wyroby z melaminy.

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 2017 na zarejestrowanych na nadzorowanym terenie 246 pojazdów, skontrolowano 29 środków transportu – nieprawidłowości 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, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

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, posiadały wymagane oznakowania, bądź symbole wskazujące na ich przydatność do kontaktu z żywnością.

Do badań pobrano zgodnie z planem 4 próbki opakowań do żywności z tworzyw sztucznych – wyniki niekwestionowane.

2.4.5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie Powiatu Leszczyńskiego 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. Kontrolą w tym zakresie obejmowano drogerie, 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 2017 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Podczas kontroli ocenie 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 obowiązujących 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 2017 powiadomień w ramach systemu RASFF – 22 to jest o 11 mniej niż w roku 2016, z tego z terenu Powiatu 2.

Powiadomienia o konieczności wycofania z obrotu dotyczyły między innymi produktów takich jak:

- naturalne wody mineralne i wody źródlane,
- suplementy diety i odżywki dla sportowców, w których stwierdzano obecność niedozwolonych składników,
- żywności przeznaczonej do ogólnego spożycia, w której wykryto składniki alergenne,

Podejmowane były także działania dotyczące wycofania z obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ze względu na:

- migrację formaldehydu z naczyń z melaminy importowanych z Chin,

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 obiektach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e - mailowy.

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 dotycząca bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego.

Do tutejszego organu wpłynęło 37 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu – 4.

Przekazano do załatwienia wg. właściwości rzeczowej lub miejscowej do innych organów urzędowej kontroli żywności 6 interwencji.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przeteryminowanej”, zepsutej, nieprawidłowo oznakowanej,
- obecności w środkach spożywczych zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów,

- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie – poza urządzeniami chłodniczymi, braku segregacji w urządzeniach chłodniczych,

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

Działania te polegały w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych za niebezpieczne dla zdrowia, na wycofaniu ich z obrotu handlowego.

W trybie pilnym podejmowane były czynności kontrolne w przypadkach uzyskania informacji dotyczących niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

2.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2017 r. z terenu Powiatu Leszczyńskiego nie zgłaszano żadnego przypadku wystąpienia zatruc pokarmowych, w tym także grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, przygotowujących posiłki we własnych gospodarstwach domowych oraz osób zbierających grzyby.

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 dotyczą:

- 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 trakcie sezonu letniego, w dni wolne od pracy, kontrolowano placówki zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych. Powyższe dotyczy miejscowości takich jak: Boszkowo, Osieczna, Brenno i Górzno.

Ogółem kontroli takich dokonano **43 i nałożono 3 mandaty na sumę 450 zł.**

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. Wzory wniosków dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie <http://www.psse-leszno.pl>.
2. **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 Powiatu 342 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać.

W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na terenie gmin Powiatu Leszczyńskiego 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 2017 utrzymał się na dobrym poziomie, ponieważ dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta poprzez hurtownie do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej prawidłowej jakości zdrowotnej.

4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2018 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 mieszczących się w starych budynkach,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, w tym składowania i usuwania odpadów,
 - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność,
 - 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.
5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnięta jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruc pokarmowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Leszczyńskim w roku 2017 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 żadnego zachorowania na dur brzuszny, dur rzekomy oraz botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym),
- w roku sprawozdawczym odnotowano nieznaczny spadek ilości zachorowań na salmonelozę ogółem – 16 zachorowań (wsp. zap. 21,6), podczas gdy w roku 2016 - 14 zachorowań (wsp. zap. 25,5).

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

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

W roku 2017 nie odnotowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka), podczas gdy w roku 2016 - 4 przypadki (wsp. zap. 7,3).

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na krztusiec, podczas gdy w roku 2016 - 6 zachorowań (wsp. zap. 10,9).

Obserwuje się spadek zachorowań na ospę wietrzną, w roku 2017 – 202 przypadki (wsp. zap. 362,8), podczas gdy w roku 2016 – 429 przypadków (wsp. zap. 779,9). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne.

W roku sprawozdawczym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na WZW typ A – 7 przypadków (wsp. zap. 12,6), podczas gdy w roku 2016 brak zachorowań. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne. W 2017 odnotowano 1 ognisko zakażenia WZW typ A – 5 osób.

Ilość zachorowań na WZW typ B - w latach 2016 – 2017 utrzymuje się na tym samym poziomie – w roku 2016 - 5 zachorowań (wsp. zap. 9,1), podczas gdy w roku 2017 - 5 zachorowań (wsp. zap. 8,9).

W 2017 roku odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 - 30 przypadków, podczas gdy w roku 2016 - 21 przypadków (wywołane głównie przez rotawirusy). Przeciwno rotawirusom dostępna jest zalecana szczepionka.

W latach 2016-2017 ilość zachorowań na różyczkę utrzymywała się na tym samym poziomie - 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,8). Szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.

Warto zaznaczyć, że w 2017 roku z zalecanych szczepień ochronnych przeciwko grypie łącznie na terenie powiatu ziemskiego i grodzkiego skorzystało 3039 mieszkańców, co stanowi nieco ponad 1,7% ogółu populacji obu powiatów.

W latach 2016-2017 ilość zachorowań na gruźlicę utrzymywała się na tym samym poziomie - 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,8).

Chorzy na prątkującą gruźlicę płuc podlegają obowiązkowej hospitalizacji, a osoby które miały kontakt z chorym na gruźlicę w okresie prątkowania podlegają

nadzorowi epidemiologicznemu i badaniom diagnostycznym, a w razie potrzeby profilaktycznemu stosowaniu leków.

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2006-2017 nie zanotowano zachorowań na brucelozę i włośnicę.

W roku 2017 odnotowano znaczny wzrost zachorowań na boreliozę – 13 zachorowań (wsp. zap. - 9,1), podczas gdy w roku 2016 – 5 zachorowań (wsp. zap. 9,1).

Nastąpił nieznaczny spadek liczby osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie. W roku w roku 2017 - 8 przypadków (wsp. zap. 14,4), podczas gdy w roku 2016 - 9 przypadków (wsp. zap. 16,4).

W roku 2017 nie odnotowano zachorowań na listeriozę, podczas gdy w roku 2016 – 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,8).

3.4. Grupy innych chorób

W roku 2017 odnotowano wzrost zachorowań na WZW typ C - 4 przypadki (wsp. zap. 7,2), podczas gdy w roku 2016 - 2 przypadki (wsp. zap. 3,6).

W roku sprawozdawczym odnotowano wzrost zachorowań na kiłę - 3 przypadki (wsp. zap. 5,4), podczas gdy w roku 2016 – nie odnotowano zachorowań.

W roku 2017 odnotowano wzrost zachorowań na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie – 1 przypadek (wsp. zap. 1,8), podczas gdy w roku 2016 nie odnotowano zachorowań.

W latach 2016-2017 ilość nowo wykrytych zakażeń HIV utrzymywała się na tym samym poziomie – 1 przypadek (wsp. zap. 1,8).

3.5. Realizacja szczepień ochronnych

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

W roku 2017 na terenie Powiatu Ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 12 placówkach medycznych.

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.

Stan zaszczepienia w 2017 roku wynosił średnio 80%, w zależności od rodzaju szczepionki. Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności dzieci był spowodowany brakiem szczepionek, brakuje szczególnie szczepionek dla 6,10 i 14 latków.

Na terenie Powiatu Ziemskiego nie zaobserwowano wpływu działalności ruchów antyszczepionkowych na stan zaszczepienia dzieci, lecz obserwuje się opinie rodziców - zgodne z opiniami tych ruchów.

Wnioski i uwagi:

1. Wzrost zachorowań na salmonellozy – ogółem.
2. Wzrost zachorowań na WZW typ A i typu C.
3. Znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną.
4. Wzrost zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową.
5. Wzrost zachorowań na boreliozę.

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.

Sekcja Higieny Pracy sprawuje nadzór nad 199 zakładami pracy z terenu powiatu leszczyńskiego, zatrudniającymi 7 284 osoby.

W 2017 roku przeprowadzono 53 kontrole w 48 zakładach pracy, które zatrudniały 4 384 osoby.

Sześć postępowań administracyjnych prowadzonych przez Sekcję Higieny Pracy zakończone zostały wydaniem Decyzji. W jednym przypadku nakaz dotyczył braku właściwego zaplecza socjalno-sanitarnego dla pracowników produkcyjnych, w pozostałych sytuacjach nakazy wynikały z braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Decyzje dotyczące badań i pomiarów zostały wykonane w 2017 r., natomiast termin realizacji Decyzji obejmującej budowę nowego zaplecza socjalno-sanitarnego dla pracowników został ustalony na rok 2018.

4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy

W skontrolowanych zakładach 466 pracowników pracowało w warunkach, gdzie pomiary badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia wykazały przekroczenia normatywów higienicznych (NDS i NDN). Niektórzy pracownicy byli narażeni jednocześnie na kilka czynników szkodliwych. Najczęściej występującym w środowisku pracy czynnikiem szkodliwym dla zdrowia był hałas.

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że 450 osób, z uwagi na natężenie hałasu przekraczające dopuszczalne normy, pracowało w narażeniu na utratę słuchu. 15 osób wykonywało czynności zawodowe w środowisku pracy, gdzie były przekroczone dopuszczalne stężenia substancji chemicznych. Były to głównie stanowiska pracy z wykorzystaniem urządzeń spawalniczych. 16 osób pracowało w nadmiernym zapyleniu, a 40 osób w mikroklimacie zimnym niespełniającym wymagania normy dla tego mikroklimatu środowiska pracy. Podczas kontroli stwierdzono również, że 208 osób było zatrudnionych w porze nocnej.

W sześciu skontrolowanych zakładach stwierdzono występowanie czynnika rakotwórczego. Najczęściej pył to drewna twardego. W narażeniu na ten czynnik pracowało 17 osób, z czego czworo było zatrudnionych w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych.

4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym

Przemysł drzewny na terenie powiatu leszczyńskiego to przede wszystkim usługowe warsztaty stolarskie oraz producenci stolarki budowlanej.

W ubiegłym roku skontrolowano 12 zakładów zatrudniających 279 osób. Nieprawidłowości stwierdzono w jednym zakładzie. Dotyczyły one braku aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia. W kontrolowanych zakładach 94 osoby pracowały w środowisku ponadnormatywnego hałasu, a czworo pracowników było narażonych na zapylenie przekraczające dopuszczalne wartości. W trzech zakładach obróbce stolarskiej poddawano drewna twarde, którego pyły

zaliczane są do czynników rakotwórczych. Niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane były w 8 obiektach. Podczas obróbki surowego drewna, tak zwanej tarcicy, pracownicy narażeni są na kontakt z szkodliwymi czynnikami biologicznymi (mikroorganizmy chorobotwórcze, pleśnie, grzyby, porosty, wątrobowce). Takie warunki pracy podczas przeprowadzonych kontroli w 2017 r. stwierdzono w 8 zakładach pracy, gdzie pracowało 58 osób.

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

W 2017 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 oraz laminaty.

Skontrolowano 7 zakładów, w których pracowało 158 osób. Podczas dwóch kontroli stwierdzono nieprawidłowości. W jednym przypadku w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego nie uwzględniono i nie zanalizowano istotnego zagrożenia jakim jest hałas, a który występował w środowisku pracy w wartościach natężenia przekraczającego dopuszczalne normy. W drugim przypadku stwierdzono brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy.

Podczas kontroli przeprowadzonych w 2017 r. stwierdzono iż w 3 zakładach szkodliwe czynniki występowały w stężeniach i natężeniach przekraczających dopuszczalne normatywy higieniczne. W tych warunkach pracowało 30 osób. Kontrole pionu Higieny Pracy sprawdzały 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.

4.5. 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 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał dwa zgłoszenia o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem. Obydwa zgłoszenia dotyczyły prac rozbiórkowych wykonywanych przez ten sam podmiot gospodarczy. Przeprowadzono jedną kontrolę warunków pracy podczas usuwania materiałów zawierających azbest. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

4.6. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami

W zakresie nadzoru nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami skontrolowano 2 obiekty zatrudniające ogółem 35 osób, z czego 10 pracowników było narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych.

W celu ograniczenia tego zagrożenia pracodawcy zabezpieczyli pracowników w właściwe środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. W zakładach tych nie występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak hałas, zapylenie czy wibracja, które wymagałyby systematycznego przeprowadzenia badań i pomiarów. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

4.7. 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 40 obiektów, w tym: jednego wytwórcę mieszanin chemicznych, 3 dystrybutorów oraz 36 zakładów, które stosowały niebezpieczne chemikalia. Wśród stosujących substancje i mieszaniny chemiczne w 15 zakładach pracy stosowano produkty biobójcze, a w sześciu takie substancje jak kwas siarkowy, kwas solny, aceton czy toluen, które to substancje są prekursorami narkotyków.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

4.8. Choroby zawodowe

W 2017 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie wpłynęło jedno zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej. Dotyczyło ono choroby narządu głosu u pracownika oświaty. Postępowanie administracyjne w tej sprawie będzie kontynuowane w 2018 roku.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2017 skontrolował 44 placówki oświatowo-wychowawcze oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujące na terenie Powiatu Leszczyńskiego, w tym:

- przedszkola - 23
- szkoły podstawowe - 15
- zespoły szkół - 4
- schroniska młodzieżowe - 2
- turnusy w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży - 20

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie, zgodnie z art. 12 ust. 1b ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 01 stycznia 2010r. przekazał Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu do bezpośredniego nadzoru Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Rydzynie. W związku z powyższym, w niniejszym opracowaniu PPIS w Lesznie nie odnosi się do stanu sanitarno-technicznego tego obiektu.

Przeprowadzone kontrole sanitarne dotyczyły:

- Oceny warunków sanitarno-higienicznych w żłobkach, klubach malucha, przedszkolach, szkołach i innych placówkach przebywania dzieci i młodzieży,
- Higieny procesu nauczania,
- Warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów,
- Warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- Ochrony placów zabaw / terenów sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierząt,
- Nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w placówkach oświatowych,
- Realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami,
- Nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży,
- Form korzystania z dożywiania w placówkach oświatowych oraz wypoczynku.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 1 szkole podstawowej i 1 zespole szkół na terenie powiatu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń dydaktycznych oraz łazienek dla uczniów. Dyrektorzy tych placówek w uzgodnieniu z organami prowadzącymi, przedłożyli Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu plany poprawy w tym zakresie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczął postępowanie administracyjne zobowiązując dyrektorów placówek do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości w określonych terminach.

Na terenie powiatu, w gminach Rydzyna i Świąciechowa, funkcjonują 2 placówki szkolne, których uczniowie korzystają z sanitariatów zlokalizowanych poza budynkami, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne.

Z informacji uzyskanych od dyrektorów tych szkół wynika, iż poprawa warunków nauczania, również w zakresie dostępności do pomieszczeń i urządzeń sanitarnych, może nastąpić w wyniku działań reorganizacyjnych związanych z likwidacją gimnazjów lub planami pobudowania nowych budynków i przeniesienia szkoły. PPIS w Lesznie zwrócił się z pismem do organów prowadzących o wyjaśnienia w tym zakresie.

W roku 2017 kontynuowano kontrole stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych w placówkach oświatowych, szczególnie pod kątem stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych, wyposażenia tych pomieszczeń w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk, dostępności środków do utrzymania higieny osobistej oraz stanu technicznego urządzeń sanitarno-higienicznych.

W szkołach podstawowych i zespołach szkół na terenie powiatu przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. Oceniono rozkłady zajęć w 175 oddziałach z 15 szkół podstawowych i 62 oddziałach w 4 zespołach szkół. Nieprawidłowości w zakresie równomiernego rozłożenia zajęć lekcyjnych w poszczególnych dniach tygodnia stwierdzono:

- ▢ w 22 oddziałach (13 % skontrolowanych oddziałów) w 6 szkołach podstawowych (40 % skontrolowanych szkół),
- ▢ w 2 oddziałach (3 % skontrolowanych oddziałów) w 1 zespole szkół (25 % skontrolowanych zespołów).

Dyrektorów szkół, w których stwierdzono nieprawidłowości zobowiązano do przeprowadzenia bieżącej korekty i uwzględnienia przy układaniu planów lekcyjnych wniosków z kontroli.

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 zasadą ergonomii oraz prowadzi się wewnętrzną ocenę ich dostosowania. Placówki sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne w nowe, certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

W wielu placówkach nadal stwierdza się posiadanie mebli i sprzętu sportowego bez wymaganych certyfikatów, zakupionych przed rokiem 1997, po którym wprowadzono obowiązek wyposażania szkół i przedszkoli w certyfikowane meble i sprzęt.

Ocenę dostosowania stolików i krzesel do wzrostu dzieci przeprowadzono w 11 przedszkolach i 1 szkole podstawowej. Oceniono 400 stanowisk w przedszkolach i 186 w szkole. Nieprawidłowe dostosowanie stolików i krzesłek dotyczyło ogółem 12 dzieci (3% zbadanych dzieci) w 5 przedszkolach.

5.1. Charakterystyka placówek

5.1.1. Żłobki i kluby malucha

Na terenie powiatu leszczyńskiego funkcjonuje 1 żłobek, który w analizowanym okresie uzyskał 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 został wpisany do rejestru prowadzonego przez Burmistrza Miasta i Gminy Rydzyna.

5.1.2. Przedszkola

Na terenie powiatu funkcjonują 33 samodzielne przedszkola oraz 4 oddziały przedszkolne w Zespołach Szkół.

Wszystkie placówki przedszkolne zostały skontrolowane. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego. Poprawa nastąpiła w placówkach na terenie gminy Lipno i Rydzyna.

5.1.3. Szkoły podstawowe, branżowe szkoły zawodowe I^o i zespoły szkół:

Na terenie powiatu funkcjonuje: 26 szkół, w tym:

- 20 szkół podstawowych,
- 2 branżowe szkoły zawodowe I^o,
- 4 zespoły szkół.

Skontrolowano 21 szkół, w tym:

- 15 szkół podstawowych,
- 2 branżowe szkoły zawodowe I^o,
- 4 zespoły szkół.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w 1 szkole podstawowej na terenie gminy Wijewo oraz w 1 Zespole Szkół na terenie gminy Włoszakowice. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego ścian, sufitu i podłogi auli szkolnej, ścian, sufitów i podłóg parkietowych w pomieszczeniach dydaktycznych, ścian i posadzek pomieszczeń sanitarnych dla uczniów.

Dyrektorów tych placówek zobowiązano do przedłożenia planów poprawy i podjęcia działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczął postępowania administracyjne zobowiązując dyrektorów do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości w określonych terminach.

Wszystkie skontrolowane szkoły prowadziły dożywianie w postaci ciepłych posiłków obiadowych lub II śniadań.

Dożywianie w formie ciepłych posiłków obiadowych dowożonych przez firmy cateringowe prowadziło 12 szkół, w tym:

- Szkoła Podstawowa w Lipnie,
- Szkoła Podstawowa w Wilkowicach,
- Szkoła Podstawowa w Goniembicach,
- Szkoła Podstawowa w Rydzynie,
- Szkoła Podstawowa w Kaczkowie,
- Szkoła Podstawowa w Dąbczu,
- Szkoła Podstawowa w Oporówku,
- Szkoła Podstawowa w Belęcinie Nowym,
- Szkoła Podstawowa w Lasocicach,
- Zespół Szkół w Garzynie,
- Zespół Szkół we Włoszakowicach,
- Branżowa Szkoła I^o,

oraz 4 szkoły produkujące na miejscu posiłki obiadowe:

- Szkoła Podstawowa w Osiecznej,
- Szkoła Podstawowa w Pawłowicach,
- Szkoła Podstawowa w Święciechowie,
- Zespół Szkół w Kąkolewie

Z ciepłych posiłków obiadowych w skontrolowanych placówkach korzysta ogółem 493 uczniów w tym, z posiłków finansowanych z funduszy społecznych około 145 uczniów. W 1 szkole podstawowej oraz 1 zespole szkół i 1 branżowej szkole I^o uczniowie korzystają również z II śniadań w postaci kanapek. Uczniom wszystkich skontrolowanych szkół zapewniono możliwość korzystania z ciepłego napoju oraz z bezpłatnego mleka i owoców finansowanych ze środków budżetowych w ramach programu rządowego.

Profilaktyczna opieka pielęgniarska nad uczniami zapewniona jest we wszystkich skontrolowanych szkołach. Pełniona jest ona zadaniowo na terenie szkół lub w pobliskich ośrodkach zdrowia przez pielęgniarki profilaktycznej opieki zdrowotnej. W roku 2017 wszystkie gabinety zostały skontrolowane (nadzór pełni Sekcja Higieny Komunalnej) – nie stwierdzono w trakcie przeprowadzanych kontroli nieprawidłowości w zakresie wymagań technicznych i bieżącej czystości pomieszczeń. W szkołach nieposiadających gabinetów pielęgniarskich opieka pełniona jest w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkół lub poza terenem placówki – w ośrodkach zdrowia.

W ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi skontrolowano 3 szkoły podstawowe, 2 szkoły zawodowe oraz 2 zespoły szkół. Kontrolę przeprowadzono w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących przechowywania i stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych. We wszystkich 7 skontrolowanych szkołach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Substancje chemiczne przechowywane są w zamkniętych pomieszczeniach zabezpieczone przed dostępem osób trzecich. W pracowniach chemicznych znajdują się aktualne wykazy posiadanych niebezpiecznych substancji chemicznych, środki ochrony indywidualnej, apteczki, karty charakterystyk niebezpiecznych substancji, które udostępnia się uczniom. W dwóch placówkach na terenie powiatu w ubiegłym roku kalendarzowym przeprowadzono utylizację odpadów chemicznych.

5.1.4. Szkolne Schroniska Młodzieżowe

W bieżącym roku nadzorem objęto Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Osiecznej oraz Niepubliczne Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Brennie prowadzące działalność całoroczną. W sezonie zimowym i letnim w placówkach tych odbywały się zorganizowane formy wypoczynku, które objęte zostały nadzorem PPIS w Lesznie. Przeprowadzone kontrole sanitarne w trakcie ich funkcjonowanie nie wykazały uchybień bieżącego stanu sanitarnego i technicznego.

5.2. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W sezonie letnim 2017 nadzorem na terenie powiatu objęto 20 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie wyjazdowej - obozy pod namiotami (6 turnusów), obozy sportowe i kolonie (11 turnusów). Placówki te funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Wijewo, Brenno, Włoszakowice. Kontrole sanitarne prowadzone w tych obiektach w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży 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.

Wzorem lat ubiegłych w okresie wakacji letnich przeprowadzone zostały kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży wspólnie z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej. Skontrolowano 7 placówek wypoczynku na terenie powiatu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

Wnioski i uwagi:

- 1) W przypadku placówek oświatowych posiadających sanitariaty zewnątrz zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne istnieje pilna konieczność podjęcia przez organy prowadzące te placówki działań, mających na celu usunięcia tej nieprawidłowości.

- 2) W placówkach oświatowych pomieszczenia i urządzenia sanitarne należy utrzymywać w pełnej sprawności technicznej oraz zapewnić stały dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej.
- 3) 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.
- 4) 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 1176:2009, a także zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi,

Informacja dotycząca dożywiania prowadzonego przez szkoły nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych produkcji posiłków i oceny posiłków pod względem jakościowym. Nadzór w powyższym zakresie prowadzony jest przez pion Higieny Żywności, Żywienia tutejszej Stacji.

Informacja dotycząca 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 2017”.

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 2017 r.:

– 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 Żywieniu 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”,
- „Bieg po zdrowie”.

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 ze Szkoły Podstawowej nr 5 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, wykłady)

Epidemiologia HIV/AIDS w Polsce - dane od początku epidemii (1985 r.) do 30 września 2017 roku (dane z Państwowego Zakładu Higieny):

- 22 334 zakażonych ogółem,
- 3 530 zachorowań na AIDS,
- 1 376 chorych zmarło.

Od 1.01.2017 do 15.10. 2017 w województwie wielkopolskim:

- 154 nowych zakażeń,
- 14 zachorowań na aids,
- 5 chorych zmarło.

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, wykłady),
- Bezpieczne Walentynki,
- Bezpieczne wakacje,
- Szkolenia MLZ – kontra HIV,
- konkurs „Nie daj szansy AIDS’ na film pt. „Krótka historia o HIV” - drugie miejsce w etapie wojewódzkim,
- kampania edukacyjna „Mam czas rozmawiać”.

- 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 2012-2017 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 PL 0432 „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 21 oraz w Przedszkolu nr 18 w Lesznie, przeprowadzono szkolenie w Szkole Podstawowej nr 12 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, kąciki 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 ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. W szkoleniach inauguracyjnych 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 ponadpodstawowych – 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 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 m.in. WZW A,
- wszawica,
- kleszcze,
- Bezpieczne Życie Seniora,
- Szkoły Promujące Zdrowie,
- zapobieganie chorobom nowotworowym- „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”,
- Zdrowie Piersi,
- różowa wstążeczka – zapobieganie rakowi piersi,
- cukrzyca,
- sól,
- udział w „Dniu Profilaktyki” organizowanym przez Urząd Miasta w Lesznie,
- udział w akcji Aktywne Obywatelskie Leszno,
- Antybiotyki - nie działają na wirusy ! – kampania społeczna.

7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej

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 (wójta lub burmistrza) w łącznej liczbie: **110**

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 (wójta, burmistrza), dotyczących:
 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów: **17**
 2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego: **10**
 3. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: **1**
 4. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **7**
 - oraz na wniosek Inwestora:
 5. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **7**
- II. Wydawanie opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **21**
- III. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących **potencjalnie** znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **3**
- IV. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących **zawsze** znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **6**
- V. Wydawanie innych pism, opinii w ilości: **8**
- VI. Dokonywanie odbiorów końcowych obiektów w ilości: **30**

8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie

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 **29 969 próbek, w tym:**

- **w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii** zbadano:
- **w ramach nadzoru 2 208 próbek,**
- **w ramach zleceń 23 736** 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 754 próbek,**
- **w ramach zleceń 131** 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 1789 próbek,**
- **w ramach zleceń 1351** 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 (t.j. Dz. U. 2018 poz. 151).

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 wodociągowych,
- 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 2017r. 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 2016-2017 – Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2016*		2017**	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	1	1,6
Salmonellozy - ogółem	14	25,5	12	21,6
WZW - ogółem	7	12,7	16	28,7
WZW typ „A”	0	0	7	12,6
WZW typ „B”	5	9,1	5	8,9
WZW typ „C”	2	3,6	4	7,2
Płonica	18	32,7	12	21,6
Ospa wietrzna	429	779,9	202	362,8
Różyczka	1	1,8	1	1,8
Nagminne zapal. przyusznicy	4	7,3	0	0
Zap. op. mózg.rdz.- inne i nieokreślone	2	3,6	1	1,8
Gruźlica płuc	1	1,8	1	1,8
Krztusiec	6	10,9	0	0
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	9	16,4	8	14,4
Borelioza	5	9,1	13	23,4
Listerioza	1	1,8	0	0
Zapalenie opon mózg. meningokokowe	3	5,5	1	1,8
Nowe wykryte zakażenia HIV	1	1,8	1	1,8
Kiła	0	0	3	5,4
Inne choroby przenoszone drogą płciową wyw. przez Chlamydie	0	0	1	1,8
Gruźlica	1	1,8	1	1,8
Botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym)	0	0	0	0

* Stan ludności na dzień 30.06.2016 r. – 55 006

** Stan ludności na dzień 30.06.2017 r. – 55 684

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności