



**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 2013**

Leszno, styczeń 2014

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. Informacja o kąpielisku	9
2.2.2. Charakterystyka kąpieliska	9
2.2.3. Ocena kąpieliska	10
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	13
2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej	13
2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia	14
2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych	17
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	17
2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	25
2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności	27
2.4.4. Nadzór nad kosmetykami	27
2.4.5. Działania w ramach systemu RASFF	28
2.4.6. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	28
2.4.7. Zatrucia pokarmowe	29
2.4.8. Kontrole akcyjne	29
3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim	30
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	30
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. Główne zadania pionu Higieny Pracy	33
4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy	33
4.3. Kontrola warunków pracy pracowników zatrudnionych w warsztatach samochodowych	34
4.4. Kontrola warunków pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym	34
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest	34
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych	35
4.7. Choroby zawodowe	35
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	35
5.1. Charakterystyka placówek	37

5.1.1. Przedszkola	37
5.1.2. Szkoły Podstawowe, Gimnazja i Zespoły Szkół	37
5.1.3. Szkolne Schroniska Młodzieżowe	38
5.2. Wypoczynek letni dzieci i młodzieży	38
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	39
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej	43
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie	44
Załączniki	47

Wstęp

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

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 ze zm.) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

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

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

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

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne powodują istotne skutki zdrowotne;
- woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruc;
- 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 2013” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2013 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 zaś wnioski dotyczące poszczególnych zagadnień wskazują na potrzeby i kierunki działań w 2014 r.

1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 53 708 mieszkańców, w tym przez 26 927 kobiet oraz 26 781 mężczyzn. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 470 osób.

Powiat Ziemski	2012r.*	2013r.**
Liczba ludności ogółem	53 238	53 708
Kobiety	26 649	26 927
Mężczyźni	26 589	26 781

* Stan ludności w dniu 30.06.2012r.

** Stan ludności w dniu 30.06.2013r.

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/d
- 22 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 – 1000 m³/d
- 16 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/d
- 12 wodociągów lokalnych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2013 likwidacji uległ 1 wodociąg lokalny – wodociąg lokalny „ROZWÓJ” w Brennie został zdjęty z ewidencji (nieczynny – wystawiony na sprzedaż).

Liczba wodociągów publicznych w roku 2013 nie uległa zmianie.

Wodociąg publiczny w Dąbczu jest największym wodociągiem na terenie powiatu ziemskiego i ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/d oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu powyżej 5000 osób jest wodociągiem raportowanym do Unii Europejskiej. W roku 2013 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 7572 osoby, a produkcja dobową wynosiła 1247 m³, jakość wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych w roku 2013 jakość wody przedstawiała się następująco:

- 34 wodociągi produkują wodę o przydatności do spożycia
- 4 produkują wodę warunkową ze względu na zanieczyszczenia chemiczne:
 - wodociąg publiczny Mierzejewo – amonowy jon, mangan
 - wodociąg publiczny Drobnin – chlorki, sól
 - wodociąg publiczny Bojanice – chlorki, sól
 - wodociąg publiczny Kociugi – mangan

również wodę warunkową produkuje wodociąg zakładowy HIPSZ Owoce i Warzywa w Rydzynie ze względu na przekroczoną zawartość manganu i mętności.

Stałe chlorowanie wody w roku 2013 prowadzone było na następujących ujęciach: Lipno, Robczysko, Ziemnice Górka, Trzebania, Drobnin, Żakowo,

Goniembice, Jabłonna, Łoniewo, Wojnowice, Dobramyśl, Grodzisko, Bojanice oraz na wodociągu zakładowym HIPSZ Owoce i Warzywa w Rydzynie.

W roku 2013 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. 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 2013 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- wodociąg publiczny Dąbcze – wymieniono pompę w studni nr 1 oraz wymalowano włązy do komór zbiornika wody czystej.
- wodociąg publiczny Święciechowa - wymieniono okna w stacji uzdatniania wody
- wodociąg publiczny Piotrowice – odmalowano urządzenia uzdatniające wodę
- wodociąg publiczny Boguszyn - odmalowano urządzenia uzdatniające wodę
- wodociąg publiczny Lipno – wymiana pokrycia dachowego na dachu budynku agregatu prądotwórczego
- wodociąg publiczny Maryszewice – wymiana dysz napowietrzających w filtrze nr 4 oraz wymiana drzwi do budynku SUW
- wodociąg publiczny Kłoda – częściowa wymiana okien w SUW na plastikowe, założone płytki podłogowe w hali pomp, hali technologicznej i korytarzu, odmalowano pomieszczenie socjalno - biurowe
- wodociąg publiczny Pawłowice – wymieniono złoża w filtrach oraz odmalowano urządzenia uzdatniające wodę
- wodociąg publiczny Górzno – w pomieszczeniach magazynowo – gospodarczych wymieniono 7 okien, wymieniono rynny na budynku SUW, wykonano i zagospodarowano nowy odwiert studni nr 2
- wodociąg publiczny Oporówko – wymiana złóż w trzech filtrach

Również na małych wodociągach produkujących $<100\text{m}^3/\text{dobę}$ wody przeprowadzono następujące prace remontowo – modernizacyjne:

- wodociąg publiczny Gołanice – odmalowano urządzenia uzdatniające wodę
- wodociąg publiczny – odmalowano filtry uzdatniające wodę
- wodociąg publiczny Górka Duchowna – wymieniono rury wodociągowe w studni nr 2
- wodociąg publiczny Żakowo – wymiana dysz napowietrzających w filtrze nr 2
- wodociąg publiczny Goniembice – odmalowano filtry i aerator oraz przeprowadzono modernizację armatury studziennej (głowica + kolano) w studni nr 2
- wodociąg publiczny Jabłonna – odmalowano ściany i sufity w SUW i urządzenia uzdatniające wodę oraz wymieniono chlorator na nowy
- wodociąg publiczny Wojnowice, odmalowano ściany i sufity w SUW
- wodociąg publiczny Dobramyśl – uzupełniono żwirki filtracyjne oraz wymieniono pompę głębinową w studni nr 1

- wodociąg publiczny Grodzisko – odmalowano włazy do studni głębinowych
- wodociąg publiczny Kociugi – wymieniono na plastikowy o pojemności 10 m³ zbiornik wód popłucznych
- wodociąg publiczny Potrzebowo - odmalowano urządzenia uzdatniające wodę

Wszystkie ujęcia wody mają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz posiadają 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 jak w Ziemnicach Górcie czy Kociugach

W porównaniu z rokiem 2012 należy stwierdzić, iż jakość wody uległa nieznacznemu pogorszeniu, gdyż zwiększyła się o 1 liczba wodociągów produkujących wodę warunkową. Na dzień 31 grudnia 2013r. obowiązywało 5 decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie zezwalające na warunkowe użytkowanie wody z wodociągu publicznego Drobnin, Mierzejewo, Kociugi, Bojanice oraz wodociągu zakładowego HIPSZ Owoce i Warzywa w Rydzynie.

W porównaniu z rokiem 2012 w:

- 36 wodociągach woda nie uległa zmianie,
- 1 uległa poprawie,
- 2 uległy pogorszeniu.

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2013 nadzorem sanitarnym objęto 12 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.

Z 12 skontrolowanych obiektów 2 obiekty są całoroczne (Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne, Punkt Małej Gastronomii Radomicko).

Pozostałe 10 wodociągów lokalnych to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, które zaopatrują w wodę ośrodki wczasowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo 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 3 Ośrodki Wypoczynkowe „PRZYSTAŃ, SYLWAN, TEPESA 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 w 2013 roku produkowały wodę:

- 6 wodę dobrą
- 6 wodę o warunkowej przydatności do spożycia

W badanej wodzie najczęściej stwierdzone zanieczyszczenia fizykochemiczne wody to mętność, żelazo, mangan, amonowy jon, azotany. Badana woda pod względem bakteriologicznym odpowiadała wymogom rozporządzenia.

W związku ze stwierdzanymi zanieczyszczeniami fizykochemicznymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzje na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2013.

2.2. Kąpieliska

Liczba kąpielisk ogółem	- 1
Liczba kąpielisk zorganizowanych	- 1
Liczba kąpielisk niezorganizowanych	- 0
Liczba kąpielisk raportowanych do UE	- 1

2.2.1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko znajduje się na Jeziorze Łoniewskim, na terenie Letniska, w Osiecznej ul. Gostyńska
- Właścicielem jest Urząd Miasta i Gminy Osieczna.

2.2.2. 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 17 sztuki rozstawione na całej plaży, 6 koszy ustawionych na pomoście, 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 – **350 osób**,
- sezon trwał od **1 lipca 2013 do 31 sierpnia 2013**.

2.2.3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 5 badań (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 4 w ramach kontroli wewnętrznej),
- próbki wody do kąpielii pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- jakość wody do kąpielii w sezonie była dobra,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej.

Nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2013 objęto 10 miejsc wykorzystywanych do kąpielii:

1. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Boszkowo – Plaża Główna,
2. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Brenno – Plaża Główna,
3. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Gołanice – Plaża Główna,
4. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Górzno – Plaża Główna,
5. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Boszkowo – Plaża Pudełkowo,
6. Miejsce wykorzystywane do kąpielii OW „KUKUŁKA” w Boszkowie ul. Dominicka,
7. Miejsce wykorzystywane do kąpielii OW „SADYBA I” w Boszkowie ul. Starkowska,
8. Miejsce wykorzystywane do kąpielii OW „PRZYSTAŃ” w Boszkowie ul. Turystyczna,
9. Miejsce wykorzystywane do kąpielii O. Kolonijnego TPD w Brennie ul. Plażowa,
10. Miejsce wykorzystywane do kąpielii Boszkowo – Plaża LOK.

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

Pozostałe miejsca wykorzystywane do kąpielii 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 kąpielii w sezonie letnim była badana 2x w ramach kontroli wewnętrznej na zlecenie organizatorów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie na podstawie przedstawionych sprawozdań z badań dokonał bieżącej oceny wody z miejsc wykorzystywanych do kąpielii i wydał oceny pozytywne o jakości wody do kąpielii.

Zaznaczyć należy, iż woda przez cały sezon z pozostałych miejsc wykorzystywanych do kąpielii spełniała wymagania wody do kąpielii, za wyjątkiem 5 dniowej przerwy w miejscu wykorzystywanym do kąpielii w Gołanicach, gdzie stwierdzono w jednym z punktów poboru wody przekroczoną zawartość bakterii: Enterokoki, Escherischia coli.

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 4 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 - 13, zapewnia opiekę 33 pensjonariuszom:

- a) Obiekt usytuowany przy wjeździe do wsi, przy placu targowym,
- b) Stan sanitarno- techniczny budynku i pomieszczeń dobry,
- c) Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego Włoszakowice,
- d) Utrzymanie bieżącej czystości i porządku w obiekcie dobre, zaopatrzenie w środki czystościowe wystarczające,
- e) Pomieszczenia ogólnodostępne: gabinet pielęgniarstwa, świetlica, sala terapii zajęciowej (muzyczna, komputerowa, krawiecka, plastyczna, gospodarstwa domowego, zachowań społecznych, rehabilitacyjna).

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Stacji znajduje się:

- 6 hoteli
- 2 motele
- 1 pensjonat
- 1 schronisko młodzieżowe
- 5 kempingów
- 4 pola biwakowe
- 11 gospodarstw agroturystycznych
- 35 ośrodków wczasowych
- 3 ośrodki wypoczynkowo – konferencyjno – rehabilitacyjne
- 1 Archidiecezjalny Dom Rekolekcyjny

Obiekty hotelarskie z kategoryzacją:

- Hotel „Zamek” - 2 gwiazdki
- Hotel „Dobrodziej” - 3 gwiazdki
- Hotel „Raz, Dwa, Trzy” - 2 gwiazdki
- Hotel „Wędzone, Słone, Kwaśne” - 2 gwiazdki
- Hotel „Sułkowski” – 3 gwiazdki
- Motel „EDEN” - 3 gwiazdki

Wszystkie obiekty świadczące usługi hotelarskie skontrolowane.

Baza całoroczna

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.

Wszystkie obiekty przy pokojach mieszkalnych posiadają 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.

Zaznaczyć należy, iż większość nadzorowanych obiektów świadczących usługi hotelarskie posiada wysoki standard pod względem wyposażenia, jak i jakości świadczonych usług.

Wyróżnić należy:

- Hotel „Sułkowski”,
- Hotel „Raz, Dwa, Trzy” Lipno,
- Centrum Konferencyjno – Szkoleniowo – Wypoczynkowe DRZECZKOWO,
- Ośrodek Wypoczynkowo – Rehabilitacyjny „Jeziorki”,
- Pensjonat ROGATKA w Osiecznej,
- Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe Sułkowski w Boszkowie.

Baza 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, widoczna jest poprawa w ich wyposażeniu oraz w jakości świadczonych usług.

Wyróżnić należy:

- Ośrodek wypoczynkowy KUKUŁKA w Boszkowie,
- Ośrodek wypoczynkowy CAMPUS KAROLINA w Brennie,
- Wioska Wakacyjna VITALIA Boszkowo.

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2013 objęto 11 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 pojechać konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie - 32

Zakłady kosmetyczne - 10

Zakłady odnowy biologicznej - 6

Zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 20

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2013 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy był zadawalający. 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. Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w gabinetach kosmetycznych przy przerwaniu ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki czy ręczniki, chusteczki papierowe stosowane wyłącznie jednorazowo. W/w obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami oraz instrukcje postępowania z tymi odpadami.

W roku 2013 nie nałożono mandatów karnych.

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:

- 17 aptek są to obiekty nowoczesne, spełniające wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych i farmaceutycznych,
- 6 pokoi gościnnych. Obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową. Przy wszystkich pokojach 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 z 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,
- 10 obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe) - kontrole bez uwag,
- 3 biblioteki - stan sanitarno-techniczny i porządkowy – dobry,
- 9 stacji paliw - przeprowadzone kontrole sanitarne nie kwestionowały ich stanu sanitarno-technicznego, stacje te są obiektami nowymi lub po modernizacjach, spełniającymi obowiązujące przepisy,

- 12 obiektów sportowych - są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, stan sanitarno – techniczny bardzo dobry. Z roku na rok zwiększa się liczba oddawanych do użytku kompleksów boisk sportowych ORLIK,
- 1 punkt mycia autobusów „13”. Stan sanitarno – porządkowy obiektów był zadawalający,
- 183 przystanki PKS,
- 12 przystanków MZK.

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

W roku 2013 przeprowadzono na terenie powiatu 3 kontrole sanitarne podczas których skontrolowano 29 przystanków autobusowych PKS.

Nadal kontrole przystanków przeprowadza się wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Rezultatem tych akcji jest, poza polepszeniem stanu sanitarno-technicznego przystanków, ujęcie w planach wydatków poszczególnych urzędów, środków finansowych na zapewnienie właściwego stanu sanitarno – technicznego przystanków (osoby sprząające, usuwanie nieczystości stałych, bieżące remonty) oraz ich wyposażenia (ławki, kosze na śmieci).

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby, na podstawie wydanych zaleceń, zostały usunięte. W roku 2013 kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Miasta i Gminy Święciechowa i Włoszakowice.

Stacje i przystanki kolejowe

Budynki dworcowe, w przeważającej liczbie, to obiekty stare, wyeksploatowane, notorycznie dewastowane, przeważnie pozbawione stałej obsługi (jedynie 2 obiekty są nadzorowane Stacja Włoszakowice, PO Lipno Nowe).

W 2013 roku w omawianej grupie obiektów, na bieżąco usuwano jedynie drobne usterki techniczne.

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie obiekty i przeprowadzono łącznie 10 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarno-porządkowy terenów kolejowych w powiecie leszczyńskim w roku sprawozdawczym nie budził większych zastrzeżeń.

Uwagi wnoszono jednak do stanu technicznego obiektów kolejowych, który z roku na rok ulega dalszemu pogorszeniu.

2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka

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 pacjent przebywa całodobowo, minimum 3 tygodnie - maksimum 6 tygodni. W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Diennej pacjent przychodzi tylko na zabiegi.

W roku 2013 przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe obiektu, nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarno – technicznego i porządkowego.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Trzebania – jakość wody dobra, odprowadzanie nieczystości do kanalizacji.

Postępowanie z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi medycznymi prawidłowe.

Bielizna prana jest w pralni zlokalizowanej przy hotelu AKWAWIT, postępowanie z bielizną czystą i brudną bez zastrzeżeń.

Zakład opiekuńczo - leczniczy

Ośrodek Pielęgnacyjny - Opiekuńczy „Niezapominajka” w Dąbczu zapewnia opiekę 35 pensjonariuszom. W roku 2013 przeprowadzono jedną kontrolę.

Zakład Pielęgnacyjny - Opiekuńczy NIEZAPOMINAJKA zapewnia komfortowe warunki pobytu osobom dorosłym po leczeniu szpitalnym, seniorów wymagających opieki pod nieobecność rodziny a także osobom starszym wymagającym całodobowej opieki medycznej i chcących korzystać z uroków życia w pełnym komforcie. Obiekt dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Dąbcze. Jakość wody dobra. Postępowanie z odpadami, bielizna czystą i brudną itp. bez uwag.

Ośrodki Zdrowia

W roku 2013 kontrolą sanitarną objęto 9 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.

Zakłady opieki zdrowotnej zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych miejskich i wiejskich, jakość wody z tych ujęć dobra. Wyjątkiem jest:

- wodociągu publicznego w Drobinie, gdzie stwierdzono ponadnormatywną zawartość chlorków sodu w wodzie; obowiązuje decyzja na warunkowe użytkowanie wody - wodociąg zaopatruje w wodę,
- NZOZ Ośrodek Zdrowia w Krzemieniewie.

W kontrolowanych placówkach nie występowały 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 9 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.

Na wyposażeniu Gabinetów znajdują się środki dezynfekcyjne, typu Incidin Spray, Dermix w wystarczającej ilości.

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

W gabinetach opracowano i wdrożono do stosowania następujące procedury:

- higienicznego mycia rąk,
- dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego
- postępowania po ekspozycji
- sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
- postępowania z brudną bielizną,
- postępowania z odpadami medycznymi.

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 „afery” 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 stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu.

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

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2013, 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 2013 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, których 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 2010 r. Nr 212, poz. 1236 ze zmianami) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 91/2012 z dnia 18 lipca 2012 r. w sprawie procedur przeprowadzania kontroli sanitarnej nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami

jak również zarządzeniem Nr 90/2012 z dnia jak wyżej, zmieniającym zarządzenie w sprawie procedur pobierania próbek

- PK/HŻ/01 „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością,
- PK/NG/01 „Kontrola jakości zdrowotnej żywności przywożonej z zagranicy, składników żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”
- PP/NB/01 „Pobieranie próbek w ramach nadzoru bieżącego” oraz Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2012.

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2013 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań dokonanych producenta przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja, żywienie zbiorowe, obrót)
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2012,
- 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, 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 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 431 zakładów, w tym zajmujące się transportem żywności, co stanowi 71% nadzorowanych obiektów żywności i żywienia. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 151 nadzorowane obiektów, co stanowi 38% nadzorowanych obiektów żywności i żywienia. W porównaniu z rokiem 2012 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.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów żywieniowych 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 dotyczy głównie wyrobów mleczarskich takich jak: kefir, jogurty.

Z kolei w okresie jesienno-zimowym rzadko przeprowadzane są remonty, natomiast nieprawidłowe warunki temperatury i wilgotności związane z niesprawną wentylacją oraz czynnikami pogodowymi wpływają na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń – zawilgocenie

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2013, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, jak również szkoleń personelu.

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.

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 2013 r. na terenie Powiatu Ileszczyńskiego zarejestrowane były (na koniec roku 2013) **928 zakłady żywnościowo-żywnościowe, w tym:**

- **216 środków transportu żywności oraz**
- **118 zakładów trudniących się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano **285 zakładów.**

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało **327** kontroli sanitarnych łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2013 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 żywnościowo - żywnościowych, - w zależności od ryzyka dla bezpieczeństwa żywności jakie może wystąpić na etapie produkcji bądź, jakie stwarzają produkowane i wprowadzane do obrotu środki spożywcze, w związku z czym nie wszystkie, będące pod nadzorem zakłady zostały w minionym roku skontrolowane, tym bardziej, że powołany wyżej program zakłada kontrole sklepów spożywczych 1 x na 2 lata.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- ciastkarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- 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 powierzchnie ścian i sufitów,
- zniszczone podłogi lub wykładziny podłogowe,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników 1 – razowego użytku.
- nie obce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co 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 się,
- **brakiem opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.

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

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

Sklepy to najliczniejsza grupa obiektów żywieniowo 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 2012 liczba nadzorowanych w roku 2013 sklepów uległa zmniejszeniu.

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.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii – w roku 2013 liczba zakładów uległa zmniejszeniu, głównie w miejscowościach przeznaczonych do obsługi ruchu turystycznego.

W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań, - były niezgodne z obowiązującymi wymogami.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach kuchni, magazynach i 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.

Wyraźnej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników 1- razowego użytku i papieru toaletowego. Do rzadko stwierdzanych niezgodności należą: brudne, poplamione lub dziurawe obrusy.

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, u których 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.

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 słodczy, 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 2013 r. tutejszy organ wydał **w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu leszczyńskiego- 30 decyzji** administracyjnych, w tym ze względu na konieczność ochrony zdrowia ludzkiego, **trybie art. 108 KPA - 3.**

Decyzje o zakazie dotyczyły:

- wycofania z obrotu handlowego żywności niespełniającej wymagań – „przetkniętej”,
- 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.

Nałożono 51 mandatów na sumę 8350 zł.

Liczba mandatów karnych jak i kwota, w porównaniu z rokiem 2012 uległa znacznemu zwiększeniu.

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 77 na kwotę 6415 zł, natomiast w roku 2012 decyzji opłatowych wydano 52 na sumę 5650 zł

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2013, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego 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 2013, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

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

Sale 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 1 – 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.

Niepokojący jest jednak asortyment wprowadzanej w kioskach szklonych żywności, wśród której dominują słodkie wyprodukowane w Chinach, zamiast owoców lub artykułów mleczarskich.

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 2013 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 217 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, z czego, **w tym zakwestionowano 87 próbek.**

Z obiektów z terenu powiatu leszczyńskiego pobrano do badań 19 próbek, z czego zakwestionowano **6, wyłącznie** z uwagi na nieprawidłowe znakowanie przez producentów tejże żywności.

Powyższe skutkowało przekazaniem dokumentów do terenowo lub rzeczowo właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

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.

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 alergennych,
- 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, zawieszkach,
- niezgodne ze stanem faktycznym wykazy składników znajdujących się w środku spożywczym,
- brak wszystkich koniecznych informacji na opakowaniach suplementów diety,
- brak oznakowania żywności importowanej w języku polskim.

W celu poprawy znakowania, zobowiązywano przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów.

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 2013 skontrolowano 28 środków transportu – nieprawidłowości w tym zakresie nie odnotowano., niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

2.4.4. 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 2013 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Podczas kontroli ocenie poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

2.4.5. Działania w ramach systemu RASFF

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

Łączna liczba otrzymanych w roku 2013 powiadomień w ramach tegoż systemu RASF – 37, w tym dot. powiatu – 7.

Powiadomienia o konieczności wycofania dotyczyły między innymi produktów takich jak:

- napojów gazowanych dystrybuowanych w sieci sklepów TESCO,
- makaronów, zakwestionowanych z uwagi na stwierdzenie w nich obecności bakterii *Listeria monocytogenes*,

Dodatkowo podejmowane były działania dotyczące obecności czynników szkodliwych dla zdrowia w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością np.:

- migracja ołowiu i kadmu i z dekorowanych naczyń szklanych (kubki, szklanki, kieliszki), importowanych z Chin,
- migracja 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.

2.4.6. 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 dot. bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego.

Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył ogółem 42 interwencje klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu – 8.

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,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,

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

Działania podejmowane w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzanych w związku ze zgłaszanymi interwencjami, polegały w przypadku stwierdzenia

obecności w sprzedaży towarów uznanych za niebezpieczne dla zdrowia, na spowodowaniu wycofania ich z obrotu.

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

2.4.7. Zatrucia pokarmowe

W 2013 r. z terenu Powiatu leszczyńskiego nie zgłaszano żadnego przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego, w tym grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie.

2.4.8. 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 dot:

- 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,

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2013 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 do odbiorcy końcowego.
3. Poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu w roku 2014 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,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
 - prawidłowego znakowania wyrobów,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,

- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.
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.

3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Leszczyńskim w roku 2013 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, czerwonkę oraz botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym),
- w latach 2012-2013 ilość zachorowań na salmonelozę ogółem utrzymywała się na tym samym poziomie – w obu latach 13 przypadków (wsp. zap. w roku 2012 - 24,4 podczas gdy w roku 2013 – 24,2).
- spadła liczba bezobjawowych nosicieli pałeczek *Salmonella*. W 2012 roku było 9 przypadków, a w 2013 tylko 2 przypadki. Jest to stan zadowalający, gdyż bezobjawowi nosiciele są istotnym źródłem zakażenia innych osób.
- odnotowano ponad sześciokrotny wzrost zachorowań na biegunkę bakteryjną u dzieci do lat 2 – w roku 2012 – 9 zachorowań (wsp. zap. 433,5), w roku 2013 – 55 zachorowań (wsp. zap. 2839,4).

Tak duży wzrost zachorowań nie jest niepokojący, gdyż jest on efektem wdrożonych przez inspekcję sanitarną działań, zmierzających do poprawy zgłaszalności zachorowań przez podległe NZOZ-y, co w przypadku biegunek odniosło dobry i oczekiwany skutek.

- od 2013 roku rozpoczęto rejestrację bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, które obecnie - przed salmonelozami - stanowią główną przyczynę biegunek u osób starszych i chorujących na inne choroby, wymagające leczenia antybiotykami. W roku sprawozdawczym odnotowano 18 takich zachorowań – wszystkie hospitalizowane. Z powodu braku rejestracji w 2012 roku brak danych porównawczych.
- w latach 2012-2013 nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

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).

Nieznacznie wzrósł wsp. zap. na nagminne zapalenie przyusznic (świnka) – w roku 2012 – 3 przypadki (wsp. zap. 5,6), podczas gdy w roku 2013 – 4 przypadki (wsp. zap. 7,5).

W roku 2013 odnotowano wzrost zachorowań na krztusiec – 3 przypadki (wsp. zap. 5,6) podczas gdy w roku 2012 brak zachorowań.

Ilość zachorowań na WZW typ B – w latach 2012-2013 utrzymywała się na tym samym poziomie – 3 przypadki (wsp. zap. 5,6). Zahamowanie wzrostu zachorowań zawdzięczamy szczepieniom ochronnym stosowanym powszechnie u dzieci od 1995 roku.

W 2013 roku wykonano 1009 szczepień u osób dorosłych.

Odnotowano bardzo poważny wzrost zachorowań na różyczkę – w roku 2012 – 2 zachorowania (wsp. zap. 3,7) podczas gdy w roku 2013 – 169 zachorowań (wsp. zap. 314,7). Zdecydowana większość zachorowań – około 70% - dotyczy młodych mężczyzn w wieku 15-29 lat, co jest następstwem tego, że osoby te w dzieciństwie nie były szczepione przeciwko różyczce, w odróżnieniu od młodych kobiet, które takie szczepienie otrzymały w 13 roku życia.

Z tych względów obecny stan zachorowań na różyczkę określany jest mianem epidemii wyrównawczej i dotyczy głównie mężczyzn, którzy mogą zakażać młode kobiety – niechorujące w dzieciństwie i szczepione tylko 1 dawką szczepionki.

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

Od 3 lat nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne. Osoby z grup ryzyka często decydują się na wykonanie zalecanych szczepień ochronnych, których w 2013 roku łącznie w powiecie grodzkim i ziemskim wykonano 49, a 2012 roku 65.

Obserwuje się znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną – w roku 2012 – 355 przypadków (wsp. zap. 666,8), podczas gdy w roku 2013 – 503 przypadki (wsp. zap. 936,6). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne, których na terenie obu powiatów wykonano tylko 81.

W dalszym ciągu w Polsce brak uregulowań prawnych, pozwalających na wprowadzenie powszechnych szczepień ochronnych – podobnie jak na terenie większości krajów Europy.

W 2013 roku odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 - 23 przypadków (w 2012 – 29 przypadków), wywołanych głównie przez rotawirusy.

Przeciwko rotawirusom dostępna jest zalecana szczepionka, z której na terenie powiatów ziemskiego i grodzkiego skorzystało w 2012 roku 130 osób, a w 2013 roku 110 osób.

W roku 2013 na terenie Powiatu Ziemskiego nie odnotowano potwierdzonych laboratoryjnie przypadków zachorowań na grypę. Odnotowano jednak łącznie na terenie powiatu ziemskiego i grodzkiego (brak rozbitych danych) 4228 przypadków zachorowań grypopodobnych, co stanowi ponad 12-krotny wzrost zachorowań w porównaniu z rokiem ubiegłym (342 przypadki). Poprzedni – jeszcze poważniejszy wzrost zachorowań wystąpił ostatnio w 2009 roku, kiedy to zanotowano niemal dwukrotnie więcej zachorowań, bo aż 8012 przypadków. Każdorazowo wzrosty

zachorowań na naszym terenie są adekwatne do ilości zachorowań na terenie Polski.

Warto zaznaczyć, że w 2013 roku z zalecanych szczepień ochronnych przeciwko grypie łącznie na terenie powiatu ziemskiego i grodzkiego skorzystało 1781 mieszkańców, co stanowi nieco ponad 1,5% ogółu populacji obu powiatów.

Obserwuje się znaczny wzrost zachorowań na gruźlicę – w roku 2012 – 2 zachorowania (wsp. zap. 3,8), podczas gdy w roku 2013 – 7 zachorowań (wsp. zap. 13,0).

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 2006-2013 nie zanotowano zachorowań na brucelozę i włośnicę.

Ilość zachorowań na boreliozę w latach 2012-2013 utrzymywała się na tym samym poziomie – 1 zachorowanie (wsp. zap. - 1,9).

Nastąpił wzrost liczby pokąsanych przez zwierzęta osób, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie. W roku w roku 2012 - 3 (wsp. zap. 5,6), podczas gdy w roku 2013 – 4 przypadki (wsp. zap. 7,5).

3.4. Grupy innych chorób

Nastąpił spadek zachorowań na WZW typ C – w roku 2012 odnotowano 7 przypadków (wsp. zap. 13,1), podczas gdy w roku 2013 – 4 przypadki (wsp. zap. 7,5).

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 2013 na terenie Powiatu Ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 11 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 2013 roku, w zależności od rodzaju szczepionki, wahał się od 99,0% do 100,0%. Niewielki ułamek dzieci nieszczepionych wynika ze wskazań lekarskich odraczających ze względu na stan zdrowia.

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. Ustabilizowany stan zachorowań na salmonelozę oraz spadek ilości bezobjawowych nosicieli pałeczek *Salmonella*.**
- 2. Znaczny wzrost liczby zachorowań na bakteryjne biegunki u dzieci do lat 2. Spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2.**
- 3. Wprowadzono obowiązek zgłaszania bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*.**
- 4. Bardzo poważny wzrost zachorowań na różyczkę.**
- 5. Znaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną i płonicę.**
- 6. Znaczny wzrost zachorowań na gruźlicę.**
- 7. Znaczny spadek zapadalności na WZW typ C.**
- 8. Spadek zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka).**

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. Głównie 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 215 zakładami pracy z terenu powiatu leszczyńskiego, zatrudniającymi 5820 osób.

W 2013 roku skontrolowano 84 zakłady zatrudniające 3 874 osoby. Nieprawidłowości stwierdzono w dziesięciu obiektach.

Wydano 7 decyzji administracyjnych, które dotyczyły:

- braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- nieprawidłowego oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów biobójczych,
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego zaplecza socjalno-sanitarnego.

4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy

W skontrolowanych zakładach 491 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 460 osób, z uwagi na natężenie hałasu przekraczające dopuszczalne normy, pracowało w narażeniu na utratę słuchu, 39 osób pracowało w nadmiernym zapyleniu, 65 pracowników było narażonych na zbyt duże natężenia drgań mechanicznych, a 7 na szkodliwe substancje chemiczne.

W 13 skontrolowanych zakładach stwierdzono występowanie czynnika rakotwórczego jakim jest pył drewna twardego. W narażeniu na ten czynnik pracowało 65 osób. Ponadto w czterech zakładach stwierdzono kontakt

20 pracowników z substancjami rakotwórczymi: paliwa bezołowiowe na Stacjach Paliw oraz odczynniki chemiczne w laboratoriach analitycznych.

4.3. Kontrola warunków pracy pracowników zatrudnionych w warsztatach samochodowych

2013 rok był kolejnym rokiem, w którym Sekcja Higieny Pracy prowadziła szczególny nadzór nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w warsztatach samochodowych. Skontrolowano 9 zakładów, w których zatrudnione były 122 osoby. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia nie przekraczały dopuszczalnych normatywów, a warunki higieniczne i techniczne pomieszczeń warsztatowych i zaplecza socjalno-sanitarnego były zgodne z wymaganiami. Podczas kontroli sprawdzano również realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. W tym zakresie również nie stwierdzono uchybień.

4.4. Kontrola warunków pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym

Przemysł drzewny na terenie powiatu leszczyńskiego to przede wszystkim usługowe warsztaty stolarskie. W ubiegłym roku skontrolowano 30 zakładów zatrudniających 420 osób. W trzech zakładach stwierdzono nieprawidłowości. W jednym przypadku wydano decyzję administracyjną z nakazem wykonania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia. W kontrolowanych zakładach 194 osoby pracowały w środowisku ponadnormatywnego hałasu, a 30 osób było narażone zapylenie przekraczające dopuszczalne wartości.

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 2013 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie nie otrzymał żadnego zgłoszenia zamiaru wykonania prac związanych z azbestem.

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

W zakresie nadzoru nad obrotem i stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych skontrolowano 64 obiekty, w tym: jednego producenta substancji chemicznej, 2 wytwórców mieszanin chemicznych, 8 dystrybutorów oraz 53 zakłady stosujące chemikalia.

Kontrole nadzoru nad niebezpiecznymi chemikaliami w pięciu przypadkach wykazały nieprawidłowe oznakowanie produktów biobójczych. Ponadto podczas jednej kontroli stwierdzono, iż dystrybutor nie posiada właściwych warunków do przechowywania środków ochrony roślin.

4.7. Choroby zawodowe

W 2013 roku pracownicy Sekcji Higieny Pracy przeprowadzili 3 postępowania administracyjne związane z chorobami zawodowymi. Zostały wydane dwie decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry oraz zawodowe uszkodzenie słuchu. W jednym przypadku została wydana decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2013 skontrolował 84 placówki oświatowo-wychowawcze, place zabaw oraz placówki letniego wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujące na terenie Powiatu Leszczyńskiego, w tym:

- przedszkola – 30
- szkoły podstawowe – 9
- gimnazja – 2
- zespoły szkół – 16
- schroniska młodzieżowe – 1
- place zabaw – 6
- placówki zimowego i letniego wypoczynku – 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.

W wyniku przeprowadzonych kontroli zobowiązano dyrektorów 2 placówek przedszkolnych i 8 placówek szkolnych, w których stwierdzono występowanie nieprawidłowości warunków nauczania i wychowania, do przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu planów poprawy uwzględniających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Występujące nieprawidłowości w tych placówkach dotyczą najczęściej stanu technicznego pomieszczeń dydaktycznych, sanitariatów, placów zabaw, sal sportowych i boisk.

Na terenie powiatu funkcjonują 3 placówki (przedszkole i 2 szkoły), których uczniowie korzystają z sanitariatów zlokalizowanych poza budynkami z pomieszczeniami dydaktycznymi.

W budynku Zespołu Szkół w Lasocicach funkcjonuje oddział przedszkolny Przedszkola w Święciechowie. Dzieci tego oddziału, podobnie jak uczniowie zespołu szkół korzystają z sanitariatów zewnętrznych, a z uwagi na brak szatni odzież wierzchnią przechowują w sali zabaw. PPIS w Lesznie uzyskał informację od organu prowadzącego przedszkole i szkołę, iż planowany termin lokalizacji przedszkola w zmodernizowanym obiekcie, wyposażonym w sanitariaty wewnętrzne to lata 2014/2015. Organ prowadzący nie określił terminu modernizacji budynku Zespołu Szkół w Lasocicach.

Szkoła Podstawowa w Rydzynie jest placówką, która z uwagi na infrastrukturę posiada sanitariaty zewnętrzne zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne (powyższe dotyczy budynków, w których odbywają się zajęcia oddziałów IV-VI). Zgodnie z informacją jaką PPIS w Lesznie uzyskał od organu prowadzącego szkołę, generalna poprawa warunków nauczania w szkole, również w zakresie dostępności do pomieszczeń i urządzeń sanitarnych, nastąpi w wyniku realizacji gminnego programu rozbudowy sieci szkół - kompleksowe rozwiązania inwestycyjne (budowa sieci szkół) przewidziane są po roku 2014.

W roku 2013 kontynuowano kontrole stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych w placówkach oświatowych, szczególnie pod kątem wyposażenia tych pomieszczeń w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk, środki do utrzymania higieny osobistej oraz sprawne technicznie urządzenia sanitarno-higieniczne. Spełnienie powyższych wymagań wynika z obowiązujących od 01 września 2011r. przepisów prawnych. W skontrolowanych przedszkolach i szkołach, w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W ramach nadzoru nad warunkami miejsc rekreacji przeprowadzono kontrole placów zabaw będących w administracji samorządów gminnych. Skontrolowano 3 place zabaw na terenie gminy Włoszakowice oraz 3 place zabaw na terenie gminy Osieczna. Przedmiotem kontroli było zabezpieczenie terenu placu przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi przez ogrodzenie terenu, stosowanie zakazu wprowadzania psów na teren placu, zabezpieczenie piaskownicy w czasie przerw w jej użytkowaniu, wymiana piasku jak również bieżący stan sanitarny terenu placów zabaw.

Skontrolowano ogółem 6 wiejskich placów zabaw i stwierdzono:

- bez ogrodzenia terenu placu - 1 plac
- nieszczelne zabezpieczenie piaskownicy - 1 plac
- brak regulaminu bezpiecznego i higienicznego użytkowania urządzeń - 1 plac
- uszkodzone urządzenia zabawowe - 2 place

Administratorzy skontrolowanych placów zabaw zostali poinformowani o wynikach kontroli i zobowiązani do usunięcia występujących nieprawidłowości. Na terenie wszystkich skontrolowanych placów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu czystości i porządku.

W szkołach podstawowych na terenie powiatu przeprowadzono ocenę higieny nauczania uczniów w wieku 6-12 lat w oparciu o metodykę opracowaną przez Główny Inspektorat Sanitarny. Ocenie poddano 7 szkół podstawowych

w Zespołach Szkół w Osiecznej, w Górcie Duchownej, w Wilkowicach, w Goniembicach, w Świerczynie, w Dąbczu i w Wijewie. W trakcie przeprowadzanej oceny omówiono z dyrektorami placówek ewentualne działania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków nauczania dzieci młodszych – szczególnie dzieci 6-letnich. Informację o wynikach powyższych kontroli przekazano również organom prowadzącym szkoły.

Z przeprowadzonych badań wyposażenia sal dydaktycznych w stoliki i krzesła wynika, że w nadzorowanych przedszkolach i szkołach stosuje się zasadę dostosowania mebli do wzrostu dzieci/uczniów zgodnie z zasadami ergonomii oraz prowadzi się wewnętrzną ocenę ich dostosowania. Placówki sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne w nowy, certyfikowany sprzęt sportowy oraz meble. W wielu placówkach stwierdzono jednak posiadanie mebli i sprzętu sportowego bez wymaganych certyfikatów. Meble te zakupione były przed rokiem 1997, po którym wprowadzono obowiązek wyposażania szkół w certyfikowane meble i sprzęt.

5.1. Charakterystyka placówek

5.1.1. Przedszkola

Na terenie powiatu funkcjonuje 30 przedszkoli - wszystkie placówki zostały skontrolowane. W roku bieżącym uruchomiło działalność nowe prywatne przedszkole w Maruszewie. Placówka ta uzyskała pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie w zakresie spełniania wymagań higieniczno-zdrowotnych. Przeprowadzone kontrole przedszkoli nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego.

5.1.2. Szkoły Podstawowe, Gimnazja i Zespoły Szkół

Na terenie powiatu funkcjonuje 27 szkół, w tym:

- 9 szkół podstawowych
- 2 gimnazja
- 16 zespołów szkół

Wszystkie placówki zostały skontrolowane. Nieprawidłowości stanu technicznego pomieszczeń sanitariatów, sal sportowych i sal dydaktycznych stwierdzono w 4 placówkach: szkole podstawowej, gimnazjum i 2 zespołach szkół. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do przedłożenia planów poprawy i podjęcia działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Dożywianie w formie II śniadań prowadzone jest w Szkole Podstawowej w Wijewie i Rydzynie. Szkoły Podstawowe w Lipnie, Wilkowicach, Górcie Duchownej, Goniembicach, Dąbczu, Kaczkowie oraz Oporówku oraz gimnazjum w Lipnie.

Z dożywiania w formie ciepłych posiłków korzystają uczniowie 9 zespołów szkół: Zespołu Szkół w Osiecznej, Kąkolewie (gmina Osieczna) Zespołu Szkół w Pawłowicach, Drobninie, Nowym Belęcinie, Garzynie (gmina Krzemieniewo), Zespołu Szkół Święciechowie, Długich Starych, Lasocicach (gmina Święciechowa). Zespół Szkół w Brennie (gmina Wijewo) prowadzi dożywianie w postaci II śniadań. Stołówki prowadzą 4 zespoły szkół, natomiast do 5 placówek posiłki są dowożone. Wszystkim uczniom zapewniono również 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 szkołach podstawowych, gimnazjalnych i zespołach szkół. Pełniona jest ona zadaniowo na terenie szkół lub w pobliskich ośrodkach zdrowia przez pielęgniarki profilaktycznej opieki zdrowotnej. Gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej posiada Szkoła Podstawowa w Rydzynie oraz Zespół Szkół w Osiecznej, Kąkolewie, Włoszakowicach, Świeciechowie, Drobninie, Długiem Starem, Świerczynie, Pawłowicach oraz Brennie. W roku 2013 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 nie posiadających gabinetów pielęgniarskich opieka pełniona jest w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkół lub poza terenem placówki – w ośrodkach zdrowia.

Kontrole przeprowadzone w szkołach nie wykazały uchybień sanitarnych i braku czystości bieżącej.

5.1.3. Szkolne Schroniska Młodzieżowe

W bieżącym roku nadzorem objęto Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Osiecznej prowadzące działalność całoroczną. Stan techniczny obiektu oraz bieżący stan czystości nie budził zastrzeżeń. W sezonie letnim w placówce tej odbywały się również 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 letni dzieci i młodzieży

W sezonie letnim 2013 nadzorem na terenie powiatu objęto 20 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. Placówki funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Wijewo, Włoszakowice oraz Rydzyna. Kontrole sanitarne prowadzone 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 wspólne kontrole z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej. Wspólnie skontrolowano 11 placówek wypoczynku na terenie powiatu.

Wnioski:

1. W przypadku placówek oświatowych posiadających sanitariaty zewnątrz zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne istnieje konieczność podjęcia działań przez organy prowadzące te placówki, 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 środków do utrzymania higieny osobistej
3. Wyposażenie sal do zabaw i zajęć dydaktycznych w certyfikowane meble i dostosowane zgodnie z zasadami ergonomii do wzrostu dzieci i młodzieży powinno być ważnym elementem organizacji procesu nauczania i wychowania. Posiadanie przez szkoły certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego powinno być udokumentowane.
4. Boiska i tereny rekreacyjno-sportowe, place zabaw należy zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi.
5. Informacja powyższa 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, Żywnienia tut. Stacji.
6. Informacja powyższa dotycząca profilaktycznej opieki medycznej nad uczniami nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych gabinetów pielęgniarstwa na terenie szkół, które nadzorowane są przez pion Higieny Komunalnej tut. Stacji.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń zawarto w „Planie Działań Edukacyjno – Informacyjnych na rok 2013”. Działania oparte zostały na zwiększeniu stanu świadomości (wiedzy o zdrowiu) i kultury zdrowotnej społeczeństwa, zwłaszcza rozbudzeniu zainteresowania własnym zdrowiem. Działania skierowane do młodzieży mają kształtować postawy prozdrowotne młodego pokolenia (odpowiedzialność za własne zdrowie). Działania skierowane są na behawioralne aspekty zdrowia.

Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności:

- Realizacja programów „Trzymaj formę” wpływ ruchu i aktywności fizycznej na rozwój młodego człowieka – w programie uczestniczyli uczniowie z wszystkich gimnazjów powiatu ziemskiego,
- Realizacja Projektu PL 0432 MF EOG „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”, dofinansowany z Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego, realizowany w szkołach gimnazjalnych oraz w przedszkolach dla dzieci 6-letnich oraz szkołach podstawowych gdzie istnieją klasy „O”. Bezpośrednim celem Projektu jest zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne na terenie województwa wielkopolskiego, a celem ogólnym jest poprawa zdrowia populacji dzieci i młodzieży w Polsce, zasadnicze działania - przeprowadzenie szkolenia dla młodzieży gimnazjalnej – w szkoleniu wzięło udział 20 osób, - odbyły się 3 imprezy środowiskowe : przy organizacji festynów uzyskano duże wsparcie dyrektorek przedszkoli oraz nauczycielek grup dzieci 6-letnich. Dyrektorki przedszkoli bardzo chwaliły gadżety przekazane podczas festynów.

- Odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zapobieganie występowaniu chorób nowotworowych – rak szyjki macicy oraz rak piersi, choroby nowotworowe skóry

- Realizowano interwencje programowe lokalne :
 - „Wybierz życie - pierwszy krok” – zapobieganie nowotworom szyjki macicy program edukacyjny wdrożono w szkołach ponadgimnazjalnych, przeprowadzono narady z realizatorami programu, w szkołach szkolni koordynatorzy zorganizowali szkolenia dla nauczycieli, szkolenia dla uczniów , narady, wykłady, prelekcje oraz pogadanki,
 - odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zmniejszenie rozpowszechniania palenia tytoniu

Działania dot. profilaktyki palenia tytoniu oparte zostały na realizacji „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”:

- w kwietniu odbył się etap powiatowy konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” na ekslibris konkurs był adresowany dla uczniów klas V szkół podstawowych, w składzie jury konkursu i sponsorem nagród było między innymi Starostwo Powiatowe,
- kontynuowano realizację programu dla dzieci 6 letnich „Czyste powietrze wokół nas”. Program był realizowany w przedszkolach i dotyczył edukacji antytytoniowej,
- w szkołach podstawowych i gimnazjach realizowano programy edukacji antytytoniowej pt. „Nie pal przy mnie proszę” oraz „Znajdź właściwe rozwiązanie”, w programach przeprowadzono wizytacje, rozdysponowano plakaty i ulotki antynikotynowe, znaczki „zakaz palenia” oraz Poradniki „Szkoły wolne od tytoniu” – poradniki do szkół,
- na dworcu PKS umieszczono materiały/ekspozycję informujące o szkodliwości palenia tytoniu,
- realizowano Projekt „Odświeżamy Nasze Miasta. TOB3CIT” przeznaczony dla osób dorosłych, cel główny:
 - ochrona zdrowia mieszkańców przed szkodliwym działaniem dymu tytoniowego,
 - rozpowszechnienie wiedzy nt. ustawy antytytoniowej,
 - propagowanie wiedzy nt. negatywnych skutków biernego i czynnego palenia,
 - pokazanie korzyści płynących z życia wolnego od dymu tytoniowego,
 - uczenie odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych.
- ramy czasowe – 2013r.
- zasadnicze działania :
 - 3 narady zespołu,
 - 11 spotkań dot. pozyskania partnera w działaniach w Projekcie,

- Miejski Zakład Komunikacji w Lesznie umieścił znak zakaz palenia w autobusowych wiatkach przystankowych na terenie miasta,
 - udzielono 3 wywiadów radiowych,
 - przygotowano ekspozycje materiałów oświatowych w holu stacji i na dworcu PKS – liczba odbiorców 700 osób,
 - koordynator projektu opracował krzyżówkę antytytoniową na konkurs dot. hasła projektu TOB3CIT. Krzyżówka została przeprowadzona wśród studentów TEB Edukacja, krzyżówkę rozwiązało 28 osób. Na spotkaniu przeprowadzono również prelekcję dot. projektu i prawa antytytoniowego obowiązującego w naszym kraju,
 - zorganizowano i przeprowadzono 1 szkolenie wśród studentów zaocznych Wyższej Szkoły Humanistycznej – w szkoleniu uczestniczyło 36 osób,
 - w holu stacji zorganizowano punkt informacyjny: eksponowano materiały oświatowe – zdrowotne oraz wywieszono informacje na gazetce tematycznej,
- zorganizowano „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – do wszystkich placówek oświatowo – wychowawczych przekazano informacje o Światowym Dniu Rzucania Palenia,
 - prelekcja w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Lesznie dla słuchaczy kierunku opiekun medyczny – w prelekcji wzięło udział około 50 osób, podczas prelekcji rozdawano materiały informacyjne: ulotki, plakaty oraz przeprowadzono eksperyment tytoniowy z użyciem fantomu palacza,
 - przeprowadzono akcję majową „Światowy Dzień bez Tytoniu” poinformowano placówki szkolne o założeniach tegorocznej akcji, udostępniono materiały informacyjne plakaty i ulotki,
 - odbyło się szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia w szkoleniu uczestniczyło 26 uczniów podczas szkolenia przeprowadzono test wiedzy przed i po szkoleniu, zaprezentowano prezentację multimedialną, wyświetlono film „Nikotyna – legalny narkotyk” oraz wykonano eksperyment z użyciem fantomu palacza,
 - odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zwiększenie skuteczności edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia:

- Realizowanie programu „Moje dziecko idzie do szkoły” kierowanego do rodziców dzieci 6-letnich uczęszczających do przedszkoli - rozdysponowano materiały edukacyjne dla rodziców, dzieci i wychowawców grup „O” do edycji w roku szkolnym 2012/2013

„Dopalacze jako zagrożenie dla współczesnej młodzieży”: - uświadomienie młodzieży szkodliwości i zagrożeń wynikających z używania dopalaczy,

- przekazanie wiadomości o składzie dopalaczy i wpływie na organizm człowieka.
- grupę docelową – młodzież szkół gimnazjalnych oraz szkół ponadgimnazjalnych z miasta i powiatu, ramy czasowe – rok 2013,

- koordynatorów, realizatorów, partnerów – koordynatorem i realizatorem działań Sekcja OZiPZ – Agnieszka Podfigurna, partnerami byli dyrektorzy szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, pedagodzy szkolni, pielęgniarki higieny szkolnej
- zasadnicze działania – podczas wizyt interesantów w Sekcji OZiPZ rozdawano materiały informacyjne – ulotki, płyty CD „Stop dopalaczom” (odbiorcy - nauczyciele, pedagodzy, pielęgniarki higieny szkolnej oraz zainteresowani uczniowie) około 40 osób,
- odbyły się prelekcje nt. dopalaczy w Zespole Szkół w Długich Starych, Lasocicach i Święciechowie. Ogółem w zajęciach uczestniczyło 150 uczniów. Podczas zajęć odbyły się emisje płyty otrzymanej z GIS pt. „STOP dopalaczom” rozdano ulotki i materiały edukacyjne.

- Szkoły Promujące Zdrowie – Sekcja OZiPZ – pracownik sekcji uczestniczył w wizytacji regionalnego zespołu wspierającego szkoły promujące zdrowie w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym w Rydzynie oraz Zespole Szkół w Święciechowie.
- „Światowy Dzień Zdrowia” – obchodzony w ubiegłym roku pod hasłem „Zdrowe bicie serca” – przekazano informacje dot. tegorocznych obchodów Światowego Dnia Zdrowia tj. hasło obchodów, informacje o nadciśnieniu tętniczym oraz krzyżówkę dla pełnoletnich mieszkańców woj. wielkopolskiego – do szkół, NZOZ-ów miasta i powiatu Leszno, Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej – Instytutu Ochrony Zdrowia oraz do lokalnych mass-mediów celem nagłośnienia i upowszechnienia Światowego Dnia Zdrowia. Na stronie internetowej PSSE zamieszczono plakat informacyjny dla odwiedzających stronę mieszkańców miasta zachęcając ich do pogłębienia wiedzy z zakresu tegorocznej kampanii „Zdrowe bicie serca, prawidłowe ciśnienie krwi” oraz do rozwiązania krzyżówki zamieszczonej na stronie.
- Realizowano program „Wolność oddechu – zapobiegaj astmie” – celem programu było uświadomienie uczniom, ich rodzicom i opiekunom znaczenia wczesnej profilaktyki astmy.

Zwiększenie skuteczności zapobiegania chorobom zakaźnym

- Kampania „Zrób test na HIV ” – informacje o kampanii przekazano szkołom, mediom lokalnym oraz zamieszczono na stronie internetowej stacji,
- Działania adresowane do podróżujących po kraju i za granicę kierowano do uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, placówek służby zdrowia i populacji generalnej klienci biur podróży. Zaangażowano również lokalne mass-media do rozpropagowania tematu dla populacji,
- Przekazanie prasie lokalnej informacji celem upowszechnienia o:
 - zasadach sanitarno – higienicznych oraz zalecanych i obowiązkowych szczepieniach ochronnych dla wyjeżdżających za granicę, (9 biur podróży, artykuł na portalu „Panoramy leszczyńskiej”),
 - bezpiecznych zachowaniach chroniących przed zakażeniem HIV i placówkach wykonujących badania w kierunku zakażenia HIV,

- zapobieganie HIV/AIDS – zorganizowanie konkursu na logo dla uczniów szkół gimnazjalnych na zdjęcie „Młodość – Wierność – Bezpieczeństwo” propagującą testowanie się w kierunku HIV, pracownik Starostwa Powiatowego uczestniczył w jury konkursu oraz Starostwo Powiatowe było sponsorem nagrody dla jednego z laureatów konkursu,
- Przeprowadzenie szkoleń Młodzieżowych Liderów Zdrowia - szkolenia było adresowane do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, dot. profilaktyki zakażeń HIV/AIDS, których zobowiązano do działań wśród rówieśników.

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 wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej (wójta lub burmistrza) w łącznej liczbie **194**.

W szczególności do w/w spraw należało:

- I. Opiniowanie bądź uzgadnianie pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **46**

w tym dokumentacji, dotyczących:

 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów: **15**
 2. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: **2**
 3. zakresu i stopnia szczegółowości w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego: **14**
 4. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **5**
 5. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **8**
 6. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **2**
- II. Wydawanie opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **29**
- III. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **7**
- IV. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **4**

V. Wydawanie opinii w sprawie programów dostosowawczych NZOZ zgodnie z wymogami rozporządzenia w ilości: **1**

VI. Wydawanie innych pism, opinii w ilości: **66**

VII. Dokonywanie odbiorów końcowych obiektów w ilości: **41**

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 **25 096 próbek, w tym:**

- **w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii** zbadano:
- **w ramach nadzoru 3276 próbek ,**
- **w ramach dochodów budżetowych 17 876** 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 528 próbek ,**
- **w ramach dochodów budżetowych 266** próbek środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,
- **w Laboratorium Badań Wody i Gleby** zbadano
- **w ramach nadzoru 1815 próbek,**
- **w ramach dochodów budżetowych 1335** próbek wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

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

- a) osób chorych – w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych lub
- b) osób zamierzających podjąć pracę - czynności zarobkowe, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z rozdziałem 2 „Badania sanitarno – epidemiologiczne” ustawy z dnia

5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2013 poz. 947 – tekst jednolity).

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 2013 r. została przeprowadzona kolejna już ocena Oddziału Laboratoryjnego przez Polskie Centrum Akredytacji. Zakres akredytacji obejmuje 40 metod badawczych.

Załączniki

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2012-2013 – Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBY	2012*		2013**	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	13	24,4	13	24,2
Bakteryjne biegunki u dzieci do lat 2	9	433,5	55	2839,4
Wirusowe biegunki u dzieci do lat 2	29	1187,4	23	1396,9
WZW - ogółem	10	18,8	7	13,0
WZW typ „A”	0	0	0	0
WZW typ „B”	3	5,6	3	5,6
WZW typ „C”	7	13,1	4	7,4
Płonica	63	118,3	120	223,4
Ospa wietrzna	355	666,8	503	936,6
Różyczka	2	3,8	169	314,7
Nagminne zapal. przyusznicy	3	5,6	4	7,5
Róża	1	1,9	0	0
Zap. op. mózgu.rdz.- inne i nieokreślone	2	3,8	3	5,6
Gruźlica płuc	2	3,8	7	13,0
Krztusiec	0	0	3	5,6
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	3	5,6	4	7,5
Borelioza	1	1,9	1	1,9
Listerioza	0	0	1	1,9
Zapalenie opon mózgu. meningokokowe	1	1,9	0	0
Botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym)	0	0	0	0

* Stan ludności na dzień 30.06.2012 r. – 53 238

** Stan ludności na dzień 30.06.2013 r. – 53 708

*** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2012 r. – 2076

**** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2013 r. – 1937

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności