UCHWAŁA NR XXXIII/199/2021
RADY POWIATU LESZCZYŃSKIEGO

z dnia 26 lutego 2021 r.

w sprawie przyjęcia informacji o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Leszczyńskiego.

Na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 15 i art. 12 pkt 11 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 ze zm.) oraz art. 12 a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 1251) Rada Powiatu Leszczyńskiego uchwala, co następuje:

§ 1. Przyjmuje się informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu leszczyńskiego za 2019 rok, stanowiącą załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Przewodniczący Rady
Powiatu

Jan Szkudlarczyk

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 w roku 2020

Leszno, styczeń 2021 r.

Szanowni Państwo,

ze szczególną uwagą przekazuję na Państwa ręce informację na temat stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu leszczyńskiego w roku 2020.

Ze względu na ogłoszoną przez Światową Organizację Zdrowia pandemię spowodowaną koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19 był to rok szczególnie trudny i pełen wyzwań nie tylko dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ale również dla władz lokalnych, wielu instytucji, placówek ochrony zdrowia, organizacji pozarządowych, a w szczególności dla wszystkich mieszkańców powiatu leszczyńskiego.

Dobro społeczności lokalnej oraz możliwy i realny wkład w zatrzymanie epidemii stały się priorytetem dla wszystkich pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie.

Podejmowane przez wykwalifikowaną kadrę przemyślane i profesjonalne działania wynikały nie tylko z zapisów prawa, ale ze szczególnej troski o naszą społeczność oraz empatii wobec obywateli, którzy często po raz pierwszy znaleźli się w sytuacji izolacji swojej czy bliskich, ograniczenia swobód czy utrudnień w codziennym funkcjonowaniu.

Mimo konieczności ogromnej reorganizacji pracy, szybkiego reagowania na zmieniające się przepisy, a także transformacji cyfrowej i digitalizacji Inspekcji Sanitarnej, nadrzędnym celem stała się ochrona zdrowa publicznego. Pracownicy PSSE w Lesznie w pełni rozumieli swoją kluczową rolę w skuteczności działań przeciwepidemicznych, ale również konieczność ścisłej współpracy z samorządowymi organami Starostwa Leszczyńskiego.

Mam nadzieję, że w poniższym szczegółowym opracowaniu, które jest podsumowaniem całorocznej pracy znajdą Państwo przydatne i interesujące zagadnienia zarówno z punktu widzenia samorządowca, jak i mieszkańca powiatu.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lesznie

lek. wet. Artur Podfigurny

SPIS TREŚCI

Wstęp

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

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. *o* Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

Jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują wymienione zadania sprawując zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadząc działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych, a także działalność w zakresie promocji zdrowia.
Skala realnych i potencjalnych zagrożeń decyduje o tym, jakie czynniki środowiskowe powinny być przedmiotem systematycznego nadzoru i wynikających z nich działań represyjnych i interwencyjnych.

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

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne powodują istotne skutki zdrowotne;
- woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruć;
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia;
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywieniowych, 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 Polskiego Centrum Akredytacji, który laboratorium PSSE posiada, co sprawia, że poziom merytoryczny badań laboratoryjnych wykonywanych przez Stację w pełni odpowiada standardom obowiązującym w Unii Europejskiej.

Przedstawiona ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu leszczyńskiego za rok 2020 została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2020 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami Starostwa Leszczyńskiego w bieżącym rozwiązywaniu problemów sanitarnych, co pozwoliło skutecznie nadzorować warunki bytowania mieszkańców.

Wspólnie działania w roku ubiegłym miały na celu w szczególności zmniejszenie transmisji wirusa Sars-CoV-2 oraz zapewnienie bezpieczeństwa epidemiologicznego w tym zakresie.

Dobra współpraca dała świadectwo na trwałość i zrozumienie poszczególnych ściśle określonych ról nie tylko w codziennym zarządzaniu i administrowaniu, ale w szczególności w reagowaniu na sytuacje kryzysowe. Zdobyte doświadczenia i wyciągnięte wnioski pozwolą jeszcze lepiej przygotować się do działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Powiatowego w roku 2021.

1. Sytuacja demograficzna powiatu ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km^2. Zamieszkiwany jest przez 57 544 mieszkańców. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 745 osoby.

Powiat Ziemski	2019r.*	2020r.*
Liczba ludności ogółem	56 799	57 544
Kobiety	28 332	28 881
Mężczyźni	28 467	28 663

* Stan ludności w dniu 30.06.2019r.
** Stan ludności w dniu 30.06.2020r.

2. Sytuacja epidemiologiczna w POWIECIE LESZCZYŃSKIM

Sytuację epidemiologiczną w powiecie leszczyńskim w roku 2020 zdominowała epidemia Covid-19, która stała się swoistym sprawdzianem dla jednostek zaangażowanych w jej zwalczanie. Państwowa Inspekcja Sanitarna stała się obok Ministerstwa Zdrowia i NFZ jedną z czołowych instytucji w pełni zaangażowanych na pierwszej linii walki z epidemią. Zmieniające się z dnia na dzień rozporządzenia Ministra Zdrowia i Rady Ministrów oraz ogrom zadań nałożonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego spowodował, iż pracownicy Sekcji Nadzorowych PSSE w Lesznie pracując na dwie zmiany pełnili dyżury w każdy dzień (również w soboty, niedziele i święta) w godzinach od 7.25 do 21.00, a telefon alarmowy dostępny był całodobowo.

Do obowiązków PSSE w Lesznie należało:

- obejmowanie drogą decyzji PPIS osób chorych - izolacją,
- obejmowanie osób z kontaktu – kwarantanną,
- codzienne telefoniczne kontaktowanie się z osobami z izolacji i kwarantanny w celu monitorowania ich stanu zdrowia (7747 osób),
- w przypadkach pogorszenia stanu zdrowia załatwianie miejsc w szpitalach zakaźnych, a tym samym organizowanie transportu chorych,
- organizowanie miejsc w izolatoriach (tj. Hotel Ikar w Poznaniu) lub w ośrodkach przeznaczonych do odbywania kwarantanny (tj. Ośrodek w Żerkowie) w przypadku niemożliwości odbycia izolacji i kwarantanny w warunkach domowych. Wielkim ułatwieniem w tej kwestii stało się uruchomienie przez Starostwo Powiatowe w Lesznie miejsca odbywania kwarantanny w hotelu „Raz dwa trzy" w Lipnie które to działało do końca czerwca 2020 r.
- obejmowanie monitoringiem pojawiających się ognisk zakaźnych oraz działań związanych z ich sprawnym wygaszaniem,
- codzienne raportowanie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu sytuacji epidemiologicznej tj, zachorowań, izolacji oraz kwarantannowania, pojawiających się ognisk epidemicznych, a także

wykazywaniem uchybień związanych z łamaniem zasad przestrzegania obostrzeń w zakresie kwarantann, izolacji, noszenia maseczek, zgrupowań, działalności sklepów , lokali gastronomicznych, dyskotek i innych placówek objętych zakazem , wysyłanie rejestrów do Komendy Miejskiej Policji adresów osób objętych izolacją.

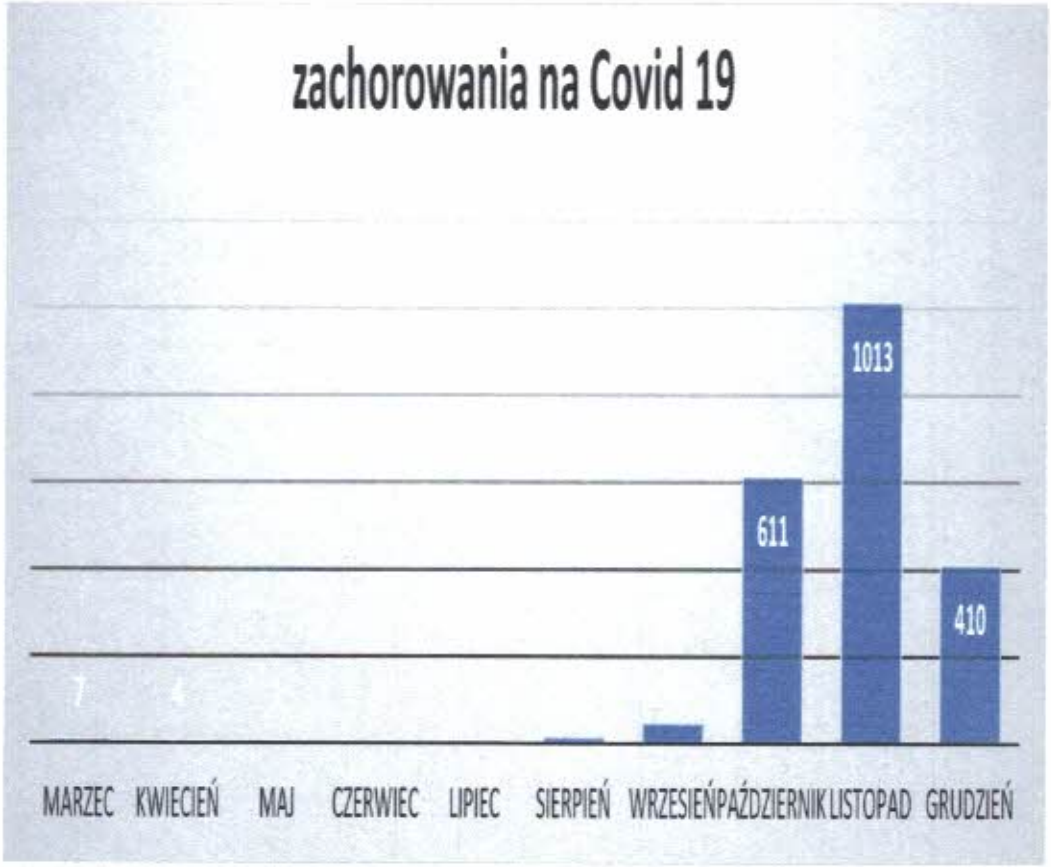
Do zadań PSSE w Lesznie należała również obsługa co rusz nowych systemów informatycznych związanych z przebiegiem kwarantanny granicznej, a następnie wymazów w kierunku Covid-19 i co za tym idzie przeprowadzaniem wywiadów epidemiologicznych (łącznie w powiecie 7747). Wymuszało to od pracowników gotowości świadczenia pracy niemal 24 godziny na dobę.
W 2020 r. w związku z epidemią Covid-19 obsługiwano:

- Rejestr Kwarantann (wewnętrzny system PSSE w Lesznie),
- EWP (Ewidencja Wjazdu do Polski) - dane z systemu EWP są udostępniane podmiotom wykonującym działalność leczniczą w celu realizacji ich zadań ustawowych lub statutowych lub zadań związanych z prowadzeniem działań dotyczących przeciwdziałania epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2;
- SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej) – platforma informatyczna do obsługi Inspekcji Sanitarnej;
- SRWE (System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych).

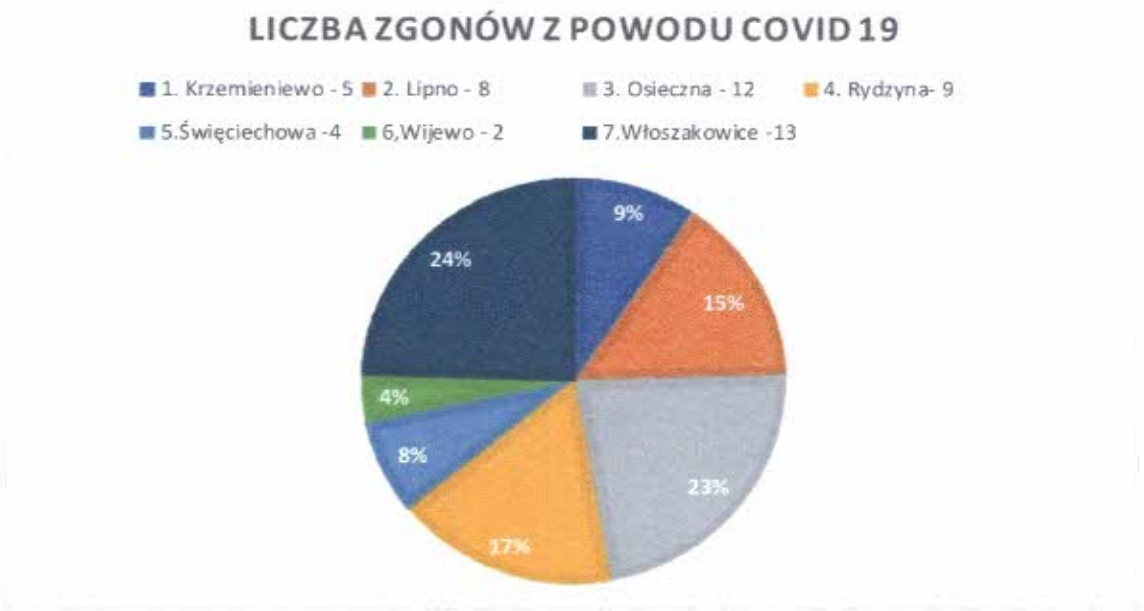
PSSE w Lesznie we współpracy z WOT ze względu na brak w ówczesnym czasie punktu wymazowego zorganizował 22 i 23 czerwca przy stadionie im. Alfreda Smoczyka mobilny punkt wymazowy gdzie mieszkańcy miasta i powiatu, a także osoby z poza powiatu mogły skorzystać z bezpłatnych wymazów w kierunku Covid-19. Dużym wsparciem ze strony Starostwa Powiatowego w Lesznie oraz Urzędu Gminy Święciechowa było udzielenie nam przez niemal dwa miesiące pomocy (od 9 listopada do 30 grudnia) w kwarantannowaniu osób z kontaktu .Pomoc ta była dla nas dużym wsparciem bowiem trwała w okresie kiedy to pracownicy PSSE w Lesznie przejęli obowiązki PSSE w Gostyniu ponieważ w tamtejszej placówce pracownicy objęci zostali izolacją i kwarantanną . **Za pomoc nam udzieloną bardzo dziękujemy !**

Wracając do kwestii zachorowań - tak jak nie zanotowano specjalnych zmian w zachorowaniach na choroby zakaźne występujące co roku endemicznie tak zachorowania na Covid 19 pojawiły się w powiecie podobnie jak w całym kraju od drugiej połowy marca 2020 r., kiedy to zanotowano 7 pierwszych przypadków. Następnie w trzech kolejnych miesiącach sytuacja ustabilizowała się bowiem w kwietniu odnotowano 4 zachorowania, w maju tylko 1, a w czerwcu 4. W miesiącach wakacyjnych tj. w lipcu i sierpniu zanotowano łącznie 27 przypadków. Wrzesień jako pokłosie migracji wakacyjnej i zmiany przepisów dot. izolacji i kwarantanny przyniósł znaczny wzrost zachorowań w liczbie 46 przypadków. Październik stał się początkiem drugiej fali epidemii i tak jak prognozowano

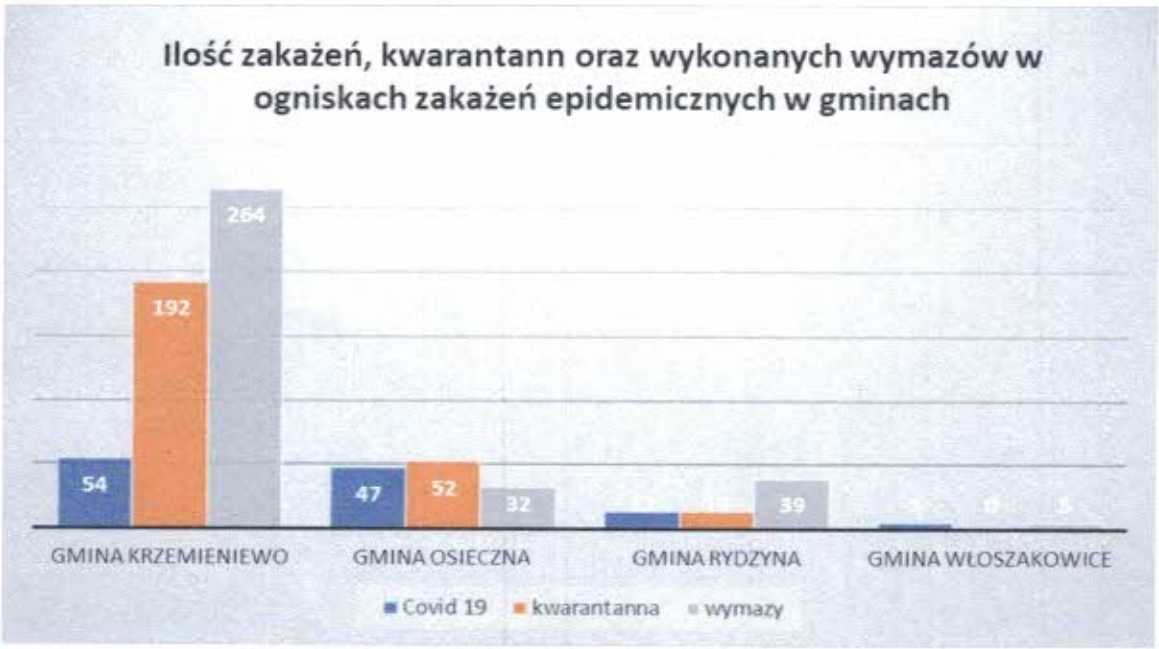
zwielokrotniła się liczba zachorowań przekraczając wszystkie dotychczasowe zachorowania bowiem odnotowano aż 611 by w listopadzie osiągnąć apogeum odnotowując aż 1013 przypadków. Spadek zakażeń zauważalny stał się w grudniu kiedy to liczba zachorowań spadła do 410 przypadków. Łącznie w Powiecie od początku epidemii do 31 grudnia 2020 r. zachorowało 2123 osoby z czego 53 osoby zmarły.



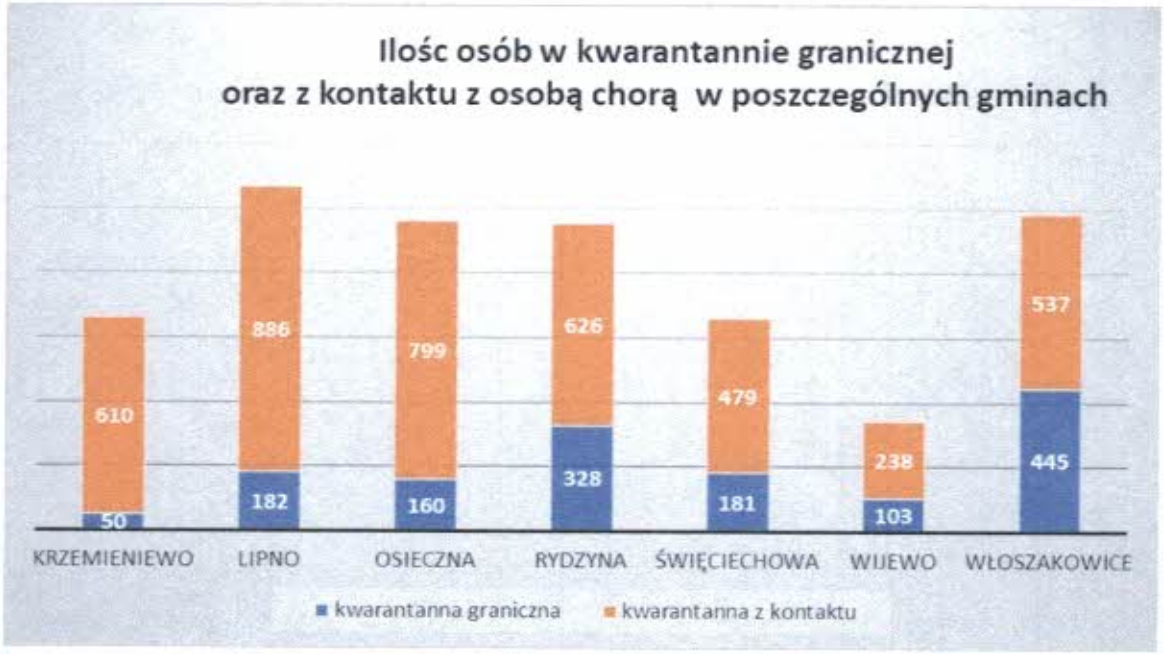
Najwięcej zgonów zanotowano w gminie Włoszakowice gdzie zmarło 13 osób, mniej o jedne zgon odnotowano w gminie Osieczna , w gminie Rydzyna 9 zgonów, w gminie Lipno 8 i kolejno: Krzemieniewo 5 zgonów, Święciechowa 4 zgony oraz Wijewo gdzie odnotowano 2 zgony.



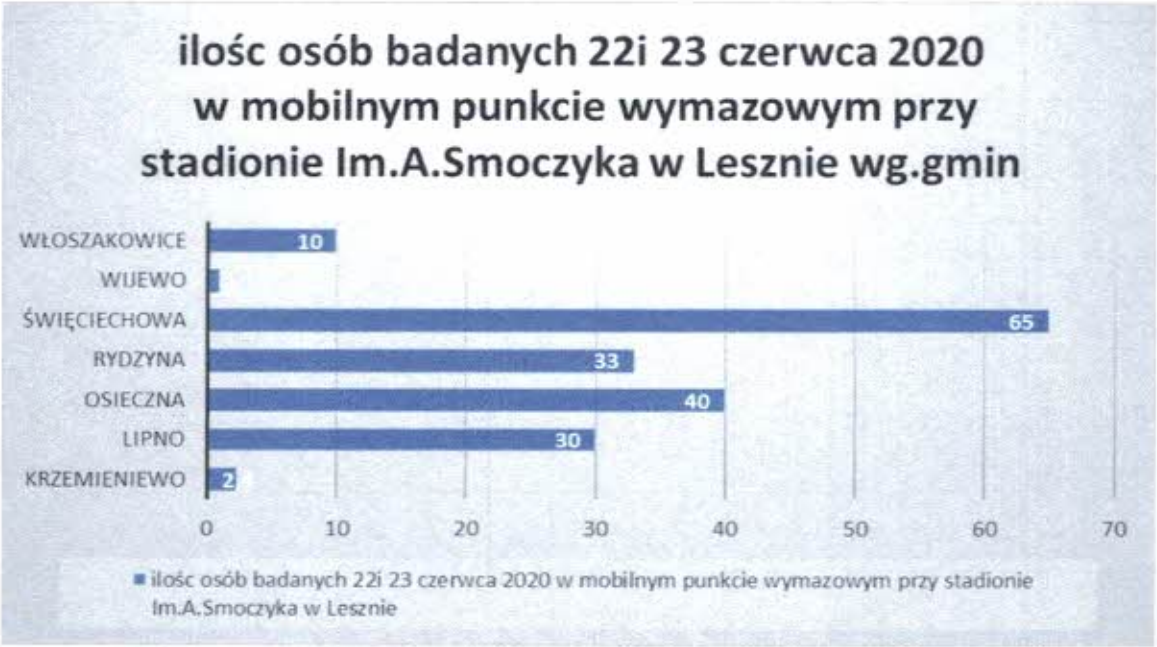
Na terenie powiatu wybuchło 8 ognisk epidemicznych, z czego aż trzy pojawiły się w tej samej placówce *(SP ZOZ MSWiA Centrum Rehabilitacji w Górznie)* w gminie Krzemieniewo, trzy kolejne (*impreza weselna w Grodzisku, Centrum Rehabilitacji w Osiecznie, Zespół wyjazdowy w Kąkolewie*) w gminie Osieczna i po jednym ognisku w gminach Rydzyna (*NZOZ Niezapominajka Dąbcze*) i (*zakład Werner - Kenkel sp.z o.o w Krzycku Wielkim)* Włoszakowice. Łącznie z powodu ognisk zanotowano 121 zachorowań, 257 osób objęto kwarantanną a wymazom poddano 407 osób.



Kwarantannowanie osób odbywało się z dwóch powodów jednym z nich był powrót z zagranicy lub (*przepis obowiązywał do sierpnia*) zamieszkiwanie z osobą która powróciła z zagranicy (*14 dni kwarantanny, a od 1 IX 10 dni od dnia następnego po przekroczeniu granicy*). Drugi wynikał z faktu zamieszkiwania z osobą chorą na Covid-19 (*długość kwarantanny wyznaczał czas izolacji osoby chorej plus 14 dni a od 1 IX plus 7 dni*) lub z kontaktu z osobą chorą (*długość kwarantanny 14 dni od 1 IX 10 dni od dnia następnego po kontakcie*)lub zamieszkiwanie z osobą z kontaktu z osobą chorą (*przepis obowiązywał do lipca*). W powiecie leszczyńskim w roku 2020 z powodu kwarantanny granicznej znalazło się – 1449 osób, natomiast z powodu tzw. kwarantanny z „kontaktu" – 4175 osób. Łącznie kwarantanną objęto - 5624 osoby.



Z wymazów w zorganizowanym przez PSSE w Lesznie - mobilnym punkcie w dniach 22 i 23 czerwca skorzystało łącznie 828 osób, liczba ta stanowiła wówczas jedną z najwyższych z punktu widzenia ilości wymazów dokonanych w przeliczeniu na jeden dzień wymazowy. Wśród osób zbadanych zanotowano 189 z powiatu leszczyńskiego.



2.1. 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 roku sprawozdawczym odnotowano nieznaczny spadek ilości zachorowań na salmonellozy ogółem – 2 zachorowania (wsp. zap. 3,5), podczas gdy w roku 2019 - 3 zachorowania (wsp. zap. 5,3),
- w roku 2020 odnotowano znaczny spadek zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO u dzieci do lat 2 – 1 zachorowanie, podczas gdy w roku 2019-11 zachorowań,
- odnotowano duży spadek zachorowań na wirusowe biegunki u dzieci do lat 2, w roku 2019 - 22 zachorowań podczas gdy w roku 2020 tylko - 2 zachorowania,
- w latach 2019-2020 nie odnotowano zachorowań na WZW typ A,
- w latach 2012-2020 nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruć pokarmowych.

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

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

W latach 2019-2020 ilości zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka) utrzymywała się na tym samym poziomie - 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,7).

W roku 2020 nie odnotowano zachorowań na krztusiec, podczas gdy w roku 2019 odnotowano 1 zachorowanie na krztusiec (współczynnik zapadalności 1,8).

Obserwuje się spadek zachorowań na ospę wietrzną - w roku 2020 – 125 przypadków (współczynnik zapadalności 217,2), podczas gdy w roku 2019 - 551 przypadki (współczynnik. zapadalności 970,1). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne.

W latach 2018- 2020 nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.

Odnotowano spadek ilości zachorowań na WZW typ C - w roku 2020 - 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,7), podczas gdy w roku 2019 - 5 zachorowań (współczynik zapadalności 8,8).

W latach 2018-2020 nie odnotowano zachorowań na różyczkę. Szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.

Obserwuje się nieznaczny spadek zachorowań na gruźlicę - w roku 2020 - 1 zachorowanie (wsp. zap. - 1,7), podczas gdy w roku 2019 - 2 zachorowania (wsp. zap. - 3,5).

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.

2.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2006-2020 nie zanotowano zachorowań na brucelozę i włośnicę. Odnotowano spadek zachorowań na boreliozę w roku 2020 – 2 zachorowania (wsp. zap. - 3,5), podczas gdy w roku 2019 – 8 zachorowań (wsp. zap. - 14,1).

Spadła liczba osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienia przeciw wściekliźnie, w roku 2020 – 2 osoby utrzymuje się w latach 2017-2019 na tym samym poziomie – 8 przypadków.

W latach 2017-2020 nie odnotowano zachorowań na listeriozę.

2.4. Grupy innych chorób

W latach 2018 - 2020 nie odnotowano nowo wykrytych zakażeń HIV.

Odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na kiłę – brak zachorowań na kiłę w roku 2020, podczas gdy w roku 2019 – 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,8).

W latach 2018 - 2020 nie odnotowano zachorowań na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie.

2.5. Zachorowania na grypę

W roku 2020 zgłoszono do PSSE w Lesznie z terenu powiatu leszczyńskiego (ziemski + grodzki) 41 237 przypadków zachorowań z objawami grypopodobnymi, w tym 10 zachorowań na grypę (rozpoznaną klinicznie).

Zgodnie z definicją przypadku przyjętą na potrzeby nadzoru nad chorobami zakaźnymi w krajach Unii Europejskiej wykazuje się grypę oraz wszystkie rozpoznane klinicznie zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą, udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych sporządzają meldunki tygodniowe i przekazują je do PSSE w Lesznie.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych.

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań oraz podejrzeń ogółem	
	2019 rok	2020 rok
0 - 4	14 576	7583
5 - 14	13 754	6731
15 - 64	28 636	21554
65 i więcej	7 525	5367
Razem	**64 491**	**41237**

2.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

W roku 2020 na terenie powiatu ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 12 placówkach medycznych.

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

Stan zaszczepienia w 2020 roku wynosił średnio 75%. Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności był związany z:

- zwiększonym reżimem sanitarnym w punktach szczepień z powodu epidemii Covid-19, a wzwiazku z tym mniejszą liczbą dzieci kwalifikowanych do szczepień,
- działalnością ruchów antyszczepionkowych,
- wzrostem liczby osób uchylających się od szczepień ochronnych,
- trudnościami w ustaleniu aktualnego miejsca zamieszkania zobowiązanych, które jest niezgodne z miejscem zameldowania,
- nieuzasadnionym, długoterminowym odraczaniem dzieci przez lekarzy specjalistów.

Ruchy antyszczepionkowe rozpowszechniają nierzetelne informacje o szczepieniach i następstwach ich stosowania, co powoduje niepokój wśród rodziców. Noworodki często opuszczają oddziały szpitalne bez WZW B i BCG oraz odmową szczepień.

W roku 2020 działalność tychże ruchów przybrała na sile przede wszystkim poprzez bardzo dużą aktywność w mediach społecznościowych i wykorzystywanie informacji o epidemii Covid-19 do rozprzestrzeniania niepotwierdzonej naukowo wiedzy na temat szczepień ochronnych.

Ewolucja w zakresie szczepień ochronnych pozwala jednak dostrzec i docenić istotną rolę szczepień ochronnych w profilaktyce chorób zakaźnych. Zastosowanie

oficjalnych ramowych programów szczepień ochronnych pozwoliło na osiągnięcie wysokiego odsetka uodpornienia wśród populacji nimi objętych.

Szczepienia noworodków w latach 2017 -2020

Rok	Szczepienie BCG - procent zaszczepionych*
2017	99,80
2018	99,50
2019	98,52
2020	99,74

* dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

Rok	Liczba dzieci, których rodzice odmówili zgody na szczepienie*
2017	18
2018	49
2019	76
2020	92

* dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 2 wodociągi publiczne o wydajności wody 1000 – 10000 m^3/d
- 24 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 - 1000 m^3/d
- 12 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m^3/d
- 8 wodociągów lokalnych, bądź zakładowych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

Wodociągi publiczne Dąbcze i Kłoda są największymi wodociągami na terenie powiatu leszczyńskiego ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m^3/d oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu > 5000 osób, są wodociągami raportowanymi do Unii Europejskiej.

W roku 2020 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 8038 osób, dobowa produkcja wody wynosiła 1572 m^3, jakość produkowanej wody była dobra.

Wodociąg publiczny Kłoda zaopatrywał w wodę 3620 osób, dobowa produkcja wody wynosiła 1218 m^3, jakość produkowanej wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych w roku 2020 jakość wody przedstawiała się następująco:

- **36 wodociągów publicznych oraz 7 wodociągów lokalnych i zakładowych produkowało wodę przydatną do spożycia przez ludzi**

- **1 wodociąg lokalny Ośrodka Wypoczynkowego „MALILA SOSNOWY ZAKĄTEK" w Brennie przy ul. Plażowej produkował wodę warunkowo przydatną do spożycia w sezonie letnim 2020 ze względu na ponadnormatywną zawartość amonowego jonu oraz manganu**

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

W roku 2020 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Podczas kontroli sanitarnych dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego: ujęć wody (studni), stacji uzdatniania wody, urządzeń uzdatniających wodę, zbiorników wody czystej, stref ochrony pośredniej i bezpośredniej. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno – techniczny był dobry.

Zaznaczyć należy, iż z roku na rok stan techniczny ulega poprawie, dzięki przeprowadzanym remontom i modernizacjom.

W 2020 r. w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- **Wodociąg publiczny Klonówiec**
  - odmalowano armaturę na Stacji Uzdatniania Wody
  - zamontowano nowy chlorator
  - zamieniono zawory (ssący i tłoczący) przy sprężarce powietrza
- **Wodociąg publiczny Górka Duchowna**
  - wymieniono zasuwę DN100 na rurociągu wody surowej
- **Wodociąg publiczny Żakowo**
  - zlikwidowano studnię nr 1 oraz wykonano otwór zastępczy 1a
- **Wodociąg publiczny Goniembice**
  - zamontowano pompę głębinową zdemontowaną ze studni nr 1
  - SUW Radomicko
- **Wodociąg publiczny Dobramyśl**
  - wymieniono odżelaziacz na hali technologicznej
- **Wodociąg publiczny Kociugi**
  - wymieniono liczniki przed odżelaziaczem oraz na sieć wodociągową
- **Wodociąg publiczny Święciechowa**
  - wymieniono pompę pjm 200 w zestawie pompowym
- **Wodociąg publiczny Krzycko Wielkie**
  - wymieniono agregat prądotwórczy oraz sprężarki na bloku przygotowania powietrza
- **Wodociąg publiczny Bukówiec Górny**
  - wymieniono pompy w studniach oraz zestaw tłoczący na hali technologicznej

- **Wodociąg publiczny Ujazdowo**
  - w ramach projektu pt. "Modernizacja systemu zaopatrzenia w wodę mieszkańców gminy Włoszakowice" w ostatnich dniach lipca 2020 roku generalny wykonawca robót, którym jest przedsiębiorstwo Instalcompact Sp. z o.o. z siedzibą w Tarnowie Podgórnym przystąpił do realizacji zadania polegającego na rozbudowie i przebudowie stacji uzdatniania wody w Ujazdowie.

  Dotychczas wykonano następujący zakres prac wynikający z harmonogramu robót:
  - wybudowano tymczasową stację uzdatniania wody na SUW Ujazdowo celem zapewnienia ciągłej dostawy wody dla mieszkańców Ujazdowa, Grotnik oraz części Włoszakowic,
  - rozebrano istniejący żelbetowy zbiornik retencyjny wody uzdatnionej,
  - zdemontowano istniejące urządzenia na SUW Ujazdowo,
  - przeprowadzono rozbiórkę filtrów otwartych żelbetonowych,
  - dokonano rozbiórki stropodachu istniejącego budynku,
  - rozbudowano budynek SUW Ujazdowo o nowe pomieszczenia chlorowni, pomieszczenie socjalne oraz przebudowano halę filtrów,
  - w ramach robót ziemnych i sanitarnych wybudowano nowe rurociągi technologiczne zewnętrzne na obiekcie, w tym rurociągi wody uzdatnionej, rurociągi wód popłucznych oraz rurociągi spustowe ze zbiorników retencyjnych,
  - wybudowano fundament pod agregat prądotwórczy,
  - zainstalowano nowy zbiornik bezodpływowy na ścieki socjalne,
  - zamontowano instalację kanalizacji sanitarnej,
  - wybudowano żelbetowy fundament nowego zbiornika retencyjnego wody uzdatnionej,
  - wybudowano żelbetowe fundamenty pod filtry i zestaw pomp sieciowych,
  - wykonano renowację studni głębinowych w Ujazdowie polegającą na wymianie pionów tłocznych, dostawie nowych pomp głębinowych, budowie sterowania i monitoringu ujęć głębinowych oraz montażu nowoczesnych naziemnych obudów studni głębinowych.

Wraz z końcem 2020 roku konstrukcja budynku stacji uzdatniania wody w Ujazdowie została zamknięta stropem strunobetonowym i pokryta nową wierzchnią warstwą dachu. Ponadto zamontowana została nowa stolarka okienna i drzwiowa oraz wykonano pierwszy etap budowy elewacji zewnętrznej budynku. Aktualnie Wykonawca skupił się nad pracami polegającymi na montażu płytek ściennych wewnątrz budynku oraz montażu nowego zbiornika retencyjnego wody uzdatnionej. Po zakończeniu prac związanych z renowacją studni głębinowych wykonawca robót wykonał badania wody surowej ze studni nr 2, wody z filtra tymczasowego nr 1, wody z filtra tymczasowego nr 2 oraz wody po filtracji w zakresie wskaźników mikrobiologicznych; sprawozdanie z badań w\w próbek zostało przekazane do PPIS w Lesznie; woda spełniała wymogi obowiązującego rozporządzenia.

- **Wodociąg publiczny Brenno**

- budynek SUW został ocieplony, wymieniono rynny wraz z opierzeniem, wymieniono okna

- **Wodociąg publiczny Lipno**
  - dosypano złoża filtracyjnego do filtra nr 2 (obydwie komory) - łącznie 700 kg, frakcja 0,50 - 1.00 mm, 0,80 - 1,40 mm

- **Wodociąg publiczny Maryszewice**
  - wysyp złoża oraz czyszczenie dysz filtracyjnych
  - przegląd osuszacza powietrza
  - wymieniono zasuwę DN100 przy filtrze nr 1
  - przegląd serwisowy sprężarki AIRPOL
  - zamontowano nowy chlorator
  - wymieniono dysze filtracyjne i złoże filtracyjne w filtrze nr 3

- **Wodociąg publiczny Radomicko**
  - wykonano drabinki ze stali nierdzewnej do zbiornika wody czystej
  - zamonotowano dwie nowe pompy głębinowe Hydro - Vacum wraz z montażem pięciu nowych rurociągów wznośnych ze stali nierdzewnej (po 5 m każdy) do studni nr 2
  - modernizacja elewacji budynku SUW Radomicko wraz z wykonaniem opaski drenażowej dookoła budynku
  - przegląd serwisowy sprężarki AIRPOL

- **Wodociąg publiczny Robczysko**
  - wymieniono pompę w studni Nr 2
  - zamontowano oświetlenie zbiornika na wodę uzdatnioną oraz agregat prądotwórczy

- **Wodociąg publiczny Dąbcze**
  - wymieniono jeden odżelaziacz i dołożono jeden nowy odżelaziacz

Wszystkie powyższe ujęcia wody posiadają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz mają właściwe zabezpieczenia (włazy na studni zamykane są na kłódki, strefy są ogrodzone, ogrodzenia zamykane są na kłódki, stosuje się tablice informacyjne).
Na kilku ujęciach ze względu na istniejące zagrożenie wyznaczone są również strefy pośrednie - Ziemnice Górka czy Kociugi.

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

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej.

W roku 2020 nadzorem sanitarnym objęto 8 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane; pobrana została woda do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego (wodociągi lokalne) oraz w zakresie parametrów

objętych monitoringiem grupy A i B obowiązującego rozporządzenia (wodociąg zakładowy).

Z 8 skontrolowanych obiektów 2 obiekty są całoroczne - Mleczarnia w Jezierzycach Kościelnych oraz „HIPSZ" Sp. z o.o. Mrożone Owoce i Warzywa w Rydzynie. Pozostałe wodociągi lokalne to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, zaopatrujące w wodę ośrodki wypoczynkowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo-Letnisko i Brenno-Ostrów.

Ujęcia lokalne pracują na bazie studni głębinowych, zlokalizowanych na terenie ośrodków wypoczynkowych, zabezpieczone są przed dostępem osób nieuprawnionych (obejmy na pokrywach, kłódki, czasami ogrodzenia). Niektóre z ujęć lokalnych jak: Mleczarnia – Jezierzyce Kościelne oraz Ośrodek Kolonijny „TPD" w Brennie posiadają małe stacje uzdatniania składające się z filtrów oraz urządzeń do napowietrzania wody. W pozostałych ujęciach lokalnych znajdują się tylko hydrofory.

Nadzorowane wodociągi lokalne oraz jeden wodociąg zakładowy w 2020 roku produkowały wodę:

- przydatną do spożycia przez ludzi,
- warunkowo przydatną do spożycia w sezonie letnim 2020 (1)

W związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartość amonowego jonu i manganu w wodzie z wodociągu lokalnego Ośrodka Wypoczynkowego „MALILA SOSNOWY ZAKĄTEK" w Brennie przy ul. Plażowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzję na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2020.

3.2. Kąpieliska

Nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitanrego w Lesznie objętych jest 5 kąpielisk raportowanych do UE.

KĄPIELISKO NA JEZIORZE ŁONIEWSKIM na terenie Letniska w Osiecznej przy ul. Gostyńskiej 5A

1. Informacja o kąpielisku

- kąpielisko na Jeziorze Łoniewskim - Osieczna, ul. Gostyńska 5A
- Jezioro Łoniewskie
- organizator - Miasto i Gmina Osieczna ul. Powstańców Wlkp. 6, 64-113 Osieczna

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura:
  a. plaża, strefy do kąpieli 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 stosuje się Domestos;
  d. przebieralnie – miejsca na plaży;

e. kosze na śmieci w ilościach 24 sztuki rozstawione na całej plaży i 6 koszy na pomoście (18 pojemników małych i 6 pojemników dużych na kółkach) systematycznie opróżniane, odpady wynoszone do kontenera – umowa z MZO Leszno (odbiór na telefon);
f. pomost – drewniany w dobrym stanie technicznym;
g. parking;
h. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne) – w roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-CoV2 wyłączona z użytku;
i. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon;
j. apteczka w pomieszczeniu ratownika;
k. plac zabaw dla dzieci, pomost widokowy, boisko do siatkówki, fontanna;

- długość linii brzegowej - **48 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska - **450 osób**
- początek sezonu - **1 lipca 2020 r.**
- zakończenie sezonu - **31 sierpnia 2020 r.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej organizatora), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim,
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

KĄPIELISKO NA JEZIORZE KRZYCKIE WIELKIE W GOŁANICACH

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko na Jeziorze Krzyckie Wielkie - Gołanice, ul. Parkowa 6
- Jezioro Krzyckie Wielkie
- Organizator - Gmina Święciechowa, ul. Ułańska 4, 64 – 115 Święciechowa

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
  a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
  b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Gołanice,
  c. toalety – ze stałą obsługą strona męska i damska oraz dla niepełnosprawnych) - w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji Domestos.
  d. przebieralnie,

e. 5 obejm z pokrywami wyłożonymi workami foliowymi rozstawionych na plaży oraz kontener, systematycznie opróżniane przez MZO Leszno,
f. pomost – drewniany na metalowych stelażach,
g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
h. ratownik – 2 osoby przez cały sezon letni,
i. apteczka w pomieszczeniu ratowników,
j. przy plaży: plac zabaw, boisko do siatkówki i urządzenia fitness,.

- długość linii brzegowej - **75 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **250 osób,**
- początek sezonu: **1 lipca 2020**
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2020**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 5 badań (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 4 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; 1 decyzję o nieprzydatności wody do kąpieli w okresie od 3 do 6 sierpnia 2020r. (z uwagi na ponadnormatywną liczbę E. coli.)
- plaża została skontrolowana w sezonie letnim,
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy (za wyjątkiem czterech dni na początku sierpnia 2020r.)
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

KĄPIELISKO NA JEZIORZE GÓRZNICKIM

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko na Jeziorze Górznickim na terenie letniska w Górznie
- Jezioro Górznickie
- Organizator: Gmina Krzemieniewo, ul. Dworcowa 34, 64 – 120 Krzemieniewo

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
  a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
  b. kąpielisko nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Górno,
  c. toalety (2 kabiny ustępowe + 2 kabiny prysznicowe + 3 umywalki umieszczone w kontenerze) – w kabinach zapewniony papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji sanitariatów Domestos,
  d. kosze na śmieci w ilościach 5 sztuk wyłożone workami foliowymi, rozstawione na plaży oraz 2 obejmy metalowe z workami na segregację

odpadów i zbiorczy kontener systematycznie opróżniany, wywożone przez MZO Leszno,

e. pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
f. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
g. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
h. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
i. boisko do siatkówki, wigwam ze sceną,

- długość linii brzegowej - **44 m,**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **300 osób,**
- początek sezonu: **22 czerwca 2020,**
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2020.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

KĄPIELISKO BRENNO OSTRÓW NAD JEZIOREM BIAŁYM

1. Informacje o kąpielisku

- Plaża Główna Brenno, ul. Plażowa
- Jezioro Białe
- Organizator: Gmina Wijewo, ul. Parkowa 1, 64 – 150 Wijewo

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura

a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
b. kąpielisko nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego,
c. toalety – strona damska (2 kabiny ustępowe, 1 umywalka), strona męska (1 kabina ustępowa, 1 pisuar, 1 umywalka) do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy, suszarka, toalety ze stałą obsługą,
d. 2 przebieralnie na plaży,
e. 10 pojemników plastikowych na odpady wyłożone foliowymi workami ustawionych na plaży, systematycznie opróżnianych przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,

f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
i. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
j. boisko do siatkówki,

- długość linii brzegowej - **70 m,**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z kąpieliska: **500 osób**
- początek sezonu kąpielowego: **27 czerwca 2020r.,**
- koniec sezonu kąpielowego: **31 sierpnia 2020r.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

KĄPIELISKO „PUDEŁKOWO" na Jeziorze Dominickim - Boszkowo - Letnisko, ul. Wierzbowa

1. Informacje o kąpielisku

- Plaża PUDEŁKOWO" – Boszkowo – Letnisko, ul. Wierzbowa
- Jezioro Dominickie
- Organizator: Gminny Ośrodek Sportu i Rekreacji we Włoszakowicach, ul. K. Kurpińskiego 29, 64 – 140 Włoszakowice

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura:
  a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
  b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Dominice
  c. w toaletach do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy, toalety ze stałą obsługą,
  d. przebieralnie na plaży,
  e. 12 pojemników na odpady komunalne wyłożone workami foliowymi usytuowanych wzdłuż plaży, systematycznie opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,

f. pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
i. apteczka u ratownika,
j. boisko do siatkówki,

- długość linii brzegowej - **50 m,**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z kąpieliska: **800 osób,**
- początek sezonu kąpielowego: **20 czerwca 2020 r.,**
- koniec sezonu kąpielowego: **31 sierpnia 2020 r.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2020 objęto 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli Ośrodka Kolonijnego TPD w Brennie przy ul. Plażowej.

PLAŻA TPD BRENNO

1. Informacje o MOWdK

- plaża TPD Brenno – Brenno, ul. Plażowa 1
- Jezioro Białe
- Organizator: Towarzystwo Przyjaciół Dzieci Oddział Okręgowy Jelenia Góra
  58-500 Jelenia Góra, ul. Wojska Polskiego 18

2. Charakterystyka MOWdK

- infrastruktura:
  a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
  b. miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kapieli nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego,
  c. toalety ogólnodostępne zlokalizowane w budynku schroniska (przy stołówce

i na I piętrze), do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy,

d. 4 metalowe obejmy z workami foliowymi na odpady na plaży opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach, w dobrym stanie technicznym,
g. do dyspozycji kolonistów własne kajaki,
h. obecność ratownika zapewniona przez cały okres funkcjonowania MOWdK
i. apteczka w pomieszczeniu ratownika oraz u pielęgniarki.

- długość linii brzegowej - **25 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z MOWdK: **250 osób**
- początek sezonu kąpielowego: **1 lipca 2020 r.**
- koniec sezonu kąpielowego: **30 lipca 2020 r.**
- czas trwania sezonu kąpielowego (liczba dni): **30 dni**
- z miejsca kąpieli korzystali wyłącznie uczestnicy kolonii organizowanych przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci.

3. Ocena miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli

- z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli pobrano dwie próbki wody do badań laboratoryjnych; przeprowadzono 2 badania (2 w ramach kontroli wewnętrznej organizatora), wydano 2 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim,
- liczba wykonanych badań przez organizatora była zgodna z rozporządzeniem,
- jakość wody do kąpieli w okresie funkcjonowania miejsca była przydatna do kąpieli,
- MOWdK było właściwie oznakowane,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze.

W zawiązku z epidemią Sars-CoV-2 organizatorzy kąpielisk zamieszczali wszelkie zalecenia i ograniczenia związane z korzystaniem z kąpielisk na tablicy informacyjnej, a także na stronie internetowej kąpieliska. Informowali o konieczności zachowania dystansu społecznego od osób postronnych przez cały czas pobytu.
Przy wejściu na teren kąpielisk, w przebieralniach, toaletach rozmieszczone były w widocznych miejscach oznakowane pojemniki z płynem do dezynfekcji rąk, na bieżąco uzupełnianym w ciągu dnia w miarę zużycia. Przeprowadzana była dezynfekcja powierzchni dotykowych oraz sprzętu ratowniczego. Zapewniono ratownikom środki ochrony indywidualnej (np. maseczki, rękawiczki jednorazowe) oraz płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%). Toalety i przebieralnie utrzymywane były w czystości i regularne dezynfekowane środkiem wirusobójczym.

3.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

3.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nadzorem sanitarnym objęto dwa ustępy publiczne w Rydzynie i Osiecznej, w których w roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-CoV-2 nie przeprowadzono zaplanowanych zgodnie z harmonogramem kontroli.

3.3.2. Domy Pomocy Społecznej

a. Środowiskowy Dom Samopomocy - Włoszakowice ul. 21 Października 4

- placówka półstacjonarna, czynna od poniedziałku do piątku od 7.30 do 15.30, zapewnia opiekę 29 pensjonariuszom.

b. Środowiskowy Dom Samopomocy – Kąkolewo, ul. Krzywińska 10a

- placówka dziennego pobytu dla osób dorosłych chorych psychicznie i upośledzonych umysłowo zamieszkujących powiat leszczyński.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dobry, czystość bieżąca zachowana. Zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne wystarczające. W placówkach prowadzone są zajęcia terapeutyczne (muzykoterapii i poznawania świata, komputerowe, dziewiarsko - krawieckie, stolarsko – techniczne, plastyczne, gospodarstwa domowego, zachowań społecznych, rehabilitacyjne).

3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Łącznie na terenie powiatu znajduje się 64 hoteli i innych obiektów świadczących usługi hotelarskie. W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Lesznie znajduje się:

- 6 hoteli,
- 1 motel,
- 1 pensjonat,
- 2 schroniska młodzieżowe,
- 7 kempingów,
- 4 pola biwakowe,
- 8 gospodarstw agroturystycznych,
- 32 ośrodki wczasowe,
- 1 ośrodek wypoczynkowo – konferencyjno – rehabilitacyjny,
- 1 dworek,
- 1 Archidiecezjalny Dom Rekolekcyjny.

Obiekty hotelarskie posiadające kategoryzację:
- Hotel „Dobrodziej" w Krzemieniewie - 3 gwiazdki
- Hotel „Sułkowski" w Boszkowie - 3 gwiazdki
- Hotel „EDEN" w Dąbczu - 3 gwiazdki

- Hotel „TOSCANIA" we Włoszakowicach - 3 gwiazdki

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

Przy pokojach mieszkalnych węzły higieniczno-sanitarne zaopatrzone w środki higieny (mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki). Obieg, magazynowanie bielizny czystej i brudnej - prawidłowe. Środki dezynfekcyjne stosowane w węzłach sanitarnych posiadają atesty, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo. Stan sanitarno-techniczny bazy noclegowej, węzłów sanitarnych dobry, również czystość bieżąca bez uwag.

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

Baza noclegowa sezonowa

W sezonie letnim 2020 skontrolowano większość obiektów wczasowych. Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

- lokalizację 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),
- dezynfekcję oraz stosowane środki dezynfekcyjne.

Podczas przeprowadzanych kontroli w ośrodkach wczasowych nie stwierdzono uchybień w wymienionych wyżej zagadnieniach.

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2020 objęto 8 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny oceniono na dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Lesznie znajdują się:

- 33 zakłady fryzjerskie,
- 25 zakłady kosmetyczne,

- 8 zakłady odnowy biologicznej,
- 13 zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2020 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 była prawidłowo.

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

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym poprzez całkowite zamoczenie w środku dezynfekcyjnym, dodatkowo w sterylizatorze kulkowym lub poddane sterylizacji w autoklawie. W gabinetach kosmetycznych przy wykonywaniu zabiegów powodujących przerwanie ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki czy ręczniki, chusteczki papierowe stosowane wyłącznie jednorazowo. Obiekty, w których wykonywane są zabiegi mogące naruszyć ciągłość tkanki posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami oraz instrukcje postępowania z tymi odpadami.

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

3.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem sanitarnym w minionym roku 2020 objęto 267 innych obiektów użyteczności publicznej:

a. 7 pokoi gościnnych - obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową; przy wszystkich pokojach znajdują się węzły sanitarne; postępowanie z bielizną czystą i brudną prawidłowa; czystość bieżąca była zachowana.
b. 30 cmentarzy - tereny cmentarzy są ogrodzone, wszystkie zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów sieciowych lub ze źródła własnego; na większości cmentarzy główne aleje utwardzone (kostka brukowa, płytki betonowe, asfalt); postępowanie z odpadami prawidłowe; nieczystości stałe gromadzone są w kontenerach lub boksach betonowych, nieczystości wywożone są na wysypiska odpadów na podstawie zawartych umów; aktualnie cmentarze kontrolowane są w cyklu dwuletnim.
W roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-CoV-2 nie skontrolowano żadnego z zaplanowanych do kontroli cmentarzy;
c. 11 obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe),
d. 4 biblioteki; w roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-CoV-2 nie skontrolowano żadnej biblioteki
e. 9 stacji paliw, kontroli zaplanowanych zgodnie z harmonogramem nie przeprowadzono z uwagi na epidemię SarsCoV-2;
f. 10 obiektów sportowych są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny dobry,

g. 1 punkt mycia autobusów „13"; w roku 2020 obiekt nie został skontrolowany z uwagi na epidemię Sars-CoV-2;
9 stacji i przystanków kolejowych; budynki dworcowe w przeważającej liczbie to obiekty stare, wyeksploatowane, notorycznie dewastowane, przeważnie pozbawione stałej obsługi (jedynie 2 obiekty są nadzorowane tj. Stacja Włoszakowice, PO Lipno Nowe);
h. 183 przystanki PKS;
i. 12 przystanków MZK.

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

W roku 2020 z uwagi na epidemię SarsCoV-2 nie przeprowadzano zaplanowanych zgodnie z harmonogramem kontroli przystanków autobusowych PKS.

Dotychczas kontrole przystanków PKS przeprowadzane były wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby na podstawie wydanych zaleceń były usuwane na bieżąco.

3.3.6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej

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

Budynek, w którym funkcjonowała rehabilitacja dzienna został przebudowany i rozbudowany o część hotelową

Postępowanie z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi medycznymi jest prawidłowe. Bielizna prana jest w pralni zewnętrznej, a postępowanie z bielizną czystą i brudną bez zastrzeżeń.

Z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola zaplanowana zgodnie z harmonogramem nie została przeprowadzona.

Zakłady opiekuńczo-lecznicze

Nadzorem objęto Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „NIEZAPOMINAJKA" w Dąbczu oraz Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy „SENIOR" w Mórkowie.

Zarówno Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy NIEZAPOMINAJKA, jak i SENIOR zapewniają komfortowe warunki pobytu osobom dorosłym po leczeniu szpitalnym, seniorom wymagającym opieki pod nieobecność rodziny, a także osobom starszym wymagającym całodobowej opieki medycznej. Obiekty są dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrole w w/w zakładach nie zostały przeprowadzone.

Ośrodki Zdrowia

W roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-CoV-2 skontrolowano tylko kilka ośrodków zdrowia. Stan sanitarno - techniczny i sanitarno – porządkowy kontrolowanych obiektów był dobry.

Niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej podjęły odpowiednie działania aby w pełni dostosować je do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. 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, postępowania z bielizną czystą i brudną i wykazały, że stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

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

W kontrolowanych placówkach nie występowały nieprawidłowości w przygotowywaniu sprzętu medycznego i materiałów do sterylizacji. Procesy sterylizacji prowadzone były w WSzZ w Lesznie. Wszystkie kontrolowane placówki posiadają dostateczną ilość sprzętu medycznego, szczególnie jednorazowego użycia do wkłuć, 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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie objęto 13 gabinetów. W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie doraźnej pomocy ambulatoryjnej, prowadzone są badania antropometryczne, pomiary ciśnienia tętniczego, badania wad postawy ciała, badania 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 wyposażone są w zestawy p/wstrząsowe.

W większości gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Wszystkie gabinety wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie oraz pojemnik na zużyte ręczniki. Na wyposażeniu gabinetów znajdują się środki dezynfekcyjne w wystarczającej ilości.

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

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

Zaznaczyć należy, iż obiekty użyteczności publicznej w związku z epidemią Sars-CoV-2 były kontrolowane w zakresie przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także wspólnie z Policją.

3.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Ogłoszony w kraju stan epidemii z dniem 20 marca 2020 r. nie oznaczał zawieszenia działań związanych z bezpieczeństwem żywności. W związku z zagrożeniem Covid-19, weszło w życie rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L 98 z 31.03.2020, str. 30), które pozwoliło na pewną elastyczność w prowadzeniu kontroli żywności, jednakże nie upoważniło organów urzędowej kontroli żywności do ich zaniechania. Kontrole wykonywane były przede wszystkim w tych obszarach, gdzie szacowane ryzyko jest wysokie.

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2020, 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 2020 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badania laboratoryjne produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, które to wyniki

stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być oferowana do sprzedaży zgodnie z przeznaczeniem.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 t.j.) oraz w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. U. UE. L. 95 z 07.04.2017 r.).

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 w sprawie procedur przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami.

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2020 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań dokonanych przez producentów przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe restauracje, punkty małej gastronomii, żywienie zbiorowe „zamknięte" np. stołówki w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, wydawalnie posiłków w/w placówkach obrót żywnością w tym hurtownie, sklepy, kioski oraz środki transportu żywności).
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2019,
- 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. przetwórnie owocowo – warzywne, zakłady garmażeryjne, markety, kuchnie w szkołach i nowo otwierających się domach opieki dla osób starszych, jak i stare, mieszczące się zwłaszcza w miejscowościach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe np. sklepy na wsiach, które są pozbawione możliwości rozbudowy i modernizacji, niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów zapewnienia jakości GHP/GMP/HACCP głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury.

W wielu zakładach żywieniowo – żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP to jest Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 542 zakładów.

Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziło 188 placówek.

Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w zakładach produkcyjnych tj.: piekarniach i przetwórniach owocowo warzywnych, wytwórniach wód, kolejne miejsce zajmują restauracje, stołówki szkolne i przedszkolne, zakłady cateringowe oraz sklepy spożywcze.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów 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 stwierdzenie dotyczy głównie wyrobów mleczarskich takich jak: kefiry, jogurty oraz wyrobów mięsno – wędliniarskich.

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

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2020, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta,

wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mógłby narazić firmę na duże straty finansowe.

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

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

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli.

W rejestrze tutejszego organu w roku 2020 r. na terenie Powiatu Leszczyńskiego zarejestrowanych było:

- **542 zakładów żywieniowo- żywnościowe,**
- **324 środków transportu żywności**
- **276 przedsiębiorstwa trudniące się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano **143 zakłady** .

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2020 ze względu na:

- ogłoszony w kraju z dniem 20 marca 2020 stan epidemii, co skutkowało napływem dodatkowych zadań w zakresie |COVID 19,
- 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 Żywienia 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).

Nowych placówek zatwierdzono i wpisano do rejestru 49

były to obiekty takie jak:

- punkty małej gastronomi,
- nowe sklepy spożywcze,
- środki transportu żywności takie jak naczepy, silosy, samochody chłodnie, autosklepy, cysterny,
- ruchome punkty gastronomiczne,
- placówki, w których zmieniali się przedsiębiorcy prowadzący działalność.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- ciastkarnie, piekarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- natomiast z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy wielkopowierzchniowe w tym markety i hurtownie,
- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo - wychowawczych,
- zakłady dużej (restauracje) i małej gastronomii.

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.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był:

- **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 bojlery, 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 opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.

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

Sklepy to najliczniejsza grupa obiektów żywieniowo żywnościowych, charakteryzująca się również niejednorodnym stanem technicznym i sanitarnym, najmniej stabilna pod względem liczby. Jedne sklepy rozpoczynają działalność, inne ulegają likwidacji bądź zmieniają branże.

W porównaniu z rokiem 2019 liczba nadzorowanych w roku 2020 sklepów uległa delikatnie zwiększeniu, spośród 186 zewidencjonowanych skontrolowano 25, nałożono 4 mandatów na sumę 900 zł. Ponadto w związku z wprowadzonymi w kraju obostrzeniami sanitarnymi w zakresie działań przeciwpandemicznych przeprowadzono 63 kontrole (kontrole interwencyjne, kontrole akcyjne).

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym. Spośród zewidencjonowanych 13 zakładów, skontrolowano 12, oceniono 10 zakładów.

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 odnotowano 2, niemniej jednak za zły stan sanitarny nałożono 1 mandat na kwotę 500 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

W roku 2020 liczba zakładów utrzymała się na stałym poziomie.
W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymaganiami w związku z czym za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny nałożono 2 mandaty na sumę 450 zł. Spośród 110 nadzorowanych zakładów z tej grupy, skontrolowano 35 zakładów w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz zakłady w zakresie przestrzegania obostrzeń sanitarnych związanych z przeciwdziałaniem Covid-19.

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

W grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego dot. restauracji, widoczna staje się poprawa zarówno w zakresie wyposażenia, jak i stanu sanitarno-technicznego przejawiająca się wymianą wyposażenia kuchni w urządzenia i sprzęt produkcyjny. W miejsce starych elementów wyposażenia, wprowadzane są nowe, wykonane ze stali nierdzewnej, wyeliminowane zostają uszkodzone, popękane naczynia stołowe, sprawne są urządzenia myjące, w zmywalniach instaluje się profesjonalne zmywarki.

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

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

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte:

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

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

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

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

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2020 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu Leszczyńskiego - 3 decyzje administracyjne merytoryczne nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności.

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.
Łącznie nałożono 7 mandatów na kwotę 1750 zł.
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 33 na kwotę 2430 zł .
Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2020, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego i co stanowiło podstawą do stosowania postępowania mandatowego, lub wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2020, 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 - lady i regały przeznaczone do ekspozycji żywności, ściany i podłogi sklepów, zakładów produkcyjnych i gastronomicznych stają się łatwo zmywalne poprzez wyłożenie glazury.

Z uwagi na ogłoszony w 2020 r. stan epidemii a co za tym idzie zamknięcie szkół bądź wstrzymanie żywienia dzieci trudno ocenić stan techniczny zakładów żywienia w placówkach oświatowo–wychowawczych. Ocenionych 5 zakładów nie wykazało niezgodności.

Mimo to coraz więcej rejestruje się zakładów, w których żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym, w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych 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.

3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2020 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 230 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, **w tym zakwestionowano 25 próbek,** głównie z powodu na nieprawidłowe oznakowanie, ale również z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne (lodów z automatu).

Wśród pobranych do badań próbek z terenu powiatu leszczyńskiego próbek kwestionowanych nie stwierdzono.

Mała, w stosunku do ogólnej liczby pobranych próbek, liczba próbek pobranych z terenu powiatu spowodowana była dużą różnorodnością kierunków i zakresów badań oraz różnorodnym asortymentem żywności, który zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego winien być poddany badaniom. Z doświadczenia wiadomo, iż asortyment oferowanej do sprzedaży żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością jest zdecydowanie większy w hurtowniach, supermarketach i dużych sklepach na terenie miasta, stąd zdecydowanie większa liczba próbek została pobrana w placówkach produkcyjnych i handlowych z terenu miasta.

Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami uległa znacznej poprawie bowiem liczba próbek kwestionowanych z roku na rok ulega zmniejszeniu.

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.

W zakresie znakowania środków spożywczych - rażących nieprawidłowości nie odnotowano.

Kwestionowano znakowanie ze względu na:

- w oznakowaniu podano: „wartość odżywcza", winno być „wartość energetyczna".
- po określeniu terminu przydatności do spożycia wyrażonym: „Należy spożyć do…" nie podano daty lub odesłania do miejsca, gdzie ta data jest umieszczona
- brak szczegółowego wykazu składników złożonych
- nieprawidłowe sprecyzowanie terminu przydatności do spożycia w identyfikacji partii produkcyjnej - użyto wyrazu „…data…"
- grafika opakowania wprowadza konsumenta w błąd odnośnie co do produkcji, sugerując metodę chowu kur z chowu ściółkowego, podczas gdy badane jaja pochodzą z chowu klatkowego.
- brak wyjaśnienia znaczenia kodu producenta – dot. jaj
- niewłaściwe nazewnictwo daty minimalnej trwałości nie jest poprzedzona określeniem „Najlepiej spożyć przed…"

- dane dotyczące daty minimalnej trwałości są usuwalne
- obowiązkowe informacje szczegółowe (informacja o firmie) nie są podane właściwym rozmiarem czcionki

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

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były przez:

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

Kierunki badań to: obecność metali szkodliwych dla zdrowia, mykotoksyn, GMO, pestycydów, 3MCPD, dodatków do żywności, WWA,

Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności, pobrane z obiektów na terenie Powiatu Leszczyńskiego były zgodne z wymaganiami.

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.

3.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności

W minionym roku nie przeprowadzano 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 2020, skontrolowano 19 środków transportu w tym 16 z terenu powiatu leszczyńskiego – nieprawidłowości nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

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

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

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

Do badań pobrano zgodnie z planem 6 próbek opakowań do żywności z tworzyw sztucznych – wyniki niekwestionowane.

3.4.5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie Powiatu Leszczyńskiego nie jest zarejestrowany producent kosmetyków, podobnie nie znaleziono na allegro.pl przedsiębiorcy z terenu objętego nadzorem sanitarnym, który prowadziłby internetową sprzedaż kosmetyków.

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

Kontrolą w tym zakresie obejmowano drogerie, sklepy spożywcze, w których prowadzi się sprzedaż kosmetyków, a także sklepy sprzedające wyroby pod szyldem „wszystko po 5 lub 4 zł", w których to sklepach dominują wyroby kosmetyczne pochodzące z importu – z krajów trzecich. Podczas podejmowanych działań nie zauważono kosmetyków, których dotyczyły notyfikacje przesyłane w ramach systemu RAPEX.

Informacje o zagrożeniach z zakresu jak wyżej przekazywane były również gabinetom kosmetycznym i zakładom fryzjerskim.

W 2011 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli ocenie poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych które nie spełniają wymagań obowiązujących przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF.
Łączna liczba otrzymanych w roku 2020 powiadomień w ramach tegoż systemu RASFF – 41, z tego z terenu Powiatu 12.

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

- **w odniesieniu do żywności:**

1. Suplement diety Canna bi Gold- obecność THC
2. Olej z ryżu naturalnego – przekroczenie NDP estrów 3MCPD
3. Mięso mrożone z kurczaka – Salmnonella
4. Jarmuż – przekroczenie pozostałości pestycydów
5. Chilled chicken filet - Salmonella
6. Acor Bazylia - salmonella
7. Spring roll pastry - brak deklaracji alergenu białka
8. Obecność niedeklarowanego składnika alergennego – orzechy ziemne w produkcie Multi Fruch Musli
9. Mięso z indyka - Salmonella
10. Świeże mięso drobiowe - Salmonella
11. Kasza gryczana prażona – przekroczenie pozostałości NDP pestycydu
12. Niewłaściwie oznakowany produkt pn.: Zero Noddles
13. Kiełbasa wieprzowo – drobiowa – Listeria monocytogenes
14. Tymianek Rewolucja Świadomości - Salmonella
15. Sezam Kresto - Salmonella
16. Łyżki z tworzywa sztucznego – przekroczenie limitu migracji sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych
17. Banany luz - Ekwador – przekroczenie NDP pozostałości pestycydów
18. Filet z piersi z kurczaka - Salmonella
19. Powidła śliwkowe – obecność zanieczyszczeń - pestki
20. Paprykarz De Luxc - zmienione cechy ogranoleptyczne: smak kwaśny, nieprzyjemny zapach
21. Kurczak rożnowy świeży - Salmonella
22. Kasza jaglana K-Clasic – przekroczenie NDP pozostałości pestycydu
23. Papryka słodka - Salmonella
24. Rodzynki sułtańskie – przekroczenie NDP ochratoksyny
25. Szyje z kurczaka - Salmonella
26. Rodzynki sułtańskie – stwierdzenie dwutlenku siarki – brak deklaracji na etykiecie
27. Chipsy bananowe – przekroczenie NDP benzoapirenu i sumy WWA
28. Tłuszcz roślinny do smarowania – obecność pleśni
29. Bułki pszenne z sezamem – niewłaściwe cechy organoleptyczne
30. Mięso drobiowe - Salmonella
31. Łosoś wędzony na zimno sałatkowy
32. Skórki z szyjek kurcząt - Salmonella
33. Sesam snaps – stwierdzenie obecności tlenku etylu
34. Żywiec Zdrój woda niegazowana 1,5 l – obecność bakterii grupy coli
35. Nestle Sinlac – bezglutenowy produkt zbożowy – stwierdzenie kadmu
36. Filet z piersi z kurczaka - Salmonella
37. Cynamon mielony – przekroczenie NDP benzoapirenu oraz sumy WWA
38. Ser górski – Listeria mmonocytogenes

- **w odniesieniu do materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością:**

1. Przekroczenie migracji specyficznej amin pierwszorzędnych z wyrobów pn.: Ugniatacz do ziemniaków „Sella Odelo" z nylonu i stali nierdzewnej, kraj pochodzenia Chiny,
2. Granit talerz deserowy Chiny – migracja ołowiu.

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.

3.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

W minionym roku nie została zgłoszona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie żadna skarga i wniosek w zakresie dot. bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego.
Do tutejszego organu wpłynęły 64 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu - 24.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- naruszenie wymagań higienicznych w zakładach
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu
- niewłaściwa jakość środków spożywczych tj. parówki drobiowe, woda mineralna, orzechy laskowe, mleko Enfamill, mięso drobiowe
- nieprawidłowe przechowywanie w zakładach środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym),
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłową – niezgodną z deklaracją producenta temperaturą przechowywania żywności),
- niewłaściwe warunki sanitarno-techniczne w obiektach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- obecność szkła w pizzy
- zastrzeżeń co do stanu sanitarnego i jakości potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- obecność gryzoni, moli
- nieprzestrzeganie obostrzeń sanitarnych związanych z epidemią Covid-19 (brak maseczek, płynów do dezynfekcji rąk, rękawiczek, stanu zdrowia ekspedientek).

Nie wszystkie interwencje były zasadne, kilka było anonimowych, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji podejmowane były działania w zgłaszanych sprawach mające na celu ich wyjaśnienie. Działania te polegały w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych za niebezpieczne dla zdrowia, na wycofaniu ich z obrotu handlowego.
W trybie pilnym podejmowane były czynności kontrolne w przypadkach uzyskania informacji dotyczących niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

3.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2020 r. z terenu Powiatu Leszczyńskiego nie zgłaszano żadnego przypadku wystąpienia zatruć pokarmowych, w tym także grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe,

przygotowujących posiłki we własnych gospodarstwach domowych oraz osób zbierających grzyby.

3.4.9. Kontrole akcyjne

W roku 2020 w ramach działań przeciwepidemicznych przeprowadzonych zostało dodatkowo w obiektach żywnościowo - żywieniowych - 414 kontroli w związku z przestrzeganiem obostrzeń sanitarnych.

3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej

Obowiązujące przepisy prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności takie jak:

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L.139 z 30 kwietnia 2004 r.),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. U. UE. L. 95 z 07.04.2017 r.).
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE I 31/2002 z dnia 01 lutego 2002 r.)

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

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

1. Złożyć wniosek do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, o wpis do rejestru zakładów, z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych. Wzory wniosków dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie http/www.psse-leszno.pl.
2. Wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie złożonego przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej lub dostaw

bezpośrednich wniosku, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących produkcję pierwotną lub sprzedaż bezpośrednią, które to zaświadczenie winno być jedną z podstaw do odbioru płodów rolnych.

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

Informuję, iż dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Powiatu 276 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać.

W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na terenie gmin Powiatu Leszczyńskiego prowadzą lub mogą prowadzić taką działalność, zwracam się z uprzejmą prośbą do Państwa o poinformowanie, o powyższym ludności w sposób zwyczajowo przyjęty.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2020 utrzymał się na dobrym poziomie, ponieważ dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta poprzez hurtownie do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej prawidłowej jakości zdrowotnej.
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2021 będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
    - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia –zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
    - poprawy funkcjonalności obiektów mieszczących się w starych budynkach,,
    - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, w tym składowania i usuwania odpadów,
    - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność
    - właściwego stosowania substancji dodatkowych,

- zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
- monitorowania ruchu żywności,
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.

5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągana jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruć pokarmowych.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1.Główne zadania pionu Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy prowadzi nadzór nad warunkami środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w środowisku pracy. Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2020 r. obejmował kontrolę przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

W 2020 r. w ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie zarejestrowanych było 189 zakładów pracy z terenu powiatu leszczyńskiego. W zakładach tych zatrudnionych było ogółem 7 918 osób.

W porównaniu z rokiem poprzedzającym okres sprawozdawczy liczba zakładów w ewidencji zwiększyła się o 18 zakładów.

Największą liczbę zakładów będących rejestrze nadzoru pionu higieny pracy były to zakłady zatrudniające od 10 do 50 osób. Takich zakładów było 68 co stanowiło 36 % wszystkich zakładów będących w rejestrze. W ewidencji nadzorowej było 7 zakładów zatrudniających ponad 200 osób.

W 2020 roku przeprowadzono 44 kontrole w 40 zakładach zatrudniających 1789 osoby.

Podczas przeprowadzonych w 2020 roku kontroli, w 15 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one m. in. braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, niezgodności lub brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych, wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenia, złego stanu sanitarno-higienicznego

pomieszczeń sanitarnych. W 7 przypadkach postępowania administracyjne zostały zakończone Decyzjami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie nakazującymi likwidację stwierdzonych podczas kontroli uchybień.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 8 skontrolowanych w 2020 r. zakładach na terenie powiatu leszczyńskiego stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. W takich warunkach pracowały 132 osoby, co stanowiło 7,4 % ogółu osób zatrudnionych w kontrolowanych zakładach.

Czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, dla których stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych normatywów higienicznych (NDS, NDN) był hałas, pyły drewna, pyły mąki oraz wibracja miejscowa.

Najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy był hałas. W warunkach przekroczenia normy na hałas pracowało 111 osób. W środowisku pracy, gdzie przekroczene zostały stężenia pyłów zatrudnionych było 14 osób. 8 osób pracowało w narażeniu na wibrację o działaniu miejscowym. Niektórzy pracownicy byli narażeni jednocześnie na kilka różnych czynników szkodliwych, dla których pomiary wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm stężeń lub natężeń, np. hałas i pyły, hałas i wibracja.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2020 r. były 34 zakłady, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Najliczniejszą grupę stanowią zakłady stolarskie (pyły drewna) oraz stacje paliw (etylina 95 i 98).

W zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy w roku 2020 przeprowadzono kontrole w 5 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym pracowało 40 osób. Przeprowadzone kontrole w 2 zakładach wykazały nieprawidłowości. Dotyczyły one braku dokumentacji potwierdzającej występowanie w środowisku pracy czynników rakotwórczych lub mutagennych. W obu przypadkach postępowanie administracyjne zakończone zostało wydaniem Decyzji administracyjnej nakazującej sporządzenie właściwej dokumentacji.

4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

Szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 występują w różnych sektorach gospodarki. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2020 r. było 50 zakładów.

W 2020 r. w zakresie nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych. Kontrole przeprowadzono w zakładach przetwórstwa spożywczego oraz obróbki surowego drewna. W skontrolowanych zakładach narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne pracowało 361 osób. Były to osoby narażone głównie na 2 grupę zagrożenia. 43 osób pracowało w narażeniu na czynniki biologiczne zaliczane do 3 grupy zagrożeń tj. takich zagrożeń, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby i są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników m.in. zapewniają środki ochrony indywidualnej, środki do odkażania skóry oraz proponują pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne.

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 sposób 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 2020 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie nie wpłynęło żadne zgłoszenie o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy na terenie powiatu leszczyńskiego w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w 2020 r. było 110 podmiotów gospodarczych.

W 2020 r. skontrolowano 31 obiektów, w tym: 7 dystrybutorów oraz 24 zakłady, które stosowały niebezpieczne chemikalia. Wśród skontrolowanych zakładów był 1 przedsiębiorca, który w swoich procesach technologicznych stosował prekursory narkotyków (aceton) oraz 3 dystrybutorów, którzy wprowadzali do obrotu prekursory narkotyków (kwas siarkowy, kwas solny, aceton lub toluen). Podczas kontroli pracownicy Sekcji Higieny Pracy sprawdzali realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. W 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one braku spisu stosowanych niebezpiecznych chemikaliów, nieprawidłowych kart charakterystyki lub ich brak oraz nie poinformowania Inspektora do spraw Substancji Chemicznych o wprowadzaniu na terytorium Rzeczpospolitej Polski mieszaniny stwarzającej zagrożenie. We wszystkich przypadkach postępowania administracyjne zakończone zostało wydaniem Decyzji administracyjnej.

4.7. Choroby zawodowe

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Decyzja potwierdzająca wystąpienie choroby zawodowej to: Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa. Borelioza oraz choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat.

4.8. Przestrzeganie przepisów związanych z epidemią COVID 19

W 2020 r. pracownicy sekcji Higieny Pracy przeprowadzili 20 kontroli sanitarnych w ramach, których sprawdzano przestrzeganie przepisów związanych z zakażeniem koronawirusem SARS-CoV-2. Ponadto przeprowadzono 60 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole i wizytacje nie wykazały rażących uchybień, a w przypadkach stwierdzenia drobnych nieprawidłowości usterki te likwidowano w czasie trwania kontroli.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w tym między innymi do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-technicznymi w placówkach oświatowo-wychowawczych, opiekuńczych oraz wypoczynku dzieci i młodzieży.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2020 roku, na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, zaplanował do objęcia nadzorem na terenie powiatu leszczyńskiego różnego typu placówki:

- 2 żłobki,
- 27 przedszkoli,
- 7 szkół podstawowych,
- 3 zespoły szkół,
- 2 schroniska młodzieżowe.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w związku ze zmianą ustawy z dnia 14 marca o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2020r. poz. 59 ze zm.) – uchyleniem zapisu art. 12 ust. 1a pkt 1, przejął od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy w Rydzynie, w którym od dnia 10 marca 2020r. będzie sprawował nadzór.

Z uwagi na pandemię wirusa SARS-CoV–2 od dnia 12 marca 2020r. zawieszono stacjonarną działalność placówek oświatowych, tym samym zawieszone zostały wszelkie działania inspekcyjne w tych placówkach. Decyzją PPIS w Lesznie pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży zostali oddelegowani do Sekcji Epidemiologii celem prowadzenia prac związanych z koordynacją i realizacją działań dotyczących bieżącego nadzoru nad osobami będącymi w kwarantannie lub izolacji.

Jednocześnie pracownicy Sekcji ON-HD udzielali wszelkich niezbędnych informacji dotyczących zmian przepisów prawa w zakresie funkcjonowania jednostek systemu oświaty, placówek opiekuńczo-wychowawczych czy wypoczynku dzieci i młodzieży, i tak:

- opiniowanie procedur bezpieczeństwa dla poszczególnych typów placówek w związku ze stopniowym przywracaniem ich działalności,

- udzielanie informacji o stosowaniu bezpiecznych produktów i sprzętów zapewniających dezynfekcję ciała lub pomieszczeń,
- propagowanie i aktualizowanie na bieżąco „Wytycznych MEN, MZ i GIS" dla poszczególnych typów placówek oraz wypoczynku dzieci i młodzieży,
- realizowanie cyklu szkoleń dla dyrektorów placówek systemu oświaty we współpracy z Wielkopolskim Kuratorem Oświaty w Poznaniu Delegatura w Lesznie,
- przygotowanie szkół i placówek do rozpoczęcia nowego roku szkolnego.

W związku z pojawieniem się zapisu § 18 ust. 2a Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020r. poz. 1166 ze zm.), pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży na wniosek Dyrektorów placówek oświatowych wydali pozytywne opinie w sprawie zawieszenia zajęć opiekuńczo-dydaktycznych dla poszczególnych lub wszystkich oddziałów, w związku z wystąpieniem na placówce potwierdzonego przypadku zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2. Łącznie wydano 8 opinii dla szkół i 4 opinie dla przedszkoli.

- **Stan techniczny obiektów**

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół na terenie powiatu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące warunków nauczania i wychowania, to jest stanu technicznego pomieszczenia zastępczej sali gimnastycznej oraz pomieszczeń sanitarnych dla uczniów. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do poprawy stanu technicznego pomieszczeń, w terminach wyznaczonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie. Kontrola sprawdzająca realizację punktów decyzji wykazała częściowe ich wykonanie tj. :

- w jednym zespole szkół doprowadzono do właściwego stanu technicznego wszystkie pomieszczenia sanitarne dla uczniów oraz doprowadzono do właściwego stanu technicznego parkiet w auli – decyzja wykonana w całości,
- w jednej szkole podstawowej przeprowadzono remont pomieszczeń sanitarnych dla dzieci i dostosowano standardy dostępności urządzeń sanitarnych do liczby uczniów – decyzja wykonana w całości,
- w jednej szkole podstawowej – nie przeprowadzono żadnych prac remontowych – decyzja dotycząca pomieszczeń i urządzeń sanitarnych nie jest wykonana.

- **Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W sezonie letnim i zimowym 2020 nadzorem, na terenie powiatu, objęto 7 obiektów, w tym 7 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały

w formie wyjazdowej - obozy sportowe i kolonie (7 placówek). Obiekty te funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Wijewo, Włoszakowice. Kontrole sanitarne prowadzone w tych placówkach, w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży, nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Szczególną uwagę zwracano na: bezpieczeństwo zdrowotne przebywających tam osób, stan sanitarno-techniczny otoczenia, budynków i pomieszczeń z których korzystają dzieci i młodzież, zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej oraz warunków do higienicznego przygotowywania i spożywania posiłków, zapewnienia opieki medycznej nad uczestnikami. Stwierdzono, że sukcesywnej poprawie ulega stan techniczny obiektów z których korzystają wypoczywający. Wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano przypadków zatruć pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

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

- **Interwencje**

W roku sprawozdawczym nie wniesiono wniosków o interwencję i przeprowadzenie kontroli z uwagi na zły stan techniczno-sanitarny obiektów.

- **Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19**

W 2020 r. pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili 38 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Wizytacje nie wykazały uchybień.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń zawarto w „Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2020". Plan ten ma na celu pomoc w osiągnięciu celu nadrzędnego: by mieszkańcy naszego regionu żyli dłużej i w jak najlepszym zdrowiu.

Zdrowie społeczeństwa zależy od wielu czynników, ale najważniejsze z nich to postawy i zachowania, które składają się na styl życia. To **nasze wybory** dotyczące sposobu odżywiania, nadużywania alkoholu, palenia papierosów, zażywania narkotyków oraz aktywności fizycznej (lub jej braku) **wpływają na to, jak często chorujemy** i na co. Jeśli są niewłaściwe, zwiększają ryzyko przedwczesnych zgonów.

Cele naszego planu skupiają się na przeciwdziałaniu najważniejszym czynnikom wpływającym na zdrowie. Każdy z celów może zostać osiągnięty dzięki realizacji zadań wymienionych w Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020.

Pomogą one poprawić stan zdrowia i jakość życia zarówno całego społeczeństwa jak i szczególnie zagrożonych grup.

Edukacja zdrowotna to istotny element działalności prowadzonej przez pracowników Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia począwszy od przedszkolaków po seniorów. Działania skierowane do młodzieży mają kształtować postawy prozdrowotne młodego pokolenia (odpowiedzialność za własne zdrowie).

Zdrowie można więc zachować i polepszyć nie tylko dzięki zastosowaniu dorobku zaawansowanej nauki o zdrowiu i opiece zdrowotnej, ale także poprzez wybór prawidłowego stylu życia.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia z powodu sytuacji epidemiologicznej związanej z zakażeniami koronawirusem SARS–CoV-2 i podjętymi na szeroką skalę działaniami w celu zapobiegania jej rozprzestrzenianiu realizowała zadania oświatowo-zdrowotne w ograniczonym zakresie.

Programy , które funkcjonowały w szkołach w roku 2020 to :

- Program **„ARS, czyli jak dbać o miłość?"** – Starając się wesprzeć nauczycieli w tym trudnym zadaniu Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje od 2013 roku, przygotowany przez dr Krzysztofa Wojcieszka, program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?". Program powstał dzięki wsparciu finansowemu Szwajcarii w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Wyjątkowość tego programu polega na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień. W programie nie skupiono się na negatywnych skutkach zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych ale na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo, i o tym jak nadużywanie tych substancji może negatywnie wpływać na te wartości. W programie nie chodzi o zwykłe zapobieganie używania substancji psychoaktywnych, ale ujęte w kontekście macierzyństwa i ojcostwa, gdyż w tym kontekście zachowania te mogą być bardzo szkodliwe (FAS, poronienia itp.).

- Program **„Trzymaj formę"** - celem programu **"Trzymaj Formę!"** jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest metodą projektu dzięki czemu wykracza poza podstawę programową i programy nauczania szkoły. Program zainicjowany został przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Stowarzyszenie „Polska Federacja Producentów Żywności" w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Odbiorcami programu są uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych i ich rodzice.

- profilaktyka palenia tytoniu w tym : Światowy Dzień bez Tytoniu i Światowy Dzień Rzucania Palenia

„Rzucenie palenia jest jedną z najlepszych rzeczy, jaką każdy może zrobić dla własnego zdrowia" – to słowa, które powiedział dr Tedros Adhanom Ghebreyesus, dyrektor generalny WHO.

Światowy Dzień Rzucania Palenia ustanowiono w 1987 roku. Wprowadzony został przez WHO ze względu na rosnącą liczbę osób uzależnionych od tytoniu. Ma na celu zwrócenie uwagi na powszechność nałogu palenia i jego negatywne skutki zdrowotne. W 2020 roku obchodzony był pod hasłem – *Ochrona młodzieży przed manipulacjami przemysłu tytoniowego.*

Ministerstwo Zdrowia

Palenie tytoniu nadal jest poważnym problemem, po papierosy sięga regularnie ponad miliard osób. Każdego roku umiera ponad 8 milionów osób, z czego 7 milionów to aktywni palacze, a około 1,2 miliona to osoby narażone na bierne palenie. Paląc papierosy wdychamy dym składający się z ponad **4000** związków chemicznych, w tym ponad **40** będących substancjami rakotwórczymi.

Do wszystkich szkół powiatu leszczyńskiego wystosowano tematyczne pisma mówiące o Światowym Dniu Rzucania Palenia oraz przekazano materiały informacyjne.

Ważnym zadaniem działań antytytoniowych realizowanym przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest przekazywanie rzetelnych informacji o ryzyku zdrowotnym związanym z używaniem tytoniu , dostosowanych do różnych grup docelowych (kampanie społeczne i medialne, programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży, programy interwencyjne dla osób palących i inne działania edukacyjne w środowiskach lokalnych). W 2020 roku realizowano:

- Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów **„Czyste Powietrze Wokół Nas".** Program ten adresowany jest do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (5-6 lat) oraz ich rodziców i opiekunów. Realizowany jest w ramach działań profilaktycznych na terenie przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach. Głównym jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.
- Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. **„Bieg po zdrowie"** , adresowany do uczniów IV klas szkół podstawowych. „Bieg po zdrowie" to nowy program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Program został objęty honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Rzecznika Praw Dziecka. Program w powszechnej opinii

większości koordynatorów powiatowych jak i realizatorów szkolnych został oceniony bardzo dobrze i ma duży potencjał na dalszy rozwój.

- „ Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV (Światowy Dzień AIDS, Bezpieczne Walentynki, bezpieczne wakacje),

Od wdrożenia badań w 1985 r. do 31 grudnia 2019 r. (przy uwzględnieniu korekt i uaktualnień danych, w tym eliminacji podwójnie zarejestrowanych przypadków) stwierdzono zakażenie HIV u 25.544 obywateli Polski i u osób innego obywatelstwa przebywających na terenie Polski. Wśród ogółu zarejestrowanych zakażonych było co najmniej 6.396 zakażonych w związku z używaniem narkotyków, 1.934 zakażonych poprzez kontakt heteroseksualny oraz 4.196 poprzez kontakt seksualny pomiędzy mężczyznami. Ogółem odnotowano 3.768 zachorowań na AIDS; 1.429 chorych zmarło.

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

- Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV (Światowy Dzień AIDS),

- Bezpieczne Walentynki,

- Bezpieczne Wakacje,

- Kampania – **„Czy wiesz, że…."**Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem tych osób, które traktują temat HIV/AIDS z dużą dozą demonizowania lub jako problem abstrakcyjny, niedotyczący ich bezpośrednio, twierdząc, że „ z pewnością nie jestem zakażona, bo nigdy nie było w moim życiu sytuacji, abym mogła się zakazić HIV". Przekaz kampanii: podstawowa wiedza nt. HIV/AIDS.

- program „Moje dziecko idzie do szkoły",

Program skierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Realizatorami Programu w placówkach oświatowo-wychowawczych byli nauczyciele nauczania przedszkolnego i zintegrowanego, opiekunowie świetlicy, pielęgniarki środowiska szkolnego, szkolni koordynatorzy wychowania zdrowotnego. Cele Programu realizowano m.in. poprzez wspólne oglądanie filmów edukacyjnych, wycieczki, spacery, piosenki, malowanie, rysowanie, ćwiczenia, zabawy ruchowe, gry dydaktyczne, kąciki tematyczne, konkursy. Dzieci chętnie uczyły się poprzez zabawę i zajęcia praktyczne. Zdobywały wiedzę i umiejętności ważne dla zdrowia fizycznego i psychicznego, oglądały filmy, robiły prace plastyczne, uczyły się wierszy i piosenek związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem. Robiły kanapki oraz desery z owoców.

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

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

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

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

Projekt zakłada realizację działań informacyjno - edukacyjnych dla kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, a także wśród młodzieży, ich rodziców i opiekunów.
Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny" realizowany jest w ramach programu „Narkotyki i dopalacze – zło, które wciąga młodzież" współorganizowanego przez Wojewódzką Komendę Policji w Poznaniu, Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu i Kuratorium Oświaty w Poznaniu pod patronatem Wojewody Wielkopolskiego i Marszałka Województwa Wielkopolskiego.

- Program „Wybierz życie – pierwszy krok"
Program edukacyjny dla uczniów szkół ponadpodstawowych dotyczący profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń HPV. Głównym inicjatorem programu jest Fundacja MSD dla Zdrowia Kobiet. Realizacja niniejszego programu edukacyjnego może stanowić wsparcie dla prowadzonych już działań profilaktycznych w szkole i środowisku lokalnym.
Cel główny:
- Zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę.

Cele szczegółowe:
- Zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstawaniu.
- Kształtowanie świadomości na temat czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna).
- Motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie.
- Przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym.
- Dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne.

Adresaci programu:
- Uczniowie szkół ponadpodstawowych (dziewczęta i chłopcy z klas I),
- Rodzice i opiekunowie uczniów,
- Kadra pedagogiczna szkół.

Pomoce dydaktyczne:
Dla edukatora:
- poradnik, plakat
- prezentacja multimedialna.

Dla uczniów:
- zakładka,
- strona internetowa.

Dla dorosłych (rodziców, nauczycieli):
- składanka,
- strona internetowa.

- **Projekt KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych"** współfinansowanego ze środków Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy .

Głównym celem pięcioletniego Projektu było ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym. Wyżej wymieniony cel został osiągnięty dzięki edukacji społeczeństwa w zakresie negatywnych skutków używania alkoholu, papierosów, narkotyków i innych środków psychoaktywnych oraz promowanie zachowań prozdrowotnych.Składową Projektu jest program edukacyjny pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?" to program do młodzieży ze szkół ponadgimnazjalnych i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, dopalacze).

Zadania dodatkowe – nieprogramowe to :
- Światowy Dzień Zdrowia,
- profilaktyka używania alkoholu ,
- profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych,
- profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS,
- profilaktyka grypy,
- promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyki próchnicy i chorób przyzębia,
- promocja szczepień ochronnych,
- bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego,
- profilaktyka zatruć grzybami,
- profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruć pokarmowych,
- profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV,
- promocja zdrowego stylu życia w tym promocji prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej ,
- profilaktyka chorób zakaźnych, w tym chorób odzwierzęcych HCV/HBV ,
- wszawica,
- kleszcze - profilaktyka chorób odkleszczowych , w tym „Mały kleszcz – duży problem?",
- Szkoły Promujące Zdrowie,

- zapobieganie chorobom nowotworowym- „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem",
- Zdrowie Piersi,
- Różowa Wstążeczka,
- cukrzyca,
- nadużywanie soli.

7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie polega na wydawaniu opinii sanitarnych i uzgodnień, dotyczących planowania przestrzennego - strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, warunków zabudowy i zagospodarowania terenu inwestycji, projektowania inwestycji (obiektów), oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko a także zajmowania stanowiska na etapie realizacji inwestycji oraz wydawania opinii po ukończeniu inwestycji – przed rozpoczęciem użytkowania obiektów.

W/w opinie wydawane były na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej (wójta lub burmistrza).

W roku 2020 wydano **223** w/w opinii i uzgodnień na terenie powiatu leszczyńskiego. W szczególności ilość zajętych stanowisk, wydanych opinii i uzgodnień wynosiła:

I. Opinie i uzgodnienia pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **29**

- w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej (wójta, burmistrza) w ilości **20**, dotyczące:

1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: **9**
2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: **6**
3. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ilości: **1**
4. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **3**
5. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **1**

- w tym uzgodnienia wydane na wniosek Inwestora, dotyczące projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **9**

II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **40**

III. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **5**

IV. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **3**

V. Inne pisma, opinie w ilości: **69**

VI. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji w ilości: **4**

VII. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów - opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: **72**

VIII. Postanowienie prostujące: **1**

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

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 wchodzą następujące laboratoria:

- Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii
- Laboratorium Badań Żywności
- Laboratorium Badań Wody i Gleby

W wymienionych laboratoriach zbadano ogółem **35541** próbek, w tym:

a. Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii
- w ramach nadzoru 1540 zbadano próbek,
- w ramach zleceń zbadano 31121 próbek materiału biologicznego, między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruć pokarmowych takich jak: pałeczki Salmonella, pałeczki Shigella, bakterie Yersinia, EPEC.

b. Laboratorium Badań Żywności

- w ramach nadzoru 573 próbek,
- w ramach zleceń 96 próbki środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,

c. Laboratorium Badań Wody i Gleby
- w ramach nadzoru zbadano 1274 próbek,
- w ramach zleceń zbadano 937 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:
- osób chorych - w wyniku zatruć lub zakażeń pokarmowych,
- 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. 2019 poz. 1239 ze zmianami).

Ponadto wykonywane są badania parazytologiczne próbek kału i badania z zakresu mikrobiologii ogólnej.

W 2020 roku Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii wykonywało dodatkowo badania próbek na nosicielstwo oraz sporali z terenu Poznania i powiatów ościennych.

Przekierowanie badań do Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Lesznie wynikało z konieczności prowadzenia badań wymazów w kierunku SARS-COV2 metodą PCR przez Wojewódzką Stację Sanitarno -Epidemiologiczną w Pozaniu.

W Laboratorium Badań Żywności prowadzi się badania żywności pod względem spełnienia przez środki spożywcze wymagań mikrobiologicznych określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
Dodatkowo wszystkie badane przez laboratorium próbki środków spożywczych znajdujące się w opakowaniach poddawane były ocenie pod względem prawidłowości znakowania, to jest pod względem informacji skierowanych do konsumentów.

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 były 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, kąpielisk i miejsc wykorzystywanych, do kąpieli,
- 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 2020 r. Polskie Centrum Akredytacji po raz kolejny potwierdziło spełnienie wymagań akredytacyjnych określonych w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących" przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie.