



**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 bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Leszczyńskiego za rok 2009

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Lesznie
Ryszard Siwicki
lek.med. Ryszard Siwicki

Leszno, styczeń 2010

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Kąpieliska	8
2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej	12
2.3.1. Ustępy publiczne	12
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	12
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	12
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	14
2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej	14
2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia	15
2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych	16
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	16
2.4.2. Obiekty przeznaczone do obsługi ruchu turystycznego	22
2.4.3. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	23
2.4.4. Nadzór nad środkami transportu żywności	24
2.4.5. Nadzór nad przedmiotami użytku	25
2.4.6. Nadzór nad kosmetykami	25
2.4.7. Działania w ramach systemu RASFF	25
2.4.8. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	26
2.4.9. Zatrucia pokarmowe	26
2.5. Wnioski	26
3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim	27
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	27
3.2. Grupy innych chorób	27
3.3. Choroby odzwierzęce	27
3.4. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	27
3.5. Realizacja szczepień ochronnych	28
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	28
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy	28
4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy	29
4.3. Kontrola warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach zajmujących się produkcją materiałów budowlanych	29
4.4. Kontrola warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach, w których wykonywane są prace spawalnicze	30
4.5. Ocena narażenia zawodowego pracowników gospodarstw rolnych	30
4.6. Warunki magazynowania w zakładach pracy substancji i preparatów chemicznych	30
4.7. Choroby zawodowe	30
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	31
5.1. Charakterystyka placówek	31
5.1.1. Przedszkola	31
5.1.2. Szkoły Podstawowe	32

5.1.3. Gimnazja	32
5.1.4. Zespoły Szkół	32
5.1.5. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Rydzynie	33
5.1.6. Szkolne Schroniska Młodzieżowe	33
5.2. Wypoczynek letni dzieci i młodzieży	34
5.3. Higiena procesu nauczania	34
5.4. Nadzór nad przestrzeganiem wymogu wyposażania szkół w meble i sprzęt sportowy posiadające certyfikaty	34
5.5. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy o substancjach i preparatach chemicznych	35
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	36
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej	39
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie	40
Załączniki	42

Wstęp

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

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 ze zm.) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

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

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

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

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

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

Prowadzenie systematycznych badań laboratoryjnych oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej a tym samym podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Wszelkiego rodzaju analizy i oceny są istotnym źródłem informacji do podejmowania działań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego obywateli.

Dostęp do wiarygodnych danych we wszystkich obszarach objętych nadzorem tutejszego organu, nie byłby możliwy bez sprawnie działającej bazy laboratoryjnej wykonujące badania w szerokim zakresie (badania żywności, wody, materiału biologicznego i inne), dysponującej wykwalifikowaną kadrą, odpowiednio przygotowaną infrastrukturą, w tym nowoczesną aparaturą, stanowią podstawowy instrument nadzoru. W laboratoriach zostały wdrożone i są stosowane w codziennej praktyce nowoczesne metody badawcze.

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

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

Przedstawiona „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Leszczyńskiego za rok 2009” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2009 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami starostwa leszczyńskiego.

Współpraca i bieżące rozwiązywanie problemów sanitarnych przez samorzady pozwoliły osiągnąć poprawę warunków bytowania mieszkańców.

Dobra współpraca z jednej strony, z drugiej zaś zaangażowanie pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie pozwoliły uzyskać efekty, które przedstawione zostały w niniejszym opracowaniu zaś wnioski dotyczące poszczególnych zagadnień wskazują na potrzeby i kierunki działań w 2010 r.

1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 51 396 mieszkańców, w tym przez 25 851 kobiet oraz 25 545 mężczyzn. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców w stosunku do roku 2008 o 517 osób.

Powiat Ziemski	2008r.**	2009r.**
Liczba ludności ogółem	50 879	51396
Kobiety	25 614	25851
Mężczyźni	25 265	25545

* Stan ludności w dniu 30.06.2008r.

** Stan ludności w dniu 30.06.2009r.

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Zaopatrzenie ludności w wodę:

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 1 wodociąg publiczny o wydajności wody 1000 – 10000 m³/d
- 19 wodociągów publicznych o wydajności wody 100 - 1000 m³/d
- 18 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/d
- 20 wodociągów lokalnych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2009 likwidacji uległy 2 wodociągi publiczne: Garzyn, Długie Stare i wodociąg zakładowy Witosław.

Mieszkańcy, którzy zaopatrywani byli w wodę z wodociągu publicznego Garzyn podłączeni zostali do wodociągu publicznego Górzno, mieszkańcy Długich Starych i Długich Nowych do wodociągu publicznego Piotrowice, natomiast miejscowość Witosław włączona została do sieci wodociągowej wodociągu publicznego Wolkowo.

Wodociąg publiczny w Dąbczu ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/d jest wodociągiem raportowanym do Unii Europejskiej.

Jakość produkowanej wody na wodociągach publicznych w roku 2009 przedstawiała się następująco:

- 33 wodociągi produkują wodę o przydatności do spożycia
- 5 produkuje wodę warunkową ze względu na zanieczyszczenia chemiczne
 - wodociąg publiczny Robczysko - barwa
 - wodociąg publiczny Drobnin - barwa, chlorki, sól
 - wodociąg publiczny Jabłonna - barwa
 - wodociąg publiczny Bojanice - barwa, chlorki, sól
 - wodociąg publiczny Kociugi - mętność

Stałe chlorowanie wody w roku 2009 prowadzone było na następujących ujęciach: Lipno, Żakowo, Goniembice, Robczysko, Jabłonna, Ziemnice Górka, Trzebania, Wojnowice, Łoniewo, Dobramyśl, Drobnin, Bojanice. W roku 2009 na dwóch wodociągach publicznych Gołanice i Grodzisko ze względu na poprawę jakości wody pod względem bakteriologicznym wyłączono stałe chlorowanie wody.

W roku 2009 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Przeprowadzone kontrole sanitarne stwierdziły, iż stan sanitarno – techniczny nadzorowanych obiektów wodnych (ujęć wody, stacji uzdatniania wody, zbiorników wody czystej) znajdujących na terenie powiatu leszczyńskiego był dobry. Zaznaczyć należy, iż stan techniczny obiektów wodnych z roku na rok ulega poprawie, dzięki przeprowadzanym remontom. W 2009 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- remonty kapitalne filtrów ciśnieniowych
- malowanie urządzeń i armatury na halach technologicznych
- uzupełnianie złóż filtracyjnych
- modernizację sytemu napowietrzana
- czyszczenie lub wymiana skorodowanych rur wodociągowych
- wydzielenie pomieszczenia chlorowni
- podwyższenie obudów studni i wykonanie nowych schodów na studnie itp.

Wszystkie ujęcia wody mają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz posiadają właściwe zabezpieczenia (włazy na studni zamykane są na kłódki, strefy są ogrodzone, zamykane na kłódki, na ogrodzeniach – tablice informacyjne). Na kilku ujęciach ze względu na istniejące zagrożenie wyznaczone są również strefy pośrednie jak w Ziemnicach Górcie czy Kociugach.

W porównaniu z rokiem 2008 należy stwierdzić, iż jakość wody uległa znacznej poprawie. Nadal wszystkie wodociągi produkowały wodę dobrą pod względem bakteriologicznym, ponadto zmniejszyła się o 5 liczba wodociągów produkujących wodę warunkowo dopuszczoną do spożycia.

Porównanie z rokiem 2008 w:

- 32 wodociągach woda nie uległa zmianie,
- 5 się poprawiła,
- 1 uległa pogorszeniu.

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2009 nadzorem sanitarnym objęto 20 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane oraz pobrana została w nich woda w ramach nadzoru sanitarnego.

Z 20 skontrolowanych obiektów 5 to obiekty są całoroczne (Mleczarnia – Jezierzycze Kościelne, Punkt Małej Gastronomii Radomicko OW. BOROWIK, OW. SADYBA oraz Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe „Sułkowski” w Boszkowie.

Pozostałe 15 wodociągów lokalnych to obiektami sezonowe, czynne w większości od miesiąca maja do września i zaopatrują one w wodę ośrodki wczasowe w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo i Brenno – Ostrów.

Ujęcia pracują na bazie studni głębinowych, każdy posiada jedną studnię głębinową, które zlokalizowane są na terenie ośrodków wczasowych, są zabezpieczone przed dostępem osób nieuprawnionych (obejmy na pokrywach, kłódki).

Niektóre z ujęć lokalnych jak: Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne, Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe „Sułkowski” w Boszkowie oraz 5 Ośrodków Wypoczynkowych: „BOROWIK, PRZYSTAŃ, SYLWAN, AKWAWIT i TEPESA oraz ośrodek kolonijny TPD posiadają małe stacje uzdatniania składające się z filtrów oraz w urządzeń do napowietrzania wody.

W pozostałych 13 ujęciach lokalnych są tylko hydrofony.

Nadzorowane wodociągi lokalne w 2009 roku produkowały wodę

- 8 wodę dobrą
- 12 wodę o warunkowej przydatności do spożycia

W badanej wodzie stwierdzono zanieczyszczenia fizykochemiczne wody (zapach, mętność, żelazo, mangan, amonowy jon). Badana woda pod względem bakteriologicznym odpowiadała wymogom rozporządzenia.

W związku ze stwierdzanymi zanieczyszczeniami fizykochemicznymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzje na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2009.

2.2. Kąpieliska

Liczba kąpielisk ogółem	- 6
Liczba kąpielisk zorganizowanych	- 6
Liczba kąpielisk niezorganizowanych	- 0
Liczba kąpielisk raportowanych do UE	- 1

1. Kąpielisko Osieczna – Plaża Główna

- a) Kąpielisko jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Łoniewskim
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpielii - dobre
 - kosze na śmieci w ilościach 28 sztuk, systematycznie opróżnianych,
 - toalety (7 kabin, w tym jedna dla niepełnosprawnych, 3 pisuary) – ściany i podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, miski ustępowe w oddzielnych kabinach, zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do dezynfekcji Domestos,
 - teren skanalizowany
 - zaopatrzone w bieżącą wodę z wodociągu publicznego Trzebania
 - 2 natryski zaopatrzone w ciepłą wodę
 - przebieralnie – miejsca na plaży
 - wyznaczenie i oznakowanie stref do kąpielii
 - pomost – drewniany w dobrym stanie technicznym
 - obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
 - apteczka w pomieszczeniu ratownika
 - parking - płatny
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 20
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 16
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne (przeźroczystość, niedobór % O₂, BZT₅)

- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - stwierdzono przekroczenie liczby bakterii grupy coli
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - w trakcie sezonu letniego 2009r. ze względu na przekroczoną liczbę bakterii grupy coli PPIS w Lesznie wydał komunikat o zakazie kąpieli, po ponownym poborze wody i otrzymaniu dobrych wyników wody, kolejnym komunikatem zezwolono na kąpiel na plaży głównej (zakaz kąpieli obowiązywał przez 5 dni)
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – ze względu na przekroczenia fizykochemiczne **warunkowa**

2. Kąpielisko Boszkowo – Plaża Główna

- a) Kąpielisko nie jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Dominickim
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpieli – dobre
 - kosze na śmieci w ilościach wystarczających, systematycznie opróżnianych,
 - toalety (3 kabiny typu TOI-TOI) – w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji Domestos. Kabiny serwisowane przez Firmę Usługową „TOI-TOI” Sp. z o.o. z Przylep
 - nieczystości odprowadzane do zbiorników umieszczonych w kabinach
 - zaopatrzony w bieżącą zimną wodę z wodociągu lokalnego „SUŁKOWSKI”
 - przebieralnie – miejsca na plaży
 - wyznaczone i oznakowane strefy do kąpieli,
 - pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym
 - obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
 - apteczka w pomieszczeniu ratownika
 - parking – płatny
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 2
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne (niedobór % O₂)
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - nie stwierdzono
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - nie
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – **dobra**

3. Kąpielisko Boszkowo – Plaża Pudełkowo

- a) Kąpielisko nie jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Dominickim
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpieli – dobre
 - kosze na śmieci w ilościach wystarczających (worki foliowe i pojemniki metalowe na stelażach), systematycznie opróżnianych,
 - toalety (3 kabiny) – w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji domestos, ustępy przez cały czas dozorowane.
 - nieczystości odprowadzane do zbiorników bezodpływowych
 - zaopatrzony w bieżącą zimną wodę z wodociągu lokalnego „PSS Spółem”
 - przebieralnie – przy toaletach (3 kabiny)
 - wyznaczone i oznakowane strefy do kąpieli,

- pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym
- kąpielisko bez obecności ratownika w sezonie
- apteczka w pomieszczeniu obsługi toalet
- parking – brak
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 0
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne - 0
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - nie stwierdzono
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - nie
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – **dobra**

W sezonie letnim o czystość na plaży Pudełkowo dbali właściciele punktów gastronomicznych i wypożyczalni sprzętu wodnego, gdyż Wójt Gminy Włoszakowice nie przedłużył umowy na sprzątnięcie Boszkowa z Firmą Dominika Zajęca z Błotnicy na rok 2009.

4. Kąpielisko Brenno – Plaża Główna

- a) Kąpielisko nie jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Białym
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpielii – dobre
 - kosze na śmieci w ilościach wystarczających (4 worki foliowe na stelażach z przykrywkami i 4 pojemniki plastikowe o pojemności 110l), systematycznie opróżniane,
 - toalety (4 kabiny-2 damskie i 2 męskie) – w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji Domestos, w takcie sezonu.
 - nieczystości odprowadzane do zbiornika bezodpływowego
 - zaopatrzony w bieżącą zimną wodę z wodociągu lokalnego
 - przebieralnie – brak
 - wyznaczone i oznakowane strefy do kąpielii,
 - pomost – drewniany – w dobrym stanie technicznym
 - obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
 - apteczka w pomieszczeniu ratownika
 - parking – brak
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 12
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 12
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne (niedobór % O₂, przeźroczystość)
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - nie stwierdzono
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - nie
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – **warunkowa**

5. Kąpielisko Gołanice – Plaża Główna

- a) Kąpielisko nie jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Krzyckim
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpielii – dobre
 - kosze na śmieci w ilościach wystarczających, systematycznie opróżniane,

- toalety (4 kabiny TOI-TOI oraz ustępy suche) – w kabinach zapewnione ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji sanitariatów suchych (wapno), TOI-TOI (Domestos)
 - nieczystości odprowadzane do zbiornika bezodpływowego
 - zaopatrzony w bieżącą zimną wodę z wodociągu publicznego Gołanice
 - przebieralnie – kabiny na plaży
 - wyznaczone i oznakowane strefy do kąpielii,
 - pomost – drewniany – w dobrym stanie technicznym
 - obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
 - apteczka w pomieszczeniu ratownika
 - parking – brak
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 14
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne (niedobór % O₂, przeźroczystość, BZT₅)
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - stwierdzono przekroczenie liczby bakterii grupy coli
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - w dniu 13 lipca 2009r. PPIS w Lesznie ze względu na zanieczyszczenia biologiczne wody wydał komunikat o zakazie kąpieli w wodach Jeziora Krzyckiego w Gołanicach, po ponownym poborze wody i otrzymaniu dobrych wyników wody kolejnym komunikatem zezwolono na kąpiel (zakaz obowiązywał 5 dni),
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – **warunkowa**

6. Kąpielisko Górzno – Plaża Główna

- a) Kąpielisko nie jest raportowane do Unii Europejskiej
- b) lokalizacja kąpieliska - kąpielisko zlokalizowane jest na jeziorze Górnickim
- c) stan sanitarno – higieniczny oraz przystosowanie do kąpieli – dobre
- kosze na śmieci w ilościach wystarczających , systematycznie opróżniane, ponadto zbiorczy kontener
 - toalety (2 kabiny ustępowe + 2 kabiny prysznicowe umieszczone w kontenerze) – w kabinach zapewnione ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji sanitariatów (Domestos),
 - nieczystości odprowadzane do zbiornika bezodpływowego,
 - zaopatrzony w bieżącą zimną wodę z wodociągu publicznego Górzno
 - przebieralnie – brak
 - wyznaczone i oznakowane strefy do kąpieli,
 - pomost – drewniany – w dobrym stanie technicznym
 - obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
 - apteczka w pomieszczeniu ratownika
 - parking – brak
- d) liczba wykonanych badań próbek wody - 16
- e) liczba wyników badań próbek przekroczonych - 16
- f) przekroczone parametry fizykochemiczne (niedobór % O₂, przeźroczystość, BZT₅)
- g) przekroczone parametry bakteriologiczne - nie stwierdzono
- h) czy dla kąpieliska wydano orzeczenie o nieprzydatności wody - nie
- i) ocena **roczna** jakości wody w kąpielisku – **warunkowa**

W roku 2009 wyjęto z ewidencji 1 miejsce zwyczajowo przyjęte do kąpielni (Osieczna Stanisławówka) gdyż są trudności w dostępie do kąpieliska i poboru wody (obszar wodny zarośnięty trzciną), ponadto właściciel wygrodził teren i ustawił tablice – teren prywatny.

2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nadzorem sanitarnym objęto dwa ustępy publiczne w Rydzynie i Osiecznej w których w sezonie letnim przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Stan sanitarno – techniczny i porządkowy zadawalający.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy Włoszakowice ul. 21 Października 4 półstacjonarny, czynny od 7 - 13 , zapewnia opiekę 29 pensjonariuszom:

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

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Stacji znajduje się:

- 3 hotele
- 3 motele
- 1 pensjonat
- 1 schronisko młodzieżowe
- 5 kempingów
- 4 pola biwakowe
- 11 gospodarstw agroturystycznych
- 41 ośrodków wczasowych
- 3 ośrodki wypoczynkowo – konferencyjno – rehabilitacyjne

Obiekty hotelarskie z kategoryzacją:

- Hotel „Zamek” - 2 gwiazdki
- Hotel „Dobrodziej” - 3 gwiazdki
- Hotel „U Macieja” - 2 gwiazdki
- Motel „EDEN” - 3 gwiazdki
- Pensjonat „ESTER” - 3 gwiazdki

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane, za wyjątkiem 2 ośrodków wczasowych w Brennie i Boszkowie.

Baza całoroczna

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

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

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

Wyróżnić należy:

- Centrum konferencyjno – wypoczynkowe SUŁKOWSKI w Boszkowie
- Ośrodek Wypoczynkowo – rehabilitacyjny „Jeziorki”

Baza sezonowa

Wszystkie nadzorowane obiekty wczasowe w sezonie letnim zostały skontrolowane, za wyjątkiem 2 ośrodków wczasowych w Brennie i Boszkowie.

Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

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

Podczas przeprowadzanych kontroli w ośrodkach wczasowych nie stwierdzono uchybień w wymienionych wyżej zagadnieniach, widoczna jest poprawa w ich wyposażeniu oraz w jakości świadczonych usług.

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2009 objęto 11 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie – 22

Zakłady kosmetyczne - 7

Zakłady odnowy biologicznej - 4

Zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 20

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2009 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy był zadawalający. Wszystkie kontrolowane obiekty dostosowane zostały do wymogów obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004r.

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

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

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym poprzez całkowite zamoczenie w środku dezynfekcyjnym, dodatkowo w sterylizatorze kulkowym lub poddane sterylizacji w autoklawie. Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w gabinetach kosmetycznych przy przerwaniu ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki czy ręczniki, chusteczki papierowe stosowany wyłącznie jednorazowo. W/w obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych przez specjalistyczne firmy oraz instrukcje postępowania z odpadami.

W roku 2009 nie nałożono mandatów karnych. Zaznaczyć należy, iż większość zakładów to obiekty nowoczesne, estetycznie urządzone i dobrze wyposażone, posiadają ciekawą aranżację wnętrza.

2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Kontrolą w minionym roku objęto: apteki - 18, pokoje gościnne - 4, cmentarze - 30, sale widowiskowe - 10, biblioteki - 3, stacje paliw – 8, przystanki PKS – 187, przystanki MZK – 14, obiekty sportowe – 3 oraz 1 punkt mycia autobusów „13”. Stan sanitarno – porządkowy obiektów był zadawalający.

Kontrolowane obiekty posiadają dobrą bazę techniczną oraz właściwy stan sanitarno – techniczny i porządkowy. Ponadto w miarę posiadanych środków finansowych przeprowadza się modernizacje obiektów, poprawiając ich wystrój, estetykę i funkcjonalność.

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

Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych przystanków autobusowych PKS. Nadal kontrole przystanków przeprowadza się wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Rezultatem tych akcji jest, poza polepszeniem stanu sanitarno-technicznego przystanków, ujęcie w planach wydatków poszczególnych urzędów, środków finansowych na

zapewnienie właściwego stanu sanitarno – technicznego przystanków (osoby sprząające, usuwanie nieczystości stałych, bieżące remonty) oraz ich wyposażenia (ławki, kosze na śmieci). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby, na podstawie wydanych zaleceń, zostały usunięte.

Stacje i przystanki kolejowe

Stan sanitarno-porządkowy terenów kolejowych na terenie powiatu leszczyńskiego w roku sprawozdawczym nie budził większych zastrzeżeń.

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

Budynki dworcowe, w przeważającej liczbie, to obiekty stare, wyeksploatowane, notorycznie dewastowane, pozbawione stałej obsługi (jedynie 5 obiektów jest nadzorowanych stale i 1 Przystanek w Boszkowie okresowo od czerwca do sierpnia).

W związku z planowaną modernizacją linii kolejowej 271 relacji Poznań - Wrocław na całej linii zostaną wybudowane nowe perony przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych oraz zapewnione przeszklone wiaty. We wrześniu 2010r. planowany jest przetarg na modernizację linii Poznań – Wrocław, na wiosnę 2011r. rozpoczęcie prac a ich całkowite zakończenie do 2015r. W związku z powyższym obecnie na tej trasie jest zakaz wykonywania remontów bieżących obiektów kolejowych.

2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia

Szpital

Szpital Rehabilitacyjno- Lecznicy dla Dzieci i Młodzieży w Osiecznej- Sanatorium Uzdrowiskowe, ul. Zamkowa 2, 6-113 Osieczna.

Szpital prowadzi leczenie otyłości, wad rozwoju układu mięśniowo – szkieletowego, skolioz czy porażań i niedowładów oraz rehabilitację dzieci w wieku 5-18 lat oraz dorosłych. Leczenie i rehabilitacja schorzeń oddechowych u dzieci trwa 4-6 tygodni, natomiast rehabilitacja ogólnoustrojowa oraz otyłości, trwa 3-6 tygodni.

W roku 2009 przeprowadzono 2 kompleksowe kontrole sanitarne obiektu, nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarno – technicznego i porządkowego. Również nie stwierdzono uchybień w utrzymaniu otoczenia - teren parku (alejki, trawniki, krzewy, kwiaty) zadbane.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Trzebania – jakość wody dobra.

Przychodnie

W roku 2009 kontrolą sanitarną objęto 9 ośrodków zdrowia. W placówkach na bieżąco przeprowadzane są remonty zmierzające do poprawy stanu technicznego oraz funkcjonalności pomieszczeń i dostosowania do wymagań obowiązującego rozporządzenia w oparciu o posiadane programy dostosowawcze. I tak w roku 2009 w ośrodku zdrowia w Kąkolewie, Święciechowie i Wijewie odmalowano pomieszczenia, założono płytki podłogowe, a w Kąkolewie dodatkowo zamontowano wentylację mechaniczną w sanitariatach. Nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w sprzęt medyczny, jednorazowego użycia do wkluc, rękawic jednorazowych.

Większość placówek stosuje wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku. Postępowanie w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów komunalnych prawidłowe. Wszystkie placówki służby zdrowia posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych, jak i odpadów komunalnych oraz złożyły w Starostwie Powiatowym w Lesznie informacje o gospodarowaniu odpadami medycznymi.

Stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia jest zadawalający. W roku 2009 dwie przechodnie przeniosły się do nowych pomieszczeń, są to ośrodek zdrowia w Osiecznej i Ośrodek Zdrowia w Lipnie – punkt lekarski Wilkowice.

Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w szkołach – nadzorem objęto 9 gabinetów

W Gabinetach świadczone są usługi w zakresie:

- doraźnej pomocy ambulatoryjnej,
- profilaktyki zdrowotnej, tj. badania przesiewowe, bilanse grup wiekowych,
- oświata zdrowotna

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w placówkach szkolnych wyposażone są w niezbędny sprzęt do świadczonych usług: kozetki, szafki na podstawowe leki i opatrunki, aparaty do mierzenia ciśnienia tętniczego, tablice do badania wzroku, wagi oraz meble biurowe.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno technicznego, ani utrzymania czystości. Gabinety sprzątane są przez sprzątaczkę zatrudnioną przez szkoły.

2.4. Ocena obiektów żywnościowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

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

W świetle obowiązujących regulacji prawnych, każdy producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

Sprawując w roku 2009 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 sklepach żywności, które to wyniki stanowią podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez

ludzi, czy też nie może być sprzedawana zgodnie z przeznaczeniem, ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne, fizyczne bądź chemiczne.

W rejestrze tutejszego organu na terenie Powiatu Leszczyńskiego w roku 2009 r. zarejestrowanych było **412 zakładów żywnościowo-żywnościowych**, z czego w oparciu o zaopiniowany przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego Poznaniu harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano:

- wszystkie zakłady produkujące żywność,
- wszystkie zakłady gastronomiczne – otwarte i zamknięte,
- wszystkie hurtownie
- oraz 125 sklepów spożywczych – z ogólnej liczby 219.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało **421** kontroli sanitarnych. Zgodnie z opracowanym w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Krajowym ramowym programem kontroli kompleksowych”, zakłada różną częstotliwość kontroli zakładów żywnościowo - żywnościowych, - w zależności od ryzyka dla bezpieczeństwa żywności jakie może wystąpić na etapie produkcji bądź, jakie stwarzają produkowane i wprowadzane do obrotu środki spożywcze, w związku z czym nie wszystkie będące pod nadzorem zakłady zostały w minionym roku skontrolowane, tym bardziej, że powołany wyżej plan zakłada kontrole sklepów spożywczych 1 x na 2 lata.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmazeryjne,
- ciastkarnie i wytwórnie lodów,
- wytwórnie makaronów
- natomiast z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze i hurtownie.

Zgodnie z w/w programem **wzmoczonego nadzoru** sanitarnego wymagały zakłady takie jak: wytwórnie makaronów, zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w szpitalu, stołówki w placówkach oświatowo - wychowawczych, zakłady małej gastronomii i piekarnie.

Zadawalający stan sanitarny stwierdza się w Szpitalu Rehabilitacyjnym dla Dzieci i Młodzieży w Osiecznej, blokach żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych, w większości zakładów żywienia zbiorowego otwartego typu 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, uwzględniających obowiązujące wymagania higieniczno – sanitarne.

W przypadku grup obiektów, których stan sanitarny może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, najczęściej występującymi uchybieniami były:

W zakresie stanu technicznego

- zły stan techniczny pomieszczeń, w tym brudne 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 wyraźnie i jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- brak dokumentów potwierdzających, że używana w zakładzie woda odpowiada obowiązującym normom,
- samowolne poszerzanie asortymentu oferowanych do sprzedaży w sklepach spożywczych artykułów, o warzywa i artykuły chemii gospodarczej, mimo braku wystarczającej powierzchni zarówno sal sprzedażowych jak i magazynów,
- nieprawidłową funkcjonalnością zakładów - nie zachowany był jeden kierunek ruchu od surowca do gotowej potrawy,

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był:

W obiektach obrotu żywnością:

Sklepy spożywcze – w roku 2009 zewidencjonowane były **219** zakłady, w których przeprowadzono 207 kontroli – łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie stwierdzonych niezgodności.

Ocenę, wg załączników do protokołów przeprowadzono w 123 placówkach, z czego oceny niezgodne uzyskało **21**, co stanowi **17 % ocenianych sklepów**.

Przyczyny uzyskania oceny niezgodnej były następujące:

- **oferowanie do sprzedaży tzw. „żywności przeterminowanej”**- po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- **brak aktualnych orzeczeń lekarskich** stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- **nieprzestrzeganie zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego**, co wymagane jest dla środków spożywczych łatwo psujących się,
- **nieprzestrzeganie wymagań higieniczno – sanitarnych** co przejawiało się tzw. brakiem czystości bieżącej,
- **niehigieniczną ekspozycję i sprzedaż żywności bez opakowań**.

Sklepy to najliczniejsza grupa obiektów żywieniowo żywnościowych, charakteryzująca się niejednorodnym stanem technicznym i sanitarnym, najmniej stabilna pod względem liczby. Jedne sklepy rozpoczynają działalność, inne ulegają likwidacji bądź zmieniają branżę. W porównaniu z rokiem 2008 liczba nadzorowanych sklepów uległa zmniejszeniu o 11 obiektów.

Na terenie objętym nadzorem wiele sklepów, głównie na wsiach to obiekty małe, mieszczące się w starych pomieszczeniach, stąd nie zawsze istnieje możliwość ich rozbudowy, bądź modernizacji.

Mimo prowadzonego nadzoru i wdrożenia przez zakłady zasad Dobrej praktyki Higienicznej - GHP, w dalszym ciągu stwierdzano :

- **niewłaściwą ekspozycję i przechowywanie żywności nieopakowanej** - w tym pieczywa, którą oferowano do sprzedaży na ladach, bądź regałach w systemie sprzedaży samoobsługowej, niezabezpieczoną przed kontaktem z klientami oraz wpływem czynników zewnętrznych,
- **nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego** – na ladach, regałach, zamiast w urządzeniach chłodniczych, w temperaturach określonych przez producentów na etykietach ,
- **oferowanie do sprzedaży, żywności po upływie daty minimalnej trwałości, lub terminu przydatności do spożycia,**
- **nieterminowe aktualizowanie badań** lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- **brak ciepłej bieżącej wody** - spowodowany niedbalstwem prowadzących działalność, często fałszywie pojętą „oszczędnością energii elektrycznej” bowiem nie włączone były bojlerzy, bądź inne urządzenia zapewniające ciepłą wodę,
- **samowolne poszerzanie asortymentu** oferowanej do sprzedaży żywności – mimo braku warunków technicznych – lokalowych, jak również przy braku odpowiedniego sprzętu, który to eliminował by zagrożenia.

Najczęściej poszerzano asortyment w sklepach spożywczych o sprzedaż warzyw okopowych bez wydzielenia i urządzenia osobnego stoiska, wyposażonego w sposób, zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne żywności – brak wag, jak również prawidłowych warunków magazynowania i ekspozycji.

- **niezachowanie segregacji żywności**, co przejawiało się przechowywaniem łącznie żywności do bezpośredniego spożycia – wędlin, ciast, razem z żywnością wymagającą przed spożyciem obróbki wstępnej lub termicznej,
 - **brak urządzeń kontrolno – pomiarowych** w urządzeniach chłodniczych, a tym samym brak prowadzenia wymaganego. monitoringu żywności łatwo psującej się
 - **brak opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brak systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.
- Zdarzały się przypadki, że zapisy z wykonanych w ramach GHP czynności i rejestracji temperatur, prowadzone były na bieżąco, a w urządzeniach chłodniczych brakowało urządzeń kontrolno – pomiarowych.

Powyższe nieprawidłowości w sposób jednoznaczny wskazują, iż w nadzorowanych obiektach – szczególnie w małych sklepach, 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.

Piekarnie

- w 1 obiekcie z terenu Powiatu Leszczyńskiego stwierdzono **obecność szkodników zbożowo-mącznych**, a także brak skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, a przebadano pod tym kątem wszystkie będące na terenie Powiatu zakłady
- **nieprawidłowe znakowanie wyrobów gotowych** (brak pełnego składu surowcowego lub skład niezgodny ze stanem faktycznym),
- **zły stan sanitarno-techniczny** pomieszczeń i urządzeń,

Liczba piekarni zmniejsza się systematycznie w ciągu ostatnich lat. Likwidacji najczęściej ulegają małe zakłady o złych warunkach sanitarno - technicznych. Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym.

Znaczną część zakładów stanowią małe rzemieślnicze palcówki i piekarnie rodzinne o niedużej produkcji, prowadzące sprzedaż głównie na rynku lokalnym i w powiatach ościennych.

Funkcjonują one często w starych, zaadaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest, również z przyczyn ekonomicznych, prowadzenie modernizacji.

Niemniej, następuje dalsza poprawa warunków sanitarno-technicznych obiektów – poprzez sukcesywne modernizacje, polegające na zwiększeniu funkcjonalności zakładów, wydzieleniu pomieszczeń do mycia pojemników transportowych do pieczywa, wymianie urządzeń, wyposażenia i sprzętu produkcyjnego itp.

Mimo kilku zastrzeżeń bezpiecznie przebiegała w produkcji w nadzorowanych przetwórnich owocowo – warzywnych.

W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego stwierdzano, iż w wielu sytuacjach 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.

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 2009 r. wydane **zostały 62 decyzje**, w tym w **29 trybie art. 108 KPA**, o zakazie wprowadzania do obrotu handlowego środka spożywczego, bądź unieruchomieniu działalności handlowej.

Wydanie decyzji o unieruchomieniu działalności w sklepach spowodowane było anty-sanitarnym stanem palcówek, brakiem ciepłej wody, obecnością gryzoni.

Decyzje o zakazie dotyczyły:

- zakazu wprowadzania do obrotu pieczywa nieopakowanego w systemie sprzedaży samoobsługowej,
- wycofania z obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przeterminowanej”,
- zakazu wprowadzania do obrotu wyrobów mięsno-wędliniarskich nieoznakowanych, jak również niewiadomego pochodzenia – bez wymaganego oznakowania oraz udokumentowania miejsca pochodzenia,
- zaopatrzenia zakładów w ciepłą bieżącą wodę oraz urządzenia prawidłowych stanowisk mycia rąk,
- odsunięcia od pracy przy żywności osób bez aktualnych orzeczeń o stanie zdrowia,

W stosunku do osób nie przestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono **47 mandatów, na sumę 7500 zł.** Spraw do Sądu Grodzkiego nie kierowano.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło ponadto podstawę do wydania przez tutejszy organ, decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 36 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej 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 169.

W tej liczbie mieszczą się również decyzje „opłatowe” wydawane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia, a dotyczące kontroli sprawdzających usunięcie niezgodności.

Liczba decyzji „opłatowych” wskazuje liczbę zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego bądź technicznego i co stanowiło podstawę do stosowania postępowania mandatowego, bądź wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących i usunięcie uchybień.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2009, 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 wyposażane są w nowoczesne urządzenia chłodnicze - lody i regały przeznaczone do ekspozycji żywności, ściany i podłogi sklepów i zakładów produkcyjnych stają się łatwo zmywalne poprzez wyłożenie glazury.

Sale konsumpcyjne lokali gastronomicznych są utrzymane czysto.

Widoczna poprawa dotyczy:

- wyposażenia kuchni w sprzęt produkcyjny i urządzenia,
- utrzymania w czystości toalet dla konsumentów, które w odróżnieniu od WC dla personelu wyposażone są zawsze w sposób zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami.

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

Coraz więcej rejestruje się zakładów, których żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, w których dostarczane z zewnątrz posiłki rozdzielane są na naczynia 1–razowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych do wydawalni 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 na podniesienie

stanu sanitarnego obiektów oraz przyczynia się do większego zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.

2.4.2. Obiekty przeznaczone do obsługi ruchu turystycznego

Stan sanitarny obiektów prowadzonych od lat przez stałych właścicieli był zadawalający, w przeciwieństwie do niektórych placówek dzierżawionych, w których stwierdzano nieprawidłowości głównie w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego.

Stwierdza się, że likwidacji ulegają stołówki wczasowe zapewniające całodienne żywienie, zwiększa się natomiast ilość punktów małej gastronomii, które korzystają z półfabrykatów dostarczanych w postaci mrożonek przez specjalistyczne firmy takie jak: „Augusto”, „Nordis”, „Zielona Budka”.

W roku minionym uchybienia w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego stwierdzono w jednej stołówce w Boszkowie. Nieprawidłowości polegały na: braku czystości bieżącej, braku rozdziału w chłodni, brudnych magazynach, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionych pracowników. Właściciela ukarano mandatem w wysokości 200 zł i polecono w terminie odwrotnym doprowadzić obiekt do prawidłowego stanu sanitarnego. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie niezgodności.

W czasie trwania sezonu turystycznego miały miejsce sytuacje dające podstawę do stosowania postępowania mandatowego w zakładach małej gastronomii np.

- brak czystości w zakładach,
- zniszczone urządzenia i sprzęt,
- nieprawidłowe przechowywanie naczyń jednorazowego użytku - rozerwanych, zniszczonych opakowaniach zbiorczych, na podłodze,
- brak odzieży ochronnej,
- zatrudnianie osób bez badań lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk i sprzętu, w tym brak ciepłej bieżącej wody i ręczników 1 – razowego użytku.

Poprawie ulega gospodarka odpadami, które odbierane były przez firmy zajmujące się wywozem śmieci, bądź przez indywidualnych odbiorców, natomiast zużyty tłuszcz przez zakład trafiający się jego przetwórstwem.

Wszystkie obiekty przeznaczone do letniego wypoczynku dzieci i młodzieży uzyskały w drodze decyzji zgodę na podjęcie działalności w sezonie letnim 2009, a przeprowadzane w placówkach kontrole w trakcie trwania akcji letniej nie wykazywały rażących nieprawidłowości w zakresie utrzymania zarówno prawidłowego stanu sanitarnego jak i technicznego placówek.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie nie wpływały w trakcie trwania sezonu turystycznego interwencje dot. bądź złego stanu sanitarnego obiektów, bądź niewłaściwej jakości wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych.

2.4.3. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2009 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywnościowo – żywnościowych miasta i powiatu 256 próbek artykułów spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z czego zakwestionowano 70 próbek.

Z obiektów produkcyjnych i sklepów, z terenu Powiatu Leszczyńskiego pobrano 38 próbek, z czego zakwestionowano 13.

Powodem nieprawidłowej jakości żywności były drobnoustroje chorobotwórcze, które stwierdzono badając:

- ciasta z kremem – zakwestionowane ze względu na obecność bakterii Salmonella
- surówki, w których wykryto bakterie Listeria monocytogenes,

Jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami utrzymuje się na w miarę stałym poziomie, niemniej jednak stwierdzenie w badanych próbkach ciastek z kremem obecność drobnoustrojów chorobotwórczych – pałeczek Salmonelli Enteritidis stanowiło podstawę do wydania decyzji o zakazie produkcji do czasu przeprowadzenia niezbędnych prac czyszczących, dezynfekcyjnych i innych, podejmowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Badania laboratoryjne materiału od pracowników i podjęte czynności wyjaśniające wykazały nosicielstwo pałeczek Salmonella u jednego pracownika ciastkarni, który do czasu wyleczenia został odsunięty od pracy.

Badania ciast zlecone przez właściciela zakładu po wykonaniu zaleceń wydanych w sprawie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wykazały, iż niezgodności zostały wyeliminowane, a proces produkcji winien zapewnić bezpieczną dla zdrowia produkcję ciast kremowych.

W zmiotkach z 1 piekarni stwierdzono obecność szkodników – kału gryzoni, pozostałe próbki były wolne od szkodników.

Każda badana próbka żywności oceniana była także pod kątem prawidłowego znakowania, bowiem prawo nakazuje, aby na opakowaniach żywności znajdowały się informacje istotne, mogące mieć wpływ na zdrowie konsumentów, takie jak:

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

Oceniając oznakowanie na badanych środkach spożywczych zakwestionowano:

- nieczytelne określoną datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, umieszczane na opakowaniach, klipsach, zawieszkiach,
- brak wskazania miejsca podania informacji jak wyżej,
- niepełne informacje dot. znakowania naturalnych wód mineralnych,
- niezgodne ze stanem faktycznym podanie wykazu składników, znajdujących się w środku spożywczym, dotyczące głównie czynników alergennych,
- brak wszystkich koniecznych informacji na opakowaniach suplementów diety,
- brak oznakowania żywności w języku polskim.

Dodatkowo zwracano producentom żywności uwagi i zastrzeżenia co do prawidłowego znakowania które dotyczyły między innymi:

- braku podania wartości odżywczej lub energetycznej wyrobu
- nieprawidłowości w przeliczaniu wartości energetycznej – zaokrąglanie wyników,
- nieprawidłowości w wykazie składników,
- niewłaściwego umiejscowienia daty lub terminu przydatności do spożycia,
- niezgodności nazw i wykazu składników z załącznikiem dotyczącym alergenów,
- braku podania zastosowanych procesów technologicznych,
- braku podania % zawartości np. owoców w pierogach,
- cytowaniu na etykietach nieprawidłowych – nieobowiązujących norm,

W celu poprawy znakowania, w przypadkach kiedy producent żywności znajdował się na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie wydane zostały decyzje zobowiązujące przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów.

Decyzje jak wyżej dotyczyły:

- oznakowania w języku polskim przywożonych z Niemiec cukierków,
- umieszczenia w wykazach składników wszystkich zastosowanych dozwolonych substancji dodatkowych,
- używania prawidłowych wyrażeń w przypadkach oznaczania terminu przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości.
- podawania prawidłowego wykazu składników, uwzględniającego użycie wszystkich składników wchodzących w skład danego środka spożywczego.

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były w Laboratorium Badania Żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu lub w Instytucie Żywności i Żywienia PZH w Warszawie.

Kierunki badań to obecność metali szkodliwych dla zdrowia, mykotoksyny, GMO, pestycydy, 3MCPD.

Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności, były zgodne z wymaganiami, a badaniom w zakresie jak wyżej podlegały: produkty dla niemowląt i małych dzieci, przetwory mięsne, sery dojrzewające, ryby i przetwory z ryb, wyroby cukiernicze, naturalne wody źródlane i mineralne, przetwory i soki owocowe, warzywa, przyprawy wyprodukowane w kraju, Unii Europejskiej i pochodzące z krajów trzecich.

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

2.4.4. Nadzór nad środkami transportu żywności

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

Utrudnienie do podejmowania kontroli stanowi ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, która wymaga posiadania przez przedstawicieli tutejszego organu dodatkowych upoważnień do przeprowadzenia czynności kontrolnych ze wskazaniem nazwy przedsiębiorcy, a niemożliwym jest zaplanowanie jakie środki transportu spotka się podczas akcji.

Kontroli pojazdów dokonywano zazwyczaj podczas kontroli hurtowni, bądź sklepów – podczas dostaw towarów.

W roku 2009 skontrolowano 47 środków transportu. Były to pojazdy kontrolowane w związku z wnioskami o ich zatwierdzenie lub ich wpis do rejestru. Wśród kontrolowanych pojazdów dominowały naczepy przeznaczone do transportu zarówno środków spożywczych w opakowaniach, jak również do przewozu materiałów opakowaniowych.

W dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów w samochodach osobowych, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

2.4.5. Nadzór nad przedmiotami użytku

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

Do badań pobranych zostało 11 asortymentów opakowań do żywności z tworzyw sztucznych - wyniki dobre.

Przeprowadzone na polecenie Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu postępowanie wyjaśniające wykazało, iż funkcjonujące na nadzorowanym terenie zakłady produkujące opakowania kartonowe do żywności, nie stosują do nadruków farb zawierających benzofenon.

2.4.6. Nadzór nad kosmetykami

W 2009 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

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

2.4.7. Działania w ramach systemu RASFF

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

W minionym roku tutejszy organ otrzymał 18 powiadomień alarmowych, dotyczących np.:

- owoców suszonych ze względu na obecności żywych szkodników – larw,
- szpinaku mrożonego zakwestionowanego z powodu zawyżonej zawartości ditiokarbaminianów,
- naczyń z melaminy – import Chiny ze względu na przekroczoną migrację formaldehydu
- nieautoryzowanych genetycznie zmodyfikowanych nasion lnu używane w przemyśle piekarskim,

- nasion kukurydzy i gorczycy białej zawierających domieszki nasion genetycznie modyfikowanych,
- importowanych z Chin szklanek dekorowanych ze względu na przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji kadmu.

2.4.8. 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.

Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył 32 interwencje klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu 11.

Doniesienia dotyczyły najczęściej wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przeterminowanej”, zepsutej, nieprawidłowo oznakowanej, obecności w środkach spożywczych zanieczyszczeń bądź nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów.

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

2.4.9. Zatrucia pokarmowe

W 2009 r. na terenie powiatu leszczyńskiego wystąpiły 2 domowe – rodzinne ogniska zatruc pokarmowych.

Źródłem zakażenia była żywność zawierająca pałeczki *Salmonella enteritidis*, a potrawą niedosmażona jajecznica, natomiast w drugim przypadku *Norovirus*, natomiast żywności, która spowodowała zachorowanie nie udało się ustalić.

2.5. Wnioski

1. Stan sanitarno-techniczny placówek żywnościowo - żywnościowych ulega systematycznej poprawie.
2. Znajdująca się w obrocie handlowym jak również produkowana w znajdujących się na nadzorowanym terenie zakładach żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia.
3. Zakłada się przez stały nadzór spowodować dalszą poprawę jakości żywności a przede wszystkim stanu sanitarnego placówek.
4. Koniecznym staje się wyeliminowanie nieprawidłowości stwierdzanych w handlu obwoźnym artykułami spożywczymi, jak również zapewnienie prawidłowego transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta do odbiorcy jakim są placówki handlu detalicznego.
5. Poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego
6. W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego wskazane jest podjęcie skuteczniejszych działań mających na celu wyeliminowanie niewłaściwych zachowań higienicznych wśród personelu zatrudnionego przy artykułach spożywczych

3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim

3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano żadnego zachorowania na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwonkę i jad kielbasiany,
- spadła zapadalność na salmonellozy z objawami chorobowymi ze strony układu pokarmowego – w roku 2008 – 19 przypadków (współczynnik zapadalności 37,3), podczas gdy w roku 2009 – 13 przypadków (współczynnik zapadalności 25,3),
- odnotowano spadek zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 – w roku 2009 19 zachorowań (współczynnik zapadalności 947,2), podczas gdy w roku 2008 – 30 przypadków (współczynnik zapadalności 2161,4),
- odnotowano wzrost zachorowań na WZW typ A – w roku 2009 – 2 przypadki (współczynnik zapadalności 1,9), podczas gdy w roku 2008 nie odnotowano zachorowań,

3.2. Grupy innych chorób

Zanotowano wzrost zachorowań na różyczkę – w roku 2008 – 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,9), podczas gdy w roku 2009 – 7 zachorowań (współczynnik zapadalności 13,6).

Wzrosła zapadalność na ospę wietrzną, w roku 2008 – 130 przypadków (współczynnik zapadalności 255,5), podczas gdy w roku 2009 -198 przypadków (współczynnik zapadalności 385,2),

W roku 2009 nie odnotowano zachorowań na meningokokowe zapalenie opon mózgowych, podczas gdy w roku 2008 – 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,9).

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2006-2009 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, włośnicę i tasiemczycę.

W roku 2009 odnotowano spadek ilości osób pokąsanych przez zwierzęta zaszczepionych p/wścieklicznie - 2 przypadki (współczynnik zapadalności 3,9), podczas gdy w roku 2008 – 7 przypadków (współczynnik zapadalności 13,8),

Odnotowano wzrost zachorowań na boreliozę – 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,9), podczas gdy w roku 2008 nie odnotowano zachorowań.

3.4. 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.

Obserwuje się spadek zachorowań na WZW ogółem – w roku 2008 – 10 przypadków (współczynnik zapadalności 19,7), podczas gdy w roku 2009 – 7 przypadków (współczynnik zapadalności 13,6).

W roku 2009 zanotowano spadek zachorowań na WZW typ B - 3 przypadki (współczynnik zapadalności 5,8), podczas gdy w roku 2008 - 4 przypadki (współczynnik zapadalności 7,9).

Odnotowano spadek zapadalności na WZW typ C - 2 przypadki (współczynnik zapadalności 3,9), podczas gdy w roku 2008 - 6 przypadków (współczynnik zapadalności 11,8).

Zarejestrowano wzrost zapadalności na grypę i podejrzeń zachorowania na grypę - w roku 2008 - 97 przypadków (współczynnik zapadalności 190,6), podczas gdy w roku 2009 - 4653 przypadki (współczynnik zapadalności 9145,2). Z czego 88,5% zachorowań przypadało na I kwartał 2009r. a zaledwie 0,6% zachorowań przypadło na IV kwartał 2009r.

3.5. Realizacja szczepień ochronnych

Na terenie Powiatu Ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 12 placówkach medycznych.

Podczas przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień nie stwierdzono zaniedbań w zakresie wykonawstwa szczepień jak również wyposażenia punktów szczepień.

Wnioski i uwagi:

1. **Zanotowano wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem).**
2. **Odnotowano spadek zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2.**
3. **Zarejestrowano wzrost zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę.**
4. **Zanotowano spadek zachorowań na salmonellozy gdzie czynnikiem etiologicznym była Salmonella enteritidis.**
5. **Nastąpił spadek zachorowań na WZW ogółem.**

Pomimo pisemnych i telefonicznych interwencji dotyczących zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne zdarzały się opóźnienia w zgłaszalności.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. Główny zadania pionu Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy sprawuje nadzór nad bezpiecznymi i higienicznymi warunkami pracy. Dokonuje oceny narażenia pracowników na szkodliwe czynniki chemiczne, fizyczne i biologiczne w celu wyeliminowania chorób zawodowych, będących skutkiem oddziaływania tych czynników na organizm pracowników.

W 2009 roku Sekcja Higieny Pracy PSSE Leszno koncentrowała się w szczególności na:

- zagrożeniach zdrowotnych w środowisku pracy,
- warunkach magazynowania w zakładach pracy substancji i preparatów chemicznych,
- oceny narażenia zawodowego pracowników gospodarstw rolnych,

- kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach zajmujących się produkcją materiałów budowlanych,
- kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach, w których wykonywane są prace spawalnicze.

Nadzorem sanitarnym objętych na terenie powiatu leszczyńskiego jest 188 zakładów pracy zatrudniające 5 959 osób.

W 2009 roku przeprowadzono 84 kontrole sanitarne w 70 zakładach zatrudniających 3 556 osób.

Wydano **8 decyzji terminowych**, które dotyczyły:

- nakazu przeprowadzenia badań czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- opracowania ryzyka zawodowego dla pracowników narażonych na czynniki szkodliwe,
- nieprawidłowego oznakowanie i nieprawidłowych kart charakterystyki wprowadzanych do obrotu preparatów.
- nieprawidłowego magazynowania substancji i preparatów niebezpiecznych.

4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy

W skontrolowanych zakładach zatrudnionych było 3556 osób z tego 437 osoby pracowały w warunkach, gdzie stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych.

Najwięcej osób (377) pracowało w narażeniu na utratę słuchu. Przyczyny przekroczonego poziomu hałasu na stanowiskach pracy to m.in.: stary park maszynowy, małe powierzchnie hal, przestarzałe technologie oraz problemy finansowe z jakimi borykają się firmy.

W 9 zakładach stwierdzono występowanie czynników rakotwórczych i mutagennych.

W warunkach narażenia bądź kontaktu z tymi czynnikami pracowało 100 osób. Najwięcej pracowników narażonych było na pyły drewna twardego (dąb, buk) oraz substancje rakotwórcze zawarte w rozpuszczalnikach (trichloroeten).

4.3. Kontrola warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach zajmujących się produkcją materiałów budowlanych

W 2009 roku przeprowadzono 6 kontrole w 5 zakładach zajmujących się produkcją materiałów budowlanych. Zatrudnionych tam były 46 osób. Zakłady te zajmowały się przede wszystkim produkcją betonu towarowego oraz wyrobów z betonu.

W trzech zakładach stwierdzono przekroczenia dopuszczalnego natężenia hałasu. W warunkach narażenia zawodowego pracowało 5 osób.

Podczas jednej kontroli stwierdzono brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego. Została wydana decyzja administracyjna.

4.4. Kontrola warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach, w których wykonywane są prace spawalnicze

W 2009 roku przeprowadzono 12 kontroli w zakładach, w których systematycznie wykonuje się prace spawalnicze (przede wszystkim spawanie elektryczne w osłonie CO₂). W jednym zakładzie stwierdzono brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia. W ośmiu zakładach stwierdzono przekroczenia dopuszczalnego natężenia hałasu. W warunkach narażenia zawodowego pracowały 42 osoby. Pracownikom tym zapewniono środki ochrony indywidualnej eliminujące niekorzystny wpływ hałasu.

4.5. Ocena narażenia zawodowego pracowników gospodarstw rolnych

W 2009 roku skontrolowano 6 gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją roślinną i zwierzęcą. Zatrudnionych tam było 610 pracowników, z czego 469 osoby to pracownicy produkcyjni. Pracownicy ci eksponowani byli na działanie czynników fizycznych (hałas, drgania miejscowe i ogólne), chemicznych, biologicznych i psychofizycznych. Trzy osoby pracowały w warunkach przekroczenia normatywnów higienicznych (hałas), a 153 osoby były narażone na działanie czynników biologicznych gr. 3 zagrożenia tj. czynników, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby.

Podczas przeprowadzonych kontroli w gospodarstwach rolnych nie stwierdzono uchybień sanitarnych.

4.6. Warunki magazynowania w zakładach pracy substancji i preparatów chemicznych

W 2009 roku przeprowadzono kontrole 30 magazynów chemicznych, w 24 zakładach stosujących chemikalia oraz u 6 wprowadzających substancje i preparaty chemiczne do obrotu. Kontrole dotyczyły warunków bezpiecznego magazynowania substancji lub preparatów oraz konieczności oddzielnego przechowywania substancji lub preparatu ze względu na możliwość wystąpienia niebezpiecznych reakcji między nimi.

W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowe magazynowanie substancji niebezpiecznych oraz brak instrukcji bezpiecznego ich przechowywania.

4.7. Choroby zawodowe

Równoległe z realizowanym bieżącym nadzorem warunków higienicznych pracy pion higieny pracy prowadził również dochodzenia epidemiologiczne w sprawie chorób zawodowych.

W 2009 roku wydano 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową. Dotyczyły one choroby wibracyjnej oraz boreliozy u pracowników zakładów usług leśnych. Ponadto wydano jedną decyzję o braku podstaw do uznania choroby zawodowej.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie obejmował w 2009 roku nadzorem sanitarnym 57 obiektów oświatowych na terenie Powiatu Leszczyńskiego

- Przedszkola - 27
- Szkoły Podstawowe - 9
- Filie Szkół Podstawowych - 1
- Gimnazja - 2
- Zespoły Szkół - 15
- Zespoły Szkół Ponadpodstawowych - 1
- Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy - 1
- Warsztaty Terapii Zajęciowej - 1
- Schroniska Młodzieżowe - 1

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał w roku bieżącym 2 decyzje administracyjne: w Zespole Szkół w Garzynie oraz Zespole Szkół w Bełęcinie Nowym zarządzające poprawę warunków sanitarno-technicznych sal dydaktycznych oraz pomieszczeń i urządzeń sanitarnych.

W związku z zachorowalnością na grypę sezonową oraz typ A/H1N1 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny prowadził działania informacyjne w zakresie profilaktyki i zapobiegania rozszerzania się tych chorób – ulotki, prelekcje, informacje i komunikaty medialne.

Prowadzono również kontrole stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych w szkołach, szczególnie pod kątem wyposażenia tych pomieszczeń w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk oraz środki do utrzymania higieny osobistej. Nieprawidłowość w powyższym zakresie wystąpiła w Szkole Podstawowej w Goniemicach – okresowy brak bieżącej ciepłej wody do mycia rąk w sanitariatach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zalecił usunięcie w/w nieprawidłowość. W pozostałych placówkach uchybień nie stwierdzono.

5.1. Charakterystyka placówek

5.1.1. Przedszkola

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono konieczność poprawy warunków sanitarno-technicznych w 3 przedszkolach. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego pomieszczeń sanitariatów w Przedszkolach w Górcie Duchownej, Wilkowicach, Dąbczu

Dzieci z Oddziału Przedszkolnego w Lasocicach, wspólnie z uczniami Zespołu Szkół korzystają z sanitariatów zewnętrznych znajdujących się w sąsiednim budynku. Z braku wydzielonej szatni odzież wierzchnia dzieci przechowywana jest w sali zajęć.

Niewystarczająca liczba urządzeń sanitarnych w stosunku do liczby uczęszczających dzieci występuje w następujących przedszkolach:

- Przedszkole w Dąbczu,
- Przedszkole w Świąciechowie oraz w oddziale w Długich Starych.

Profilaktyczną opiekę zdrowotną nad dziećmi uczęszczającymi do przedszkoli na terenie gmin pełnią pielęgniarki Ośrodków Zdrowia. Opieka powyższa pełniona

jest zadaniowo. Funkcjonujące placówki przedszkolne nie posiadają w swoich obiektach gabinetów pielęgniarskich.

5.1.2. Szkoły Podstawowe

Kontrole sanitarne przeprowadzone w szkołach podstawowych nie wykazały uchybień stanu sanitarno-technicznego obiektów.

Standardy dostępności urządzeń sanitarnych zapewnione są we wszystkich szkołach podstawowych. Na terenie gminy Osieczna i Rydzyna funkcjonują szkoły, które z uwagi na infrastrukturę obiektów posiadają sanitariaty zewnętrzne zlokalizowane poza budynkami, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne, są to:

- Szkoła Podstawowa w Rydzynie,
- Szkoła Podstawowa w Świerczynie.

Szkoły te nie spełniają standardu w zakresie wymagań dla placówek nauczania, jakim jest umożliwienie uczniom dostępu do sanitariatów zlokalizowanych w budynku, w którym odbywają się zajęcia dydaktyczne.

Dożywianie w formie II śniadań prowadzone jest w Szkole Podstawowej w Wijewie i Rydzynie. Korzysta z nich ok. 120 uczniów, z których 65 otrzymuje dofinansowanie. Szkoły Podstawowe w Lipnie, Wilkowicach, Górcie Duchownej, Goniembicach, Dąbczu oraz Kaczkowie umożliwiają uczniom korzystanie z dożywiania w formie ciepłych posiłków dowożonych do szkół. Z tej formy dożywiania korzysta 110 uczniów. Posiłki te finansowane są przez Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej. Wszystkie szkoły podstawowe na terenie gmin przygotowują dla uczniów ciepły napój. Szkoły uczestniczą również w programie „Mleko dla Szkół” umożliwiając wszystkim uczniom korzystanie z bezpłatnego napoju mlecznego, finansowanego z funduszy unijnych.

Profilaktyczna opieka pielęgniarska nad uczniami zapewniana jest we wszystkich szkołach podstawowych. Pełniona jest ona zadaniowo przez pielęgniarki Ośrodków Zdrowia. Gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej posiada tylko Szkoła Podstawowa w Rydzynie.

5.1.3. Gimnazja

Na terenie powiatu funkcjonują 2 samodzielne gimnazja - w Rydzynie i Lipnie. Budynek Gimnazjum w Rydzynie, w wyniku realizacji decyzji PPIS w Lesznie, został przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Uczniowie Gimnazjum i Szkoły Podstawowej w Rydzynie odbywają zajęcia wychowania fizycznego w nowej Środowiskowej Sali Gimnastycznej.

Dożywianie w postaci obiadu oraz ciepłego napoju umożliwia się uczniom Gimnazjum w Lipnie. Brak warunków do prowadzenia dożywiania stwierdzono w Gimnazjum w Rydzynie. Standardy dostępności urządzeń sanitarnych zachowane są w obu nadzorowanych placówkach.

Uczniowie objęci są profilaktyczną opieką pielęgniarską zadaniowo, brak jednak w tych szkołach gabinetów pielęgniarskich.

5.1.4. Zespoły Szkół

Nadzorem objęto 16 zespołów szkół na terenie gmin, w tym Zespół Szkół przy Szpitalu Rehabilitacyjnym w Osiecznej. W zespołach tych szkoły podstawowe i gimnazja funkcjonują we wspólnych obiektach. W placówkach obowiązują 2 decyzje administracyjne wydane przez PPIS w Lesznie, zarządzające poprawę stanu

sanitarno-technicznego w obiekcie Zespołu Szkół w Garzynie oraz Zespołu Szkół w Nowym Belęcinie.

W Zespole Szkół Garzyn występują nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń sanitariatów dla uczniów szkoły podstawowej i przedszkola. Koniecznej poprawie wymagają również warunki sanitarno-techniczne zespołu sportowego w Zespole Szkół w Krzycku Wielkim. Budynek Zespołu Szkół w Lasocicach posiada sanitariaty zewnętrzne i nie spełnia standardu, jakim jest umożliwienie uczniom dostępu do sanitariatów zlokalizowanych w budynku, w którym odbywają się zajęcia dydaktyczne.

Z dożywiania w formie ciepłych posiłków korzystają uczniowie 9 zespołów. Dwie szkoły prowadzą stołówki szkolne, natomiast do 7 szkół posiłki są dowożone. Z dożywiania korzysta ok. 300 uczniów, z których ponad 60% otrzymuje dofinansowanie ze środków społecznych gmin. Wszystkim uczniom zapewniono również możliwość otrzymania ciepłego napoju oraz korzystania z bezpłatnego mleka finansowanego w ramach programu unijnego.

Uczniowie wszystkich zespołów objęci są profilaktyczną opieką pielęgniarską, pełnioną zadaniowo przez pielęgniarki z Ośrodków Zdrowia. Gabinety pielęgniarskie posiada 5 zespołów szkół tj. Osieczna, Kąkolewo, Włoszakowice, Świeciechowa, Długie Stare oraz Brenno.

5.1.5. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Rydzynie

W wyniku sukcesywnie prowadzonego w ostatnich latach remontu obiektów stan sanitarno-techniczny placówki uległ w roku bieżącym dalszej poprawie. Nadal jednak istnieją nieprawidłowości dot. głównie: pomieszczeń szkolnych – sal lekcyjnych, sanitariatów oraz pomieszczeń internatu - sanitariatów i ich wyposażenia oraz braku wentylacji części pomieszczeń dydaktycznych. Usunięcie istniejących nieprawidłowości ujęte jest w planach remontowych ośrodka na kolejny lata. Realizacja tych prac uzależniona jest jednak od pozyskania środków finansowych.

W obiekcie szkoły i internatu ośrodka zachowane są standardy dostępności do urządzeń sanitarnych. Funkcjonująca w ośrodku stołówka zapewnia całodienne wyżywienie dla mieszkańców internatu oraz umożliwia wszystkim uczniom korzystanie z dożywiania w formie ciepłych posiłków oraz II śniadań. Z całodziennego wyżywienia korzysta 104 wychowanków internatu natomiast z dożywiania korzysta ok. 20 uczniów, którzy otrzymują dofinansowanie tych posiłków ze środków społecznych gmin. Stołówka ośrodka przygotowuje również ciepły napój dla uczniów.

Wychowankowie otrzymują bezpłatnie mleko finansowane ze środków unijnych.

Wszyscy uczniowie ośrodka objęci są opieką lekarsko-pielęgniarską prowadzoną zadaniowo w gabinecie opieki medycznej na terenie ośrodka.

5.1.6. Szkolne Schroniska Młodzieżowe

W roku 2009 nadzorem objęto szkolne Schronisko Młodzieżowe w Osiecznej, które prowadzi działalność całoroczną. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień sanitarno-technicznych placówki.

5.2. Wypoczynek letni dzieci i młodzieży

W sezonie letnim 2009 nadzorem objęto 21 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujących na terenie powiatu leszczyńskiego. Wypoczynek zorganizowany został w formie wyjazdowej - kolonie, obozy w stałych obiektach i obozy pod namiotami. Placówki te prowadziły działalność na terenie gminy Osieczna, Włoszakowice oraz Wijewo. Zgodnie ze stosownymi przepisami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie, na wniosek organizatorów wypoczynku przeprowadził kontrole kwalifikacyjne tych obiektów. Wszystkie zgłoszone placówki uzyskały kwalifikację. Wzorem lat ubiegłych w okresie wakacji letnich przeprowadzone zostały również wspólne kontrole z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej.

Nadzór nad warunkami produkcji posiłków i ich jakością sprawował pion Higieny Żywności, Żywienia i Turystyki. Kontrole sanitarne przeprowadzone w trakcie funkcjonowania placówek wypoczynku nie wykazały uchybień i niezgodności z obowiązującymi przepisami. Wśród uczestników wypoczynku nie zanotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

5.3. Higiena procesu nauczania

W ramach nadzoru nad procesem nauczania przeprowadzono analizy rozkładów lekcji oraz dostosowania mebli do wzrostu dzieci w przedszkolach i szkołach, których celem jest wyeliminowanie istniejących w tym zakresie niezgodności w odniesieniu do obowiązujących norm higienicznych.

Najczęściej występujące nieprawidłowości w tygodniowych rozkładach zajęć lekcyjnych to:

- nierównomierne rozłożenie zajęć lekcyjnych w ciągu dnia,
- nie uwzględnianie różnorodności zajęć w każdym dniu,
- łączenie w bloki zajęć lekcyjnych z tego samego przedmiotu niezgodnie z zasadami.

5.4. Nadzór nad przestrzeganiem wymogu wyposażania szkół w meble i sprzęt sportowy posiadające certyfikaty

Z przeprowadzonych badań wyposażenia sal dydaktycznych w stoliki i krzesła wynika, że w nadzorowanych placówkach realizuje się dostosowanie mebli do wzrostu uczniów zgodnie z zasadami ergonomii. Przedszkola i szkoły sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne w nowy certyfikowany sprzęt sportowy i meble. W wielu placówkach stwierdzono jednak posiadanie stolików i krzesel oraz sprzętu sportowego bez wymaganych certyfikatów zgodności.

W ramach krajowych badań rzeczywistego obciążenia uczniów tornistrami prowadzonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego analizę zagadnienia przeprowadzono w oddziałach I-III oraz VI Szkoły Wiejskiej Publicznej - Zespołu Szkół w Świeciechowie. Wyniki badań wskazują, że w oddziałach I-III powyższych szkół realizowane jest zarządzenie zawarte w Rozporządzeniu MENiS z 25 sierpnia 2009r. zobowiązujące dyrektorów szkół do zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły.

5.5. Nadzór nad przestrzeganiem ustawy o substancjach i preparatach chemicznych

W roku bieżącym kontrole obejmowały przestrzeganie wymagań ustawy o substancjach i preparatach chemicznych oraz odpowiednich rozporządzeń do tej ustawy w zakresie warunków przechowywania, oznakowania oraz posiadania wymaganych kart charakterystyki znajdujących się na terenie szkoły substancji i preparatów niebezpiecznych.

Nie stwierdzono w tym zakresie niezgodności z obowiązującym wymogami. Dyrektorów szkół, na terenie których znajdują się preparaty i substancje chemiczne stosowane na zajęciach chemii, zobowiązano do ścisłego przestrzegania wymagań powołanej ustawy.

Wnioski :

1. Poprawa warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach oświatowo – wychowawczych winna być przez organy prowadzące te placówki określana jako nadrzędne zadanie w opracowywanych planach poprawy bezpieczeństwa i higieny. W planach tych należy również uwzględnić likwidację sanitariatów zewnętrznych i możliwość lokalizacji sanitariatów w budynkach z pomieszczeniami dydaktycznymi, co ułatwi uczniom dostęp do tych pomieszczeń. Standardem powinno być wyposażenie sanitariatów w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk, pojemniki z mydłem, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku oraz papier toaletowy,
2. Z uwagi na występowanie szeregu nieprawidłowości dot. wentylacji pomieszczeń administratorzy budynków oświatowych powinni podejmować działania zmierzające do usunięcia niezgodności w tym zakresie z obowiązującymi normami, co zapewni w efekcie prawidłowy mikroklimat pomieszczeń, w których przebywają dzieci i młodzież,
3. Szczególną uwagę należy zwracać na przestrzeganie przepisów ustawy o substancjach i preparatach chemicznych, a głównie realizację rozporządzeń wykonawczych do tej ustawy przez osoby odpowiedzialne za przechowywanie i stosowanie substancji i preparatów chemicznych niebezpiecznych w szkołach,
4. Stosowanie zasad ergonomii powinno być stałym i koniecznym elementem organizacji procesu nauczania i wychowania,
5. Wyposażanie sal i boisk sportowych winno odbywać się wyłącznie w urządzenia i sprzęt sportowy certyfikowany, co powinno być również udokumentowane,
6. Place zabaw w przedszkolach należy wyposażać w certyfikowane urządzenia zabawowe i sprzęt oraz regularnie nadzorować ich stan techniczny,
7. Boiska i tereny rekreacyjno-sportowe, place zabaw należy zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi,
8. Informacja powyższa dotycząca dożywiania prowadzonego przez szkoły nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych produkcji posiłków i oceny posiłków pod względem jakościowym. Nadzór w powyższym zakresie prowadzony jest przez pion Higieny Żywności, Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń zawarto w „Planie Działań Edukacyjno – Informacyjnych na rok 2009”. Działania oparte zostały na zwiększeniu stanu świadomości (wiedzy o zdrowiu) i kultury zdrowotnej społeczeństwa, zwłaszcza rozbudzeniu orientacji prozdrowotnej młodego pokolenia. Działania skierowane będą na behawioralne aspekty zdrowia.

Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności:

- Zapobieganie zatruciom grzybami - informacje dot. profilaktyki zatruc grzybami ukazały się w lokalnej prasie, przekazano informacji i materiałów pedagogom szkół powiatu,
- Realizacja programu „Trzymaj formę” wpływ ruchu i aktywności fizycznej na rozwój młodego człowieka – w programie uczestniczyli uczniowie z wszystkich gimnazjów powiatu ziemskiego,
- Przeprowadzenie badań ankietowych z GIS-u dotyczących stylu życia gimnazjalistów i ich rodziców (żywienie i sport),
- Realizacja Projektu PL 0432 "Bądźmy zdrowi – wiemy więc działamy" dofinansowany z Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- Odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zapobieganie występowaniu chorób nowotworowych – rak szyjki macicy oraz rak piersi

- Realizowano interwencje nieprogramowe:
 - pt. „Profilaktyka Raka Szyjki Macicy” – edukacja na temat profilaktyki pierwotnej tj. badań cytologicznych oraz możliwości zaszczepienia się przeciwko rakowi szyjki macicy,
 - „Różowa wstążeczka” programem objęto dziewczęta szkół ponadgimnazjalnych klas III,
 - „Zdrowie piersi” – program był adresowany do uczennic klas III gimnazjum, cele programu: uwrażliwienie na fakt istnienia chorób piersi, nauka samobadania piersi, pielęgnacja i higiena piersi,
- Odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zmniejszenie rozpowszechniania palenia tytoniu.

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

- Podobnie jak w roku ubiegłym przeprowadzony został konkurs na logo dla klas V Szkół Podstawowych „Palić, nie palić – oto jest pytanie” w ramach „Światowego Dnia bez Tytoniu”
- Program „Czyste Powietrze Wokół Nas - DINUŚ” – skierowany do dzieci przedszkolnych i ich rodziców dot. niepalenia w otoczeniu dziecka, w programie wzięło udział 3 przedszkola z miasta Leszna (grupa 5 i 6- latków),
- Akcja majowa „Światowy Dzień bez Tytoniu” zorganizowane zostało szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – uczniów szkół gimnazjalnych, udzielono wywiadów dla mass – mediów, udostępnienie materiałów informacyjne – ulotki, plakaty i inne.

- Akcja listopadowa „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – przekazano informację lokalnym mass mediom, program skierowany do populacji generalnej, w czerwcu przeprowadzono 60 ankiet pt. „Wewnętrzna Polityka Zakładu Pracy Wobec palenia Tytoniu” w 2 zakładach pracy wytypowanych przez Sekcję Higieny Pracy,
- Przez cały rok kalendarzowy prowadzono monitoring aktualnej sytuacji dot. palenia tytoniu w podległych placówkach przeprowadzono 58 ankiet.
- Odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie,

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

- Realizowanie programu „Moje dziecko idzie do szkoły” kierowanego do rodziców dzieci 6-letnich uczęszczających do przedszkoli - zorganizowano 1 szkolenie dla dyrektorów przedszkoli dot. realizacji programu,
- Szkoły Promujące Zdrowie – Sekcja OZiPZ wszystkim chętnym szkołom udziela informacji i porad jak zostać szkołom promującą zdrowie, pracownica Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest członkiem zespołu Sieci Szkół Promujących Zdrowie – nawiązano współpracę z Kuratorium Oświaty, uczestniczono w szkoleniu zorganizowanym przez wizytatora Wojewódzkiego Zespołu Szkół Promujących Zdrowie. W ramach współpracy przeprowadzono wykład dot. Promocji Zdrowia na szkoleniu dla nauczycieli z miasta i powiatu w Ośrodku Doskonalenia Nauczycieli w Lesznie.
- Wizytacje obiektów szkolnych w wymienionym zakresie.
- Koordynacja realizacji programu „Wolność Oddechu - Zapobiegaj Astmie”, program adresowany jest do kadry pedagogicznej, wychowawców klas I – III, rodziców i uczniów klas I – III- przeprowadzono wizytacje we wszystkich szkołach realizujących program.

Zwiększenie skuteczności zapobiegania chorobom zakaźnym.

- Zorganizowanie Konferencji prasowej nt. „Ogólnopolskiej Społecznej Kampanii Multimedialnej „Wróć bez HIV”.
- Przeprowadzenie akcji „Wróć bez HIV” na Rynku w Lesznie z okazji Światowego Dnia AIDS – przemarsz uczniów Zespołu Szkół Ochrony Środowiska z plakatami wokół Rynku i przyległych ulicami, Punkt informacyjny – wygłaszanie informacji przez megafon i rozdawnictwo ulotek.
- Działania adresowane do podróżujących po kraju i za granicę kierowano do uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, placówek służby zdrowia i populacji generalnej (kierowcy – klienci stacji paliw, klienci biur podróży i restauracji).
- Przekazanie prasie lokalnej celem upowszechnienia informacji o:
 - zasadach sanitarno – higienicznych oraz zalecanych i obowiązkowych szczepieniach ochronnych dla wyjeżdżających za granicę,
 - bezpiecznych zachowaniach chroniących przed zakażeniem HIV i placówkach wykonujących badania w kierunku zakażenia HIV,
 - dot. profilaktyki zatruc pokarmowych w okresie przyjęć z okazji I Komunii św.
- Zapobieganie HIV/AIDS – zorganizowanie konkursu dla uczniów szkół gimnazjalnych na plakat pt. „Nie daj szansy AIDS”,

- Przeprowadzenie 2 szkoleń Młodzieżowych Liderów Zdrowia - szkolenie było adresowane do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, dot. profilaktyki zakażeń HIV/AIDS, których zobowiązano do działań wśród rówieśników.
- Popularyzacja zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego dot. zasad chroniących przed grypą AH1N1 i grypą sezonową oraz promocja szczepień przeciwko grypie – informacje dla lokalnych mass mediów, udostępnianie prezentacji multimedialnych i materiałów oświatowo-zdrowotnych placówkom oświatowym.
- Kontakt z lokalnymi parafiami w celu przekazania informacji dot. profilaktyki zatruc pokarmowych w okresie przyjęć I Komunijnych,
- Wizytacje w szkołach sprawdzających realizację działań w wymienionym zakresie,

Intensyfikacja profilaktyki próchnicy zębów i chorób przyzębia u dzieci i młodzieży oraz kobiet ciężarnych:

- Kontynuowanie realizacji ogólnopolskiego programu stomatologicznego pt.: „Radosny uśmiech – radosna przyszłość” realizowano w II - ich klasach szkół podstawowych. Pielęgniarki higieny szkolnej przeprowadziły fluoryzację we wszystkich klasach szkół podstawowych.

Projekt PL0432 MF EOG „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”

Bezpośrednim celem Projektu jest zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne na terenie województwa wielkopolskiego, a celem ogólnym jest poprawa zdrowia populacji dzieci i młodzieży w Polsce.

Działanie 1: przeprowadzenie i analiza badań ankietowych – przeprowadzono 150 badań ankietowych wśród edukatorów programu, dzieci 6-letnich, rodziców dzieci 6 –letnich, uczniów Gimnazjum oraz rodziców uczniów Gimnazjum. 6 pracowników uczestniczyło w szkoleniu w Puszczykowie zorganizowanym przez WSSE Poznań – 3 pracowników z Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz 3 pracowników Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Działanie 5: przeprowadzenie szkoleń dla profesjonalistów, nauczycieli, dzieci, rodziców i młodzieży na poziomie powiatowym – przeprowadzono 4 szkolenia dla 121 osób.

Na wszystkich szkoleniach zapewnionych był catering z firmy „Waldi” oraz wszystkie szkolenia odbyły się z wykorzystaniem sprzętu informatycznego i multimedialnego PSSE Leszno.

Działanie 7: zarządzanie oraz informacja i promocja : w ramach tego działania zorganizowano konferencję prasową inaugurującą wprowadzenie Projektu na terenie powiatu leszczyńskiego, w konferencji wzięło udział 19 osób – przedstawiciele lokalnych massmediów oraz władz samorządowych i miejskich.

Media lokalne (4 redaktorów) obecne były na pierwszym szkoleniu z Projektu adresowanym do edukatorów z Przedszkoli.

Informacje o Projekcie znajdują się na stronie internetowej PSSE Leszno i stronach internetowych radia „elka”.

W siedzibie stacji wywieszono są 2 tablice z informacją o Projekcie. Na każdym szkoleniu oraz konferencji prasowej w Sali wykładowej był umieszczony rollerbaner z logo projektu.

7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie polegała na wydawaniu opinii, uzgodnień oraz dokonywaniu kontroli obiektów w łącznej liczbie **176**, w tym na:

- I. Opiniowaniu bądź uzgadnianiu pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **64**
w tym dokumentacji, dotyczących:
 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów: **35**
 2. zakresu i stopnia szczegółowości w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego: **23**
 3. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **3**
 4. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **1**
 5. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **2**
- II. Wydawaniu opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **18**
- III. Wydawaniu opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **2**
- IV. Wydawaniu opinii o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia: **4**
- V. Wydawaniu innych pism, opinii: **22**
- VI. Wydawaniu postanowień przekazujących: **4**
- VII. Dokonywaniu odbiorów końcowych obiektów: **62**

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

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

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

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

Ogółem w wymienionych laboratoriach przeprowadzono **11512 badań, w tym:**

- **w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii** zbadano **2808** próbek materiału biologicznego – kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak:
 - a) pałeczki Salmonella,
 - b) pałeczki Shigella,
 - c) bakterie Yersinia,
 - d) EPEC
- **w Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku** przeprowadzono **3415** badań środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,
- **w Laboratorium Badań Wody i Gleby** przeprowadzono badania **5289** próbek wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

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

- a) osób chorych – w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych lub
- b) osób zamierzających podjąć pracę - czynności zarobkowe, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z rozdziałem 2 „**Badania sanitarno – epidemiologiczne**” ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. nr 234 poz. 1570).

Przeprowadzenie badań jak wyżej, jest jednym z warunków uzyskania orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w zakładach związanych z wytwarzaniem, pakowaniem i dystrybucją:

- środków spożywczych nieopakowanych,
- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- w zakładach żywienia zbiorowego,
- w zakładach fryzjerskich, gabinetach kosmetycznych i innych zajmujących się pielęgnacją ciała,
- wszystkich placówkach opieki zdrowotnej,
- instytucjach i urzędach prowadzących bezpośrednią obsługę interesantów,

- placówkach oświatowo – wychowawczych - przedszkolach, szkołach i uczelniach wszystkich typów, placówkach opiekuńczo – wychowawczych i innych,
- podmiotach świadczących usługi hotelarskie i turystyczne,

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

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

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

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

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

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

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

W 2009 r. została przeprowadzona kolejna już ocena Oddziału Laboratoryjnego przez Polskie Centrum Akredytacji, w wyniku której Oddział uzyskał Certyfikat Akredytacji ważny do 05.06.2013.

Zakres akredytacji obejmuje 37 metod badawczych.

Załączniki

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2008-2009– Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2008		2009	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszny	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	19	37,3	13	25,3
Biegunka u dzieci do lat 2	30	2161,4	19	947,2
WZW - ogółem	10	19,7	7	13,6
WZW typ „A”	0	0	2	3,9
WZW typ „B”	4	7,9	3	5,8
WZW typ „C”	6	11,8	2	3,9
Płonica	13	25,6	19	36,9
Ospa wietrzna	130	255,5	198	385,2
Różyczka	2	3,9	7	13,6
Nagminne zapal. przyusznicy	1	1,9	8	15,6
Róża	2	3,9	1	1,9
Zap. op. mózgu.rdz.- wirusowe	0	0	0	0
Toksoplazmoza	0	0	0	0
Mononukleozą	3	5,9	0	0
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	7	13,8	2	3,9
Borelioza	0	0	1	1,9
Zapalenie opon mózgu. meningokokowe	1	1,9	0	0
Grypa i podejrzenia zachor. na grypę	97	190,6	4653	9145,2
Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	1	1,9	0	0
Zatrucie jadem kiełbasianym	0	0	0	0
Wirusowe zakażenia jelitowe -ogółem	4	7,9	32	62,3

* Stan ludności na dzień 30.06.2008 r. – 50 879

** Stan ludności na dzień 30.06.2009 r. – 51396

*** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2008 r. – 1388

**** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2009 r. – 2006

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności