



**PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA
PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W NOWYM TOMYŚLU**

**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
POWIATU NOWOTOMYSKIEGO ZA 2017 ROK**

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	str. 3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	str. 4
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	str. 8
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	str. 11
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	str. 16
V. Warunki sanitarno - higieniczne środowiska pracy	str. 18
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo - wychowawczych	str. 20
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	str. 28
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	str. 38
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	str. 53
Podsumowanie	str. 54
Zakończenie.....	str. 56

Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny (PPIS) w Nowym Tomyślu w roku 2017 realizował zadania określone w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i innych aktach prawnych normujących kompetencje Inspekcji.

Działania PPIS ukierunkowane były na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz na zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych. Prowadzona była również działalność oświatowo-zdrowotna.

Realizując swoje obowiązki Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracował ze Starostą Nowotomyskim, a także Burmistrzami Miast i Gmin oraz Wójtami Gmin w powiecie nowotomyskim. Współpraca dotyczyła w szczególności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, działań antykrzysowych oraz promocji zdrowia. Ponadto współpracował z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Komendantem Powiatowym Państwowej Straży Pożarnej, Komendantem Powiatowym Policji, Inspekcją Ochrony Środowiska. Prowadzono współpracę z lokalną prasą.

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2016-2017

L.p	Kog wg ICD-10	Jednostka chorobowa		2016		2017	
0	1	2		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
1.	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	8	10,7	1	1,3
2.	A04.4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	-	-	2	2,7
3.	A04.7	(ogółem)	wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	1	1,3	3	4,0
4.	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		-	-	2	114,0
5.	A08.0	Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	68	90,9	41	54,7
6.	A08.1		wywołane przez norowirusy	-	-	1	1,3
7.	A08.2-3		inne określone	1	1,3	13	17,3
8.	A08.4		nie określone	1	1,3	4	5,3
9.	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		34	1887,8	30	1710,4
10.	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	101	135,1	51	68,0
11.			w tym u dzieci do lat 2	42	2332,0	31	1767,4
12.	A38	Płonica (szkarlatyna)		33	44,1	27	36,0
13.	wym.niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna /	ogółem	5	6,7	8	10,7
14.	A46		róża	5	6,7	8	10,7
15.	A69.2	Borelioza z Lyme		25	33,4	21	28,0
16.	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD)	-	-	1	1,3
17.	Z20.3/Z24.2	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		9	12,0	9	12,0
18.	A81.1;A83;A85; B02.0	Inne wirusowe zapalenie mózgu	inne określone	-	-	1	1,3
19.	A87.1-9;B02.1	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	inne określone i nie określone	2	2,7	2	2,7
20.	B01	Ospa wietrzna		215	287,5	636	847,8
21.	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	-	-	6	8,0
22.	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO	7	9,3	7	9,3
23.	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r.	4	5,4	5	6,7
24.	B20-B24	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności		-	-	1	1,3
25.	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV		1	1,3	1	1,3
26.	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		6	8,0	8	10,7
27.	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	47543	63571,2	51350	68453,0
28.			u dzieci w wieku 0-14 lat	22426	1828,9	24559	1989,5

I. 1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Zatrucia pokarmowe:

W 2017 roku w powiecie nowotomyskim liczba zatruc pokarmowych w porównaniu do roku 2016 znacząco spadła. Zarejestrowano 1 zachorowanie wywołane przez pałeczkę *Salmonella enteritidis*, w roku poprzednim zanotowano 8 zachorowań. Przypadek leczony ambulatoryjnie.

Zakażenia jelitowe, w tym:

Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Ogółem zarejestrowano 51 zachorowań, w tym 31 u dzieci do 2 lat. W roku poprzednim zanotowano 101 zachorowań, w tym 42 u dzieci do 2 lat.

Zachorowania to przypadki nie powiązane ze sobą epidemiologicznie.

Wirusowe zakażenia jelitowe

Ogółem zarejestrowano 59 zachorowań, w tym 30 zachorowań u dzieci do 2 lat, w roku poprzednim 70 zachorowań, w tym 34 zachorowania u dzieci do 2 lat:

- w 41 przypadkach wyizolowano Rotawirusy - przypadki pojedyncze, w roku poprzednim 68 przypadków,
- 1 zachorowanie wywołane przez Norowirusy, w roku poprzednim nie notowano,
- 13 zachorowań wywołanych przez Adenowirusy, w roku poprzednim 1 zachorowanie,
- 4 zachorowania nie określone - nie badane, w roku poprzednim 1 zachorowanie.

Inne bakteryjne zakażenia jelitowe

Zanotowano 5 zachorowań, w tym 2 zachorowania u dzieci do 2 lat. 3 zachorowania wywołane przez *Clostridium difficile*, natomiast 2 zachorowania wywołane przez *Escherichię coli* inną i bliżej nieokreśloną. W roku poprzednim wystąpił 1 przypadek wywołany przez *Clostridium difficile*.

I. 2. Wirusowe zapalenia wątroby

Sytuacja epidemiologiczna wirusowego zapalenia wątroby w 2017 roku w porównaniu do roku 2016 kształtowała się na zbliżonym poziomie, za wyjątkiem zachorowań na WZW typu A. Ogółem zarejestrowano 18 zachorowań, w roku poprzednim 11 zachorowań. Odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Miało to związek ze znacznym wzrostem liczby zachorowań w Europie i w Polsce. Zarejestrowano 6 zachorowań u osób dorosłych, w tym 1 ognisko dwuosobowe rodzinne. W latach poprzednich nie notowano zachorowań.

Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były:

- kontakt z osobą chorą na WZW A – 2,
- kontakt homoseksualny – 1,

- nieustalona droga – 1,
- przypadek zawleczony – 2 (pobyty w Egipcie oraz Hiszpanii).

Zgodnie z przyjętą definicją w nadzorze epidemiologicznym zgłoszono 7 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B - przypadki przewlekłe lub bliżej nieokreślone. W roku poprzednim zanotowano również 7 zachorowań. Zanotowano 1 przypadek zakażenia u pracownika służby zdrowia. Zarejestrowano 5 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C. W roku poprzednim zanotowano 4 zachorowania. Wszystkie przypadki o charakterze przewlekłym.

I. 3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego

Płonica (szkarlatyna) – zarejestrowano spadek zachorowań. W roku 2017 odnotowano 27 przypadków, natomiast w roku poprzednim 33. Zachorowania stwierdzono w grupie dzieci od 2 do 10 lat.

Ospa wietrzna – nastąpił znaczny wzrost liczby zachorowań – 636 przypadków, w roku poprzednim 215 przypadków. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w grupach wiekowych:

0-4 lat – 351 przypadków; 5-9 lat – 207 przypadków.

Nasilenie zachorowań zanotowano w pierwszym półroczu. 1 przypadek wystąpił u dziecka zaszczepionego przeciw ospie wietrznej, pozostałe zachorowania to przypadki nieszczepione.

Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka) – liczba zachorowań w powiecie nowotomyskim w 2017 roku, podobnie jak w roku 2016 utrzymywała się na niskim poziomie. Zarejestrowano 8 zachorowań, w roku ubiegłym 6 zachorowań. I tak w 2017 roku 2 zachorowania wystąpiły u osób nieszczepionych, natomiast 6 zachorowań u osób zaszczepionych.

I. 4. Zachorowania na grypę

W 2017 roku, podobnie jak w roku 2016 na terenie powiatu nowotomyskiego odnotowano niekorzystną sytuację epidemiologiczną dotyczącą zachorowań na grypę, zachorowania grypopodobne oraz ostre zakażenia dróg oddechowych. Nastąpił wzrost liczby zachorowań, zarejestrowano ogółem 51 350 przypadków, natomiast w 2016 roku 47 543 zachorowania. Do szpitala skierowano 103 osoby z objawami ze strony układu oddechowego i układu krążenia, w roku poprzednim 79. Wirusa grypy potwierdzono badaniami laboratoryjnymi u 6 osób.

I. 5. Choroby odzwierzęce

Borelioza /krętkowica kleszczowa/ – zarejestrowano 21 zachorowań, natomiast w roku poprzednim 25. 14 zachorowań wystąpiło po ukąszeniach kleszczy w powiecie nowotomyskim, po 1 przypadku

po ukąszeniu przez kleszcza w powiecie międzyrzeckim, szamotulskim, poznańskim, w 4 przypadkach pacjenci nie pamiętali ekspozycji ukłucia przez kleszcza. 17 zachorowań leczono ambulatoryjnie, 4 przypadki hospitalizowano. Zanotowano 1 osobę narażoną zawodowo na ukąszenia kleszczy.

W 2017 roku zgłoszono 110 przypadków **pokąsań, względnie innego kontaktu ludzi ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę**, w roku ubiegłym 126 przypadków. Do szczepień zakwalifikowano 9 osób, w tym u 8 osób wykonano pełen cykl szczepień przeciw wściekliznie, natomiast u 1 osoby szczepienie przerwano po 2 dawkach (pacjent zrezygnował z dalszych szczepień). Powikłań poszczepiennych nie było.

I. 6. Neuroinfekcje

Wirusowe zapalenie opon mózgowych i mózgu – 3 zachorowania, w tym:

- **zapalenie mózgu enterowirusowe** - zarejestrowano 1 przypadek u osoby dorosłej, hospitalizowano w SP ZOZ Nowy Tomyśl, w roku poprzednim nie notowano.
- **zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone** - zanotowano 2 zachorowania, w tym w 1 przypadku wykonano badanie mikrobiologiczne płynu mózgowo-rdzeniowego, gdzie wykryto DNA EBV oraz w 1 przypadku (zapalenie limfocytarne) badań wirusologicznych płynu mózgowo-rdzeniowego nie wykonano. W roku poprzednim również wystąpiły 2 zachorowania.

I. 7. Inne choroby zakaźne

Róża (choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes) – zarejestrowano 8 przypadków, w roku ubiegłym zanotowano 5 zachorowań. Zachorowania wystąpiły u osób dorosłych.

HIV Nowo wykryte zakażenia – zgłoszono 1 przypadek, w roku poprzednim również 1 przypadek.

AIDS Zespół nabytego upośledzenia odporności – zgłoszono 1 przypadek, rok wcześniej nie notowano.

Encefalopatie gąbczaste (Choroba Creutzfelda – Jakoba – wariant vCJD) - zarejestrowano 1 zachorowanie (przypadek prawdopodobny) u osoby w wieku 75 lat, hospitalizowanej w SP ZOZ Nowy Tomyśl. Wykonano badanie płynu mózgowo-rdzeniowego; stwierdzono obecność białka 14-3-3.

I. 8. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne realizowano w 16 podmiotach wykonujących działalność leczniczą (15 gabinetów szczepień prowadzonych przez lekarzy rodzinnych oraz stacja dializ). Przeprowadzono kontrole, w czasie których w szczególności egzekwowano posiadanie odpowiedniego wyposażenia

pomieszczeń oraz zabezpieczenia urządzeń chłodniczych, w związku z przechowywaniem szczepionek w ww. podmiotach leczniczych. Ponadto sprawdzano realizację Programu Szczepień Ochronnych.

Kolejny rok obserwowano wzrost liczby rodziców/opiekunów prawnych, którzy odmawiają poddania swoich małoletnich dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i Programem Szczepień Ochronnych (stan na 31.12.2017 r. – 65 osób, stan na 31.12.2016 r. – 34 osoby). W 2017 r. wobec rodziców/opiekunów prawnych skierowano 26 wniosków o wszczęcie egzekucji do organu egzekucyjnego tj. Wojewody Wielkopolskiego.

Zgłoszono 7 niepożądanych odczynów poszczepiennych po wykonanych szczepieniach ochronnych. W roku poprzednim zanotowano 4 niepożądane odczyny poszczepienne.

II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w roku 2017 stanowiło rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2015, poz. 1989).

Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludności w powiecie nowotomyskim ujmowana jest wyłącznie z ujęć wody podziemnej (nie ujmuje się wody pochodzącej z ujęć powierzchniowych).

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomysłu w roku 2017 znajdowało się ogółem 20 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, z czego na terenach wiejskich znajdowało się 16 wodociągów, co stanowi 80 % ogólnej liczby. Ponadto od 2016 r. pod nadzorem tutejszego Organu znajdują się 4 indywidualne ujęcia produkujące wodę wykorzystywaną w obiektach użyteczności publicznej lub jako część działalności handlowej.

W ramach prowadzonego monitoringu jakości wody przez Państwową Inspekcję Sanitarną pobierano próbki wody do badań laboratoryjnych oraz prowadzono kontrole urządzeń wodociągowych. I tak, w roku 2017 ogółem:

- pobrano do badań laboratoryjnych 125 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 207 próbek zostało pobranych przez zarządzających wodociągami w ramach kontroli wewnętrznej,
- przeprowadzono 20 kontroli urządzeń wodociągowych oraz 64 kontrole przy poborze próbek wody w 20 nadzorowanych wodociągach. Ponadto przeprowadzono 4 kontrole urządzeń wodociągowych i 6 kontroli przy poborze indywidualnych ujęć wody.

W końcowej ocenie rocznej wodę przydatną do spożycia, zgodnie z ww. rozporządzeniem Ministra Zdrowia dostarczały wszystkie wodociągi i indywidualne ujęcia wody.

W 2017 r. dokonano modernizacji Stacji Uzdatniania Wody w Kopankach. Zabudowano studnię nr 2, wymieniono 2 filtry wraz z aeratorami, wymieniono agregat prądotwórczy, a także wykonano układ sterowania wraz z automatyką.

W roku 2017 prowadzono działania naprawcze w związku z niewłaściwą jakością wody z wodociągu publicznego Łomnica, wodociągu publicznego Nowa Wieś Zbąska, wodociągu publicznego Wojnowice oraz wodociągu publicznego Opalenica.

W próbkach wody pobranych z wodociągu publicznego Łomnica stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej wartości parametru mikrobiologicznego tj. bakterii grupy coli. W związku z przekroczeniem ww. parametru tutejszy Organ wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, informujący o stwierdzonym nieznacznym odstępstwie od wymagań mikrobiologicznych wody ze względu na obecność pojedynczych bakterii niechorobotwórczych, które nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Zarządca wodociągu podjął działania naprawcze w celu doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości. Po zakończonych ww. działaniach naprawczych zarządca wodociągu ponownie pobrał próbki wody do badań laboratoryjnych. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały przekroczenia bakteriologicznego. W związku z powyższym wydano komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący, iż jakość wody z wodociągu publicznego Łomnica poprawiła się i odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2015, poz. 1989).

Badania laboratoryjne próbek wody pobranych z wodociągu publicznego Nowa Wieś Zbąska wykazały przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych tj. żelaza i mętności, natomiast badania laboratoryjne próbek wody pobranych z wodociągu publicznego Wojnowice wykazały przekroczenia dopuszczalnych wartości parametru mangan. Dla wodociągu publicznego Nowa Wieś Zbąska zostało wydane pismo informujące o stwierdzonych przekroczeniach dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych oraz o tym, że ponownie przeprowadzone badania laboratoryjne próbek wody pobranych z wodociągu publicznego Nowa Wieś Zbąska nie wykazały przekroczeń. W związku z powyższym woda z tego wodociągu odpowiada wymaganiom ww. rozporządzenia.

Dla wodociągu publicznego Wojnowice tutejszy Organ wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, informujący, że jakość wody odbiega od obowiązujących wymagań w zakresie związków manganu, natomiast przekroczenie nie ma negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów. Zarządca wodociągu podjął działania naprawcze w celu doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości. Po zakończonych działaniach naprawczych

zarządca wodociągu ponownie pobrał próbki wody do badań laboratoryjnych. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały przekroczeń. W związku z powyższym wydano komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący, iż jakość wody z wodociągu publicznego Wojnowice poprawiła się i odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2015, poz. 1989).

W przypadku wodociągu publicznego Opalenica działania naprawcze prowadzone były od III kwartału 2016 r. Polegały one na wybudowaniu drugiego zbiornika wody uzdatnionej, a także na dezynfekcji oraz intensywnym płukaniu sieci wodociągowej. Związane one były ze stwierdzonymi przekroczeniami dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych tj. ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72h oraz bakterii grupy coli. W III kwartale 2017 r. w związku z przekroczeniem parametru mikrobiologicznego tj. bakterii grupy coli, tutejszy Organ wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący o stwierdzonym nieznacznym odstępstwie od wymagań mikrobiologicznych wody ze względu na obecność pojedynczych bakterii niechorobotwórczych. Zarządca wodociągu oraz tutejszy Organ ponownie pobrał do badań laboratoryjnych próbki wody, w których nie stwierdzono ww. przekroczeń. W związku z powyższym tutejszy Organ wydał komunikat o poprawie jakości wody z wodociągu publicznego Opalenica. W grudniu 2017 r. w związku z przekroczeniem dopuszczalnych wartości parametru mikrobiologicznego tj. ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72h tutejszy Organ wydał komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący, iż jakość wody z wodociągu publicznego Opalenica odbiega od obowiązujących wymagań mikrobiologicznych, jednak nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Badania laboratoryjne przeprowadzone w styczniu i lutym 2018 r. nie wykazały przekroczeń parametru mikrobiologicznego tj. ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72h. W związku z powyższym wydano komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący, iż jakość wody z wodociągu publicznego Opalenica poprawiła się i odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 11 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017, poz. 2294).

W 2017 roku wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę dostarczały wodę dla 74 169 mieszkańców powiatu nowotomyskiego, co stanowi 98,87% ogólnej liczby mieszkańców powiatu nowotomyskiego. Natomiast indywidualne ujęcia wody zaopatrują w wodę 347 osób. Deficyt wody nie występuje w żadnym z skontrolowanych wodociągów. W dostarczanej ludności wodzie wodociągowej występowały krótkotrwałe przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów takich

jak mangan, żelazo, mętność, ogólna liczba mikroorganizmów w $22\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ po 72 h, bakterie grupy coli. Przyczyną niewielkich zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody w nadzorowanych wodociągach były awarie oraz prowadzone prace remontowe. W przypadku stwierdzonego zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody, jednostki odpowiedzialne za jakość produkowanej i dostarczanej wody konsumentom, podejmowały działania naprawcze i zapobiegawcze w celu doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości poprzez dezynfekcję urządzeń oraz sieci wodociągowej.

III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

III.1. Wprowadzenie

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu dokonał oceny stanu sanitarnego 80 obiektów użyteczności publicznej, takich jak: ustępy publiczne, pływalnie, środowiskowe domy samopomocy, dom dziennego pobytu, placówki zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub w podeszłym wieku, hotele, inne obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie, zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, zakłady tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych, tereny rekreacyjne, cmentarze, zakłady pogrzebowe itp. Stan sanitarny ww. obiektów nie budził większych zastrzeżeń.

III.2. Stan sanitarny wybranych obiektów

III.2.1. Hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe

Nadzorem sanitarnym objęto 18 obiektów z 59 z omawianej grupy obiektów znajdujących się w ewidencji. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 hotelach ich stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy oceniono jako bardzo dobry. Stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów, zaplecza oraz wyposażenia, a także sposób postępowania z bielizną czystą i brudną nie budził zastrzeżeń.

W 5 obiektach (hotelach) stwierdzono prowadzenie prac remontowo-modernizacyjnych polegających między innymi na odmalowaniu ścian i sufitów, wymianie wyposażenia, zapewnieniu wentylacji mechanicznej we wszystkich pomieszczeniach obiektu (centrala wentylacyjna) oraz klimatyzatorów w pokojach mieszkalnych i na korytarzu, gruntownym remoncie hali basenowej oraz niecki basenu, a także przebudowie ze zmianą sposobu użytkowania z lokalu handlowego na pokoje mieszkalne oraz na oddaniu do użytkowania parteru nowego budynku pobyтового.

Natomiast podczas kontroli 10 obiektów stwierdzono uchybienia dotyczące: brudnych ścian z zaciekami, ścian o nierównej, trudnej do utrzymania w czystości powierzchni z ubytkami i spękaniami, zniszczonej powierzchni podłogi, zacieków na suficie, brudnych powierzchni wokół kratek wentylacyjnych, nierównej powierzchni wyposażenia, niesprawnej wentylacji lub jej braku, brudnych/przebarwionych fug pomiędzy płytkami ceramicznymi, braku rozdziału dróg obiegu bielizny czystej i bielizny brudnej, braku nakładek higienicznych na materacach, niewłaściwego sposobu magazynowania zapasu kołder i poduszek.

W związku ze stwierdzonymi ww. uchybieniami wystosowano pisma w trybie art. 30 ustawy o PIS do właścicieli obiektów o podjęcie czynności zmierzających do zapewnienia należytego stanu sanitarno-higienicznego ww. obiektów.

Ogólny stan sanitarny pomieszczeń mieszkalnych, sanitariatów, części rekreacyjnej oraz zaplecza w skontrolowanych obiektach, a także sposób postępowania z bielizną czystą i brudną nie budził zastrzeżeń.

III.2.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu.

Ogółem w 2017 roku oceniono stan sanitarny 27 obiektów tej grupy. Pomieszczenia i wyposażenie skontrolowanych zakładów utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym za wyjątkiem 7 obiektów, w których stwierdzono brudną z plamami lub popękaną, o nierównej powierzchni tapicerkę meblową, brudne, nierówne ściany, osad z kamienia w brodziku prysznicowym. Ponadto, w związku z powstawaniem odpadów medycznych w omawianej grupie obiektów stwierdzono brak pomieszczenia albo stacjonarnego lub przenośnego urządzenia chłodniczego przeznaczonego wyłącznie do magazynowania odpadów medycznych oraz brak urządzenia do pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym. W związku ze stwierdzonymi ww. uchybieniami wystosowano pisma w trybie art. 30 ustawy o PIS do właścicieli obiektów o podjęcie czynności zmierzających do zapewnienia należytego stanu sanitarno-higienicznego ww. obiektów.

W 2017 roku naniesiono do ewidencji 13 nowych obiektów, natomiast 9 obiektów wykreślono z ewidencji na skutek zaprzestania prowadzenia działalności lub zmiany zakresu prowadzenia działalności. Obiekty nowopowstałe to zakłady nowoczesne, estetycznie urządzone, dobrze wyposażone, funkcjonalne. W każdym z skontrolowanych zakładów dezynfekcja narzędzi kosmetycznych i fryzjerskich prowadzona jest za pomocą właściwie dobranych preparatów i środków dezynfekcyjnych. Podczas kontroli obiektów sprawdzano posiadanie procedur postępowania

zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym w zakładach, w których wykonywane są zabiegi powodujące naruszenie ciągłości tkanek ludzkich. Wszystkie skontrolowane zakłady kosmetyczne, wykonujące zabiegi powodujące naruszenie ciągłości tkanek ludzkich, przedstawiły do wglądu ww. procedury.

III.2.3. Obiekty komunikacji publicznej

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyślu znajdowały się 4 obiekty komunikacji publicznej tj. Dworzec Autobusowy w Nowym Tomyślu, Stacje Kolejowe w Nowym Tomyślu, Zbąszyniu oraz Opalenicy. W 2017 r. oceniono stan sanitarny 2 obiektów tj. Dworca Autobusowego w Nowym Tomyślu oraz Stacji Kolejowej w Zbąszyniu. Kontrolą objęto budynki oraz ich otoczenie. Zastrzeżenia budził stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń skontrolowanej stacji kolejowej.

I tak, zastrzeżenia budził stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy zadaszeń/ wiat zejść do tunelów, ścian w tunelu oraz metalowego płotu na jednym z peronów. W skontrolowanym budynku dworca kolejowego stwierdzono brudne, zakurzone ściany, sufity oraz okna, a także nierówną, z ubytkiem wykładziny linoleum, podłogę w poczekalni.

W związku z powyższym wystosowano pisma do zarządzających obiektem o podjęcie działań zmierzających do zapewnienia należytego stanu sanitarno-porządkowego oraz sanitarno-technicznego skontrolowanego obiektu. W odpowiedzi otrzymano informację, iż usunięto bieżące nieprawidłowości, natomiast prace związane z odmalowaniem pomieszczeń i wymianą wykładzin zostały zaplanowane na lata 2019/2020.

Ponadto podczas kontroli stacji kolejowej oraz dworca kolejowego w Zbąszyniu stwierdzono przeprowadzenie szeregu prac remontowych mających na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-porządkowego. Odnowiono wiaty na 2 peronach (słupy nośne wypiaszkowano i odmalowano, wymieniono pokrycie dachowe). Zadaszenie wiaty znajdującej się na peronie 4 wykonane z eternitu usunięto. Ponadto, na wszystkich peronach wymieniono ławki dla podróżnych, kosze na odpady, tablice kierunkowe, gabloty informacyjne/ kierunkowe oraz odmalowano budynek znajdujący się na peronie Nr 3. Na powierzchni podjazdu dla niepełnosprawnych do budynku dworca wymieniono okładzinę z płytek ceramicznych. Ponadto, obiekt podłączono do miejskiej sieci kanalizacyjnej.

III.2.4. Ustępy publiczne

W 2017 roku kontrolą objęto 5 ustępów publicznych zlokalizowanych w Miejscach Obsługi Podróżnych przy Autostradzie A-2 w miejscowości Wytomyśl i Kozie Laski oraz Ustępy Publiczne w Lwówku, Zbąszyniu i Opalenicy.

Po przeprowadzonych kontrolach, do zarządców 3 obiektów wystosowano pisma w trybie art. 30 ustawy o PIS informujące o stwierdzonych uchybieniach. W jednym ustępie dotyczyły one plam po zacieku na suficie, w drugim ustępie grzejnika ze śladami korozji oraz zabrudzonych kratki wentylacyjnych. Natomiast w kolejnym ustępie publicznym zastrzeżenia budził stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy ścian i płytek podłogowych w pomieszczeniach ustępu oraz grzejników. Ponadto elewacja budynku brudna, z odpryskami farby, o nierównej powierzchni. Uzyskano pisemne odpowiedzi, iż w 2 obiektach uchybienia zostały usunięte, natomiast w trzecim obiekcie prace remontowe zostały zaplanowane na 2018 r.

III.2.5. Miejsca wykorzystywane do kąpieli i pływalnie

III.2.5.1. Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W 2017 r. na terenie powiatu nowotomyskiego zorganizowane zostało tylko 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w miejscowości Zbąszyń. Stan sanitarno-porządkowy ww. miejsca nie budził zastrzeżeń. Tutejszy organ w 2017 roku nie pobierał próbek wody przeznaczonej do kąpieli do badań laboratoryjnych. Natomiast organizator miejsca wykorzystywanego do kąpieli jest zobowiązany do wykonywania badań jakości wody nie wcześniej niż 14 dni przed dniem rozpoczęcia jego funkcjonowania oraz przynajmniej raz w trakcie jego funkcjonowania, a także każdorazowo w przypadku wzrokowego stwierdzenia zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i mogących stanowić zagrożenie zdrowotne dla kąpiących się tam osób.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu zgodnie z obowiązującymi przepisami, na podstawie otrzymanych od organizatora miejsca wykorzystywanego do kąpieli sprawozdań z przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej badań jakości wody, stwierdził przydatność wody do kąpieli w nadzorowanym miejscu wykorzystywanym do kąpieli.

Przeprowadzono 2 kontrole miejsca wykorzystywanego do kąpieli (przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego oraz w trakcie trwania sezonu kąpielowego). Stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

III.2.5.2. Pływalnie

W 2017 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyślu znajdowało się 6 pływalni, w tym 3 pływalnie ogólnodostępne oraz

3 zlokalizowane w hotelach. Pływalnie ogólnodostępne zlokalizowane są w Nowym Tomyślu, Chojnikach (czynny sezonowo tylko w okresie letnim) oraz Porażynie, natomiast pływalnie hotelowe w Opalenicy, Zbąszyniu i Wąsowie. Przeprowadzono kontrole 6 zewidencjonowanych obiektów.

W 2017 r. pobrano 285 próbek wody z pływalni, w tym 198 próbek wody pobrano w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządzających, natomiast 87 próbek pobrano przez tutejszy Organ. Na podstawie otrzymanych wyników badań stwierdzono krótkotrwale zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody w pobranych próbkach w 4 basenach. W przypadku 2 pływalni, zalecono krótkotrwale wyłączone z eksploatacji obiektu/ niecki jacuzzi ze względu na stwierdzenie w zbadanych próbkach wody przekroczenia dopuszczalnej wartości parametru bakteriologicznego tj. *Pseudomonas auruginosa*. Ponadto jakość wody budziła zastrzeżenia pod względem fizykochemicznym. Na trzech pływalniach stwierdzono przekroczenie parametrów chemicznych tj. chloroformu i Σ THM. Na jednej pływalni stwierdzono przekroczenie parametru chemicznego chloroform. Na trzech pływalniach stwierdzono przekroczenie parametru chemicznego utlenialność oraz parametru chlor wolny. Na dwóch pływalniach stwierdzono przekroczenia parametru fizycznego mętność oraz parametru chemicznego chlor związany. W przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych wartości ww. parametrów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu polecał podjęcie działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody na pływalni do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016) oraz pobranie próbek wody do badań laboratoryjnych w zakresie przekroczonych parametrów.

Na pływalniach zapewniono kontrolę wyznaczonego obszaru wodnego przez ratowników wodnych oraz wyposażenie pływalni w sprzęt ratunkowy i pomocniczy, urządzenia sygnalizacyjne i ostrzegawcze oraz sprzęt medyczny, leki i artykuły sanitarne. Stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny 2 skontrolowanych pływalni nie budził zastrzeżeń. Natomiast w 4 obiektach zastrzeżenia budziły między innymi brudne ściany i sufity, grzejniki ze śladami korozji, drzwi o nierównej powierzchni spowodowanej chłonięciem wilgoci, zniszczone wyposażenie.

W związku z powyższym zwrócono się z pismami w trybie art. 30 ustawy o PIS do właścicieli obiektów o podjęcie i wykonanie czynności zmierzających do zapewnienia należytego stanu sanitarno-higienicznego.

III.2.6. Inne obiekty użyteczności publicznej

W grupie innych obiektów użyteczności publicznej znajdują się obiekty kulturalne i sportowe, tereny rekreacyjne, pralnie, apteki, stacje paliw, przystanki PKS, przystanki PKP, urzędy gmin,

cmentarze, zakłady pogrzebowe, przystań żeglarska. Ogółem skontrolowano 18 obiektów. Stan sanitarno-techniczny 7 skontrolowanych obiektów budził zastrzeżenia dotyczące między innymi zniszczonej podłogi, brudnych, popękanych ścian i sufitów, złego stanu sanitarno-technicznego okien, siedzisk na trybunach, nierównych nawierzchni peronów kolejowych, a także brudnych, z zaciekami, popękanych ścian i sufitów, nierównej powierzchni katafalku, śladów rdzy na elementach chłodni do przechowywania zwłok w kaplicach cmentarnych. W związku z powyższym zwrócono się z pismami w trybie art. 30 ustawy o PIS do właścicieli obiektów o podjęcie i wykonanie czynności zmierzających do zapewnienia należytego stanu sanitarno-higienicznego. Uzyskano odpowiedzi od zarządców dwóch ww. obiektów z informacją, że zawarte w pismach uchybienia zostały wykonane oraz informacje o zaplanowanych gruntownych remontach dwóch skontrolowanych obiektów.

W stosunku do roku 2016 stan sanitarny części skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej poprawił się. Przeprowadzono bieżące prace remontowo-naprawcze w 3 skontrolowanych obiektach.

IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Celem nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi była kontrola warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Bieżącym nadzorem sanitarnym objęto:

- podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, tj.: przychodnie, zakłady rehabilitacji leczniczej oraz inne podmioty wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym stację dializ,
- indywidualne praktyki lekarskie,
- indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie,
- indywidualne praktyki lekarzy dentystów,
- indywidualne praktyki pielęgniarek.

IV.1. Podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne

Na terenie powiatu nowotomyskiego w 2017 r. nadzorem sanitarnym objęto 1 zakład lecznictwa zamkniętego udzielający całodobowych świadczeń zdrowotnych w zakresie rehabilitacji. Liczba podmiotów leczniczych wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne nie uległa zmianie w stosunku do 2016 roku. Zakład posiada opracowany i zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Nowym Tomyślu program dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego

działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r., poz. 739). Obowiązek dostosowania podmiotu leczniczego do wymagań ww. rozporządzenia upłynął z dniem 31 grudnia 2017 roku.

Wszystkie nieprawidłowości zostały ujęte w wyżej omawianym programie dostosowawczym. Obiekt zaopatruje się w wodę z wodociągu publicznego.

W okresie sprawozdawczym w czasie kontroli obiektu nie stwierdzono uchybień w zakresie doboru preparatów dezynfekcyjnych oraz znajomości zasad i sposobu prowadzenia dezynfekcji urządzeń sanitarnych. W obiekcie nie są udzielane świadczenia zdrowotne, w wyniku których powstają odpady medyczne niebezpieczne – placówka ma zawartą umowę na świadczenie usług transportu sanitarnego i pomocy doraźnej z SP ZOZ w Nowym Tomysłu. W kontrolowanym zakładzie bielizna i odzież ochronna prana jest w obiekcie (są opracowane, wdrożone i stosowane procedury postępowania z bielizną czystą i brudną). Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy obiektu nie budził zastrzeżeń.

IV.2. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Grupa podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne obejmuje różne typy obiektów lecznictwa otwartego tj. przychodnie, zakłady rehabilitacji leczniczej, laboratoria diagnostyczne i inne, będące niepublicznymi podmiotami leczniczymi oraz 1 obiekt lecznictwa otwartego, będący publicznym podmiotem leczniczym. W omawianym okresie skontrolowano 32 obiekty podmiotów lecznictwa otwartego. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono uchybień w zakresie przestrzegania procedur dezynfekcji, sterylizacji oraz w zakresie postępowania z bielizną czystą i brudną.

Na terenie działania tutejszego Organu, w grupie skontrolowanych w 2017 roku obiektów, 29 obiektów spełniało wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r., poz. 739), a 3 obiekty posiadały zatwierdzone programy dostosowania zakładu do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia. Obowiązek dostosowania podmiotu leczniczego do wymagań ww. rozporządzenia upłynął z dniem 31 grudnia 2017 roku.

Niedostosowane obiekty nie odpowiadają wymaganiom ww. rozporządzenia w zakresie braku natrysku w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym pacjentów przystosowanym dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich (dot. 1 zakładu rehabilitacji) oraz sterylizatorni, która nie stanowi ciągu technologicznego obejmującego w kolejności:

- odcinek (blat) materiałów skażonych, służący do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji wstępnej lub zasadniczej;

- odcinek ręcznego mycia i dezynfekcji obejmujący zlew 2-komorowy;
- odcinek (blat) materiałów czystych do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją;
- sterylizator parowy;
- odcinek (blat) materiałów sterylnych;
- stanowisko higieny rąk zorganizowane poza blatem roboczym,

jednocześnie rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni nie zapewnia na każdym etapie technologicznym jednokierunkowego ruchu materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego (2 obiekty).

Podczas przeprowadzonych kontroli w 7 obiektach stwierdzono między innymi uchybienia dotyczące stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-porządkowego.

IV.3. Praktyki zawodowe

W grupie indywidualnych praktyk lekarskich, indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, indywidualnych praktyk lekarzy dentystów, indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów, grupowych praktyk lekarzy, grupowych praktyk lekarzy dentystów oraz indywidualnych i grupowych praktyk pielęgniarских skontrolowano 11 obiektów prowadzących działalność leczniczą.

W 2017 roku, 9 skontrolowanych w omawianej grupie obiektów spełniało wymagania ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia, natomiast 2 skontrolowane praktyki zawodowe nie zostały ocenione pod względem przystosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu, gdyż nie były one prowadzone w ramach podmiotów leczniczych.

Bieżący stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy skontrolowanych praktyk zawodowych nie budził zastrzeżeń.

V. Warunki sanitarno - higieniczne środowiska pracy

V. 1. Struktura zatrudnienia

W 2017 roku nadzorem sanitarnym objętych było 460 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 15604 pracowników. W stosunku do 2016 roku liczba zakładów pracy pozostających w ewidencji tutejszej stacji zwiększyła się o 13 zakładów, nastąpił wzrost zatrudnionych o 930 osób.

V. 2. Kontrole w ramach nadzoru

Skontrolowano 106 zakładów pracy, w których przeprowadzono łącznie 124 kontrole. Skontrolowano warunki pracy 11091 zatrudnionych pracowników (705 pracowników więcej

w stosunku do roku 2016). Podczas kontroli w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono nieprawidłowości w 14 zakładach pracy. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 14 decyzji zarządzających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, które dotyczyły przede wszystkim braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy oraz niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń socjalnych.

V. 3. Narażenie na czynniki szkodliwe

Stwierdzono przekroczenia w 36 zakładach pracy. Przekroczenia NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) hałasu stwierdzono w 36 zakładach pracy, przekroczenia drgań mechanicznych w 2 skontrolowanych zakładach. Natomiast przekroczenia NDS (najwyższe dopuszczalne stężenie) zapylenia stwierdzono w 1 skontrolowanym zakładzie, a przekroczenia czynników chemicznych w 2 skontrolowanych zakładach. Liczba zakładów z w/w przekroczeniami w porównaniu z rokiem 2016 zmniejszyła się o 9. Zmniejszyła się również liczba pracujących w narażeniu o 92 osoby. W zakładach pracy na terenie powiatu nowotomyskiego w 2017 roku w warunkach przekroczonych norm higienicznych pracowało 626 osób, w tym:

- 613 osób w przekroczeniach hałasu,
- 9 osób w przekroczeniach drgań mechanicznych,
- 3 osoby w przekroczeniach zapylenia,
- 2 osoby w przekroczeniach czynników chemicznych.

Z powyższych danych wynika, że wciąż najwięcej osób pracuje w przekroczeniach na hałas. W większości przypadków przekroczenia występują w przemyśle drzewnym i metalowym.

V. 4. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Działalność prowadziło 27 zakładów, w których zatrudnieni pracowali w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym/mutagennym. Skontrolowano 11 zakładów, w których zatrudnieni pracownicy narażeni byli na kontakt z czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi, tj.:

- pyłami drewna twardego,
- związkami niklu (II) i chromu (VI),
- roztworem cytostatycznym,
- benzenem,
- mieszaniną chemiczną sklasyfikowaną jako rakotwórcza (środek do impregnacji drewna).

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

V. 5. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Skontrolowano 11 zakładów, w których pracownicy mieli kontakt z czynnikami biologicznymi 2 i 3 grupy zagrożenia. Stwierdzono, że w kontakcie z czynnikami biologicznymi 2 i 3 grupy zagrożenia były 182 osoby. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

V. 6. Nadzór nad substancjami/mieszaninami chemicznymi

W 2017 roku funkcjonowały:

- 3 zakłady będące formulatorami (przedsiębiorcy, którzy mieszają substancje i/lub ich mieszaniny celem wprowadzenia ich na rynek),
- 52 podmioty zajmujące się dystrybucją substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 178 zakładów stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Przeprowadzono 82 kontrole w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin. W grupie skontrolowanych obiektów stwierdzono nieprawidłowości w 1 skontrolowanym zakładzie pracy, dotyczące stosowania substancji/mieszanin chemicznych.

V. 7. Produkty biobójcze

W 2017 roku w ewidencji było 18 podmiotów odpowiedzialnych jest za wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, w tym 2 podmioty zobowiązane są do uzyskania pozwolenia na obrót produktem biobójczym (1 producent, 1 importer). Przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

V. 8. Choroby zawodowe

W 2017 roku wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- 1 decyzja: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku,
- 1 decyzja: zaćma wywołana działaniem promieniowania podczerwonego lub długofalowego nadfioletowego.

VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych

VI.1. Informacje wstępne

W roku 2017 skontrolowano 85 placówek oświatowo – wychowawczych oraz 23 placówki sezonowe zarejestrowane w bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej (wypoczynki zimowy oraz letni dla dzieci i młodzieży). Przeprowadzono 160 kontroli higieniczno - sanitarnych w ww. placówkach. Zgodnie z informacją uzyskaną od dyrektorów placówek w szkołach uczyło się 9618 dzieci

i młodzieży, w przedszkolach przebywało 1654 dzieci oraz w żłobkach 131 dzieci. Łącznie w placówkach oświatowo – wychowawczych uczyło się i przebywało 11403 dzieci i młodzieży oraz 404 studentów zaocznych. Ponadto, w placówkach wsparcia dziennego, w placówce z pobytem całodobowym oraz w placówkach wychowania pozaszkolnego przebywało 767 dzieci i młodzieży.

W 2017 roku wykreślono z ewidencji 8 placówek: 1 żłobek, 6 gimnazjów oraz 1 zespół szkół natomiast zarejestrowano i objęto nadzorem 6 nowych placówek tj. 1 żłobek, 2 przedszkola oraz 3 szkoły podstawowe.

VI.2. Stan techniczny oraz sanitarny placówek

W 2017 r. w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 15 decyzji zarządzających, które dotyczyły:

- złego stanu higienicznego nawierzchni placu zabaw oraz ścian i podłogi w sali lekcyjnej;
- braku certyfikatów na wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne zakupione po 1997 r.;
- braku wentylacji w biurze dyrektora i sekretariacie (pomieszczenie bez okien);

Ponadto na wnioski stron wydano 3 decyzje administracyjne przedłużające wykonanie zaleceń ujętych w decyzjach zarządzających.

Wydano także 21 pism w trybie art. 30 ustawy o PIS. Dotyczyły one:

- brudnych, zakurzonych ścian i sufitów w sanitariatach uczniowskich, na korytarzach oraz klatkach schodowych;
- braku szatni dla uczniów (odzież wierzchnia przechowywana w salach lekcyjnych);
- złego stanu higienicznego podłóg wykonanych z terakoty w sanitariatach dla dzieci w przedszkolu;
- złego stanu higienicznego podłóg na korytarzach oraz w pokojach internatu;
- złego stanu higienicznego płyt wiórowych przymocowanych na ścianach korytarzy i klatki schodowej;
- częściowo popękanych ściennych płytek ceramicznych w sanitariatach dla dzieci w przedszkolu;
- zniszczonych, z ubytkami materiału materacy w sali gimnastycznej;
- zniszczonych, wyszczerbionych, z ubytkami okleiny blatów stolików uczniowskich;
- braku osłon na punktach świetlnych w świetlicy oraz sali zajęć dla dzieci;
- braku jakiegokolwiek wentylacji w salach zajęć, pracowni komputerowej oraz w salach lekcyjnych;

- braku wentylacji mechanicznej w sanitariatach nie posiadających okien w oddziale przedszkolnym i w sanitariacie dla personelu;
- nie zachowanych standardów dostępności do urządzeń sanitarnych;
- złego stanu technicznego budynku wolnostojącego na placu rekreacyjnym wybudowanego z muru pruskiego (głina, trzcina). W budynku znajdują się sanitariaty od wielu lat nieużywane (na dole chłonnym). Na dzień kontroli przechowywane były przedmioty nie będące własnością placówki;
- braku dokumentacji dot. przeglądów placów zabaw;
- braku tabliczek znamionowych na urządzeniach i sprzęcie placu zabaw;
- braku dokumentacji z wykonywanych czynności porządkowych oraz daty otwarcia wymiennych butli z wodą w dystrybutorach (butle o poj. 18,9 l);
- nieprawidłowości związanych z użytkowaniem fontann (poidełek) tj.:
 - braku wyników badań w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych;
 - braku dokumentacji z wykonywanych czynności porządkowych;
 - braku dokumentacji dot. wymiany filtrów.

W placówkach oświatowo-wychowawczych, w których wydano decyzje zarządzające w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości oraz do których skierowano pisma w trybie art. 30 ustawy o PIS w związku ze stwierdzonymi uchybieniami, poprawa nastąpiła w następującym zakresie:

- doprowadzono do właściwego stanu: ściany, sufity i podłogi w salach lekcyjnych i salach zajęć, na korytarzach, szatniach oraz pokojach internatu; wyposażenie na placu zabaw, stopnie schodów przy wejściu głównym do szkoły oraz schodów zewnętrznych prowadzących na plac zabaw; blaty stolików uczniowskich;
- wyposażono sale lekcyjne i sale zajęć w meble edukacyjne (stoły, krzesła, regały, szafy) posiadające certyfikaty;
- zamontowano punkty świetlne z osłonami na korytarzach oraz w sali rekreacyjno-zastępczej;
- zamontowano na sprzęcie i urządzeniach placu zabaw tabliczki znamionowe oraz uzupełniono brakujące informacje w regulaminach placu zabaw;
- placówki uzupełniły dokumentację dotyczącą przeglądów placów zabaw.

VI. 3. Wodociągi i kanalizacja

Na terenie powiatu nowotomyskiego każda z placówek oświatowo - wychowawczych jest zaopatrywana w wodę z wodociągu publicznego.

Natomiast na 85 placówek 25 posiada własne urządzenia kanalizacyjne i tak: 18 placówek posiada zbiorniki bezodpływowe oraz 7 placówek posiada własne oczyszczalnie ekologiczne. Placówki nie skanalizowane zlokalizowane w miejscowościach wiejskich (brak kanalizacji centralnej).

W dalszym ciągu na terenie tut. powiatu funkcjonuje 1 placówka z sanitariatami zewnętrznymi. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu skierował kolejne pismo do organu prowadzącego placówkę w celu podjęcia skutecznych działań zmierzających do poprawy stanu istniejącego. W odpowiedzi organ prowadzący poinformował, iż przebudowa pomieszczeń szkolnych wraz z sanitariatami, została wstrzymana z powodu braku środków finansowych. Brak środków związany jest z wejściem w życie reformy w systemie oświaty nakładającej na jednostki samorządu terytorialnego dodatkowe wydatki związane ze zmianami w zatrudnieniu nauczycieli, pracowników obsługi oraz przygotowaniem bazy lokalowej.

Również do połowy 2017 r. dzieci ze świetlicy opiekuńczo - wychowawczej korzystały z ww. sanitariatów. Jednak po uzgodnieniach Pełnomocnika Burmistrza z Dyrektorem Zespołu uzgodniono, iż od II połowy roku 2017 dzieci ze świetlicy funkcjonującej po obowiązkowych zajęciach nauki (raz w tygodniu w wymiarze 2-godzinny) mają możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych przeznaczonych dla personelu szkoły.

Ponadto w 3 placówkach stwierdzono nie zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. W związku z tym PPIS w Nowym Tomyślu powiadomił organy prowadzące o stwierdzonych ww. uchybieniach. W odpowiedzi uzyskano informacje o podjętych w najbliższych czasie działaniach zmierzających do rozwiązania wskazanego problemu.

Zgodnie z obowiązującymi od dnia 01.09.2011 r. przepisami prawnymi dotyczącymi zapewnienia uczniom możliwości korzystania z ciepłej bieżącej wody przy wszystkich umywalkach w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych, stwierdzono, iż na terenie powiatu nowotomyskiego wszystkie placówki oświatowo – wychowawcze spełniają ww. wymagania.

VI. 4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć WF

W zakresie posiadania przez placówki własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego odnotowano niedostateczną liczbę sal gimnastycznych/zastępczych/rekreacyjnych. Brak sal własnych odnotowano w 53,85% wszystkich szkół na terenie powiatu nowotomyskiego (dotyczy szkół podstawowych, gimnazjów oraz zespołów szkół). Placówki nie posiadające własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego korzystają z infrastruktury poza placówką (boiska wiejskie, sale wiejskie, hale sportowe, ośrodki sportu i rekreacji) lub uczniowie ww. placówek ćwiczą na korytarzach bądź w salach lekcyjnych.

W ramach nadzoru bieżącego placówek szkolnych stwierdzono, iż na 31 placówek posiadających urządzenia i sprzęt sportowy, jedynie 4 posiadają ww. urządzenia i sprzęt zaopatrzone w certyfikaty bezpieczeństwa w 100%. Większość placówek posiada sprzęt sportowy bez certyfikatów, którego zakup miał miejsce przed 1997 r.

VI.5. Dożywianie dzieci i młodzieży

Oceniając placówki pod kątem prowadzonego dożywiania stwierdzono, iż 33 placówki wydają ciepłe posiłki, w tym 20 placówek wyłącznie posiłki jednodaniowe. Łącznie z obiadów jednodaniowych i pełnych korzystało 2273 dzieci i młodzieży.

Tabela 1. Dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu nowotomyskiego w 2017 r.

Rodzaj placówek	Liczba placówek wydających ciepłe posiłki		Liczba dzieci i młodzieży korzystających		Podawanie napoju		Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych
	Ogółem	Wyłącznie posiłki jednodaniowe	z pełnych obiadów	z posiłków jednodaniowych	liczba placówek	liczba korzystających	
Szkoły podstawowe	15	8	832	325	16	3382	269
Gimnazja	6	2	344	60	1	73	73
Zespoły szkół	12	10	233	479	13	2484	156
Razem	33	20	1409	864	30	5939	498

Stwierdzono także, iż z dofinansowywanych posiłków korzystało 498 dzieci i młodzieży, co stanowi 21,91% ogólnej liczby dzieci i młodzieży korzystających z posiłków. Jedna placówka gimnazjalna organizowała śniadania dla uczniów. Ponadto napój (herbata, sok owocowy, mleko) wydawany był w 30 placówkach, z którego korzystało 5939 uczniów. Oceniając prowadzone dożywianie w szkołach należy stwierdzić, iż na 33 placówki wydające ciepłe posiłki 11 placówek korzystało z posiłków przygotowywanych na miejscu, 20 placówek korzystało z posiłków dowożonych spoza placówki oraz 2 placówki (gimnazja) korzystały z posiłków poza własną placówką. W porównaniu z rokiem 2016 w roku sprawozdawczym zarówno z ciepłych posiłków jak i z posiłków dofinansowanych skorzystało mniej dzieci i młodzieży, i tak: z ciepłych posiłków o 1,3%, a z posiłków dofinansowanych o 26,55%.

VI.6. Opieka medyczna

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż opiekę medyczną sprawowaną przez pielęgniarkę/higienistkę posiadają wszystkie placówki oświatowe. Szkoły/przedszkola nie posiadają opieki lekarskiej i stomatologicznej. Natomiast gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada 15 placówek oświatowych, w tym 13 do dyspozycji jednej szkoły oraz 2 wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie. Stan higieniczno – sanitarny ww. gabinetów nie budził zastrzeżeń. W placówkach, które nie posiadają gabinetów opieka medyczna sprawowana jest w innych pomieszczeniach.

VI.7. Nadzór nad niebezpiecznymi substancjami i preparatami chemicznymi

Niebezpieczne preparaty i substancje chemiczne posiadało 5 gimnazjów, 1 zespół szkół oraz 1 szkoła podstawowa. W wyniku kontroli stwierdzono, iż ww. placówki nie posiadały substancji i preparatów chemicznych po upływie daty ważności. Substancje i preparaty przechowywane były w pomieszczeniach zamykanych, odpowiednio oznakowanych, z dostępem do wody bieżącej. Każdy preparat posiadał kartę charakterystyki, która określa między innymi: udzielanie I pomocy, postępowanie w przypadku pożaru, postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska, postępowanie z substancją/preparatem i jej/jego magazynowanie.

VI.8. Rozkład zajęć lekcyjnych

Prawidłowy rozkład zajęć lekcyjnych jest jednym z istotnych elementów w systemie opieki nad dziećmi i młodzieżą. Przy ocenie higienicznej rozkładu zajęć brano pod uwagę potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia czyli rozpoczynanie zajęć o stałej porze z dopuszczalną różnicą 1 godziny oraz dopuszczalną różnicą liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie większą od 1 godziny.

Oceniając rozkład zajęć lekcyjnych w porównaniu z rokiem 2016 należy stwierdzić, iż utrzymuje się on na tym samym, nie budzącym zastrzeżeń poziomie. I tak: w 2016 roku oceniono 41 placówek, a w roku sprawozdawczym 39 pod kątem prawidłowego rozkładu zajęć lekcyjnych, gdzie nie stwierdzono nieprawidłowości.

VI.9. Ergonomia

W celu eliminacji czynników uciążliwych w środowisku dzieci i młodzieży prowadzone są prace zapobiegawcze w zakresie wyposażenia obiektów szkolnych/przedszkolnych w meble edukacyjne dostosowane do wzrostu uczniów/dzieci.

Przeprowadzono ocenę dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych. Skontrolowano pod tym względem 15 placówek przedszkolnych, 11 placówek szkół podstawowych, 1 placówkę gimnazjalną oraz 7 placówek funkcjonujących w zespołach (6 szkół podstawowych, 1 przedszkole). Ogółem badaniem objęto 964 stanowiska pracy ucznia/przedszkolaka. W roku sprawozdawczym nie odnotowano nieprawidłowości w wymienionym zakresie. Stan taki utrzymuje się od 2012 r.

Ponadto stwierdzono, iż 24 placówki na 56 (przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkół) posiada w 100% meble zaopatrzone w certyfikaty bezpieczeństwa. Stwierdzono również, iż 6 przedszkoli, 2 szkoły podstawowe oraz 5 zespołów szkół posiadają część mebli zakupionych po 1997 r. bez certyfikatów.

VI. 10. Inne placówki oświatowo – wychowawcze

Skontrolowano łącznie 25 placówek oświatowo – wychowawczych (światlice opiekuńczo - wychowawcze, szkoły muzyczne realizujące tylko program nauki gry na instrumentach muzycznych, ochotniczy hufiec pracy, internat). Kolejny raz w wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan higieniczno-sanitarny internatu dotyczący pomieszczeń mieszkalnych. W związku z powyższym PPIS w Nowym Tomyślu wystosował kolejne pismo z art. 30 o PIS.

VI. 11. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W okresie zimowej i letniej przerwy wakacyjnej na terenie powiatu nowotomyskiego zorganizowano 26 placówek wypoczynku, w tym skontrolowano 24:

- 1 obóz sportowy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku;
- 14 obozów sportowych, 1 obóz językowy oraz 1 biwak w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie;
- 3 obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą komunalną;
- 1 obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej;
- 5 półkolonii.

Ogółem z wypoczynku letniego/zimowego skorzystało **1788** dzieci i młodzieży. W porównaniu z rokiem 2016 liczba placówek wypoczynku wzrosła o 3,85%.

W wyniku przeprowadzonych kontroli higieniczno – zdrowotnych nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości. Organizatorzy zapewnili uczestnikom wypoczynku właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Wszystkie pomieszczenia oraz otoczenie utrzymane były w czystości i porządku.

W trakcie wypoczynku nie odnotowano żadnego przypadku zatruc pokarmowych. Odnotowano natomiast jeden przypadek zachorowania oraz jedną kontuzję. Po przeprowadzeniu badań w placówce medycznej uczestnicy pozostali na wypoczynku.

Kontrole wypoczynku przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Nowym Tomyślu (7 wspólnych kontroli).

VI. 12. Badania problemowe i dodatkowe działania

W roku 2017 przeprowadzono następujące badania problemowe dotyczące:

- przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W trakcie kontroli stwierdzono przestrzeganie przepisów dotyczących zakazu palenia tytoniu;
- warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w placówkach nauczania i wychowania. W wyniku przeprowadzonych kontroli ww. zakresie stwierdzono, iż placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej;
- posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na sprzęt sportowy i meble edukacyjne. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż 6 przedszkoli, 2 szkoły podstawowe oraz 5 zespołów szkół posiadają część mebli zakupionych po 1997r. bez certyfikatów bezpieczeństwa;
- przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2017/2018. W wyniku kontroli oraz uzyskanych informacji od dyrektorów szkół stwierdzono, iż placówki szkolne zostały przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2017/2018;
- oświetlenia w placówkach systemu oświaty. Analizę przeprowadzono w 47 placówkach. W wyniku analizy stwierdzono, iż w 39 placówkach został przeprowadzony pomiar natężenia oświetlenia sztucznego, z których 24 placówki posiadają właściwe oświetlenie zgodne z PN. W placówkach, w których wynik pomiaru był negatywny lub stwierdzono brak pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego poinformowano stronę kontrolowaną o konieczności zapewnienia właściwego oświetlenia zgodnie z ww. normą;

Ponadto podjęte zostały działania informacyjno-edukacyjnej (instruktaż, pogadanki, szkolenie) na temat wszawicy (Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży MZ-MD-P-073-3296-3/WS/13) oraz profilaktyki grypy, zakażeń grypopochodnych oraz zasad higieny w ww. zakresie.

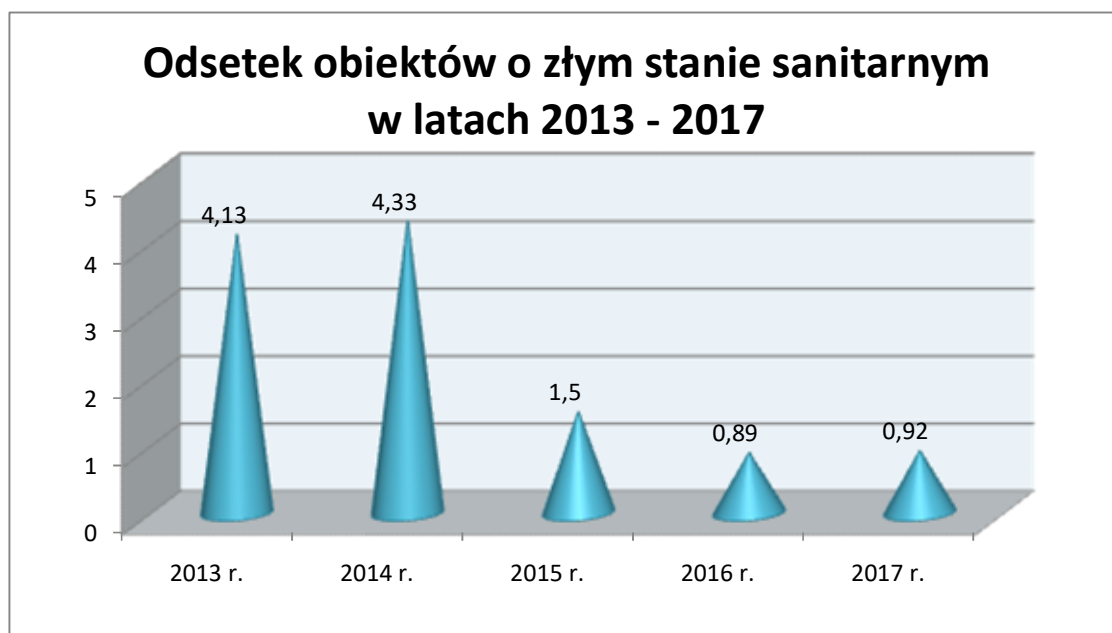
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W nadzorowanych w 2017 roku zakładach przeprowadzono 381 kontroli, w tym 19 kontroli stanowiły graniczne kontrole sanitarne, w trakcie których wydano ogółem 19 świadectw jakości zdrowotnej środków spożywczych. Wydano 7 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, a winnych zaniedbań ukarano 6 mandataми karnymi kredytowanymi, na łączną kwotę 1.700,00 zł. Do badań pobrano ogółem 146 próbek, w tym 141 próbek żywności, 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 3 próbki kosmetyków. W wielu zakładach stan sanitarny systematycznie poprawia się dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP. System HACCP wprowadziło 6 nadzorowanych zakładów, co stanowi 0,93% objętych nadzorem obiektów żywności i żywienia (wyłączono 358 innych obiektów obrotu żywnością – gospodarstwa rolne oraz 223 środki transportu). Na 758 nadzorowanych zakładów (wyłączono 358 gospodarstw rolnych) 67,15% zakładów posiada wdrożone (GHP), (GMP). Wszystkie oceniane w 2017 roku obiekty posiadały wdrożoną i stosowały zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także zasady systemu HACCP, poza nielicznymi przypadkami gdzie stwierdzono brak prowadzonej dokumentacji dotyczącej identyfikacji dostawców żywności – dotyczy sklepów spożywczych, zakładów żywienia zbiorowego otwartego - zakładu małej gastronomii.

Przedstawienie stanu sanitarnego grup obiektów (wyrażonego w % obiektów „niezgodnych”)

Odsetek obiektów żywności i żywienia o złym stanie sanitarnym w latach 2013-2017.

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2013	4,13%
2014	4,33%
2015	1,50%
2016	0,89%
2017	0,92 %



Na podstawie przedstawionych danych liczbowych można stwierdzić, że na terenie objętym nadzorem przez tutejszy Organ w roku 2013 liczba zakładów o złym stanie sanitarnym stanowiła 4,13%. W roku 2014 odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym zwiększył się o 0,2%, w roku 2015 odnotowano spadek obiektów złych z 4,33% do 1,50% w porównaniu z rokiem 2014. W 2016 roku odnotowano dalszy spadek obiektów złych o 0,61%. W 2017 roku odnotowano nieznaczny wzrost **obiektów o złym stanie sanitarnym z 0,89% do 0,92% w porównaniu do roku 2016 (o 0,03%)**. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno - sanitarnych.

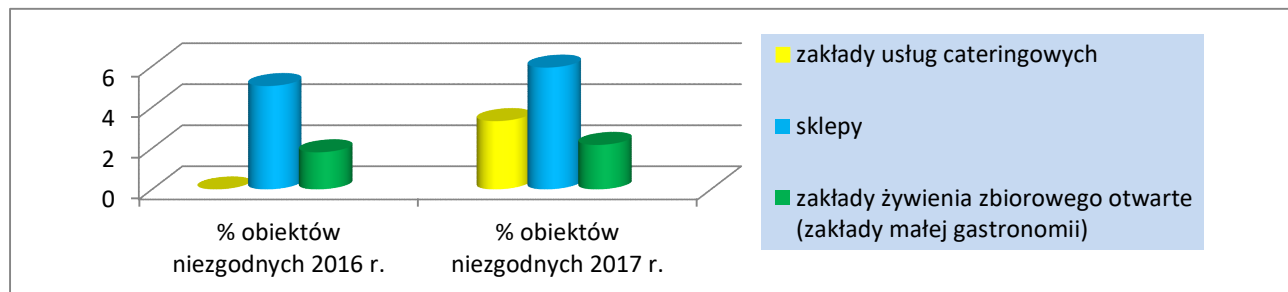
Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Na podstawie szczegółowych danych przedstawionych w tabeli MZ-48 poszczególnych grup zakładów żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz środków transportu żywności w 2017 roku, odnotować należy nie budzący zastrzeżeń stan higieniczny w zakładach: automatów do lodów, piekarniach, ciastkarniach, przetwórnicy owocowo-warzywnych i grzybowych, zakładach garmazeryjnych, zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego, wytwórni wyrobów cukierniczych, cukrowni.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego skontrolowano 54 obiekty. W tej grupie w 2017 roku jeden zakład został oceniony jako niezgodny. W 2016 roku żaden zakład żywienia zbiorowego nie został oceniony jako niezgodny.

Opis grup obiektów w kolejności od tych o najgorszym stanie sanitarnym (najwyższy % obiektów niezgodnych)

Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym w wybranych grupach obiektów w latach 2016- 2017.



Rodzaj obiektu	2016 rok		2017 rok	
	Liczba obiektów skontrolowanych	% niezgodnych	Liczba obiektów skontrolowanych	% niezgodnych
Zakład usług cateringowych	2	0,00	3	33,33
Sklepy spożywcze	119	5,04%	101	5,94%
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (zakłady małej gastronomii)	85	1,81%	46	2,17%

Najwyższy % obiektów niezgodnych w 2017 roku stanowiły następujące obiekty:

1. Zakład usług cateringowych – 33,33%.
2. Sklepy spożywcze – 5,94%.
3. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (zakłady małej gastronomii) – 2,17%.

Zakład usług cateringowych - na 3 zakłady skontrolowane, jako niezgodny w wymaganiach oceniono 1 zakład, co stanowi 33,33%. W roku 2016 żadnego zakładu w tej grupie nie oceniono jako niezgodnego. Przyczyna oceny zakładu cateringowego jako niezgodnego dotyczyła stwierdzonych nieprawidłowości:

- brudnego, z wykwitem pleśni sufitu w pomieszczeniu WC dla personelu zakładu,
- brudnych, z łuszczącą się farbą ścian i sufitu z wykwitem pleśni w pomieszczeniu socjalnym,
- brudnych, z łuszczącą się farbą ścian w korytarzu komunikacyjnym,
- brudnych ścian w pomieszczeniu obieralni warzyw,
- brudnych, z popękaną farbą ścian w pomieszczeniu kuchni.

Na stwierdzone nieprawidłowości wydano decyzję administracyjną. Liczba zakładów świadczących usługi cateringowe zwiększyła się w porównaniu z rokiem 2016 o 1 obiekt.

Sklepy spożywcze - na 101 skontrolowanych, jako niezgodne z wymaganiami oceniono 6 obiektów, co stanowi 5,94% obiektów. W porównaniu z rokiem 2016 odnotowano nieznaczny wzrost obiektów niezgodnych o 0,90%.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą ewidencjonowanych obiektów żywności i żywienia i stanowią 24,46% nadzorowanych obiektów. Liczba nadzorowanych sklepów w 2017 r. zmniejszyła się o 47 obiektów tj. z 347 obiektów w 2016 roku do 300 w roku 2017. Wiąże się to ze zwiększoną liczbą likwidacji sklepów. Stan sanitarny sklepów spożywczych jest zróżnicowany. Nadzorowane większe obiekty stanowiące tylko ok. 4,80 % sklepów spożywczych wyposażone są w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Zdecydowaną większość nadzorowanych obiektów tego typu stanowią jednak sklepy małe zlokalizowane głównie na terenach wiejskich.

Nadal najwięcej uchybień stwierdzano w małych sklepach. Do najczęściej stwierdzanych należały:

- nie zachowanie należytej czystości, zwłaszcza na zapleczu sklepu,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- nieprawidłowy stan sanitarny sprzętu i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu sklepów,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń socjalnych,
- nieprawidłowy stan sanitarny podłóg, ścian oraz sufitów.

W tej grupie obiektów nałożono 6 mandatów karnych na sumę 1.500,00 zł oraz wydano 1 decyzję administracyjną celem poprawy stanu sanitarnego zakładu. Odnotowano zmniejszenie wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego w porównaniu z rokiem 2016.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (zakłady małej gastronomii) - na 46 skontrolowanych obiektów, jako niezgodne z wymaganiami oceniono 1 obiekt, co stanowi 2,17 %. Odnotowano w tej grupie nieznaczne zwiększenie z 1,81 % w roku 2016 do 2,17% w roku 2017, o 0,36%.

Stwierdzone nieprawidłowości:

- nieprawidłowy stan higieniczny,
- używanie do produkcji zniszczonego sprzętu i urządzeń,
- używanie do produkcji przeterminowanych środków spożywczych.

W tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł. Nie wydawano decyzji administracyjnej. Termin usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości ustalono w trybie natychmiastowym i przed upływem 14 dni od dnia zakończenia kontroli przeprowadzono rekontrolę.

VII.1. Stan sanitarny środków transportu żywności.

Ogółem przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych (w tym 22 kontrole przeprowadzono na wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru celem wydania decyzji zatwierdzających, stwierdzających spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych przy przewozie tymi środkami transportu środków spożywczych) oraz 8 kontroli urzędowych przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych, które oprócz prowadzonej produkcji środków spożywczych posiadają środki transportu zatwierdzone decyzją PPIS razem z zakładem.

W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że środki transportu spełniały wymagania higieniczne przewidziane przepisami zawartymi w załączniku II rozdziale IV dotyczącym transportu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Zakłady produkujące żywność posiadają na ogół własne środki transportu, na które uzyskiwały pozytywne decyzje Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje prawidłowymi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

VII.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2017 zakwestionowaniu podlegały 2 próbki wyrobów garmażeryjnych mącznych – spodów do pizzy w stanie schłodzonym. W zbadanych próbkach stwierdzono obecność *Salmonella* w 25g, co jest niezgodne z art. 3.3.44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149). Spożycie zakwestionowanych wyrobów garmażeryjnych w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.

Powyższe informację przesłano do wiadomości i wykorzystania służbowego do PPIS, na którego terenie znajdował się producent przedmiotowego środka spożywczego.

Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2013-2017 przedstawia Tabela 1.

Tabela 1 Jakość zdrowotna środków spożywczych

Rok	Środki spożywcze razem		W tym					
			krajowe		importowane		UE	
	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestio- nowane %
2013	111	-	105	0	3	0	3	0
2014	112	0,89	106	0,94	3	0	3	0
2015	114	4,38	103	4,85	5	0	6	0
2016	144	0	144	0	-	-	-	-
2017	141	1,42	124	1,61	12	-	5	-

VII.3. Nadzór nad suplementami diety

Bieżący nadzór nad suplementami diety obejmował kontrolę wyłącznie znajdujących się w obrocie produktów, w zakresie znakowania produktów wprowadzanych do obrotu handlowego oraz weryfikacji spełnienia warunków określonych w otrzymanych pismach od Głównego Inspektora Sanitarnego. Na terenie powiatu nowotomyskiego znajdują się 4 zakłady wprowadzające do obrotu suplementy diety z zatwierdzonymi stoiskami (3 sklepy ze stoiskiem sprzedaży suplementów diety oraz 1 „sex-shop”).

Ocenę przeprowadzano sprawdzając oznakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2014 r., poz. 774, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. 2015 r., poz. 2032), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., s.18, z późn. zm.).

Sprawdzano, czy na opakowaniu jednostkowym podano następujące informacje:

- nazwę kategorii składników odżywczych lub substancji charakteryzujących produkt lub wskazanie ich właściwości,
- porcję produktu zalecaną do spożycia w ciągu dnia,
- ostrzeżenie dotyczące nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia,
- stwierdzenie, że suplementy diety nie powinny być stosowane jako substytut zróżnicowanej diety,
- stwierdzenie, że suplement diety powinien być przechowywany w sposób niedostępny dla dzieci,

- deklarację zawartości witamin i składników odżywczych (w postaci liczbowej oraz zgodność używanych jednostek witamin i składników mineralnych),
- deklarację w oznakowaniu zawartości witamin i składników mineralnych w przeliczeniu na zalecaną przez producenta do spożycia dzienną porcję produktu,
- informację o zawartości witamin i składników mineralnych podawaną w procentach w stosunku do zalecanego dziennego spożycia.

W 2017 roku w trakcie urzędowej kontroli skontrolowano w obrocie ogółem 55 suplementów diety (wyłącznie w zakresie znakowania) oraz 41 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Żadnego z nich nie zakwestionowano.

VII.4. Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

W 2017 r. zgodnie z planem pobierania próbek do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę wyrobów cukierniczych trwałych w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych, w ramach kontroli urzędowej i monitoringu. Pobrana próbka nie podlegała kwestionowaniu. W zbadanej próbce nie wykryto obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie (Dz. U. L 268 z 18.10.2003), oznakowania wymagają produkty zawierające GMO w ilości większej niż 0,9%. Produkt nie wymagał oznakowania.

VII.5. Nadzór nad przedmiotami użytku. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmował zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. Na terenie powiatu nowotomyskiego znajdują się 3 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W jednym z nadzorowanych zakładów produkowane opakowania do kontaktu z żywnością przeznaczone są do pakowania sosów oraz suplementów diety. Produkcja opakowań do kontaktu z żywnością z polietylenu stanowi ok. 30 % produkcji zakładu. Na produkowane wyroby zakład posiada certyfikat spełnienia wymagań normy ISO 9001:2008. Zakład wdrożył i przestrzega zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), zapewnia i kontroluje zgodność wyrobów z wymaganiami (badania migracji) oraz dysponuje dokumentacją potwierdzającą zgodność wyrobów z wymaganiami. Na produkowane opakowania do kontaktu z żywnością producent wydaje deklarację zgodności potwierdzającą, iż produkowane opakowania

spełniają wymagania Dyrektywy Rady i Parlamentu Europejskiego oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Rozporządzenia (WE) nr 10/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakład posiada wdrożony system pozwalający na identyfikację pochodzenia surowców oraz wyrobów. Przedstawiono do wglądu dokumentację dotyczącą przeprowadzanych szkoleń pracowników. W drugim zakładzie produkowane są wytwornice do pary (żywa para wtłaczana bezpośrednio do składników środków spożywczych). Trzeci nadzorowany zakład: hurtownia – szpilek cenowych. Do badań w 2017 r. w ramach urzędowej kontroli pobrano w obrocie łącznie 2 próbki przedmiotów użytku, w tym:

L.p.	Rodzaj próbek	Ilość pobranych próbek	Pochodzenie	Wynik badania
1	Materiały z tworzyw sztucznych.	2	2 Import	NKW
2	Wyroby szklane	-	-	-
Ogółem		2 próbki		

Próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością badano w kierunku: migracji globalnej z wyrobów z tworzyw sztucznych oraz migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA).

Żadna z pobranych do badań próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie podlegała kwestionowaniu. W ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) w roku 2017 tutejszy Organ nie otrzymał powiadomień dotyczących kosmetyków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

W zakresie nadzoru nad kosmetykami przeprowadzono 1 kontrolę wyłącznie wyrobów znajdujących się w obrocie – w zakresie znakowania. Na terenie powiatu nowotomyskiego nie ma zakładów produkujących kosmetyki.

VII.6. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Informacje o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych i stanowiły równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów były przesyłane w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF.

W 2017 roku w związku z przesłanymi w ramach systemu RASFF przeprowadzono **4 kontrole**. Przeprowadzone kontrole dotyczyły:

- zgłoszenia alarmowego w sprawie stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. w 3 z 5 badanych próbek produktu pn. „Kmin rzymski mielony”, numer partii 008/2017/D, data minimalnej trwałości 05.2018;
- powiadomienia informacyjnego RASFF kierowanego do Inspekcji Weterynaryjnej nr 2017.1473 z dnia 19 września 2017 r. o stwierdzeniu fipronilu na terenie Czech w jajach pochodzących z fermy mieszczącej się na terenie powiatu nowotomyskiego. PPIS w Nowym Tomyślu po otrzymaniu wykazu odbiorców jaj konsumpcyjnych pochodzących z ww. gospodarstwa skontaktował się z wszystkimi odbiorcami, czy posiadają ww. jaja dostarczone im w okresie 01.09. – 20.09.2017 r. Z otrzymanych informacji wynikało, że nie było w obrocie jaj skażonych fipronilem.

Ponadto w 2017 roku przeprowadzano kontrole w związku z przesłanymi powiadomieniami alarmowymi:

- w sprawie stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu „Schaumkelle” (łyżka cedzakowa), oznaczonego kodem kreskowym: 45713001034239002, pochodzącego z Chin,
- dotyczącymi migracji N-nitrozoamin oraz substancji zdolnych do tworzenia nitrozoamin (0.4935 mg/kg - ppm) ze smoczka kauczukowego Canpol Babies, pochodzącego z Polski,
- w zakresie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Rodzynki sułtańskie”, 100 g, nr partii: M11 1 02/141A, data minimalnej trwałości: 06.2018,
- w sprawie stwierdzenia bakterii *Salmonella* w próbce (250 g) produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade, wyprodukowanej przez ZWC "Millano" Krzysztof Kotas, ul. Wysogotowska 15, 62-081 Przeźmierowo dla Dirk Rossmann GmbH.

Nie stwierdzono w obrocie ww. produktów będących przedmiotem powyższych powiadomień.

VII.7. Ocena sposobu żywienia

W 2017 roku **oceniono sposób żywienia w 37 zakładach** żywienia zbiorowego.

Ocenę sposobu żywienia przeprowadzono w następujących zakładach:

Rodzaj obiektów	Liczba ocenionych teoretycznie jadłospisów
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	1
w tym: żywienie w systemie cateringowym	-
Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	2
Stołówki szkolne	9
w tym: żywienie w systemie cateringowym	1
Stołówki w bursach i internatach	1

Stołówki w przedszkolach	23
w tym: żywienie w systemie cateringowym	10
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1
O G Ó Ł E M	37

Tutejszy Organ nadzorował warunki higieniczne w obiektach produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. w zakładach żywienia zbiorowego.

Oceniano teoretycznie jadłospisy dekadowe, uwzględniając zgodność z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W trakcie kontroli sprawdzano:

- różnorodność grup środków spożywczych,
- składniki posiłków – czy posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze,
- sposób przyrządzania: zup, sosów oraz potraw, czy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- częstotliwość podawania potraw smażonych oraz jakość używanych olejów roślinnych rafinowanych (o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%),
- jakość przygotowywanych napojów (przygotowywane na miejscu nie zawierały więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia),
- częstotliwość podawania:
 - a) mleka lub produktów mlecznych,
 - b) mięsa, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych,
 - c) warzyw lub owoców w każdym posiłku,
 - d) produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz podwieczorku,
- częstotliwość podawania w żywieniu całodziennym porcji warzyw lub owoców,
- częstotliwość podawania porcji ryb.

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego przedsiębiorcy posługiwali się modelowymi racjami pokarmowymi, dla różnych grup ludności opracowanymi – zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy oraz opublikowanymi przez jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia. Nie zakwestionowano żadnego z ocenianych jadłospisów. Sposób planowania jadłospisów był zgodny z ww. rozporządzeniem.

VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

VIII. 1. Wprowadzenie

Działalność z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2017 roku podejmowana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyślu ukierunkowana była na kształtowanie właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych w celu umocnienia zdrowia jednostki i społeczeństwa na terenie powiatu nowotomyskiego.

Realizując zapisy art. 6 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu inicjował, organizował, koordynował i prowadził działania dotyczące następujących zagadnień:

- profilaktyka uzależnień, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki tytoniowej,
- prawidłowe żywienie,
- aktywność fizyczna,
- profilaktyka nowotworowa,
- profilaktyka chorób zakaźnych,
- promowanie zdrowego stylu życia.

Powyższe działania skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży, rodziców, grona pedagogicznego.

VIII.2. Realizacja zagadnień problemowych

W ramach działalności oświatowo-zdrowotnej w 2017 roku na terenie powiatu nowotomyskiego realizowane były następujące programy i akcje zdrowotne:

VIII.2.1 Program edukacyjny „Trzymaj formę!”

Program współorganizowany był przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Adresatami programu byli uczniowie klas V-VI szkół podstawowych oraz klas I-III szkół gimnazjalnych.

Program realizowany był w 28 szkołach podstawowych (96,5%) oraz 14 szkołach gimnazjalnych (93,3%). Edukacją objęto **4733** osoby.

W ramach programu:

- zorganizowano Powiatowy turniej „Zdrowie na wesoło” w Gminnym Ośrodku Kultury w Kuślinie. W turnieju udział wzięło szesnaście dwuosobowych drużyn (32 osoby) z 16 szkół podstawowych powiatu nowotomyskiego (55,2%). Uczestnicy turnieju zmagali się z konkurencjami teoretycznymi oraz praktycznymi. Ponadto dla zawodników oraz publiczności przygotowano pokaz udzielania I pomocy przedlekarskiej. Ogółem w imprezie uczestniczyło: 110 osób.



Powiatowy Turniej „Zdrowie na wesoło” w Gminnym Ośrodku Kultury w Kuślinie

W opinii koordynatorów program przyczynił się do zwiększenia wiedzy na temat zasad prawidłowego odżywiania, kształtowania właściwych nawyków żywieniowych oraz aktywnych form spędzania czasu wolnego.

VIII.2.2 Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy na temat negatywnych skutków czynnego i biernego palenia oraz kształtowanie postaw odpowiedzialności za zdrowie własne i innych. Program adresowany był do ogółu społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

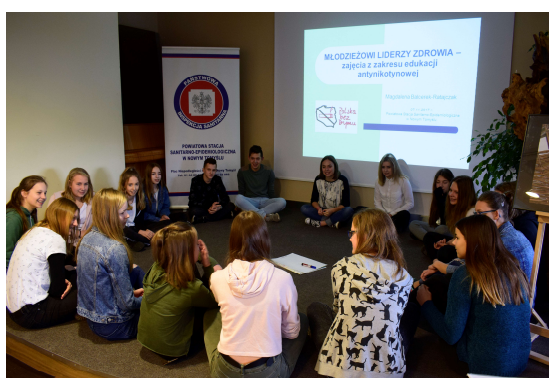
W ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce realizowane były następujące programy edukacyjne oraz kampanie społeczne:

- Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”. Program skierowany był do dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów. W powiecie nowotomyskim program realizowany był w 8 przedszkolach (72,7%) oraz 19 szkołach podstawowych (76%). Liczba osób objętych edukacją: **1698**,

- Program Edukacji Antytytoniowej „Nie pal przy mnie, proszę”. Adresatami programu byli uczniowie klas I-III. Program realizowany był w 28 szkołach podstawowych (90,3%). Liczba osób objętych edukacją: **2108**,
- Program Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej „Bieg po zdrowie”. Program skierowany został do uczniów klas IV. Realizowany był w 3 szkołach podstawowych (10,3%). Liczba osób objętych edukacją: **304**,
- Program Profilaktyki Palenia Tytoniu „Znajdź właściwe rozwiązanie”. Program był adresowany do uczniów starszych klas szkół podstawowych oraz uczniów szkół gimnazjalnych. Do realizacji programu przystąpiło: 15 szkół gimnazjalnych (100%) oraz 22 szkoły podstawowe (75,9%). Liczba osób objętych edukacją: **2474**,
- obchody Światowego Dnia bez Tytoniu (31 maja) oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu (trzeci czwartek listopada), w których udział wzięły **185** osób.

W ramach programu podjęto następujące działania:

- konkurs dla uczniów klas V szkół podstawowych „Palić, nie palić – oto jest pytanie” na rebus antynikotynowy. Do udziału w konkursie zgłosiło się 13 szkół podstawowych z 29 na terenie powiatu nowotomyskiego (44,8%). W etapie szkolnym udział wzięło 273 uczniów,
- szkolenia dla młodzieży w Zespole Przedszkolno – Szkolno - Gimnazjalnym w Bukowcu, rodziców i grona pedagogicznego w Szkole Podstawowej w Urbanowie oraz w ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” dla uczniów szkół gimnazjalnych powiatu nowotomyskiego. Do organizacji dwóch szkoleń włączyli się przedstawiciele Komendy Powiatowej Policji w Nowym Tomyślu. Liczba szkoleń: 3, liczba uczestników: 118 osób,



Uczestnicy szkolenia „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra Tytoń”

- turniej Powiatowy „Żyję zdrowo, bo nie palę!” w Bukowcu. Turniej zorganizowano wspólnie z Dyrektorem Zespołu Przedszkolno – Szkolno - Gimnazjalnego w Bukowcu. W turnieju udział wzięło dziewięć dwuosobowych drużyn (18 osób) z 9 szkół gimnazjalnych powiatu nowotomyskiego (69,2%). Uczestnicy turnieju zmagali się z konkurencjami teoretycznymi

oraz praktycznymi. Ponadto dla zawodników oraz publiczności przygotowano występy wokalo-muzyczne oraz pokaz tańca. Liczba uczestników turnieju: 80 osób,



Turniej „Żyję zdrowo, bo nie palę” w Bukowcu

- spotkania informacyjno-edukacyjne dla uczestników wypoczynku letniego (obóz harcerski, obozy sportowe, półkolonia) oraz dzieci 5-6 letnich Oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Kopankach. Liczba spotkań: 4, liczba uczestników: 134 osoby,



Obóz harcerski w Nowej Wsi Zbąskiej



Szkoła Podstawowa w Kopankach

- punkty informacyjno-edukacyjne dla ogółu społeczeństwa w Szkole Podstawowej w Urbanowie, Szkole Podstawowej nr 1 w Nowym Tomyszu, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Nowym Tomyszu oraz podczas festynu „Postaw na rodzinę” w Nowym Tomyszu. Liczba punktów: 4, liczba odbiorców: 140 osób.



Szkoła Podstawowa w Urbanowie



Szkoła Podstawowa nr 1 w Nowym Tomyszu

W ramach spotkań oraz punktów informacyjno-edukacyjnych osoby zainteresowane mogły uzyskać informacje na temat szkodliwości palenia tytoniu; zmierzyć poziom tlenu węgla za pomocą smokerlyzera, poziom cukru we krwi, ciśnienie tętnicze; wziąć udział w konkursach oraz otrzymać materiały edukacyjne.

2.3 Profilaktyczny program przeciwdziałaniu uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

Celem programu było ograniczenie używania alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

W ramach realizacji programu organizowano:

- działania kampanijne, w ramach których przygotowano punkty informacyjno-edukacyjne dla ogółu społeczeństwa w Szkole Podstawowej w Urbanowie, Szkole Podstawowej nr 1 w Nowym Tomyszu, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Nowym Tomyszu oraz podczas festynu „Postaw na Rodzinę” w Nowym Tomyszu. Osoby zainteresowane mogły uzyskać informacje na temat wpływu używek na zdrowie, zmierzyć poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera, ciśnienie krwi oraz poziom cukru we krwi; sprawdzić jak alkohol może wpłynąć na upośledzenie zmysłów przy użyciu alkogogli, wziąć udział w konkursach oraz otrzymać materiały edukacyjne. Liczba ww. działań: 4, liczba uczestników: 140 osób,



Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Nowym Tomyszu

Jednym z komponentów projektu była realizacja programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość?” adresowanego do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Celem programu była edukacja w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania alkoholu, tytoniu i substancji psychoaktywnych. IV edycja programu realizowana był w 7 typach szkół ponadgimnazjalnych (53,8%) obejmując edukacją 399 osób.

VIII.2.4 Profilaktyka HIV/AIDS

Państwowa Inspekcja Sanitarna włączyła się w realizację Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. W ramach ww. programu zrealizowano następujące przedsięwzięcia:

- projekt edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – Kontra HIV”. W ramach projektu zorganizowano szkolenie, w którym udział wzięło 17 uczniów z 6 szkół ponadgimnazjalnych (85,7%). W opinii uczestników szkolenia zdobyta wiedza jest bardzo przydatna w zrozumieniu problematyki HIV/AIDS,



Uczestnicy szkolenia Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV

- akcja „Bezpieczne Walentynki”. W ramach akcji odbyło się spotkanie informacyjno-edukacyjne dla uczniów klasy I Zespołu Szkół Zawodowych i Licealnych w Nowym Tomyślu, w którym uczestniczyły 32 osoby,



Akcja „Bezpieczne Walentynki” w Nowym Tomyślu

- Międzypowiatowa Olimpiada Wiedzy o Zakażeniach Wirusem HIV i Chorobie AIDS „Czy wiesz wszystko o HIV/AIDS?”. Olimpiada została skierowana do uczniów klas II szkół ponadgimnazjalnych powiatu grodzkiego, nowotomyskiego oraz wolsztyńskiego. Powiat nowotomyski reprezentowało pięciu uczniów z 5 szkół ponadgimnazjalnych (co stanowi 83,3% tego typu szkół). Liczba uczestników etapu międzypowiatowego olimpiady: 17 osób. W etapie szkolnym w powiecie nowotomyskim udział wzięło 180 uczniów. Uczennica z Zespołu Szkół nr 2 w Nowym Tomyślu zdobyła I miejsce ww. olimpiadzie,



Laureaci etapu międzypowiatowego Olimpiady Wiedzy

- udział w obchodach Światowego Dnia AIDS w Centrum Kultury RONDO w Grodzisku Wlkp.,
- szkolenie „Bezpieczeństwo a praktyka. Nie daj szansy AIDS”. W szkoleniu udział wzięli policjanci z Komendy Powiatowej Policji w Nowym Tomysłu. Liczba uczestników: 16 osób.



Szkolenie w Komendzie Powiatowej Policji w Nowym Tomysłu

Zaproponowane przedsięwzięcia w zakresie problematyki dotyczącej zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS spotkały się z dużym zainteresowaniem ze strony uczestników.

VIII.2.5 Moje dziecko idzie do szkoły

Celem głównym programu było ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych. Program skierowany był do dzieci wczesnoszkolnych, ich rodziców i opiekunów.

Program realizowany był w 25 szkołach podstawowych (100%) oraz 11 przedszkolach (100%). Edukacją objęto **2400** osób.

Zasadnicze działania:

- konkurs plastyczny „Szlachetne zdrowie”. Konkurs adresowany był do dzieci 5-6 letnich oddziałów przedszkolnych znajdujących się w przedszkolach i szkołach podstawowych powiatu nowotomyskiego. Na etap powiatowy konkursu wpłynęły prace z 10 placówek (co stanowi 27,8% ogółu). W etapie przedszkolnym/szkolnym udział wzięło 108 dzieci,
- spotkanie informacyjno-edukacyjne w Przedszkolu nr 1 w Opalenicy dotyczące zachowań wzmacniających zdrowie, w którym udział wzięło 25 osób.



Spotkanie informacyjno-edukacyjne w Przedszkolu nr 1 w Opalenicy

Program cieszył się dużym zainteresowaniem dzieci, rodziców oraz nauczycieli. Realizatorami programu byli wychowawcy grup oraz koordynatorzy ds. wychowania zdrowotnego, którzy wykorzystywali różnorodne formy i metody do realizacji określonych zadań. Do realizacji programu aktywnie włączyli się rodzice. W opinii koordynatorów program ten jest bardzo potrzebny, gdyż daje możliwości zwrócenia uwagi rodziców i dzieci na przestrzeganie zasad zdrowego stylu życia w celu umocnienia własnego zdrowia.

VIII.2.6 Projekt „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”

Celem Projektu było zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne poprzez zwiększenie świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Adresatami były dzieci wczesnoszkolne, uczniowie szkół gimnazjalnych oraz rodzice i opiekunowie. Projekt realizowany był w 39 placówkach przedszkolnych i szkolnych.

W ramach Projektu zorganizowano i współorganizowano:

- szkolenie dla młodzieży w Gimnazjum w Nowym Tomysłu, w którym udział wzięło 25 osób,



Szkolenie w Gimnazjum w Nowym Tomysłu

- konkurs na plakat „Bądźmy zdrowi”. Konkurs został skierowany do uczniów szkół gimnazjalnych. Na konkurs wpłynęły prace z 5 szkół gimnazjalnych (41,7%). Liczba uczestników etapu szkolnego: 23,
- festyny „Odżywiamy się zdrowo i jesteśmy aktywni...” (Przedszkole nr 5 „Słoneczko” Nowy Tomyśl) oraz „Festyn zdrowia czyli o diecie, aktywności fizycznej i higienie” (Szkoła Podstawowa Porażyn). W ww. festynach udział wzięły dzieci 3-6 letnie, uczniowie klas II-III, grono pedagogiczne oraz zaproszeni goście. Dla uczestników festynów przygotowano wiele zadań m.in. zagadki o zdrowiu, układanie piramidy zdrowia, tworzenie zdań z rozsypki wyrazowej, rozpoznawanie owoców i warzyw za pomocą zmysłu węchu i smaku oraz konkurencje sportowe. Podsumowaniem festynów było wręczenie wszystkim uczestnikom upominków w postaci koszulek oraz zakładki z logo projektu. Liczba festynów: 2, Liczba uczestników: 160 osób,



Festyn w Przedszkolu nr 5 w Nowym Tomyślu



Festyn w Szkole Podstawowej w Porażynie

- impreza zdrowotna „Mikołajki – zdrowo i sportowo” w Przedszkolu nr 4 „Bolka i Lolka” w Nowym Tomyślu, w której udział wzięły dzieci 5-6 letnie, grono nauczycielskie, rodzice, zaproszenie goście. W ramach ww. imprezy przygotowano szereg atrakcji: mikołajkowe tańce, konkurs o zdrowym odżywianiu, konkurencje sportowe. Ponadto dzieci przygotowały zdrowy napój tj. sok owocowy. Liczba uczestników imprezy: 58 osób,



Mikołajki w Przedszkolu nr 4 w Nowym Tomyślu

- konkurs plastyczny „Szlachetne zdrowie” dla dzieci 5-6 znajdujących się w oddziałach przedszkolnych przedszkoli i szkół podstawowych powiatu nowotomyskiego. Liczba uczestników konkursu: 108 osób,
- spotkanie informacyjno-edukacyjne w Przedszkolu nr 1 w Opalenicy, w którym udział wzięło 25 osób.

VIII.2.7 Profilaktyka uzależnień (nowe narkotyki i dopalacze) - Program „Wiem, nie biorę! Jestem bezpieczny!”

Celem projektu jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego. Projekt zakłada realizację działań informacyjno-edukacyjnych wśród młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego, a także rodziców i opiekunów.

Zasadnicze działania:

- szkolenia dla młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Uczestnicy szkoleń wysłuchali wykładu na temat zagrożeń zdrowotnych oraz konsekwencji prawnych związanych z używaniem narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, a następnie wzięli udział w warsztatach „Smak życia – czyli debata o dopalaczach”. Szkolenia odbyły się w Zespole Szkół w Opalenicy oraz Zespole Szkół nr 2 w Zbąszyniu. Liczba szkoleń: 2, liczba uczestników: 43 osoby. Ww. szkolenia zorganizowano wspólnie z Komendą Powiatową Policji w Nowym Tomyślu,



Szkolenie w Zespole Szkół w Opalenicy

- szkolenie dla rodziców oraz grona pedagogicznego Szkoły Podstawowej w Urbanowie dotyczące profilaktyki uzależnień. W trakcie szkolenia przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Komendy Powiatowej Policji w Nowym Tomysłu przedstawili zagadnienia dotyczące zagrożeń zdrowotnych oraz konsekwencji prawnych związanych z używaniem narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych oraz palenia tytoniu. Liczba uczestników: 47 osób,



Szkolenie w Szkole Podstawowej w Urbanowie

- spotkania informacyjno-edukacyjne dla uczestników wypoczynku letniego. Liczba spotkań: 2, liczba uczestników: 67 osób.



Obóz żeglarski w Zbąszyniu

VIII.2.8 Światowy Dzień Zdrowia

Światowy Dzień Zdrowia obchodzony jest każdego roku 7 kwietnia z okazji rocznicy powstania Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). Co roku motyw przewodni poświęcony jest innej tematyce, która podkreśla priorytetowy problem w obszarze zdrowia publicznego na świecie. Jest to dobra okazja do podjęcia wielu działań, których efektem jest poprawa stanu zdrowia ludzi. W roku 2017 motywem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia była depresja.

W ramach obchodów:

- przesłano do 64 placówek oświatowo-wychowawczych, 7 jednostek samorządu terytorialnego, 16 podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz 2 lokalnych gazet materiały edukacyjne dotyczące depresji celem wykorzystania podczas realizowanych działań,
- zorganizowano spotkanie informacyjno-edukacyjne dla uczniów klasy I Zespołu Szkół nr 2 w Nowym Tomyszu pod hasłem „Depresja – porozmawiajmy o niej”. W ramach spotkania omówiono podstawowe zagadnienia dotyczące depresji oraz przeprowadzono warsztaty. Liczba uczestników: 20 osób.



Zespół Szkół nr 2 w Nowym Tomyszu

VIII.2.9 Profilaktyka raka piersi „Zdrowe piersi”

Celem programu było zmniejszenie występowania raka piersi i przedwczesnej umieralności na tę chorobę oraz uwrażliwienie kobiet na potrzebę nauki samobadania piersi i wykonywania regularnych badań profilaktycznych (m.in. samobadanie, mammografia).

Grupę docelową stanowił ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Profilaktyka raka piersi na terenie powiatu nowotomyskiego realizowana była w 4 szkołach gimnazjalnych (28,6%), 2 szkołach ponadgimnazjalnych (28,6%) oraz wśród kobiet w ramach realizowanego projektu. Edukacją objęto: 500 osób (uczniowie szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, kobiety).

W ramach programu:

- odbyły się szkolenia wśród uczennic Gimnazjum w Zbąszyniu. W trakcie szkoleń pracownik PIS przekazał informacje dotyczące profilaktyki raka piersi. Następnie odbyły się warsztaty nauki samobadania piersi z wykorzystaniem fantomu. Liczba szkoleń: 2, liczba uczestników: **54** osoby,



Szkolenie w Gimnazjum w Zbąszyniu

- udostępniano fantom piersi w celu przeprowadzenia warsztatów w zakresie nauki samobadania piersi. Ww. fantom został wypożyczony przez 3 szkoły gimnazjalne oraz 2 szkoły ponadgimnazjalne. Liczba osób objętych edukacją: **401** osób,
- udzielano instruktażu w zakresie samobadania piersi podczas warsztatów w ramach projektu „Bezpieczna i zdrowa kobieta” w Gminnym Ośrodku Kultury w Kuślinie oraz Ośrodku Sportu i Rekreacji w Opałenicy. Liczba osób objętych edukacją: **45**.

Uczestnicy spotkań wykazali duże zainteresowanie tematyką i powagą problemu. Bardzo chętnie uczestniczyli w zajęciach warsztatowych, w trakcie których uczyli się na fantomie piersi prawidłowej techniki samobadania.

VIII.2.10 Program edukacyjno-profilaktyczny „Bezpieczna i zdrowa kobieta”

Program „Bezpieczna i zdrowa kobieta” został przygotowany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyślu oraz Komendę Powiatową Policji w Nowym Tomyślu.

Celem programu był wzrost bezpieczeństwa kobiet oraz zwrócenie uwagi na konieczność podejmowania działań profilaktycznych w celu poprawy jak i umocnienia zdrowia. Program skierowany był do kobiet w przedziale wiekowym 20-55 lat - mieszanek powiatu nowotomyskiego. W ramach programu przygotowano cykl 3 spotkań, podczas których uczestniczki:

- poznały podstawowe elementy samoobrony,
- uczestniczyły w zajęciach z udzielania I pomocy przedmedycznej,

- wzięły udział w warsztatach promujących zachowania prozdrowotne (tj. nauka samobadania piersi, pomiar poziomu cukru we krwi, pomiar ciśnienia tętniczego oraz pomiar zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu),
- poznały podstawowe zasady racjonalnego odżywiania.

Do realizacji programu włączyły się następujące podmioty: Gminny Ośrodek Kultury w Kuślinie, Urząd Gminy w Kuślinie, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Opalenicy, Urząd Miejski w Opalenicy, Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Nowym Tomyślu, Polskie Stowarzyszenie Diabetyków Koło Miejsko-Powiatowe w Nowym Tomyślu, Indywidualna Praktyka Pielęgniarska w Nowym Tomyślu, Poradnia Dietetyki i Estetyki w Nowym Tomyślu i Opalenicy, Gabinet Fizjoterapii i Dietetyki w Sędzinach.

W 2017 roku odbyły się dwie edycje ww. projektu, w których uczestniczyło 45 kobiet.



Warsztaty w Gminnym Ośrodku Kultury w Kuślinie



Warsztaty w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Opalenicy

VIII.2.11 Inne przedsięwzięcia

- **Program „Wybierz życie – pierwszy krok” – profilaktyka raka szyjki macicy.** Program realizowany był w 4 szkołach ponadgimnazjalnych. Realizatorami programu byli koordynatorzy ds. wychowania zdrowotnego, pedagodzy szkolni oraz pracownicy służby zdrowia. Każda placówka otrzymała materiały edukacyjne. W ramach programu odbył się konkurs filmowy „Wybierz życie – pierwszy krok” przygotowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu. Liczba osób objętych edukacją w programie: 783,
- **Szkolenie „Aktualne zagrożenia dotyczące profilaktyki i ochrony zdrowia”.** Szkolenie zostało skierowane do dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych powiatu nowotomyskiego. W trakcie szkolenia pracownicy PIS omówili zagrożenia dotyczące wirusowego zapalenie wątroby typu A, B, C, owsicy, wszawicy, grypy oraz realizację programów i akcji zdrowotnych w roku szkolnym 2017/2018. Liczba uczestników szkolenia: 25 osób,
- **Profilaktyka WZW typu A.** Przesłano do 62 placówek oświatowo-wychowawczych oraz 16 podmiotów wykonujących działalność leczniczą ulotkę w wersji elektronicznej dotyczącą WZW typu A oraz zamieszczono na stronie internetowej Stacji. Ponadto ww. placówkom przekazano plakat o ww. tematyce,

- **Profilaktyka chorób zakaźnych.** Zamieszczono materiały edukacyjne dotyczące profilaktyki grypy na stronie internetowej Stacji,
- **Profilaktyka wszawicy.** Przesłano do 62 placówek oświatowo-wychowawczych materiały edukacyjne (broszurę, plakat, ulotkę) na temat profilaktyki wszawicy przygotowane przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz zamieszczono na stronie internetowej Stacji,
- **Akcja „Kręcie mnie bezpieczeństwo...”.** Przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki używania środków zastępczych „dopalaczy i narkotyków”, racjonalnego odżywiania, bezpieczeństwa nad wodą. Działania prowadzone były przez pracowników PIS wśród ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem uczestników wypoczynku letniego, Środowiskowego Domu Samopomocy w Nowym Tomyślu oraz seniorów Gminy Opałenica. Liczba działań: 7, liczba uczestników: 209,
- **Kampania „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”.** Informację o kampanii wraz z materiałami edukacyjnymi zamieszczono na stronie internetowej Stacji,
- **Projekt „Lekki tornister”.** Przesłano informację do dyrektorów 31 szkół podstawowych powiatu nowotomyskiego dotyczącą konkursu „Mały Ekspert ds. Lekkiego Tornistra” organizowanego w ramach projektu,
- **Promocja zdrowego stylu życia.** Włączono się w organizację XXV edycji Ogólnopolskiej Olimpiady Promocji Zdrowego Stylu Życia. W olimpiadzie udział wzięło 18 uczniów ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Głównym organizatorem ww. Olimpiady był Polski Czerwony Krzyż Oddział Rejonowy w Nowym Tomyślu.

IX. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W 2017 roku w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego uzgodniono 8 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 6 projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz wydano 30 opinii sanitarnych uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Tutejszy Organ uczestniczył w procedurze przeprowadzania ocen oddziaływania na środowisko: wydano 23 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym 3 opinie stwierdzające taką potrzebę i określające zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko; wydano 2 opinie sanitarne przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, w tym jedną negatywną (dot. budowy fermy drobiu).

W procesie inwestycyjnym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu

zaopiniował 4 dokumentacje projektowe. Na wniosek poszczególnych jednostek inwestycyjnych uczestniczących w odbiorach końcowych obiektów, wydano:

- 42 opinie sanitarne dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego, zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego,
- 1 decyzję o wniesieniu sprzeciwu i nie odebraniu obiektu budowlanego,
- 7 opinii sanitarnych dla pozostałych obiektów, dla których nie wydawano pozwolenia na budowę, przebudowę.

Ponadto:

- wydano 66 decyzji administracyjnych, w tym: 4 decyzje umarzające postępowanie, 1 decyzję o wniesieniu sprzeciwu i nie odebraniu obiektu budowlanego, 1 decyzję wyrażającą zgodę na usytuowanie na poziomie terenu dwóch wyrzutni powietrza służących do usuwania powietrza z wentylacji i 60 ustalających obowiązek uiszczenia opłaty,
- zajęto 6 stanowisk (pisma) w innych sprawach dotyczących zapytań od inwestorów,
- wydano 1 opinię sanitarną w związku z ubieganiem się o pomoc finansową wspomaganą przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

W związku z działalnością kontrolną prowadzoną w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2017 r. dokonano 51 kontroli obiektów.

Podsumowanie

Sytuacja epidemiologiczna na terenie powiatu nowotomyskiego w 2017 roku kształtowała się korzystnie. W przypadku większości jednostek chorobowych zapadalność utrzymała się na poziomie zbliżonym do roku 2016 lub była niższa. Znaczący wzrost zapadalności w stosunku do roku poprzedniego obserwowano w przypadku: zakażeń jelitowych wywołanych przez adenowirusy, ospy wietrznej, wirusowego zapalenia wątroby typu A, grypy, zachorowań grypopodobnych oraz ostrych zakażeń dróg oddechowych.

Kolejny rok obserwowano wzrost liczby opiekunów prawnych (rodziców), którzy nie poddają swoich małoletnich dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

Kontynuowano działania w ramach nadzoru nad gripą opartego na programie SENTINEL, którego głównym celem jest pobieranie od pacjentów podejrzanych o zachorowanie na gripę materiału do badań wirusologicznych.

W omawianym okresie nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomysku objętych było 20 wodociągów oraz 4 indywidualne ujęcia wody. Główną przyczyną kwestionowania jakości wody z wodociągów były przekroczenia parametrów fizyko-

chemicznych oraz bakteriologicznych. Wskaźniki te wpływały na jakość organoleptyczną wody, nie zagrażały jednak bezpośrednio zdrowiu konsumentów. W przypadku zaistniałych przekroczeń, producenci wody podejmowali działania mające na celu doprowadzenie jakości wody do obowiązujących wymagań.

Nadal najwięcej osób pracowało w warunkach narażenia na hałas – 613 osób. W większości przypadków przekroczenia czynników szkodliwych występowały w przemyśle drzewnym i metalowym.

Największy odsetek uchybień stwierdzanych podczas kontroli zakładów pracy stanowiły nieprawidłowości w zakresie złego stanu higieniczno – sanitarnego pomieszczeń oraz braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli placówek oświatowo – wychowawczych oraz placówek wypoczynku w 2017r. stwierdzono:

- w dalszym ciągu w 1 placówce funkcjonują sanitariaty zewnętrzne,
- w roku sprawozdawczym w 3 placówkach stwierdzono nie zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych,
- wszystkie placówki oświatowo – wychowawcze zapewniają uczniom możliwości korzystania z ciepłej bieżącej wody przy wszystkich umywalkach w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych,
- w roku sprawozdawczym stwierdzono, iż 13 placówek posiada część mebli zakupionych po 1997 r. bez certyfikatów bezpieczeństwa,
- w roku 2017 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii oraz w rozkładzie zajęć lekcyjnych,
- z ogólnej liczby dzieci i młodzieży korzystających z posiłków 21,91% korzystało z posiłków dofinansowanych,
- w dalszym ciągu 1 szkoła podstawowa funkcjonuje w systemie dwuzmianowym,
- nie stwierdzono stosowania przeterminowanych niebezpiecznych preparatów/substancji chemicznych w placówkach oświatowych,
- na uwagę zasługuje fakt zainstalowania w kolejnych 2 placówkach oświatowych fontann z wodą do picia (poidełka) oraz kolejnych dystrybutorów zasilanych wodą z wymiennych butli. Z informacji uzyskanych od dyrektorów placówek urządzenia te cieszą się dużym zainteresowaniem wśród dzieci i młodzieży.

Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku ocenionych jako niezgodne w roku 2017 w stosunku do roku 2016 nieznacznie wzrósł z 0,89% do 0,92%. Stwierdza się, że jest to wzrost oceniany jako „minimalny”.

Działalność oświatowo-zdrowotna skierowana była do ogółu społeczeństwa powiatu nowotomyskiego ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży wszystkich typów placówek oświatowo-wychowawczych.

Do realizacji programów edukacyjnych, akcji zdrowotnych, kampanii informacyjnych wykorzystywane były różne formy i metody: szkolenia, narady, konkursy, olimpiady, festyny, turnieje, warsztaty itp. Do działań włączyli się partnerzy m.in. Starostwo Powiatowe w Nowym Tomyślu, urzędy poszczególnych gmin, placówki oświatowo-wychowawcze na terenie powiatu nowotomyskiego, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu, Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne w Grodzisku Wlkp. oraz Wolsztynie, lokalne media, Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Nowym Tomyślu, Komenda Powiatowa Policji w Nowym Tomyślu, placówki służby zdrowia, Polskie Stowarzyszenie Diabetyków Koło Miejsko-Powiatowe w Nowym Tomyślu, Polski Czerwony Krzyż w Nowym Tomyślu, Gminny Ośrodek Kultury w Kuślinie, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Opalenicy oraz Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Nowym Tomyślu. Ww. instytucje wspierały podejmowane przedsięwzięcia finansowo, rzeczowo, merytorycznie oraz organizacyjnie.

Realizowane działania na rzecz ochrony zdrowia przyczyniły się do kształtowania właściwych postaw, nawyków i zachowań prozdrowotnych wśród społeczeństwa powiatu nowotomyskiego.

Pion zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizował ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie pod względem higieniczno-zdrowotnym projektów planów zagospodarowania przestrzennego, przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, dokumentacji projektowych inwestycji, odbiorów obiektów budowlanych przekazywanych do użytkowania.

Zakończenie

W obszarach objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyślu nie odnotowano szczególnie niekorzystnych zjawisk. Nie obserwowano występowania epidemii chorób zakaźnych, nie odnotowano też zachorowań na szczególnie niebezpieczne choroby zakaźne. Prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych i zakażeń oraz zgonów z ich powodu wśród mieszkańców powiatu nowotomyskiego.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia spełnia normy ustanowione przepisami i nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi. Występujące okresowo wahania w składzie fizyko-chemicznym oraz mikrobiologicznym wody nie stwarzały ryzyka dla zdrowia konsumentów.

Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy większości skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej nie budził zastrzeżeń.

Na terenie powiatu nowotomyskiego 88% z grupy skontrolowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą spełniało wymagania określone w przepisach rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu leczniczego (Dz. U. z 2012 r., poz. 739), natomiast pozostałe skontrolowane podmioty (tj. 1 podmiot leczniczy wykonujący stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, 3 podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne), które nie spełniają wymogów określonych w ww. rozporządzeniu posiadają zatwierdzone programy dostosowania podmiotu do wymagań określonych w ww. rozporządzeniu Ministra Zdrowia oraz posiadały możliwość dostosowania pomieszczeń i urządzeń do dnia 31 grudnia 2017 roku.

Pracodawcy podejmowali działania mające na celu ochronę zdrowia pracowników przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy.

Obiekty nauczania i wychowania są systematycznie modernizowane i utrzymywane na odpowiednim poziomie sanitarno – higienicznym.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należy kontynuować nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się,
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- prawidłowego znakowania wyrobów w tym składnikami alergennymi oraz informacji o wartości odżywczej,
- identyfikowalności surowców i produktów,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych.

Działalność oświatowo-zdrowotna przyczynia się do umocnienia zdrowia jednostki i społeczeństwa poprzez kształtowanie właściwych postaw, nawyków oraz zachowań prozdrowotnych.