

*Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Kępnie*



***Ocena stanu sanitarnego i sytuacja
epidemiologiczna
powiatu kępińskiego
w roku 2024***

Kępno, 2025 r.



SPIS TREŚCI

I. WSTĘP.....	3
II. EPIDEMIOLOGIA.....	5
III. HIGIENA KOMUNALNA.	15
IV. HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	22
V. HIGIENA PRACY.	40
VI. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY.....	50
VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.	59
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	94
IX. PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI KONTROLNO – REPRESYJNEJ ORAZ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO POWIATOWEJ STACJI SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNEJ W KĘPNIE.	96
X. WNIOSKI KOŃCOWE.....	100

I. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z 14 marca 1985 roku (tj. .Dz.U.z 2021r.poz.195 ze zmianami) realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny pracy w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnych jakie powinien spełnić personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Sprawowanie nadzoru w wyżej wymienionym zakresie jest podejmowane w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych dla społeczności lokalnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie jest włączony do funkcjonujących centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej i unijnej, które są realizowane poprzez prowadzenie:

- monitoring jakości wody do spożycia,
- monitoring jakości wody w kąpieliskach, miejscach wykorzystywanych do kąpieli i w pływalniach,
- systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt – RASFF,
- system monitorowania i ostrzegania o dopalaczach – SMIOD,
- system rejestracji chorób zawodowych,
- elektroniczny rejestr chorób zakaźnych/zakażeń,
- Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek – ESNDS (e-szczepionka),
- System Monitorowania Zagrożeń (SMZ),
- System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych – SRWE,
- Rejestr Ognisk Epidemicznych – ROE,
- system SEPIS,
- system EZD RP,

- system Nautilus Lab SSE w 4.02.

W działalności laboratoryjnej doskonalono wdrożone systemy zarządzania jakością zgodnie z normami PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 i w działalności kontrolnej zgodnie z normą PN – EN ISO/IEN 17020:2012, gwarantując uzyskanie wiarygodnych wyników badań i kontroli, jak również skuteczną realizację zaplanowanych celów w obszarze zdrowia ludzkiego.

Laboratorium w PSSE w Kępnie posiada certyfikat akredytacji PCA Nr AB 579 wydany 17.02.2005 r. W 2024 roku przeprowadzono audyt z nadzoru przez Polskie Centrum Akredytacji z Warszawy w dn. 08.11.2024 r. Pozytywna ocena audytu oraz badania między laboratoryjne potwierdzają wysokie kompetencje laboratorium.

Istotnym elementem naszej działalności jest prowadzona przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej edukacja zdrowotna społeczeństwa, począwszy od przedszkolaków po seniorów. Społeczeństwo aktywnie dbające o swoje zdrowie może prowadzić długie życie wolne od chorób i związanych z nimi ograniczeń.

W przedkładanym stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu kępińskiego za 2024 rok, ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kępnie, wskazując jednocześnie kierunki dalszych skutecznych działań w celu utrzymania na dotychczasowym, dobrym poziomie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej w powiecie kępińskim.

„Ocena stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu kępińskiego w roku 2024” dostępna jest na stronie internetowej PSSE w Kępnie (<https://www.gov.pl/web/psse-kepno>).

II. EPIDEMIOLOGIA

1. Stanowisko pracy ds. Epidemiologii w 2024 r. realizowało następujące zadania.

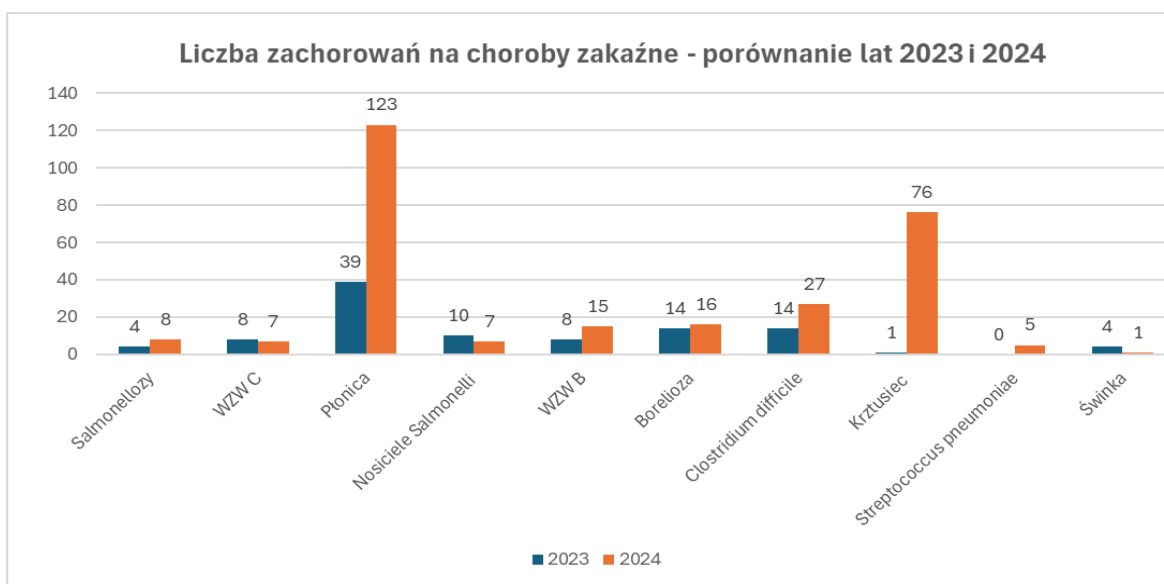
- Rejestracja, analiza i ocena zachorowań na choroby zakaźne.
- Podejmowanie działań mających na celu wczesne wykrycie i likwidację ognisk, szczególnie niebezpiecznych chorób zakaźnych.
- Prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych.
- Kontrolowanie i ocena stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- Sporządzanie sprawozdań dwutygodniowych, kwartalnych, rocznych o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach zgłoszonych w danym okresie.
- Nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych na terenie powiatu oraz prowadzenie analiz w tym zakresie.
- Dystrybucja szczepionek podległym placówkom służby zdrowia do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
- Prowadzenie działań mających na celu wyegzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby zobowiązane.

2. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych.

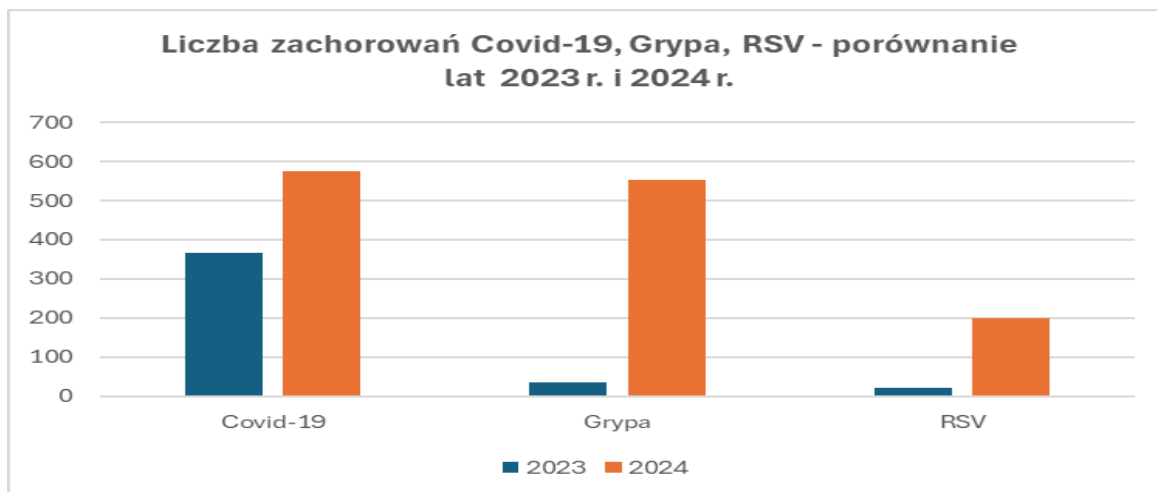
Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie kępińskim została sporządzona w oparciu o dane o przypadkach zachorowań i zakażeń zgodnie z ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2024 r. poz. 924).

W roku 2024 sytuacja epidemiologiczna zachorowań na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kępnie przedstawiała się następująco:

- nastąpił wzrost zachorowań na: płonicę, krztusiec, różyczkę, *Clostridium difficile*; WZW typu B, salmonellozy, zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy i adenowirusy jak i sezonowe infekcje górnych dróg oddechowy tj. COVID-19, grypę oraz RSV potwierdzone dodatnim wynikiem testu antygenowego,
- nastąpił spadek zachorowań na: ospę, świnkę,
- na tym samym poziomie, co w roku poprzednim utrzymywały się zachorowania na: różę, biegunkę i zapalenie żołądkowo- jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, boreliozę z Lyme, chorobę przenoszoną drogą płciową wywołaną przez Chlamydie, kiłę nieokreśloną, WZW typu C,
- z chorób, które nie wystąpiły w poprzednim roku odnotowano: chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*, chorobę meningokokową inwazyjną, chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*, gardziółkę, malarię.



Wykres nr 1. Ogólny rozkład zachorowań na choroby zakaźne.



Wykres nr 2. Ogólny rozkład zachorowań na sezonowe infekcje górnych dróg oddechowych.

3. Ogniska zachorowań.

W 2024 r. odnotowano 1 ognisko zatrucia pokarmowego *Salmonellą Enteritidis*. Do zatrucia doszło w czasie uroczystości rodzinnej zorganizowanej z okazji 1 urodzin dziecka. Z osób uczestniczących w przyjęciu czworo dzieci było hospitalizowanych w związku z zatruciem. Wystąpienie ogniska miało miejsce w sezonie letnim, w którym najłatwiej dochodzi do zakażenia wspomnianą bakterią. W odnotowanym przypadku podjęto szereg działań mających na celu ustalenie źródła, dróg szerzenia się zakażenia i ostatecznie jego wygaszenie.

4. Zapobieganie wściekliznie.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 98 osób pokąsane przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną (koty, psy, szczura i nietoperza). Najliczniejsze pokąsania to pogryzienia przez niedopilnowane lub niebezpieczne psy. Spośród pokąsanych 5 osób zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie. U wszystkich wykonano pełen cykl szczepień. Żadna z wyżej wymienionych osób nie była hospitalizowana.

5. Zakażenia szpitalne.

W 2024 r. skontrolowano szpital powiatowy. Szczególną uwagę zwrócono na przestrzeganie procedur zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

oraz pracę zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w szpitalu powołano Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w skład którego wchodzi: przewodniczący- lekarz internista z ukończonym kursem specjalistycznym w zakresie epidemiologii szpitalnej, specjalista ds. epidemiologii, diagnosta laboratoryjny.

W 2024 r. nie odnotowano ogniska szpitalnego wywołanego wystąpieniem czynnika alarmowego.

6. Ocena w zakresie szczepień ochronnych.

Wykonawstwo szczepień i kontrola placówek:

Szczepienia ochronne w Polsce wykonywane są w oparciu o ustawę o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych i Program Szczepień Ochronnych ogłaszany co roku w formie Komunikatu przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kępnie sprawuje bieżący nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych oraz bierze udział w dystrybucji nieodpłatnych preparatów szczepionkowych w celu realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) na terenie powiatu kępińskiego.

Przeprowadzono zaplanowane kontrole we wszystkich punktach szczepień. Na terenie powiatu kępińskiego obowiązkowe szczepienia ochronne wykonywane są w 19 placówkach, w tym: 14 gabinetach lekarzy rodzinnych - nadzorowanych przez PPIS w Kępnie oraz w SPZOZ w Kępnie (1 poradnia lekarza POZ, 1 oddział noworodkowy, 1 Szpitalny Oddział Ratunkowy, 1 oddział chirurgiczny, 1 Stacja Dializ, 1 Poradnia Nefrologiczna).

W 2024 roku kontynuowano działania mające na celu poprawę warunków przechowywania preparatów szczepionkowych ze szczególnym uwzględnieniem zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego oraz opracowania przez podmioty lecznicze procedur w tym zakresie.

W trakcie kontroli zwracano również szczególną uwagę na:

- dokumentację medyczną,
- realizację obowiązkowego Programu Szczepień Ochronnych,

- stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w ramach szczepień obowiązkowych i zalecanych,
- stan wyposażenia punktów szczepień w lodówki, termometry, sprzęt jednorazowego użytku, zestawy przeciwwstrząsowe,
- racjonalne gospodarowanie preparatami szczepionkowymi oraz maksymalne wykorzystywanie preparatów wielodawkowych,
- stan sanitarny pomieszczeń,
- przechowywanie szczepionek,
- informowano placówki o konieczności posiadania elektronicznego monitoringu temperatury, dzięki któremu jest stały nadzór nad preparatami szczepionkowymi,
- rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Populacja objęta obowiązkowym Programem Szczepień Ochronnych w roku 2024 to 11 826 dzieci i młodzieży.

Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych za 2024 r. przeprowadzono w oparciu o analizę danych, zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ-54, sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia. Stwierdza się, że wykonawstwo szczepień obowiązkowych poszczególnych roczników było na poziomie dobrym i kształtowało się na poziomie 97,0% - 100%.

W ramach Powszechnego Programu Szczepień przeciw HPV realizującego założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030 PSSE w Kępnie prowadziła dystrybucję preparatów szczepionkowych przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego). Program skierowany został do dziewcząt i chłopców po ukończeniu 11 roku a do ukończenia 14 roku życia. Dostępne były 2 rodzaje szczepionek. Na terenie powiatu kępińskiego 7 placówek POZ realizowało ten program, u 228 dzieci z roczników 2011-2015 wykonano szczepienia przeciw HPV.

Od 15 października 2024 r. PSSE w Kępnie prowadziła również dystrybucję szczepionki dla kobiet w ciąży, które mogły skorzystać z bezpłatnych szczepień przeciwko krztuścowi w przychodniach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ). Głównym celem szczepienia jest ochrona noworodków i niemowląt w pierwszych miesiącach życia przed zachorowaniem i hospitalizacją z powodu krztuśca.

Niepożądane Odczyny Poszczepienne- NOP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie zarejestrował 6 zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych:

- 4 osoby o odczynie łagodnym (2 osoby hospitalizowane) powrót w pełni do zdrowia,
- 1 osoba o odczynie poważnym, osoba hospitalizowana, powrót w pełni do zdrowia,
- 1 osoba o odczynie ciężkim, osoba hospitalizowana, powrót w pełni do zdrowia.

Osoby uchylające się od obowiązku wykonania szczepień.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kępnie prowadzi nadzór nad osobami nierealizującymi obowiązkowych szczepień ochronnych. W takich przypadkach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczyna postępowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Liczba rodziców, którzy nie zgłaszają się z dziećmi w wyznaczonych terminach do szczepień lub opóźniają ich realizację sukcesywnie wzrasta. Ponadto należy nadmienić, iż coraz większa liczba noworodków opuszcza oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych szczepień przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz gruźlicy z powodu braku zgody rodziców na szczepienie.

Najczęstszymi przyczynami nieszczepienia dzieci jest wpływ ruchów antyszczepionkowych poddających w wątpliwość potrzebę i bezpieczeństwo szczepień w oparciu o rzekome wiadomości niepotwierdzone wiarygodnymi badaniami medycznymi i epidemiologicznymi. Rodzice nie dokonują wyboru lekarza POZ dla dziecka, co wiąże się z brakiem możliwości zweryfikowania stanu zaszczepienia dziecka lub składają rezygnację ze świadczeń lekarza POZ dla małoletnich dzieci. Dana przychodnia nie sprawuje wtedy nad tymi dziećmi profilaktycznej opieki zdrowotnej (np. szczepień czy bilansów).

Do rodziców dzieci uchylających się od szczepień wystosowano pisma przypominające o obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym. Informowano o konsekwencjach prawnych w przypadku nie zastosowania się do powyższego obowiązku, tj. o wszczęciu postępowania egzekucyjnego w celu przymuszenia do wykonania wyżej wymienionego obowiązku.

W 2024 roku do PSSE w Kępnie zgłoszono 54 odmowy szczepień, utrzymuje się na stałym poziomie (w 2023 roku 54 odmowy, w 2022 roku 51 odmów).

W zakresie działań w kierunku uzupełnienia zaległych szczepień wystawiono 108 pism wzywających do szczepień, 62 upomnienia oraz 52 tytuły wykonawcze z wnioskiem

o nałożenie grzywny dla opiekunów nierealizujących szczepień ochronnych u swoich dzieci, które przekazano do Wojewody Wielkopolskiego jako organu uprawnionego do prowadzenia egzekucji administracyjnej w tym zakresie.

Wywiady epidemiologiczne wprowadzane są przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej do Elektronicznego Systemu EpiBaza oraz SRWE, a następnie sprawdzane są i weryfikowane przez WSSE i NIZP-PZH.

W 2024 r. wszystkie wywiady związane z zachorowaniami spowodowanymi wirusem SARS-CoV-2 wprowadzano do systemów SEPIS i EWP.

Szczepienia zalecane:

W 2024 r. odnotowano spadek szczepień p/WZW typu B, szczepionkami zalecanymi w PSO.



Wykres nr 3. Szczepienia p/ WZW typu B w latach 2020-2024.

Zachowanie łańcucha chłodniczego

Placówki POZ pobierają szczepionki z magazynu PSSE w Kępnie. W celu zapewnienia łańcucha chłodniczego osoby upoważnione do odbioru szczepionek z PSSE, wyposażone są w termotorbę z wkładem lodowym, termometr oraz w rejestr temperatury. 10 placówek POZ posiada elektroniczny system kontroli temperatury w chłodziarni do przechowywania szczepionek.

Transport szczepionek do PSSE zapewnia WSSE Poznań. Przestrzega się zasad przechowywania szczepionek zgodnie ze wskazaniami producentów.

Urządzenia chłodnicze w PSSE posiadają ciągły monitoring temperatur przez system nadzoru telemetrycznego temperatury poprzez sieć telefonii GSM wraz z powiadamianiem SMS i odczytem temperatur oraz rejestratory temperatur.

Dodatkowo przeprowadzana jest kontrola temperatury dwa razy dziennie i zapisywana w formie miesięcznej karty.

Jednym z ważniejszych elementów skutecznego nadzoru nad dystrybucją preparatami szczepionkowymi, na poziomie stacji sanitarno-epidemiologicznej jest Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).

7. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych.

Nadzór epidemiologiczny stanowi ciągłe, systematyczne zbieranie danych dotyczących chorób lub zakażeń w lokalnej populacji. Kwalifikacja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywa się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane przez NIZHP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Pozyskane informacje o zagrożeniach zdrowotnych Państwowa Inspekcja Sanitarna włącza do funkcjonujących systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej, które realizowane są na bieżąco poprzez wprowadzanie danych do:

- systemu Nadzoru Epidemiologicznego EPiBAZA,
- systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej SEPIS,
- systemu rejestracji wywiadów epidemiologicznych SRWE,
- rejestru Ognisk Epidemiologicznych- ROE.

W ciągu roku przeprowadzono 876 dochodzeń epidemiologicznych w przypadkach zgłoszonych podejrzeń lub wystąpień chorób zakaźnych.

8. Działalność kontrolna.

W 2024 roku w kontrolowanych obiektach, szczególną uwagę zwracano na przestrzeganie procedur zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (procedury mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji, mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego, sprzątanía i dezynfekcji pomieszczeń, powierzchni dotykowych i bezdotykowych, postępowania z brudną bielizną i odpadami medycznymi oraz skażonym

materiałem biologicznym). Analizowano dokumenty potwierdzające wdrożenie procedur (karty dezynfekcji, ewidencja zużycia środków dezynfekcyjnych, ewidencja wytwarzanych odpadów). Sprawdzano rejestr zgłaszanych chorób zakaźnych, raport z kontroli wewnętrznej oraz dokumentację zdrowotną personelu medycznego.

W 2024 r. przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych lecznictwa otwartego w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, wśród nich 19 dotyczyło tematyki szczepień ochronnych.

W czasie kontroli nie stwierdzono poważniejszych uchybień mających wpływ na zagrożenie dla zdrowia publicznego.

9. Współpraca z innymi jednostkami.

W 2024 r. Stanowisko Pracy ds. Epidemiologii współpracowało z następującymi instytucjami: Komendą Powiatową Policji, Weterynaryjną Inspekcją Sanitarną, Urzędami Gmin, SPZOZ Kępno, WS ZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza, Urzędem Wojewódzkim, Centrum Personalizacji Dokumentów MSWiA Wydział Udostępniania Danych Warszawa, PSSE z całego kraju.

10. Podsumowanie.

Sytuacja epidemiologiczna zachorowalności na choroby zakaźne w 2024 roku charakteryzuje się wzrostem zapadalności na krztusiec oraz choroby sezonowe infekcji górnych dróg oddechowych COVID-19, grypa oraz RSV w porównaniu z rokiem ubiegłym.

W szczepieniach ochronnych największy niepokój budzi wzrost liczby noworodków opuszczających oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych szczepień z powodu braku zgody rodziców. Sukcesywnie wzrasta liczba rodziców, którzy nie zgłaszają się z dziećmi w wyznaczonych terminach do szczepień lub opóźniają ich realizację sukcesywnie wzrasta.

W skontrolowanych obiektach służby zdrowia stwierdza się przestrzeganie procedur dezynfekcji i sterylizacji oraz antyseptyki rąk.

W czasie kontroli sanitarnych w 2024 r. nie stwierdzono uchybień mających wpływ na zagrożenie dla zdrowia publicznego.



Opracowali:

Beata Bieruta

Karolina Paź

Ewa Nawrot

III. HIGIENA KOMUNALNA

1. Ocena jakości wody w powiecie.

W powiecie kępińskim skontrolowano 21 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, 1 indywidualne ujęcie wody (SPZOZ w Kępnie) oraz sieć we wsi Rzetnia, która jest zaopatrywana w wodę z wodociągu w Ostrzeszowie.

Po badaniach wody wykonanych w ramach kontroli urzędowych oraz kontroli wewnętrznych, PPIS w Kępnie wydaje oceny o przydatności wody - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r.

W związku z zapiaszczeniem rur filtracyjnych w dwóch studniach oraz spadkiem wydajności na wodociągu Marianka Siemieńska, w dniu 04.04.2024 r. wyłączono SUW z eksploatacji. Sieć wodociągu Marianka Siemieńska przełączono do sieci wodociągu Opatów i Łęka Opatowska. Przystąpiono do zakończenia budowy nowej studni nr 4 oraz przeprowadzono wymianę złóż w filtrach. Po uzyskaniu prawidłowych wyników badania wody dnia 29 grudnia 2024 r. przywrócono pracę SUW.

W minionym roku w 7 wodociągach odnotowano przekroczenia parametrów: liczby bakterii gr. coli, ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22°C oraz mętności. Czas tych przekroczeń był krótkotrwały a małe wartości nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi.

W bieżącym roku przeprowadzono prace związane z rozbudową i modernizacją Stacji Uzdatniania Wody w Trębaczowie oraz w Wielkim Buczku.

Łącznie ze wszystkich wodociągów w 2024 r. pobrano 127 próbek wody przeznaczonej do spożycia w zakresie monitoringu grupy A i B.

2. Ocena jakości wody na pływalniach.

W krytej pływalni Qarium w Kępnie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. Ogółem w ramach kontroli urzędowej nad jakością wody w pływalni pobrano 36 próbek wody oraz 8 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.*

W badaniach przeprowadzanych w ramach kontroli wewnętrznej zdarzały się przekroczenia parametrów bakteriologicznych. Do czasu uzyskania pozytywnych wyników bakteriologicznych wody, zanieczyszczona niecka była wyłączana z eksploatacji.

W krytej pływalni w Słupi pod Kępnem przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach kontroli urzędowej nad jakością wody w pływalni pobrano 10 próbek wody oraz 3 próbki wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella* sp. – jakość wody spełniała normy określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

3. Ocena jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli.

Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli znajduje się w miejscowości Mikorzyn i jest pod stałym nadzorem Stowarzyszenia Społecznego im. Mikory, które odpowiada za stan sanitarno-techniczny budynków kubaturowych oraz plaży.

Sezon kąpielowy trwał 30 dni w systemie weekendowym (zgodnie z zaopiniowanym przez PPIS w Kępnie projektem uchwały Rady Miejskiej w Kępnie w sprawie wyrażenia zgody na utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli).

Na podstawie wyników badania wody wykonanych przez organizatora wydano 2 oceny stwierdzające przydatność wody do kąpieli.

4. Dom Pomocy Społecznej.

Przeprowadzono 1 kontrolę obiektu. Ogólny stan sanitarno-techniczny ocenia się jako dobry, otoczenie zadbane.

5. Motele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie.

W roku 2024 bazę noclegową stanowiły:

- obiekty całoroczne: 2 motele, 13 obiektów świadczących usługi hotelarskie,
- obiekt sezonowy w Mikorzynie: domek letniskowy.

Łącznie w obiektach noclegowych przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.

W roku 2024 zewidencjonowanych zostało 181 obiektów, przeprowadzono 128 kontroli.

Ogólny stan sanitarno-techniczny w kontrolowanych obiektach ocenia się jako dobry oraz bardzo dobry. W czterech zakładach fryzjerskich i w dwóch kosmetycznych za stwierdzone podczas kontroli uchybienia nałożono mandaty karne na łączną kwotę 1700 zł. Ponowne kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

7. Dworzec PKP.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Stan sanitarno-techniczny obiektu ocenia się jako dobry.

8. Ustępy Publiczne.

W 2024 r. w ewidencji znajdowało się 5 ustępów publicznych. Przeprowadzono 5 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów ocenia się jako bardzo dobry.

9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych.

W 2024 r. w ewidencji znajdowało się 110 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ciągu roku przeprowadzono 44 kontroli.

W roku sprawozdawczym oddano do użytkowania przebudowany Oddział Dziecięcy oraz Oddział Lecznico-Rehabilitacyjny w Grębaninie.

Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych placówek nie budzi zastrzeżeń.

Wydane decyzje

- Zezwalające (ekshumacje, wywóz zwłok za granicę) - 18
- Płatnicze - 10
- Zatwierdzenie laboratorium - 1
- Stwierdzające przydatność wody do spożycia - 25
- Postanowienia - 6
- Oceny dot. jakości wody - 131

- Ocena obszarowa - 1
- Oceny higieniczne dot. stosowania materiałów przy pracach na stacji uzdatniania wody - 10

Łącznie przeprowadzono 252 kontrole.

10. Podsumowanie.

Nie stwierdzono występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych. Przeprowadzane przez właścicieli remonty i modernizacje oraz zakup nowoczesnego sprzętu i aparatury, przyczyniają się do poprawy funkcjonalności obiektów i poziomu jakości świadczonych usług, co w efekcie pozytywnie wpływa na odbiór ze strony klientów/pacjentów.

Dokumentacja graficzna.

Fotografie nr 1-5 Stacja Uzdatniania wody w Trębaczowie



Fot. nr 1



Fot. nr 2



Fot. nr 3



Fot. nr 4



Fot. nr 5



Opracowanie:

Joanna Horosiewicz

Maria Tajnert

Dominika Wiatrak

IV. HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

1. Zakres nadzoru sanitarnego.

W ramach prowadzonej działalności pracownicy Higieny Żywności, Żywienia realizują zadania dotyczące:

- sprawowania bieżącego nadzoru nad zakładami produkcyjnymi oraz wprowadzającymi do obrotu środki spożywcze, poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych,
- podejmowania działań w zakresie Systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), będącego Systemem Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt. System ma na celu niezwłoczne wycofanie z obrotu lub produkcji, żywności stwarzającej zagrożenie dla zdrowia lub życia,
- sprawowania nadzoru nad jakością wprowadzanych do obrotu środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, poprzez pobieranie próbek do badań laboratoryjnych,
- prowadzenia nadzoru nad jakością żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. zakładach opieki zdrowotnej, stołówkach szkolnych i przedszkolnych, stołówkach pracowniczych, obozach kolonijnych, itp.,
- opracowywania ognisk zatruć pokarmowych i zatruć grzybami,
- prowadzenia postępowania administracyjnego na skutek stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości lub uchybień stanu sanitarno-higienicznego,
- przyjmowania i realizacji zgłaszanych przez klientów interwencji oraz wniosków,
- dokonywania opracowań i analiz na podstawie posiadanej dokumentacji pokontrolnej, związanych z bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami,
- przeprowadzania postępowania związanego z zatwierdzaniem i rejestracją zakładów żywnościowo-żywnościowych,
- przeprowadzanie kontroli na targowiskach oraz w zakładach żywienia zbiorowego, w związku z wprowadzeniem wzmożonego i wnikliwego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi, z powodu występowania przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),

- stosowanie systemu TRANCES-NT przy kontrolach granicznych niektórych towarów przywożonych z państw trzecich,
- przeprowadzanie kontroli w zakładach żywności i żywienia pod względem przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

2. Przedstawienie stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

W roku 2024 Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kępnie obejmowała nadzorem 642 obiektów żywieniowo – żywnościowych oraz przedmiotów użytku, w tym 19 środków transportu, 11 obiektów ruchomych i tymczasowych.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 388 kontroli i rekontroli. Wydano 29 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania w sprawie wydania decyzji nakazującej usunięcie uchybień. Winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami karnymi, na łączną kwotę 3100 PLN.

W obiektach żywieniowo – żywnościowych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, w związku z realizacją planu poboru prób na rok 2024, pobrano 147 prób żywnościowych oraz 3 próby materiałów i wyroby do kontaktu z żywnością. Według wytycznych wynikających z planu poboru próbek pod względem mikrobiologicznym przebadano 107 próby, natomiast pod względem chemicznym przebadano 43 próby.

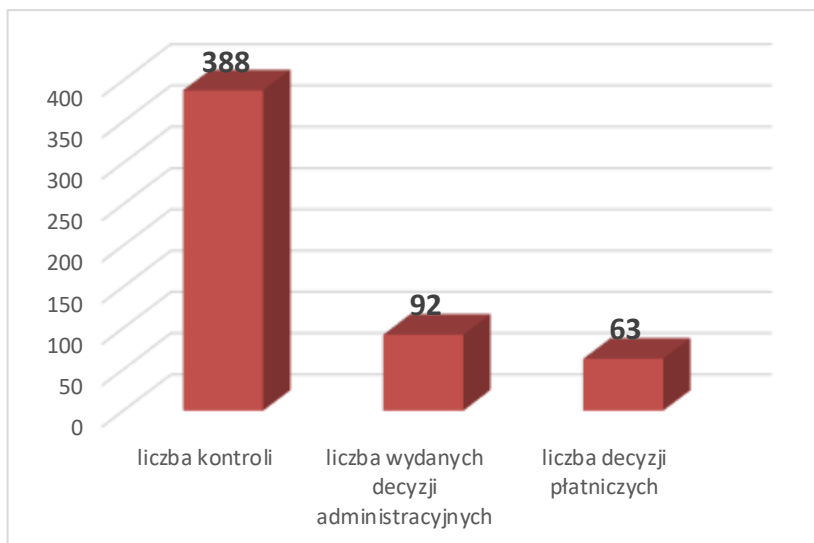
Zdyskwalifikowano 20 prób środków spożywczych: 10 prób wód butelkowych zakwestionowano ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne (w związku z czym odstąpiono od badań mikrobiologicznych), 5 prób mięsa mielonego z kurczaka zakwestionowano ze względu na wykrycie obecności *Salmonelli* spp, oraz 5 prób lodów z automatu o smaku śmietankowym zakwestionowano ze względu na przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae*.

W okresie od połowy czerwca do końca września 2024r. Pracownicy działu HŻiŻ w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obiektami produkcji i obrotu żywności, a zwłaszcza obiektów żywienia zbiorowego w dni wolne od pracy przeprowadzili łącznie 68 kontroli weekendowych i sprzedaży targowiskowej (łącznie kontrole weekendowe zakładów małej gastronomii, zakładów żywienia, w tym kontrole zakładów, które obsługiwały kolonie, sklepów, stoisk ruchomych, sprzedaży targowiskowej, itp.).

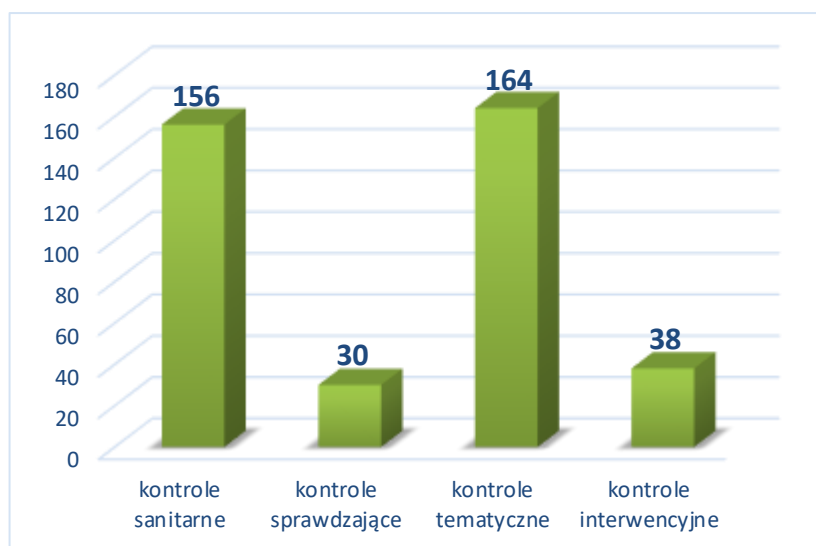
Podczas trwania kontroli weekendowych wydano 6 decyzji administracyjnej dotyczącej usunięcia uchybień technicznych oraz 1 mandat karny na kwotę 500 zł.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należały: niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń (ściany, sufity, podłogi, blaty robocze, szafki) i wyposażenia zakładów, składowanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach zakładu, brak podestów - artykuły spożywcze składowane bezpośrednio na podłodze.

W większości zakładów stan sanitarno-techniczny był prawidłowy. Surowce, składniki oraz wyroby gotowe przechowywane odpowiednio z zachowaniem łańcucha chłodniczego oraz tak aby zapewnić bezpieczeństwo oferowanych do sprzedaży posiłków. Nie stwierdzono środków spożywczych, surowców nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym. Otoczenie zakładu utrzymane w czystości. Ponadto należy zaznaczyć, że na terenie nadzorowanego powiatu nie ma zlokalizowanych tras turystycznych i miejscowości turystycznych.



Wykres Nr 4. Działalność nadzorowa w 2024r.



Wykres Nr 5. Liczba kontroli przeprowadzonych w 2024r.

3. Charakterystyka działań nadzorowych podjętych w poszczególnych grupach obiektów w 2024 r.

SKLEPY SPOŻYWCZE

Sklepy spożywcze stanowią najliczniejszą grupę ewidencjonowanych obiektów żywności i żywienia w powiecie kępińskim. Stan sanitarny sklepów spożywczych jest zróżnicowany. W 2024r. skontrolowano 116 sklepy spożywcze (w tym supermarkety). Oceniono na podstawie arkusza stanu sanitarnego 66 sklepów (w tym supermarketów).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- brak rejestrów dobrej praktyki higienicznej,
- art. spożywcze przeterminowane, produkty spożywcze nieodpowiadające wymaganiom zdrowotnym,
- łamanie łańcuch chłodniczego,
- widoczne liczne odchody gryzoni (myszy).

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do:

- wydania 17 decyzji administracyjnych na usunięcie uchybień w sklepach spożywczych oraz w supermarketach,

- w ramach postępowania mandatowego nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1500 PLN,
- 1 sklep sklasyfikowano jako niezgodny z wymaganiami.

Pracownicy pionu HŻiŻ przeprowadzili w sklepach spożywczych i supermarketach 23 kontrole interwencyjnych w związku z:

- na niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanych do sprzedaży produktów spożywczych,
- na nieswoisty zapach zakupionych porcji drobiu,
- na niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanych do sprzedaży produktów (przeterminowanych),
- kontrola interwencyjna w związku pismem PLW w Kępie dotyczącym wykrycia *Salmonella Enteritidis* w świeżym mięsie drobiowym,
- na niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanego do sprzedaży produktu – nogi z gęsi pakowane próżniowo,
- pisemną wiadomością konsumenta na niewłaściwe warunki przechowywania wędlin i mięsa,
- na występowanie zanieczyszczeń w oferowanej do sprzedaży wodzie źródlanej,
- na niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanych do sprzedaży wyrobów cukierniczych oraz niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu,
- wycofaniem z obrotu produktów w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Ocena systemu GHP/HACCP:

W sklasyfikowanych obiektach obrotu żywnością w 2024r. w większości poddanych kontroli zakładów (za wyjątkiem niezgodnych) procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożono w supermarketach. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano rejestr zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów

krytycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

PIEKARNIE

Sklasyfikowano 4 piekarnie. Wydano 2 decyzje na usunięcie uchybień.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity, podłogi,
- niewłaściwy stan techniczny maszyn używanych do produkcji.

WYTWÓRNIE SUPLEMENTÓW DIETY

Na terenie kontrolowanym przez tutejszą stację jest jeden zakład, który zajmuje się produkcją suplementów diety. Wytwarzanie suplementów diety m.in.: na bazie oleju konopnego pochodzącego z nasion konopi siewnej (*Cannabis sativa* L.), witaminowych, tłuszczowych i maceratów ziołowych. Produkcja żywności na bazie konopi siewnej (*Cannabis sativa* L.), typu: olej konopny, mąka konopna, makuch konopny oraz konfekcjonowanie żywności m.in. łuskane oraz niełuskane nasiona konopi, białko konopne, liofilizowane kielki konopne, herbaty konopnej produkowanej z liści konopi. Sprzedaż internetowa suplementów diety oraz produktów spożywczych pakowanych jednostkowo.

W 2024 r. sklasyfikowano ww. zakład produkcyjny. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu suplementów diety. Dodatkowo wydano 1 decyzję umorzenia jako bezprzedmiotowe postępowanie w sprawie wycofania z obrotu produktu ze względu na brak wszczęcie przez GIS postępowania wobec ww. suplementu diety.

Ocena systemu GHP/HACCP w zakładach produkcji żywności:

W sklasyfikowanych zakładach produkcji żywności w 2024r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożony w 18 zakładach produkcyjnych. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano rejestr zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla

poszczególnych punktów krytycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach produkcyjnych, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO

W 2024 roku sklasyfikowano 32 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 17 małej gastronomii. Przeprowadzono łącznie 71 kontroli w tym 46 zakładów małej gastronomii.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity,
- nieprawidłowy stan techniczny wyposażenia zakładu,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów.

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do wydania 8 decyzji administracyjnych dotyczących usunięcia uchybień technicznych oraz 3 mandatów karnych na kwotę 1100 zł.

Ponadto pracownicy pionu HŻiŻ przeprowadzili w zakładach żywienia zbiorowego otwartego 5 kontroli interwencyjnych w związku z:

- interwencją klienta na niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanych do sprzedaży posiłków,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego oraz nieprzestrzeganie higieny osobistej pracowników kuchni.

Ocena systemu GHP/HACCP w żywienia zbiorowego typu otwartego:

W sklasyfikowanych zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego w 2024r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożony w 35 zakładach żywienia zbiorowego otwartego. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi

dla poszczególnych punktów krytycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

STOŁÓWKI SZKOLNE

Sklasyfikowano 11 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych dokonano oceny teoretycznej 14 jadłospisów, 2 jadłospisy oceniono jako nieprawidłowe.

Weryfikacja jadłospisów została przeprowadzona w oparciu o rozporządzenie 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz z wytycznymi zawartymi w publikacji pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” (Normy żywienia 2020) pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej.

Ocena jakościowa polegała na dokonaniu charakterystyki zaplanowanego jadłospisu, dotyczy składu poszczególnych posiłków.

We wszystkich analizowanych jadłospisach podawane są alergeny w związku z obowiązkiem podawania informacji o alergenach na kartach jadłospisów zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia 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, s 18 z późn. zm).

Podstawą kwestionowania 2 jadłospisów były: powtarzalność potraw, brak porcji warzyw oraz brak porcji mleka lub przetworów mlecznych w dwóch dniach w dekadzie, oraz brak podawani porcja ryby w dekadzie.

Poinformowano dyrektora placówki o nieprawidłowościach, celem podjęcia odpowiednich działań naprawczych.

Nie wydano decyzji na usunięcie uchybień technicznych w szkołach.

STOŁÓWKI W PRZEDSZKOLACH

Sklasyfikowano 12 zakładów przeprowadzono 17 kontroli. Nie wydano decyzji na usunięcie uchybień technicznych.

W nadzorowanych obiektach dokonano 21 ocen teoretycznych jadłospisów. Przeprowadzona analiza jadłospisów dała podstawę do kwestionowania 7 jadłospisów.

Weryfikacja jadłospisów została przeprowadzona w oparciu o rozporządzenie 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz z wytycznymi zawartymi w publikacji pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” (Normy żywienia 2020) pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej.

Ocena jakościowa polegała na dokonaniu charakterystyki zaplanowanego jadłospisu, dotyczy składu poszczególnych posiłków.

We wszystkich analizowanych jadłospisach podawane są alergeny w związku z obowiązkiem podawania informacji o alergenach na kartach jadłospisów zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia 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, s 18 z późn. zm).

Podstawą kwestionowania 7 jadłospisów były: powtarzalność potraw, brak porcji warzyw oraz brak porcji mleka lub przetworów mlecznych w dwóch dniach w dekadzie, oraz brak podawania porcji ryby w dekadzie, brak podawania kaloryczności posiłków.

W 1 zakładzie dokonano poboru próbek posiłków obiadowych na wartość energetyczną oraz zawartość białka, tłuszczu. Przeprowadzone badania wykazały, że wartość energetyczna posiłku uzyskana z wyników jest niższa niż podana w jadłospisie, wynosi 291,2 kcal, co pokrywa 23,04% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla danej grupy wiekowej 3-5 lat. Według polskich norm żywienia zawartych w publikacji pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” (Normy żywienia 2020) obiad powinien stanowić 30-35%, czyli ok. 379,2 - 442,4 kcal. Udział procentowy makroskładników: białek, tłuszczów, węglowodanów w całodziennym jadłospisie jest zgodny z normami.

Poinformowano dyrektora placówki o nieprawidłowościach, celem podjęcia odpowiednich działań naprawczych.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH, PÓLKOLONIACH I OBOZACH

W 2024r. kolonie odbywały się w 3 zakładach stacjonarnych w tym 1 obóz harcerski 9z przygotowywaniem potraw w lesie), łącznie przeprowadzono 10 kontroli. Stan sanitarno-techniczny 1 zakładu był nieprawidłowy, co dało podstawę do wydania decyzji na usunięcie uchybień technicznych oraz nałożenia mandatu karnego w wysokości 500 PLN.

Były to następujące nieprawidłowości: urządzenia chłodnicze, gdzie przechowywane są nabiał i owoce brudne, niedomyte. Zamrażarki w pomieszczeniu magazynowym, gdzie przechowywane są półfabrykaty nieutrzymane w odpowiednim stanie sanitarnym: pokryte grubą warstwą lodu, wymaga przeprowadzenia zabiegu rozmrażania, czyszczenia oraz dezynfekcji, przepełnienie komory mroźniczej. Brak utrzymania porządku i czystości w pomieszczeniu magazynowym znajdującym w części piwnicznej zakładu: podłoga brudna, niedomyta. W części piwnicznej składowane duże ilości zbędnego sprzętu typu nieużywane skrzynki, kartony itp. Ściany i sufity brudne widoczne odpryski farby w pomieszczeniu produkcyjnym, w ciągu komunikacyjnym, pomieszczeniu magazynowym, klatce schodowej oraz w kuchni głównej brudny, widoczne odpryski farby przy okapie.

Podczas trwania półkolonii, kolonii przeanalizowano 4 jadłospisy (2 z nich oceniono jako nieprawidłowego) zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Na kartach jadłospisów podawane były informacje o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH:

Nadzorem objęte są 2 bloki żywienia. W 2024r. oceniono stan sanitarny jednego z bloków żywienia wg. arkuszy ocen stanu sanitarnego (klasyfikacji). Kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

Podczas kontroli oceniono 1 jadłospis w bloku żywienia w szpitalu, został oceniony jako prawidłowy. Ocena została przeprowadzona zgodnie z załącznikiem do oceny żywienia pacjentów w szpitalach. Jadłospis skonstruowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z wykorzystywaniem sezonowości występowania owoców i warzyw, różnorodności podawanego pieczywa, dodatków w postaci owoców czy też warzyw, jadłospisy urozmaicone. Na kartach jadłospisów podawana jest informacja o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia 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, s 18 z późn. zm). Jadłospisy sporządzane są z podziałem na poszczególne diety w zależności od stopnia zaawansowanej choroby u pacjentów. Diety dla pacjentów są opracowywane po wywiadzie z lekarzem prowadzącym i są one zależne od stanu zdrowia pacjenta np. dieta podstawowa jest modyfikowana w oparciu o przeprowadzone zabiegi zarówno diagnostyczne typu kolonoskopia, gastroskopia (inne) oraz zabiegi chirurgiczne na oddziałach szpitalnych.

W 2024r. przeprowadzono dodatkowo dwie kontrole w blokach żywienia w szpitalach na wniosek SPZOZ. Jedna z nich dotyczyła w rozszerzenia prowadzonej działalności o świadczenie usług cateringowych na rzecz własnego Oddziału Rehabilitacyjnego oraz druga kontrola to odbiór nowej kuchenki oddziałowej w kompleksie budynków usług rehabilitacyjnych. Kontrola ww. dały podstawę do wydania 2 decyzji zatwierdzających zakłady.

DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Nadzorem objęte są 4 zakłady należące do ww. grupy obiektów. W 2024r. oceniono stan sanitarny 2 zakładów. Jeden z ocenianych to DPS a drugi obiekt to tzw. dom seniora. Kontrole nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych w zakładzie.

Żywnienie pensjonariuszy w DPSie prowadzone w systemie cateringowym, jadłospis oceniony jako prawidłowy. Jadłospis został oceniony podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów dla diety podstawowej (ocena punktowa), który stanowi załącznik do protokołu z kontroli.

Jadłospis oceniono jako zadowalający, skonstruowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, wykorzystując się sezonowość występowania owoców i warzyw, jadłospis urozmaicony. Stawka żywieniowa oraz diety mieszkańców mają bardzo duży wpływ na dobór owoców i warzyw oraz mięsa, czy dodatków w postaci pieczywa.

Ze względu na brak podawania w jadłospisie szczegółowych technik kulinarnych czy też opisów podawanych potraw nie można dokładnie ocenić zróżnicowania technik przygotowywanych potraw (np. kotlet z jaj, filet drobiowy panierowany, pałki z kurczaka, rolada wieprzowa z kapustą kiszoną, zupy brak informacji na jakim wywarze zostały przygotowane) czy też w dekadzie wyróżnić potrawy smażone (możliwość tylko teoretyczna wynikająca z podstawowych zasad technologicznych stosowanych w procesach przyrządzania potraw), dlatego niezbędne jest aby jadłospis uszczegółowić pod ww. względem.

Na karcie jadłospisu podawana jest informacja o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, s 18 z późn. zm).

POZOSTAŁE OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

Pod nadzorem tutejszej stacji w roku 2024r. był 1 sklepiki szkolne (nie prowadzono kontroli); 3 stołówki pracownicze (dokonano klasyfikacji jednej z nich, kontrola nie wykazała uchybień sanitarno-technicznych).

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2024r. pod nadzorem były 3 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, przeprowadzono 4 kontrole ogółem (w tym 3 klasyfikacje, 1 odbiór - rozszerzenie działalności). Przeprowadzone kontrole sanitarne wg. arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu nie wykazały uchybień sanitarno -technicznych. W kontrolowanych zakładach oceniono 5 jadłospisów. W jednym zakładzie 3 jadłospisy oceniono jako nieprawidłowe.

Podstawą kwestionowania jadłospisów były m.in:

- całodziennie jadłospisy nie zawierały produktów spożywczych pochodzących z różnych grup środków spożywczych takie jak : ryż, warzywa, owoce, mleko, sery, jogurt, kefir, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy,
- brak podawania dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych w każdym dniu,
- brak podawania w każdym dniu warzyw lub owoców w każdym posiłku,
- brak podawania w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców,

- brak wzbogacania posiłków typu II śniadania oraz podwieczorki dodatki owocowo-warzywne,
- stwierdza się podawanie na II śniadania przekąsek typu chrupki kukurydziane, biszkopty, ciastka słoneczka wiśniowe, wafelki kakaowe, paluszki słone, prażynki.

Ponadto wartość energetyczna również znacząco przewyższała średnioważoną dla grupy żywieniowej.

Poinformowano dyrektora placówki o nieprawidłowościach, celem podjęcia odpowiednich działań naprawczych.

Zakłady Usług Cateringowych

Ponadto w 2024r. pod nadzorem były 2 zakłady usług cateringowych, przeprowadzono 1 kontrolę ocena stanu sanitarnego zakładu wg. arkusza oceny. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

Dokonano oceny jakościowo i ilościowej jadłospisu dekadowego - oceniono jako prawidłowy. Weryfikacja jadłospisu została przeprowadzona w oparciu o rozporządzenie 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz z wytycznymi zawartymi w publikacji pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” (Normy żywienia 2020) pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej.¹Ocena jakościowa polegała na dokonaniu charakterystyki zaplanowanego jadłospisu, dotyczy składu poszczególnych posiłków.

W jadłospisie podawane są alergeny w związku z obowiązkiem podawania informacji o alergenach na kartach jadłospisów zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia 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, s 18 z późn. zm). Jadłospis układany jest przy wykorzystaniu programu specjalistycznego.

Ocena systemu GHP/HACCP w żywienia zbiorowego zamkniętego:

W sklasyfikowanych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego w 2024r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP w sklasyfikowanych zakładach również funkcjonował prawidłowo. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano zapisy CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów krytycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

PRODUKCJA PIERWOTNA

Pod nadzorem tutejszej stacji jest 98 producentów pierwotnych, w bieżącym roku sklasyfikowano 10 gospodarstw rolnych, przeprowadzono 13 kontroli.

W jednym z zakładów stwierdzono brak badań mikrobiologicznych oraz wirusologicznych dla uprawianych w gospodarstwie truskawek. W związku czym została wydana decyzja na usunięcie stwierdzonych uchybień .

PRODUCENCI PIERWOTNI I ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Pod nadzorem tutejszej stacji jest 4 producentów pierwotnych prowadzących jednocześnie rolniczy handel detaliczny.

Ocena systemu GHP/HACCP w zakładach produkcji pierwotnej:

W zakładach produkcji pierwotnej dobra praktyka higieniczna została wdrożona w 42 zakładach produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego.

ŚRODKI TRANSPORTU

Żywność przewożona jest w samochodach przystosowanych do transportu przez właścicieli zakładów produkujących żywność i wprowadzających do obrotu oraz specjalistyczne firmy transportowe i fizyczne osoby świadczące usługi transportowe.

W ogólnej ocenie warunki przewozu żywności ulegają systematycznej poprawie; zakłady te posiadają na ogół własne środki transportu, prawidłowe, w dobrym stanie technicznym

i przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych. Środki transportu posiadają pozytywne decyzje organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Będące pod nadzorem środki transportu posiadają wdrożone dobre praktyki higieniczne.

4. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe:

Ogniska zatruc pokarmowych.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Kępnie nie stwierdzono ognisk zatruc pokarmowych.

Zatrucia grzybami.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Kępnie nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

W 2024 roku w prowadzono poradnictwo w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów – udzielono 20 porad grzybowych, wydano 2 atest na grzyby suszone, 1 atest na grzyby świeże oraz zorganizowano wystawę w siedzibie PSSE w Kępnie w zakresie dotyczącym wiedzy na temat grzybów oraz zasad ich zbierania. Podjęto próby przeprowadzenia kontroli Targowiska w Kępnie pod kątem oferowania do sprzedaży grzybów, podczas których nie stwierdzono ww. asortymentu w obrocie.

5. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami alarmowymi oraz informacyjnymi w systemie RASFF pracownicy pionu Higieny Żywności przeprowadzili łącznie 17 kontroli interwencyjnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli dokonano wycofanie 9 sztuk kwestionowanych produktów. Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych ustalano w miarę możliwości listę odbiorców kwestionowanych produktów oraz monitorowano wycofanie kwestionowanego produktu. W zależności od właściwości terenowych przekazywano sprawy do odpowiednich PSSE lub Inspekcji Weterynaryjnych.

6. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pod nadzorem PSSE w Kępnie znajduje się 1 hurtownia oraz 14 sklepów prowadzących dystrybucję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2024 r. pobrano 3 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Żadna z prób nie została zakwestionowana.

7. Nadzór nad zakładami obrotu suplementami diety:

W ramach wykonywanych kontroli tematycznych oraz kontroli wynikających z bieżącego nadzoru pracownicy dokonywali oceny oznakowania suplementów diety będących w obrocie w sklepach zielarsko-medycznych, aptekach. W trakcie kontroli sprawdzano także czy analizowane suplementy diety zostały objęte powiadomieniami o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa. Wszystkie oceniane suplementy diety widniały w rejestrze powiadomień. Sprawdzono ponadto sposób prezentacji reklamy suplementów diety oraz ich oznakowanie w myśl obowiązujących przepisów prawa.

Pracownicy Higieny Żywności i Żywnienia dokonywali także kontroli internetowych suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych – przeprowadzone kontrole internetowe nie wykazały nieprawidłowości w zakresie reklamy, prezentacji suplementów diety.

Pracownicy PSSE w Kępnie w ramach nadzoru nad żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementami diety pobierali próbki do badań, analiza badań nie dała podstaw do kwestionowania prób przez laboratorium.

Ponadto w ramach nadzoru nad internetowym obrotem suplementami diety, prowadzonego w związku z pismami przesyłanymi z GIS, w sprawach dotyczących m.in.: suplementów diety, w skład których wchodziły składniki nieautoryzowane i niezgodne z prawem oraz składniki niedozwolone, reklam suplementów diety naruszających przepisy prawa żywnościowego, pracownicy przeprowadzali na bieżąco monitoring stron internetowych. W wyniku przeprowadzonego monitoringu stron internetowych nie stwierdzono w obrocie internetowym oferowania przedmiotowych produktów przez przedsiębiorców z terenu powiatu kępińskiego.

8. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PSSE w Kępnie znajduje się 1 hurtownia oraz 14 sklepów prowadzących dystrybucję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sklasyfikowano 1 zakład, przeprowadzono łącznie 5 kontrole. W ramach bieżącego nadzoru oceniono 13 deklaracji zgodności materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W jednej z deklaracji zwrócono uwagę na fakt, że umieszczony w deklaracji limit migracji specyficznej SLM dla substancji „acetaldehyd” spełnia limity migracji specyficznej zawarte załączniku I rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jednakże w deklaracji numer referencyjny oraz numer CAS został podany błędnie (dla substancji butadien). Powyższe informacje nie były spójne i mogły wprowadzić konsumenta w błąd.

W związku z powyższym zostało przekazane pismo do właściwego terenowo PPIS nadzorujący zakład wystawiający ww. deklarację.

9. Podsumowanie.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 388 kontroli i rekontroli. Wydano 29 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, a winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami karnymi, na łączną kwotę 3100 PLN.

Pracownicy działu HŻiŻ w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obiektami produkcji i obrotu żywności, a zwłaszcza obiektów żywienia zbiorowego w dni wolne od pracy przeprowadzili łącznie 68 kontroli (w tym kontrole zakładów, które obsługiwały kolonie).

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do wydania 6 decyzji administracyjnej dotyczącej usunięcia uchybień technicznych oraz 1 mandat karny na kwotę 500 zł.

Zdyskwalifikowano 20 prób środków spożywczych: 10 prób wód butelkowych zakwestionowano ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne (w związku z czym odstąpiono od badań mikrobiologicznych), 5 prób mięsa mielonego z kurczaka zakwestionowano ze względu na wykrycie obecności *Salmonelli* spp, oraz 5 prób lodów z automatu o smaku śmietankowym zakwestionowano ze względu na przekroczenie liczby *Enterobacteriaceae*.



Opracowali:

Agnieszka Baraniak

Agnieszka Olek

Agnieszka Wójciak

V.HIGIENA PRACY

I. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

W ewidencji stanowiska pracy ds. higieny pracy PSSE w Kępnie w 2024 roku znajdowało się 273 zakłady, w których zatrudnionych było 16917 pracowników.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonywano oceny wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności dotyczących:

- utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy,
- warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, w tym narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia pracowników, szkodliwe czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze,
- przestrzegania przez osoby wprowadzające do obrotu i stosujące substancje i mieszaniny chemiczne obowiązków wynikających z przepisów prawnych,
- przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu i stosujące prekursory narkotyków kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z przepisów prawnych,
- zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych,
- przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych.

2. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

W 2024 r. przeprowadzono 91 kontroli sanitarnych w 79 zakładach pracy, w których zatrudnionych było łącznie 4734 pracowników. Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono szczegółowe kontrole warunków pracy oraz narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze, w przemyśle drzewnym, metalowym i tworzyw sztucznych. W trakcie kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie przez pracodawców przepisów prawnych określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakładach pracy, w szczególności wykonywanie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzenie profilaktycznych badań lekarskich pracowników, stosowanie

niebezpiecznych mieszanin chemicznych na stanowiskach pracy, analizowano ocenę ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą, oceniano system pierwszej pomocy w razie wypadku, wyposażenie pracowników w odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, a także stan pomieszczeń produkcyjnych oraz zaplecza higieniczno – sanitarnego.

3. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia.

Ogółem w 2024 r. w ewidencji stacji znajdowało się 273 obiekty, z czego w 133 obiektach stwierdza się przekroczenia normatywów higienicznych.

Spośród obiektów z przekroczeniami normatywów higienicznych w 2024 r. skontrolowano 47 obiektów, w których potwierdzono przekroczenia poziomu hałasu dla 698 pracowników oraz w 1 obiekcie stwierdzono przekroczenia stężenia pyłu dla 10 pracowników.



W obiektach tych pracownicy byli zabezpieczeni przed narażeniem na hałas przez stosowanie na stanowiskach pracy indywidualnych ochron słuchu. Poprawa warunków pracy dokonywana była przez realizację programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. W ramach realizacji programu dokonywano zakupu maszyn zaprojektowanych pod względem ergonomicznym o możliwie najniższym poziomie emisji hałasu, projektowano rozmieszczenie stanowisk pracy umożliwiających izolację od źródeł hałasu oraz ograniczające jednocześnie oddziaływanie wielu źródeł na pracownika, konserwowano środki pracy, informowano i szkolono pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy.

4. Postępowanie administracyjne.

W 2024 r. przeprowadzono 91 kontroli w 79 zakładach pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 2 zakładach pracy w zakresie stanu sanitarno – higienicznego.

W 2024 r. nie wszczęto postępowania administracyjnego, nie wszczęto postępowania egzekucyjnego, nałożono 2 mandaty karne.

5. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy.

W 2024 r. w ewidencji Stacji znajdowało się 112 obiektów, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym. Są to pył drewna twardego, promieniowanie jonizujące.

W 2024 r. skontrolowano 32 zakłady pracy, w których ekspozowanych było ogółem 446 osób, w tym 103 kobiety i 343 mężczyzn. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w zakresie czynników rakotwórczych na które wydano decyzje.

6. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

Ogółem w ewidencji Stacji znajduje się 37 obiektów, w których pracownicy ekspozowani są na szkodliwe czynniki biologiczne. Są to obiekty zajmujące się uprawą roślin, hodowlą zwierząt, produkcją pieczywa i wyrobów z mięsa, transportem i zbieraniem odpadów, oczyszczaniem ścieków, opieką zdrowotną.



W nadzorowanych obiektach pracownicy ekspozowani są na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i grupy 3. W bieżącym roku przeprowadzono 16 kontroli w w/w zakresie

7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Ogółem w ewidencji Stacji znajduje się 9 dystrybutorów mieszanin chemicznych i 114 stosujących substancje i mieszaniny chemiczne. Ogółem są to 123 obiekty w ewidencji Stacji



W 2024 r. przeprowadzono ogółem 50 kontroli w zakresie substancji i mieszanin chemicznych, w tym 8 kontroli u dystrybutorów i 42 u stosujących. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w zakresie dystrybucji i stosowania chemikaliów.

Na terenie Stacji znajdują się 4 obiekty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze. Są to produkty biobójcze do zabezpieczenia drewna przed owadami i grzybami, do konserwacji konstrukcji murowanych przeciw grzybom, do likwidacji pleśni w obiektach budowlanych. Produkty te posiadają ważne pozwolenie na obrót.

W ewidencji Stacji znajduje się 3 obiekty posiadających prekursory narkotyków kategorii 3, w tym 3 obiekty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu acetonu oraz 4 obiekty, w których stosuje się aceton i kwas solny.

Na terenie PSSE w Kępnie aceton stosowany jest do czyszczenia i odfuszczenia elementów mebli, kwas solny do oznaczeń laboratoryjnych w analizie ścieków i wody. Kwas solny i siarkowy do trawienia i dotrawiania oraz jako składnik kąpieli cynkowej utrzymujący pH w obróbce galwanotechnicznej.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 3 kontrole z zakresu prekursorów narkotyków, 2 kontrole u wprowadzających do obrotu aceton i 1 u stosujących

8. Choroby zawodowe.

W 2024 r. do PSSE w Kępnie zgłoszono 12 podejrzeń chorób zawodowych. W związku z prowadzonymi postępowaniami przeprowadzono 35 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających, sporządzono 10 kart oceny narażenia zawodowego.

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzje o braku stwierdzeniu chorób zawodowych, obecnie jest ona prawomocna. Wystawiono 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej

9. Nadzór nad kosmetykami.

W ewidencji Stacji znajduje się 5 obiektów, które zajmują się obrotem produktami kosmetycznymi, są to sklepy. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty.

10. Promocja zdrowia.

W ramach przyjętego „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” w trakcie prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego w 2023 r. dokonywano w zakładach pracy oceny aktualnej sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w oparciu o kwestionariusz do oceny przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Ocenie poddano 79 zakładów i stwierdzono, że we wszystkich ustawa jest realizowana, w związku z czym nie nakładano decyzji administracyjnych i mandatów karnych. W bieżącym roku w PSSE nie odnotowano zawiadomień o przypadkach naruszenia prawa w zakresie przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w nadzorowanych obiektach.

W nawiązaniu do realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009 – 2032” na stronie internetowej PSSE w Kępnie znajdują się linki i materiały profilaktyczno – edukacyjne kierowane do ogółu społeczeństwa informujące jak bezpiecznie usunąć azbest z gospodarstwa domowego oraz o skutkach zdrowotnych ekspozycji na jego pył.

W ramach zrealizowanej akcji edukacyjnej „Stop dopalaczom” na stronie internetowej Stacji umieszczone zostały linki, materiały i ulotki o treści profilaktyczno – edukacyjnej skierowane do młodzieży oraz rodziców.

W 48 skontrolowanych obiektach przeprowadzono działania edukacyjno – informacyjne w zakresie:

Obowiązującej podstawy prawnej, tj. ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo atomowe (Dz. U. z 2023 r. poz. 1173 t.j.), w zakresie ekspozycji pracowników w miejscu pracy na radon, identyfikacji miejsc pracy, w których pracodawca powinien przeprowadzić pomiar stężenia radonu lub stężenia energii potencjalnej alfa krótkożyciowych produktów rozpadu radonu, obowiązków pracodawcy w zakresie konieczności zapewnienia wykonywania pomiarów stężenia radonu w miejscach pracy wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru i piwnicy, znaczenia przeprowadzenia pomiarów radonu, zagrożenia dla zdrowia związane z narażeniem na radon, dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu.

Badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy dotyczące częstotliwości badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, informowania pracowników o wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, rejestrowania czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy oraz prowadzenia kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy, działań zapobiegawczych w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych, badań środowiska pracy wykonywanych przez uprawnione laboratoria.

Narażenia pracowników na hałas w środowisku pracy dotyczące programu działań organizacyjno-technicznych, identyfikacji źródeł hałasu oraz oceny związanego z nim zagrożenia za pomocą kamer akustycznych lub nowoczesnych metod wizualizacji źródeł hałasu oraz jego propagacji w przestrzeni otaczającej stanowiska pracy, ochronników słuchu, w tym: ochronników słuchu spełniających wymagania ochronne, a jednocześnie umożliwiających kontakt słowny ze współpracownikami oraz słyszalności sygnałów bezpieczeństwa (ze względu na bezpieczeństwo - przede wszystkim w transporcie wewnętrznym), prawidłowego umieszczania wkładek przeciwhałasowych w przewodzie słuchowym oraz urządzenia do szybkiej oceny prawidłowości ich umieszczania, wpływu hałasu impulsowego na narząd słuchu.

Badań profilaktycznych pracowników dotyczące prawidłowości wypełniania skierowań na badania profilaktyczne, w tym czy uwzględniono wszystkie czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące na stanowisku pracy, umowy o świadczenia zdrowotne pracowników, stosowania się do zaleceń lekarza sprawującego opiekę profilaktyczną

nad pracownikami, szkolenia okresowego pracowników w zakresie bhp, aktualności orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku pracy.

Chorób zawodowych dotyczące procedury zgłaszania podejrzenia i rozpoznawania chorób zawodowych, rejestracji zachorowań na choroby zawodowe oraz podejrzeń o takie choroby, zawiadamiania o skutkach choroby zawodowej, wdrożonych działań profilaktycznych.

Szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy dotyczące oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne, rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, planu postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia, procedur i instrukcji dotyczących właściwego postępowania podczas prac związanych z narażeniem pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, informacji dotyczącej użycia szkodliwego czynnika biologicznego w celach naukowo – badawczych, diagnostycznych lub przemysłowych, procedur/ instrukcji na temat bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi, szczepień ochronnych pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych, znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym, szkoleń z zakresu szkodliwych czynników biologicznych, zapewnienie bezpiecznych warunków spożywania posiłków w wydzielonych miejscach.

Czynników rakotwórczych/ mutagennych w środowisku pracy dotyczące rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, prawidłowego wypełniania i przekazywania informacji do właściwego PWIS i PIP według obowiązującego wzoru o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, szkolenia dotyczącego narażenia pracowników na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów

technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, informowania o przestrzeganiu przez pracodawców i pracowników zakazu spożywania posiłków i napojów, palenia tytoniu w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi, szkodliwego działania azbestu na organizm człowieka.

Stanowiskowych instrukcji bhp oraz dostępu do nich dla pracowników zatrudnionych na danym stanowisku.

Ryzyku zawodowym dotyczące oceny ryzyka zawodowego i jego aktualizacji, udokumentowania wszystkich zagrożeń środowiska pracy, informowania pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Pomieszczeń pracy dotyczące wentylacji, oświetlenia, temperatury, stanu higieniczno – sanitarnego pomieszczeń pracy i urządzeń, organizacji pracy i stanowisk pracy zgodnie z wymaganiami bhp.

Środków ochronny indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego dotyczące zapewnienia przez pracodawcę właściwie dobranych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego przewidzianych na danym stanowisku, stosowania przez pracowników przydzielonych środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, prania, konserwacji, naprawy, odpylania i odkażania środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego, środków ochrony zbiorowej.

Pomieszczeń i urządzeń higieniczno – sanitarnych oraz środków czystości odpowiednich do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności, podłóg i ścian pomieszczeń umożliwiających łatwe utrzymanie czystości, zapewnienia właściwego sposobu przechowywania odzieży własnej i roboczej oraz zapewnienia w szatni miejsc siedzących dla co najmniej 50 % zatrudnionych na najliczniejszej zmianie, pomieszczenia wyposażonego w urządzenia do odkażania, odpylania i suszenia odzieży oraz czyszczenia obuwia w przypadku pracowników zatrudnionych przy pracach powodujących znaczne zabrudzenia odzieży lub jej zamoczenie oraz dla pracowników, których odzież robocza z uwagi na rodzaj wykonywanej pracy musi spełniać szczególne wymagania higieniczno – sanitarne, wydzielania jadalni, zapewnienia napojów i posiłków profilaktycznych, oświetlenia, ogrzewania i wentylacji, czystości pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia.

Stosowania substancji/ mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie dotyczące spisu substancji/ mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie, oznakowania opakowań, kart charakterystyki substancji/ mieszanin chemicznych stwarzających

zagrożenie oraz zapoznania pracowników z ich treścią, właściwego przechowywania i oznakowania miejsca przechowywania chemikaliów, natrysków i myjek ratunkowych, procedur/ instrukcji na temat postępowania w przypadku awarii/ rozszczelnienia aparatury z czynnikiem chemicznym, stosowania substancji chemicznych podlegających ograniczeniom z załącznika XVII rozporządzenia REACH, oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej narażenie na czynniki chemiczne.

Systemu pierwszej pomocy w razie wypadku oraz środków do udzielania pierwszej pomocy.

Ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, w tym nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, dotyczące oznakowania o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w miejscach niedozwolonych, wymagań dotyczących pomieszczeń palarni.

12. Podsumowanie.

1. W ewidencji stanowiska pracy ds. higieny pracy PSSE w Kępnie znajdują się 273 zakłady pracy, w których zatrudnionych jest ogółem 16917 pracowników.
2. Skontrolowano 91 obiektów, w których zatrudnionych było łącznie 4734 pracowników.
3. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w warunkach przekroczenia NDN hałasu pracowało 180 pracowników i w 1 obiekcie stwierdzono przekroczenia stężenia pyłu dla 10 pracowników.
4. W bieżącym roku w skontrolowanych obiektach wydano 2 decyzje administracyjne.
5. Skontrolowano 32 zakłady pracy, w których występują czynniki rakotwórcze. W zakładach tych eksponowanych było 446 osób.
6. Na terenie powiatu kępińskiego znajduje się 37 obiektów, w których pracownicy eksponowani są na szkodliwe czynniki biologiczne. W nadzorowanych obiektach pracownicy eksponowani są na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i grupy 3. W bieżącym roku przeprowadzono 16 kontroli w w/w zakresie.
7. Nadzorem objęto podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, prekursorów narkotyków kategorii 3 oraz produktów biobójczych. W wyniku kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów prawnych.
8. Nadzorem objęto podmioty zajmujące się stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych oraz prekursorów narkotyków kategorii 3. W wyniku prowadzonego



nadzoru stwierdza się drobne uchybienia w zakresie stosowania chemikaliów.

9. Na terenie powiatu kępińskiego wprowadza się do obrotu oraz stosuje prekursorsy narkotyków grupy 3.
10. W 2024 r. stwierdzono 1 chorobę zawodową.
11. Przeprowadzone kontrole w 2024 r. wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań w celu poprawy warunków higieny pracy pracowników.
12. Prowadzone działania nadzorowe podejmowane przez pracowników stanowiska pracy ds. higieny pracy świadczą o dalszej potrzebie stałego nadzoru sanitarnego.

Opracowały:

Mariola Hładzyńska

Magdalena Kantorska

VI. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

IV. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY.

Podejmowane działania w 2024 r. w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży miały na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków nauki oraz pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania, a także w placówkach wypoczynku letniego i zimowego.



Fot. Nr 1. Publiczne Przedszkole Samorządowe w Baranowie.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w roku 2024r. kontrolowano przestrzeganie przepisów wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności dotyczących:

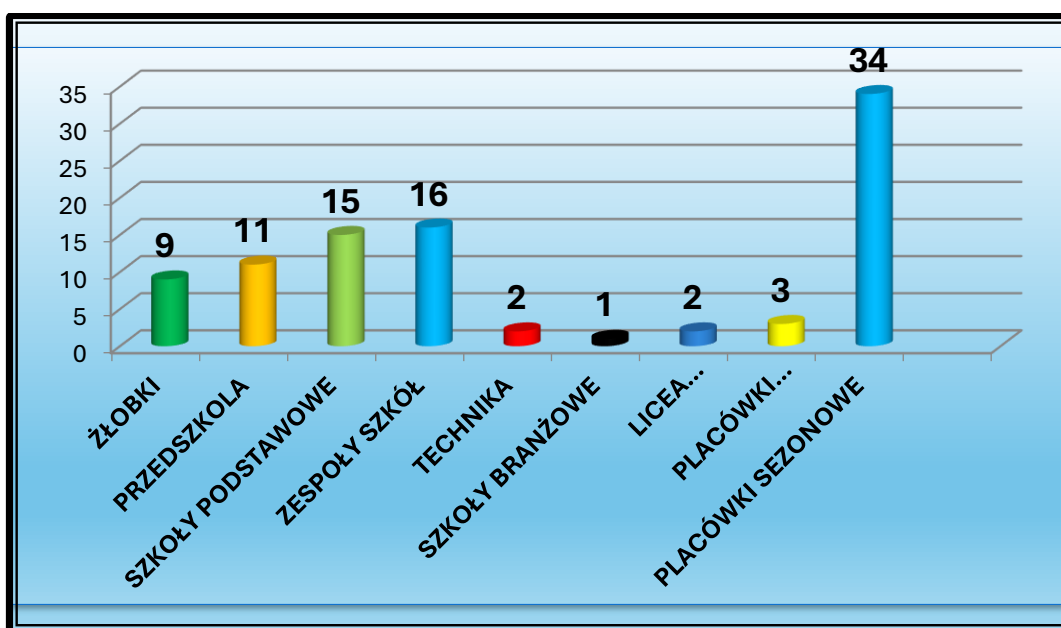
- stanu sanitarno - technicznego budynków, pomieszczeń i otoczenia nadzorowanych placówek,
- zapewnienia prawidłowych warunków nauczania i wychowania, w tym ocena higieny procesu nauczania, tj.: rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków w pracowniach komputerowych, wentylacji w pomieszczeniach, parametrów oświetlenia, ocenę

w zakresie temperatur powietrza w obiektach, ocenę zapewnienia miejsc na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, ocenę posiadania przez placówki certyfikowanego sprzętu sportowego oraz mebli, ocenę obciążenia uczniów ciężarami tornistrów, a także ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

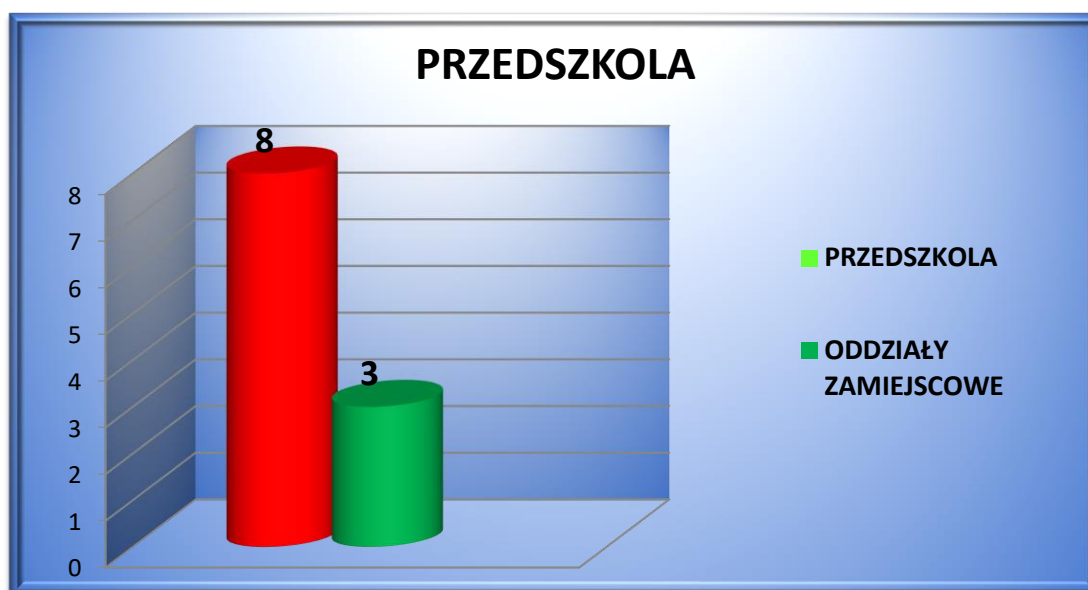
- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, stosowanymi w szkolnych pracowniach chemicznych,
- warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej i stomatologicznej nad uczniami w szkołach,
- realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

1. Charakterystyka ogólna.

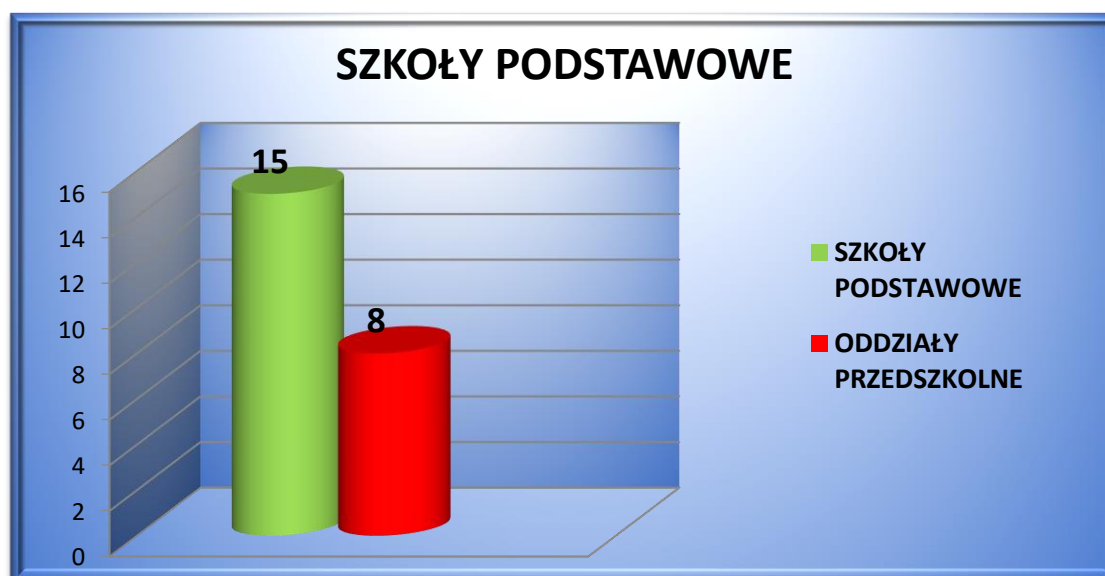
W 2024 r. na terenie powiatu kępińskiego nadzorem sanitarnym objęto 89 placówek – 55 stałych oraz 34 sezonowe. Przedstawia się to w następujący sposób:



Wykres Nr 6.



Wykres Nr 7.



Wykres Nr 8.

W placówkach przeprowadzono łącznie 87 kontrole. 73 kontrole przeprowadzono w placówkach stałych, natomiast 14 kontroli w placówkach sezonowych.

W 2024 r. prowadzono 3 postępowania administracyjne. Wydano 1 decyzję zmieniającą termin usunięcia uchybień sanitarno-technicznych w szkole oraz 2 decyzje potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-lokalowych w żłobkach.

2. Zmiany w infrastrukturze w nadzorowanych placówkach.

➤ Placówka przeniesiona do w nowo powstałego obiektu.

- Zespół Szkół w Baranowie – Publiczne Przedszkole Samorządowe w Baranowie.



Fot. Nr 6. Sala zajęć w Publicznym Przedszkolu Samorządowym w Baranowie

3. Warunki do utrzymania higieny osobistej.

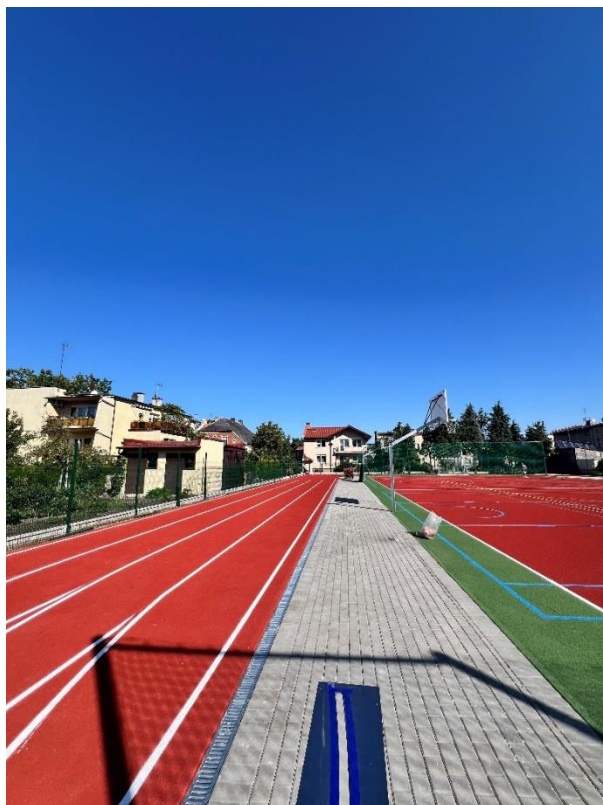
W 2024r. podczas bieżących kontroli dokonano oceny warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w 38 placówkach. Szczególną uwagę zwrócono na dostęp do ciepłej bieżącej wody, środków higieny osobistej, sprawdzano również stan techniczny sanitariatów oraz ich czystość i porządek. Ogólny stan sanitarny w kontrolowanych pomieszczeniach nie budził zastrzeżeń. W 11 placówkach nie zachowano standardów dostępności do urządzeń sanitarnych.



Fot. Nr 7. Pomieszczenie sanitarne w Publicznym Przedszkolu Samorządowym w Baranowie.

4. Warunki do uprawiania sportu i rekreacji.

Zastrzeżenia nadal budzi niedostateczna liczba sal gimnastycznych. Wiele szkół w dalszym ciągu ma problemy ze zorganizowaniem zajęć wychowania fizycznego we właściwych do tego pomieszczeniach. Zajęcia w placówkach, które nie posiadają własnych sal gimnastycznych bądź rekreacyjno – zastępczych, odbywają się np. w salach lekcyjnych czy też w salach typu Dom Ludowy. Podczas sprzyjających warunków pogodowych zajęcia odbywają się także na boiskach szkolnych.



Fot. Nr 8. Zmodernizowane boisko w Zespole Szkół Ponadpodstawowych Nr 1 w Kępnie.

5. Zapewnienie uczniom miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

Przeprowadzone kontrole w 2024r. w placówkach wykazały, że wszystkie skontrolowane szkoły zapewniły uczniom możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Uczniowie mogą pozostawiać podręczniki w indywidualnych szafkach bądź zbiorowych półkach, szafach.

6. Ocena obciążenia uczniów ciężarami tornistrów szkolnych.

W 2024 roku przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 13 szkołach podstawowych. Badaniem objęto 1422 uczniów. Wyniki przeprowadzonych pomiarów wykazały, że ciężar szkolnego tornistra wynosił do 10% masy ciała w przypadku 649 uczniów (co stanowiło 51% badanych). Ciężar tornistra w przedziale od 10 do 15 % masy ciała stwierdzono u 543 uczniów (35% badanych). Plecak cięższy niż 15 % masy ciała posiadało 230 uczniów (14 % badanych).

W czasie oceny przeprowadzano rozmowy z uczniami dotyczące m. in. znaczenia ciężaru tornistra/plecaka szkolnego na rozwój i dysfunkcję narządu ruchu, prawidłowej postawy ciała oraz korzystnego wpływu aktywności fizycznej na zdrowie. Udzielano także instruktażu na temat prawidłowego pakowania plecaków/ tornistrów szkolnych, podczas którego uczniowie mieli możliwość analizy zawartości własnego plecaka np. pod względem przydatności w danym dniu. Każdy uczeń otrzymał ulotkę zawierającą treści skierowane do rodziców oraz informację o ciężarze tornistra dziecka w dniu oceny. Dyrektorom placówek każdorazowo przekazywano ulotki informacyjne dotyczące omawianej tematyki do wykorzystania na zajęciach przez wychowawców czy też podczas spotkań z rodzicami.

7. Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii oraz warunków antropometrycznych dzieci i młodzieży.

Podczas kontroli w 2024r. w 10 placówkach dokonano oceny dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Oceniono 59 oddziałów, łącznie 1110 stanowisk nauki uczniów/przedszkolaków. W 9 placówkach stwierdzono nieprawidłowości w opisywanych zakresie (dot. 43 oddziałów, 336 stanowisk). Dyrektorom placówek wydano zalecenia zobowiązujące ich do wyeliminowania ww. nieprawidłowości.

W czasie dokonywanej oceny prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dot. ww. zakresu, skierowane do dyrektorów, pracowników placówek oraz dzieci i młodzieży. Informowano dyrektorów oraz pracowników placówek, iż w celu rozpropagowania pozytywnego wpływu na zdrowie dzieci prawidłowego dostosowania wymiarów mebli szkolnych do zasad ergonomii należy m.in. rozpowszechniać wśród grona pedagogicznego i dzieci założenia Polskiej Normy PN-EN 1729-1:2016-2 (Meble. Krzesła i stoły dla instytucji edukacyjnych. Część 1: Wymiary funkcjonalne.) dot. rozmiarów mebli szkolnych/przedszkolnych i ich odpowiedników kolorystycznych, przeprowadzać działania informacyjne wśród dzieci i młodzieży dostosowane do ich wieku w zakresie zasad ergonomii pod kątem właściwego doboru mebli oraz zachowania prawidłowej postawy (pozycji ciała) w trakcie ich użytkowania, przeprowadzać pomiary dzieci (wzrost, wysokość podkolanowa) na początku (we wrześniu) oraz w trakcie roku szkolnego (w styczniu/ lutym) celem doboru właściwych rozmiarów mebli, a także dokonywać przeglądu mebli pod kątem faktycznych potrzeb wynikających z pomiarów

przeprowadzonych wśród uczniów. Udostępniano również do dyspozycji dyrektorów materiały dotyczące ocenianych zagadnień.

8. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych.

Przeprowadzone w 2024 r. kontrole w placówkach oświatowych wykazały opisane poniżej problemy.

➤ ZAGĘSZCZENIE DZIECI W SALACH ZAJĘĆ

Zbyt duże zagęszczenie w salach zajęć stwierdzono w 1 oddziale przedszkolnych przy Szkole Podstawowej. Poinformowano dyrektora placówki o konieczności dostosowania liczby dzieci do powierzchni sali zajęć, według wytycznych programowo – funkcjonalnych dla przedszkoli.

➤ HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH

W 2024r. plan lekcji oceniono w 248 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono w 16 placówkach w 86 oddziałach. Nieprawidłowości pojawiające się w rozkładach zajęć lekcyjnych, wynikały m.in z potrzeby dostosowywania planu do zatrudniania przez placówkę zbyt małej liczby nauczycieli oraz nauczycieli dojeżdżających i uczących jednocześnie w kilku placówkach, rozkładów jazdy autobusów PKS lub autobusów szkolnych, a także zajęć wychowania fizycznego prowadzonych poza placówką.

W szkołach, w których stwierdzono nieprawidłowości, osobom odpowiedzialnym za układanie rozkładów zajęć lekcyjnych, udzielono instruktażu na temat higieny procesu nauczania oraz zalecono uwzględnić jego zasady przy sporządzaniu kolejnych planów.

9. Certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

W 2024r. w placówkach oświatowych, dokonano szczegółowej oceny posiadania przez szkoły i przedszkola certyfikowanego sprzętu sportowego oraz mebli szkolnych. Przeprowadzone pod tym kątem kontrole wykazały, że nowy sprzęt nabywany przez placówki posiada certyfikaty bądź atesty. Problem w placówkach stanowi nadal stary sprzęt zakupiony przed laty. Pomimo tego, że urządzenia czy meble są sprawne, a ich stan techniczny nie budzi zastrzeżeń nie posiadają one ww. dokumentu.

10. Podsumowanie.

W porównaniu do kontroli przeprowadzonych w roku 2023, w minionym roku polepszeniu uległ stan infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, do użytku został oddany 1 blok sportowy, a także (po generalnym remoncie) boisko wielofunkcyjne.

Podsumowując zebrane w powyższym sprawozdaniu informacje można stwierdzić, że przeprowadzone w roku 2024 bieżące kontrole sanitarne oraz działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym wpłynęły na poprawę warunków sanitarno – technicznych oraz sanitarno - higienicznych w placówkach oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu kępińskiego.

Opracowała:

Weronika Czepizak

VII.OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

Sprawozdanie z realizacji programów w roku szkolnym 2023/2024

1. Trzymaj Formę

Celem programu "Trzymaj Formę!" jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie.

W roku szkolnym 2023/2024 do realizacji programu przystąpiły 37 szkoły, 1425 uczniów z powiatu kępińskiego.

Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia Trzymaj Formę!

Adresowany jest do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębianiem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Celem Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia Trzymaj Formę! jest zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie wśród młodzieży, w szczególności poprzez:

- pogłębienie wiedzy na temat prawidłowego żywienia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenia dla organizmu człowieka,
- pogłębienie wiedzy o wartości odżywczej żywności i doskonalenie umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów żywnościowych.

W roku szkolnym 2023/2024 do konkursu przystąpiło 8 uczniów z jednej szkoły z powiatu kępińskiego.

2. Działania w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS w województwie wielkopolskim

2.1. „Światowy Dzień AIDS”

Z okazji obchodów, które jak co roku odbywają się 1 grudnia, zamieszczono informacje o „Światowy Dzień AIDS” w mediach społecznościowych (Facebook) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie oraz przekazano informacje do szkół powiatu kępińskiego oraz mediów lokalnych .

W Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 1 w Kępnie oraz w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2, przez radiowęzeł szkolny, powiadomiono uczniów o Światowym Dniu AIDS oraz przedstawiono podstawowe wiadomości na temat AIDS/HIV, epidemiologię, objawy i drogi zakażenia.

Pracownik Oświaty zorganizował punkt informacyjny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie, w którym można było zasięgnąć informacji dotyczących:

- Lokalizacji punktów konsultacyjno-diagnostycznych- gdzie bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania można wykonać test na HIV,
- Danych statystycznych dotyczących HIV w Polsce oraz w województwie wielkopolskim,
- Informacji dla osób HIV+,
- Lokalizacji poradni prowadzących leczenie antyretrowirusowe HIV/AIDS,
- Światowego Dnia AIDS.



Fot. Nr 9. Punkt informacyjny z okazji „Światowego Dnia AIDS”, dotyczący profilaktyki HIV/ AIDS w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie.

W dniach od 02-13.12.2024 r. dostępne były również materiały edukacyjne dla osób zainteresowanych w formie wystawy. Zorganizowane zostały pogadanki profilaktyczne dotyczące HIV/AIDS w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 dla uczniów.

2.2. „Bezpieczne Walentynki”

Przy współpracy z dyrektorem Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie oraz koordynatorem edukacji prozdrowotnej w celu przeprowadzenia działań w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki”, pracownik oświaty zdrowotnej w dniu 9 lutego 2024 r. w klasie I dla 23 uczniów przygotował i przedstawił prezentację dotyczącą profilaktyki HIV/AIDS (sytuacja epidemiologiczna, podstawowe informacje, drogi zakażenia, metody i miejsca testowania). Wyjaśniono w jakich miejscach można wykonać badania oraz w jaki sposób i po jakim czasie od ryzykownej sytuacji. Wyświetlono również filmy edukacyjne dotyczące chorób przenoszonych drogą płciową oraz diagnostyki. Uczniowie mogli zapoznać się z materiałami kampanii #jedynytaKiteSt. Młodzież aktywnie uczestniczyła w części warsztatowej, w której zostały szczegółowo omówione drogi zakażenia w kierunku HIV i AIDS.



Fot. Nr 10 . „Bezpieczne Walentynki” w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie.



Fot. Nr 11. „Bezpieczne Walentynki” w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie.

Dodatkowo 14 lutego w mediach społecznościowych został opublikowany post „Bezpieczne Walentynki”, zachęcający do testowania.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie od dnia 7 lutego do 19 lutego 2024 roku dostępna była ekspozycja wizualna dotycząca „Bezpiecznych Walentynek”. Został również utworzony punkt informacyjny. W tych miejscach można dowiedzieć się podstawowych informacji na temat HIV/AIDS, jaka jest sytuacja epidemiologiczna

(na świecie, w Polsce oraz Wielkopolsce), drogi zakażenia, metody i miejsca testowania. Dla osób zainteresowanych tematem podano stronę <https://aids.gov.pl/> oraz informacje gdzie można dosiedzieć się szczegółowych informacji dotyczących testowania się na HIV, ale też inne choroby przenoszone drogą płciową.

Na ekspozycji dostępne są również informacje dotyczące regularnego badania się (samobadania piersi, USG i mammografii) wraz z miejscami gdzie można udać się wykonać takie badania.

W punkcie informacyjnym dostępne są ulotki i inne materiały pomagające zwiększyć swoją wiedzę.

2.3. Szkolenie „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- Kontra HIV”

Celem projektu MLZ jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS wśród młodzieży. Uzyskanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, nabycie umiejętności podejmowania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia chorób przenoszonych drogą płciową, wykształcenie właściwych postawy wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS, wzbudzenie zainteresowania własnym zdrowiem, odpowiedzialności za zdrowie partnera oraz umiejętność wskazania miejsca, gdzie można uzyskać pomoc. Uzyskana podczas szkolenia fachowa wiedza z zakresu profilaktyki zakażeń HIV i choroby AIDS, zostanie rozpowszechniona zgodnie z ideą edukacji rówieśniczej.

W ramach Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępie przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia- Kontra HIV, w formie wykładów i warsztatów dla 16 uczniów.

3. „Bieg po Zdrowie”

Jest to ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, kierowany dla uczniów klas IV szkół podstawowych. Celem programu jest: opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym

od dymu tytoniowego oraz zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W programie udział wzięło 8 szkół podstawowych, 192 uczniów oraz 164 rodziców. Szkoły, które przystąpiły do realizacji programu zostały zaopatrzone w materiały edukacyjne.

4. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

Program skierowany jest do młodzieży w wieku 15-19 lat, ale zawiera również elementy angażujące ich rodziców.

W realizacji programu udział wzięły jedna szkoła ponadpodstawowa, gdzie prowadzone były prelekcje wśród 66 uczniów.

5. Program profilaktyki czerniaka: „Znamię! Znam je?”

Celem programu jest zwiększenie świadomości młodzieży na temat czerniaka, zachęcenie do regularnego badania skóry oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przez czerniakiem.

W roku szkolnym 2023/2024 w programie wzięło udział 833 uczniów wszystkich szkół ponadpodstawowych z powiatu kępińskiego.

6. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program jest realizowany wśród dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat.

W realizacji programu udział wzięły:

- 2 placówki przedszkolne
- 77 dzieci,
- 54 rodziców.

W ramach programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” w województwie wielkopolskim został zorganizowany konkurs pt. „EKO jest lepsze!”.

Jego celem jest zwiększanie świadomości dzieci przedszkolnych i ich rodzin na temat produktów z ekologicznych źródeł, ich wartości odżywczych i certyfikatów jakości oraz produkcji przyjaznej środowisku.

Konkurs realizowany był w dwóch grupach wiekowych: dzieci w wieku 3 - 4 lata pracy plastycznej przedstawiającej ekologiczną hodowlę zwierząt (np. zagrodę dla zwierząt, pasiekę lub staw rybny i inne) oraz dzieci w wieku 5 - 6 lat pracy plastycznej przedstawiającej ekologiczne gospodarstwo (np. domostwo i budynki gospodarcze, zagrody, sady i inne).

Do konkursu przystąpiły 2 przedszkola z powiatu kępińskiego. Na etap powiatowy wpłynęło 3 prac (1 praca w kategorii wiekowej 3-4 lat oraz 2 prace w kategorii wiekowej 5 - 6 lat).

Zebrała się komisja konkursowa, obejrzała nadesłane prace i wyłoniła zwycięzców w dwóch kategoriach wiekowych:

- dzieci w wieku 3 – 4 lat: (Przedszkole Samorządowe w Mikorzynie; Mikorzyn 50, 63-600 Kępno- Grupa „Pszczółki” i „Motylki”),
- dzieci w wieku 5 - 6 lat: (Przedszkole Samorządowe nr 5 w Kępnie, ul. 700-lecia 9, 63-600 Kępno- Grupa V).



For. Nr 12 Laureaci konkursu pt. „EKO jest lepsze!”.



For. Nr 13. Laureaci konkursu pt. „EKO jest lepsze!”.

7. „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Celem tego programu jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego. Kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Program jest realizowany wśród dzieci 5-6 letnich, w przedszkolach oraz w oddziałach przedszkolnych.

Placówki, które przystąpiły do realizacji programu zostały zaopatrzone w materiały edukacyjne. W realizacji programu udział wzięły:

- 17 przedszkoli, oddziałów zerowych,
- 392 dzieci,
- 68 rodziców.

8. „Wybierz życie – pierwszy krok”

Program kierowany jest dla uczniów klas I szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i wpływu wirusa HPV na jego powstawanie. Podniesienie świadomości dotyczącej czynników ryzyka raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna). Motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym.

W realizacji programu udział wzięły:

- 3 szkoły ponadpodstawowe,
- młodzież (755 osób),
- rodzice (755 osób).

9. Mamo, Tato – co Wy na to?

Celem programu jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju ich dzieci, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości, kryzysy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. Program jest realizowany wśród dzieci 5-6 letnich w przedszkolach oraz w oddziałach przedszkolnych.

Nawiązano współpracę z dyrektorami przedszkoli i szkół z oddziałami przedszkolnymi oraz z realizatorami programu. Dostarczono materiały edukacyjne, przeprowadzono indywidualne rozmowy z dyrektorami placówek realizujących program. W placówkach, które realizowały program odbyły się zebrania z rodzicami, na których przedstawiono zasięg i cel programu.

W realizacji programu udział wzięły:

- 29 przedszkoli i szkół z oddziałami przedszkolnymi ,
- 731 dzieci,
- 635 rodziców.

10. "Talerz zdrowego żywienia"

Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. wielkopolskiego rozpoczęła w październiku 2024 roku realizację wojewódzkiego projektu edukacyjnego pt.: „Talerz zdrowego żywienia”.

Celem projektu jest kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych i popularyzacja zasad prawidłowego bilansowania posiłków poprzez:

- umiejętność odczytywania schematu „Talerz zdrowego żywienia”,
- utrwalenie wiedzy na temat grup produktów żywnościowych i ich znaczenia dla prawidłowego funkcjonowania organizmu,
- dostarczenie wiedzy jakie produkty i w jakich proporcjach powinny być spożywane ciągu dnia,
- umiejętność odróżnienia produktów zdrowych dla organizmu od niekorzystnych.

Adresatami są dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (klasy I-III szkół podstawowych) z woj. wielkopolskiego.

Projekt „Talerz zdrowego żywienia” wzbogacony jest o liczne materiały graficzne. Opracowano broszurę w dwóch wersjach graficznych w zależności od wieku adresatów. Obydwie wersje mają wspólną część merytoryczną z opisem talerza zdrowego żywienia i poszczególnych grup produktów żywnościowych. Różnią się stopniem trudności zadań dla dzieci. Każdy uczestnik projektu otrzymuje broszurę, aby mógł utrwalić informacje rozwiązując zadania po zajęciach oraz magnes jako gadżet, który będzie przypominał o zdrowym komponowaniu posiłków.

Przeprowadzono 4 pogadanki dla dzieci szkolnych oraz przedszkolnych. W realizacji programu udział wzięło łącznie 86 dzieci.



Fot. Nr 14



Fot. Nr 15



Fot. Nr 16



Fot. Nr 14-17 . Zajęcia w ramach projektu "Talerz zdrowego żywienia" w Przedszkolu Sióstr Boromeuszek w Kępnie

Źródło: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100088892183630>



Fot. Nr 18 . Zajęcia w ramach projektu "Talerz zdrowego żywienia" w Zespole Szkół w Mroczeniu.

Źródło: <https://www.facebook.com/SzkolapodstawowawMroczeniu>

11. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Celem projektu edukacyjnego jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy, związanych nimi zagrożeń oraz profilaktyka chorób odkleszczowych.

W 2024 r. pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie przeprowadzili pogadanki skierowane dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych, w których uczestniczyło łącznie 94 osób oraz szkolenie, w którym uczestniczyło 29 osób.

Wszelkie działanie edukacyjne połączone były z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych dotyczących kleszczy oraz instruktażem prawidłowego ich usuwania.



Fot. Nr 19



Fot. Nr 20



Fot. Nr 19 - 21 Pogadanki i warsztaty w ramach wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mały kleszcz – duży problem?” w Zespole Szkół w Siemianicach.

Podczas organizowanych festynów pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej prowadzili punkty informacyjno-edukacyjne, na których można było uzyskać informację związane z profilaktyką chorób odkleszczowych oraz zapoznać się z metodami usuwania kleszcza.



Fot. Nr 22 Festyn na rynku w Kępnie.

12. Wojewódzki projekt edukacyjny: "Mam zdrowe zęby!"

Celem projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez: zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy, kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

Realizatorami projektu są pracownicy pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia powiatowych stacji sanitarno–epidemiologicznych.

Projekt „Mam zdrowe zęby!” wzbogacony jest o liczne materiały edukacyjne. Broszura dla dzieci zawiera ważne merytoryczne wskazówki jak dbać o higienę jamy ustnej i zębów oraz ciekawe zagadki. Każdy uczestnik spotkania otrzymuje również magnes i kalendarz mycia zębów.

W projekcie wzięło udział 9 szkół podstawowych oraz 2 przedszkola. Przeprowadzono 16 pogadanek z instruktą prawidłowego mycia zębów, wśród 283 dzieci.



Fot. Nr 23



Fot. Nr 24. Zajęcia w ramach projektu edukacyjnego "Mam zdrowe zęby!" w Przedszkolu Sióstr Boromeuszek w Kępnie.

Źródło: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100088892183630>



Fot. Nr 25. Zajęcia w ramach projektu edukacyjnego "Mam zdrowe zęby!" w Zespole Szkół w Łęce Opatowskiej.



Fot. Nr 26. Zajęcia w ramach projektu edukacyjnego "Mam zdrowe zęby!" w Zespole Szkół w Mroczeniu

Konkurs plastyczny „MYJĘ ZĘBY – MOJE ODBICIE W LUSTRZE” w ramach wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mam zdrowe zęby!”.

Konkurs plastyczny dla uczniów klas I-III szkół podstawowych. Zadaniem konkursowym było wykonanie pracy plastycznej w formacie A4 pod hasłem „Myję zęby – moje odbicie w lustrze” przy użyciu dowolnej techniki.

Konkurs miał na celu ukształtowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez: zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, wyrobienie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.. Przebiegał w trzech etapach: szkolnym, powiatowym i wojewódzkim.

W konkursie na etapie szkolnym w powiecie kępińskim wzięło udział 119 prac. Do etapu powiatowego trafiło 26 prac z 13 szkół z powiatu kępińskiego.

W dniu 24.10.2024 r. zebrała się komisja konkursowa i wyłoniła zwycięzców w każdym roczniku:

- I klasa – Blanka Gąszczak – Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Trzebień; Trzebień 28A, 63-645 Trzebień,
- II klasa – Klara Hetmańska – Zespół Szkół Im. Ks. Michała Przywary I Rodziny Salomonów w Nowej Wsi Książęcej; 63-640 Bralin, Nowa Wieś Książęca 32,
- III klasa – Igor Michalski – Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II Mikořyzyn; ul. Papieska 5 63-600 Kępno.

Przyznano również wyróżnienia w każdym roczniku:

- I klasa – Emilia Sułot – Szkoła Podstawowa w Opatowie; Opatów, ul. Poznańska 7 63-645 Łęka Opatowska,
- II klasa – Aleksandra Janoś – Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II Mikořyzyn; ul. Papieska 5 63-600 Kępno,
- III klasa – Lilianna Musiał – Szkoła Podstawowa w Opatowie; Opatów, ul. Poznańska 7, 63-645 Łęka Opatowska.

Zwycięscy etapu powiatowego zakwalifikowali się do finału. We wszystkich etapach konkursu udział wzięło 5909 uczniów z 409 szkół podstawowych z woj. wielkopolskiego.





Fot. Nr 28



Fot. Nr 27 - 29. Laureaci powiatowego etapu konkursu plastycznego „MYJĘ ZĘBY – MOJE ODBICIE W LUSTRZE”.

13. Projekt edukacyjny w zakresie profilaktyki raka piersi pt. „Co kryją Twoje piersi?”

Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez:

- dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi (prewencji oraz badań przesiewowych). Dostępne obecnie sposoby profilaktyki (samobadanie, USG,

mammografia) powinny być powszechnie znane, aby umożliwić ich jak najbardziej optymalne zastosowanie,

- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących w/w badania na terenie woj. wielkopolskiego,
- motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie,
- uświadomienia zagrożenia zachorowania na raka piersi; problem raka piersi nie może być kwestią wstydliwą i unikaną.

Projekt realizowany przez pracowników pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kępnie. Zorganizowano 8 szkoleń grupowych składających się z dwóch części:

- wykład (obejmujący tematy: epidemiologia występowania nowotworów, patogeneza, czynniki ryzyka i objawy raka piersi, profilaktyka raka piersi, zmiany w programach profilaktycznych dla kobiet, samobadanie piersi, USG piersi, mammografia),
- pokaz nauki samobadania piersi z użyciem fantomu.

Uczestnikami szkoleń byli: uczniowie szkół ponadpodstawowych i podstawowych, nauczyciele, pracownicy, logopedzi, pedagodzy oraz pracownicy biurowi.



Fot. Nr 30



Fot. Nr 31



Fot. Nr 32



Fot. Nr 33



Fot. Nr 30 - 34 Szkolenia w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?” organizowane na terenie powiatu kępińskiego.

W ramach projektu, przedstawiciel pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kępnie wraz z Klubem Amazonek oraz Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Kępnie wzięły udział w akcji pt. „Badamy nie tylko mamy”.



Fot. Nr 35. Akcja pt. „Badamy nie tylko mamy”.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

1. Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie”

W lutym 2024 r. we wszystkich szkołach podstawowych dla uczniów klas V, został ogłoszony konkurs pod hasłem „Palić nie palić – oto jest pytanie”.

Do konkursu przystąpiło 87 uczniów z 10 szkół. Na etapie powiatowym znalazło się 12 prac spośród, których komisja konkursowa wyłoniła zwycięzców etapu powiatowego.

Zebrała się komisja konkursowa, obejrzała nadesłane prace i wyłoniła zwycięzców.

- I miejsce – Zuzanna Jańczak -Szkoła Podstawowa w Drożkach,
- II miejsce - Maria Hącel - Szkoła Podstawowa nr 3 w Kępnie,
- III miejsce – Lena Morta- Zespół Szkół w Donaborowie.

Praca zajmująca I miejsce została zakwalifikowana do etapu wojewódzkiego konkursu „Palić nie palić – oto jest pytanie”.

We wszystkich etapach konkursu wzięło udział 1711 uczniów klas V z 329 szkół podstawowych województwa wielkopolskiego, a I miejsce zajęła Zuzanna Jańczak ze Szkoły Podstawowej w Drożkach.



Fot. Nr 36 Zwycięzca etapu powiatowego i wojewódzkiego konkursu „Palić nie palić – oto jest pytanie” Zuzanna Jańczak ze Szkoły Podstawowej w Drożkach.



Fot. Nr 37 Uroczysta gala wręczenia nagród dla zwycięzców etapu wojewódzkiego.

Źródło: <https://www.facebook.com/wssewpoznaniu>

2. Obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu”

Jak co roku 31 maja obchodzimy „Światowy Dzień bez Tytoniu”. Drogą mailową przypomniano placówką szkolnym o obchodach, nagłośnieniu i podjęciu działań. W dniu 31 maja 2023 r. przesłano informację do mediów lokalnych oraz zamieszczono artykuł na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne w Kępnie. Przy okazji zorganizowanego przez Kępiński klub Amazonek festyn, przygotowano stoisko, na którym można było zapoznać się z przygotowanymi materiałami na temat profilaktyki antytytoniowej, dokonać pomiarów ciśnienia oraz saturacji podczas.

3. Obchody ” Światowego Dnia Rzucenia Palenia”

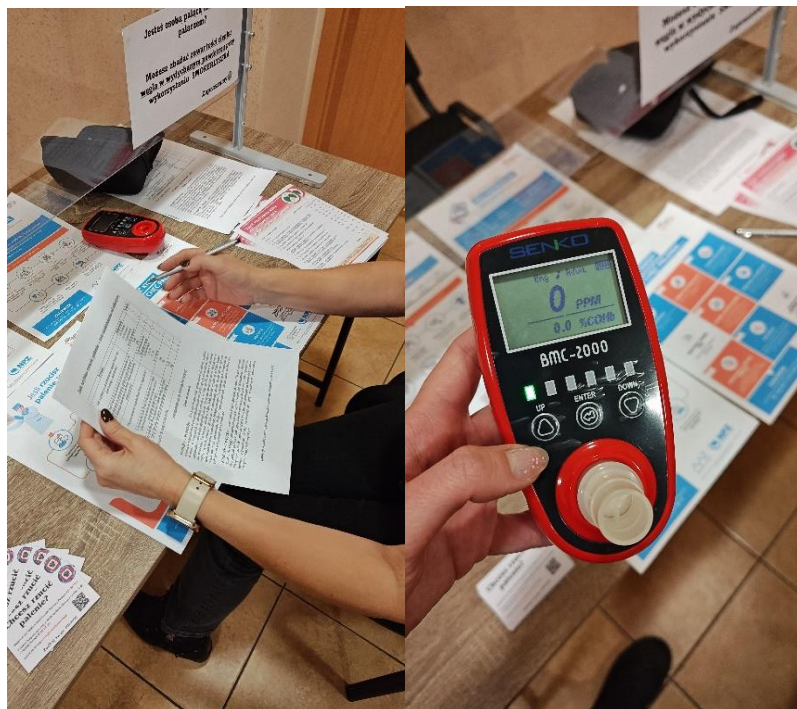
Z okazji obchodów ”Światowego Dnia Rzucenia Palenia” zamieszczono informację o Światowym Dniu Rzucania Palenia na stronach internetowych i w mediach społecznościowych (Facebook) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne w Kępnie.

W dwóch placówkach zostały zorganizowane pogadanki dla uczniów, którzy mieli możliwość poszerzenia swojej wiedzy na temat szkodliwości palenia i korzyści płynących z rzucenia nałogu oraz metod i miejsc, gdzie można uzyskać pomoc w rzuceniu nałogu. Osoby chętne miały możliwość zapoznania się z materiałami o tematyce antytytoniowej. Dla zwiększenia rozpowszechnienia wiedzy na temat negatywnych skutków palenia w Zespole Szkół Ponadpodstawowych została przedstawiona audycja z okazji „Światowego Dnia Rzucenia Palenia”.



Fot. Nr 38 Pogadanka w Szkole Podstawowej w Olszowie z okazji „Światowego Dnia Rzucenia Palenia”.

Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym udzielano informacji na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Z wykorzystaniem smokerlyzera, u chętnych osób przeprowadzono badania zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu. Osoby wymagające pomocy w rzuceniu palenia informowano o możliwości skorzystania z Telefonicznej Poradni Pomocy oraz korzystania ze strony internetowej: www.jakrzucicpalenie.pl. Punkty informacyjno-edukacyjne zostały wyposażone w materiały o tematyce antytytoniowej i onkologicznej.



Fot. Nr 39. Punkt informacyjny zorganizowany z okazji „Światowego Dnia Rzucenia Palenia”.

4. Szkolenia w ramach projektu "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń"

W odpowiedzi na zagrożenia związane z paleniem tytoniu i inhalowaniem e-papierosów wśród młodzieży oraz rosnącą potrzebę wzrostu świadomości w tym zakresie przeprowadzono szkolenie "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń", w którym wzięło udział 11 uczniów Szkoły Podstawowej w Olszowie. Podczas zajęć młodzież poznaje wiedzę w zakresie szkodliwego wpływu palenia papierosów i inhalowania e-papierosów na organizm palacza i osób z jego otoczenia, a także zachowań asertywnych. Wiedza uczniów jest oceniana przed i po szkoleniu za pomocą ankiety. Według założeń projektu młodzież po szkoleniu jest, aby mogli przekazywać poznaną wiedzę na temat szkodliwości palenia tytoniu swoim rówieśnikom poprzez edukację rówieśniczą.

Szkolenie zostało przeprowadzone w formie warsztatów, wykładu oraz ćwiczeń. Wszyscy uczestnicy otrzymali ankiety wstępne. Młodzież aktywnie brała udział w szkoleniu poprzez zadawanie pytań i liczne dyskusje. Szkolenie zakończono oceną wiadomości uczestników poprzez zastosowanie ankiety końcowej. Po przeliczeniu ankiety wstępnej i końcowej można stwierdzić, że poziom wiedzy uczniów w zakresie edukacji antytytoniowej

zdecydowanie się podniósł. We wstępnych ankietach 60% odpowiedzi była poprawnie, natomiast po szkoleniu wyniki ankiet końcowych wskazywały na poprawność równą 92%. Zmniejszyła się znaczenie ilość odpowiedzi „nie wiem” z 30% na 2%, co wskazuje, że dużo niejasności zostało poruszone na wykładzie i zrozumiałe po przeanalizowaniu i dyskusji.



Fot. Nr 40. Szkolenie w ramach projektu "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń" w Szkole Podstawowej w Olszowie.

5. „Światowy Dzień Zdrowia”

W ramach „Światowego Dnia Zdrowia” w dniu 04 kwietnia 2024 roku, przeprowadzono działania informacyjno-edukacyjne wśród 27 uczniów klasy II i III, Zespołu Szkół w Słupi pod Kępnem. Na terenie placówki przeprowadzono pogadankę, zajęcia warsztatowe, pokaz i instruktaż prawidłowego mycia rąk oraz przedstawiono prezentację multimedialną. Na zakończenie każdy uczeń kolorowanke.

Uczniowie z dużym zaangażowaniem uczestniczyli w spotkaniu.

Informacje związane z obchodami „Światowego Dnia Zdrowia” przekazano placówką służby zdrowia, placówką szkolnym, do mediów lokalnych oraz zamieszczono artykuł na

stronie internetowej i w mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie.



Fot. Nr 41. Zajęcia w ramach „Światowy Dzień Zdrowia”.

6. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego

AKCJA LATO

W ramach akcji lato przeprowadzono liczne pogadanki na temat bezpieczeństwa z uczestnikami półkolonii, kolonii oraz obozów. W trakcie pogadek omówiono temat związaną z profilaktyką chorób odkleszczowych wśród 315 osób oraz higieną jamy ustnej.



Fot. Nr 42. Akcja Lato w Zespole Szkół w Słupi pod Kępnem.



Fot. Nr 43



Fot. Nr 44



Fot. Nr 43 - 45. Zajęcia z profilaktyki odkleszczowej na obozie harcerskim.



Fot. Nr 46. Zajęcia z profilaktyki odkleszczowej na półkoloniach Zespołu Szkół w Baranowie.

AKCJA ZIMA

W ramach akcji zima prowadzono pogadanki pt. „Bezpieczne ferie” wśród uczestników półkolonii. Podczas zajęć przedstawiono najważniejsze informacje dotyczące akcji „Bezpieczne ferie”. Na zajęciach warsztatowych dzieci mogły samodzielnie pod okiem prowadzącego umyć zęby na modelu. Prowadzono różnego rodzaju gry i zabawy edukacyjne. Na zakończenie, każdy uczeń otrzymał zadanie z narysowaniem swoich wymarzonych bezpiecznych ferii „Bezpieczne ferie”.



Fot. Nr 47-48



Fot. Nr 49-50



Fot. Nr 51-52



Fot. Nr 53



Fot. Nr 47 - 56. „Bezpieczne ferie” na półkoloniach organizowanych na terenie powiatu kępińskiego.

PODSUMOWANIE

Działalność Oświatowo Zdrowotna na terenie powiatu kępińskiego prowadzona była zgodnie z planem przedsięwzięć na rok 2024.

W roku sprawozdawczym, przeprowadzono 31 wizytacji podczas, których dokonano oceny realizowanych programów. Ze sprawozdań od realizatorów programów edukacyjnych wynika, że istnieje potrzeba kontynuowania programów profilaktycznych.

Opracowała:

Katarzyna Smółka

VIII.ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Realizacja zadań.

W 2024 r. zrealizowano zadania wynikające z:

- ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko,
- ustawy z dnia 27 marca 2013 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym,
- ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. – prawo budowlane.

2. Wykonane zadania.

W roku sprawozdawczym wydano:

- 29 decyzji płatniczych,
- 16 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko
- 12 opinii projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Zajęcie stanowiska dotyczącego oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 30 opinii w sprawie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- 3 opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach
- 21 opinii uzgadniających dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i sanitarnych.
- 15 uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania,
- 4 postanowienia w sprawie uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy

3. Przeprowadzone kontrole.

W 2024r. Kontrole obiektów budowlanych były przeprowadzone, przed wydaniem stanowiska w sprawie zgodności ich wykonania z projektem budowlanym (art. 56 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. Prawo budowlane)

4. Podsumowanie.

W 2024r. dominującymi zadaniami były:

- dopuszczenie do użytkowania (zajęcie stanowiska w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym),
- uzgadnianie dokumentacji projektowych,
- opinie w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko,
- opinie w sprawie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Powiat kępiński należy do powiatów należy do powiatów o znacznie rozwiniętym przemyśle meblarskim, który wciąż dynamicznie się rozwija, co skutkuje wieloma zadaniami inwestycyjnymi – rozbudowa tych zakładów o budynki produkcyjne i magazynowe oraz budowa nowych zakładów. Nastąpił również wzrost inwestycji polegających na budowie budynków handlowo-magazynowych.

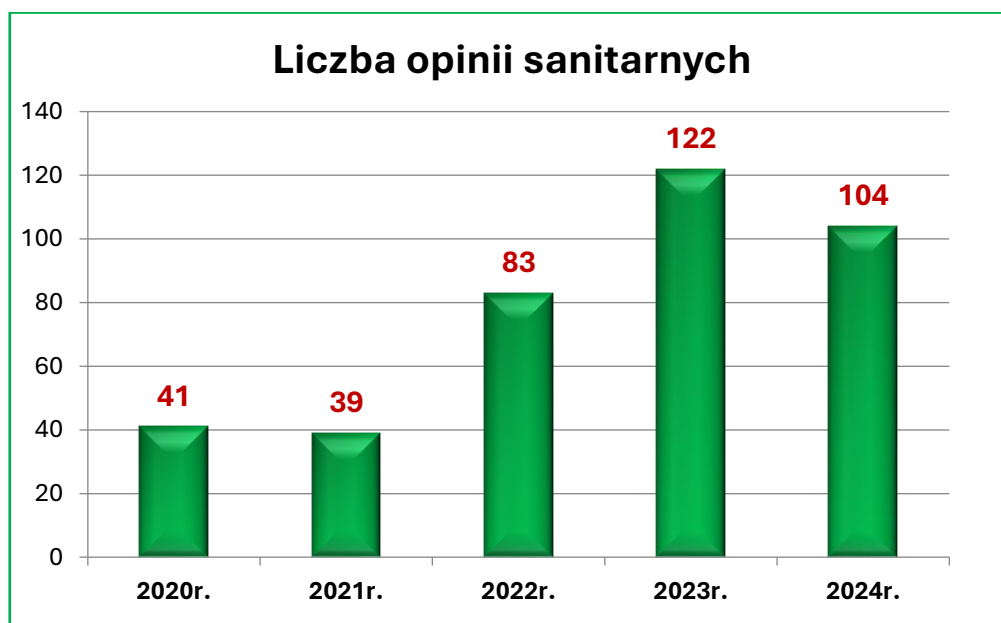
Nowe zadania inwestycyjne mają wpływ na liczbę prowadzonych w gminach powiatu kępińskiego postępowań o wydanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach jak i w procesie zmiany planów zagospodarowania przestrzennego.

Opracował:

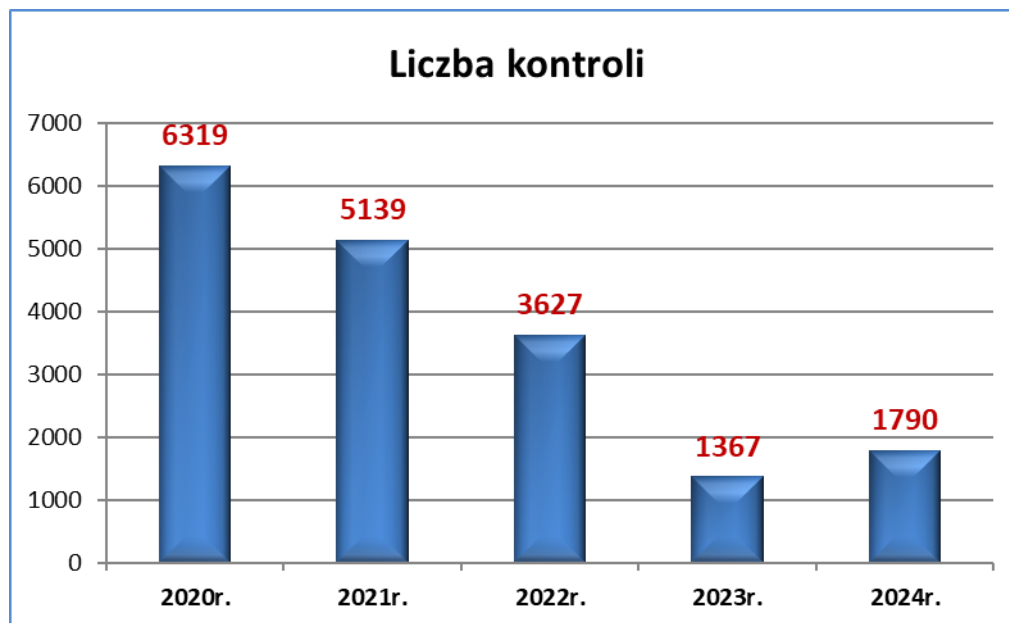
Mirosław Kozłowski

IX. PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI KONTROLNO REPRESYJNEJ ORAZ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO POWIATOWEJ STACJI SANITARNO EPIDEMIOLOGICZNEJ W KĘPNIE

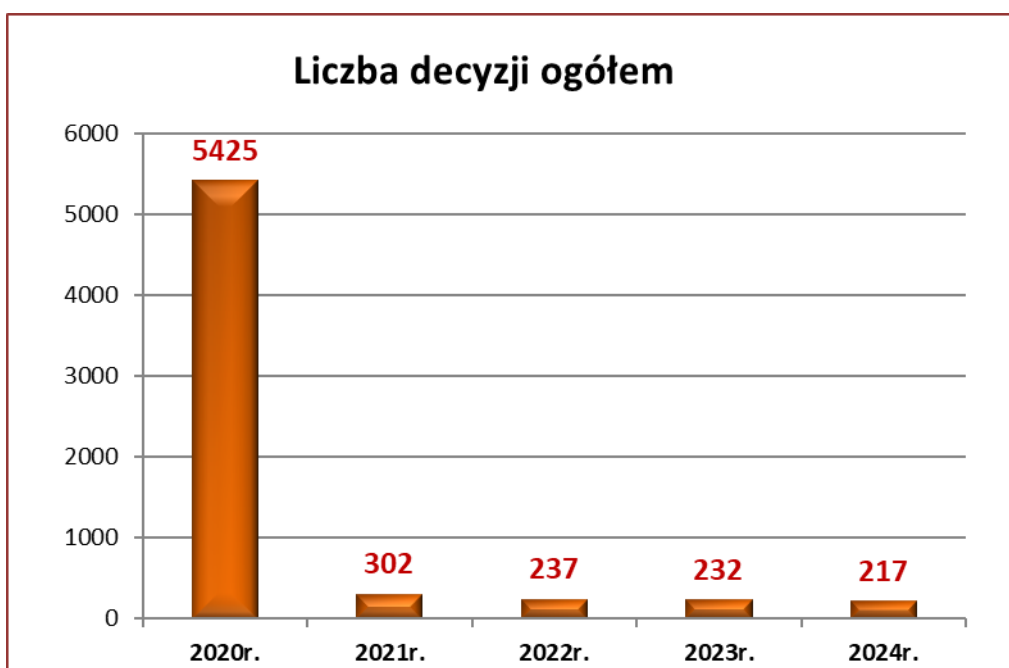
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kępnie w 2024 r. przeprowadziła łącznie 1790 kontroli sanitarnych i dochodzeń epidemiologicznych, na podstawie, których wydano ogółem 217 decyzje. Nałożono 17 mandatów karnych na łączną kwotę 5.500 zł. W 2024 r. wydano także 104 opinie sanitarne. Wystawiono 1 decyzję o unieruchomieniu zakładu.



Wykres nr 9. Liczba opinii sanitarnych.



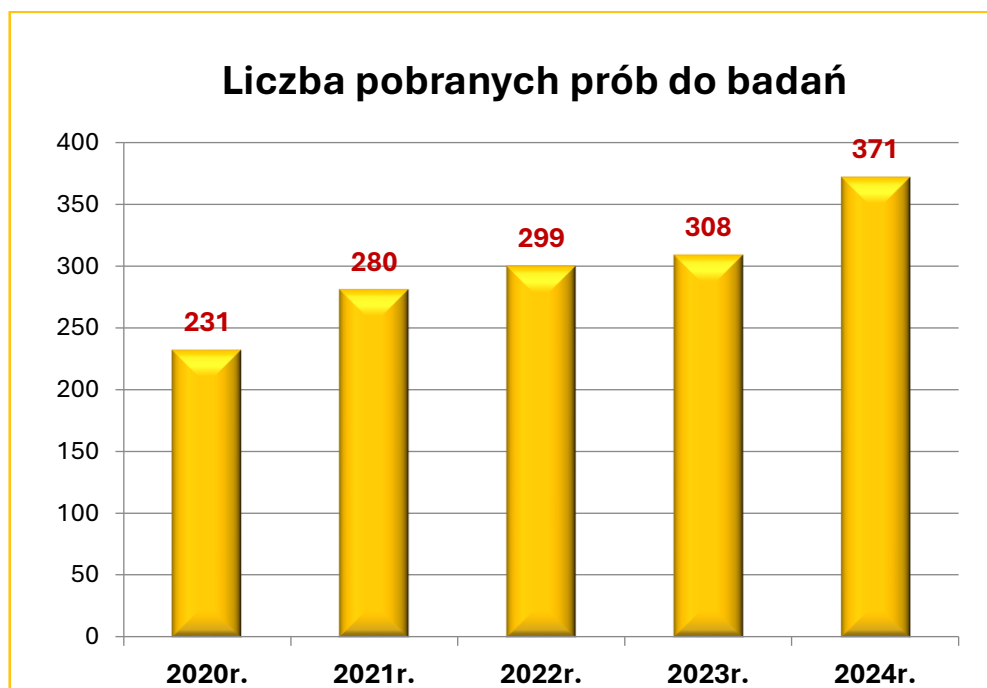
Wykres nr 10. Liczba kontroli.



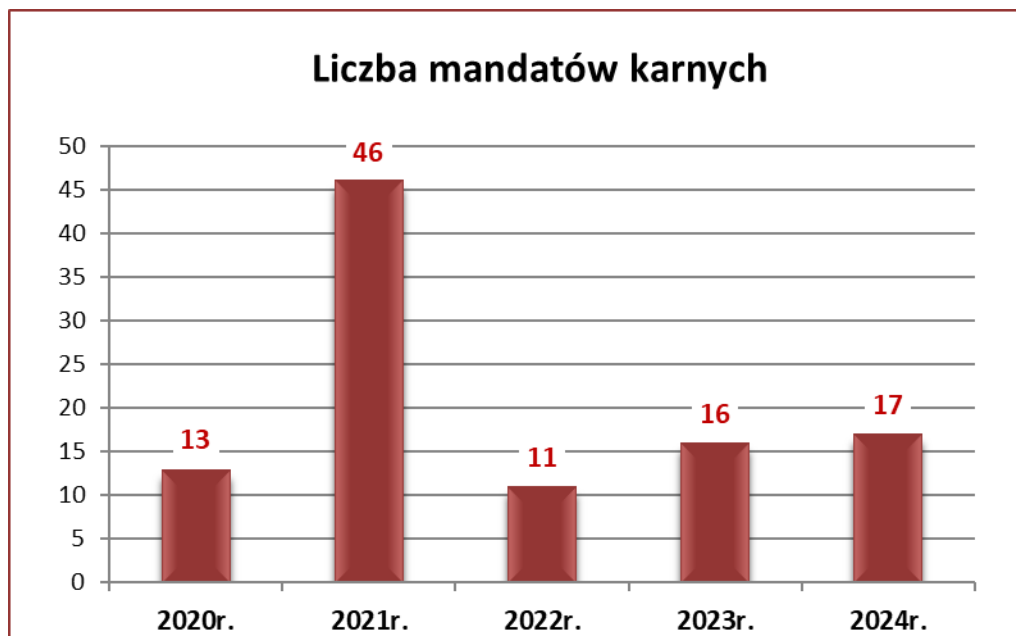
Wykres nr 11. Liczba decyzji ogółem.



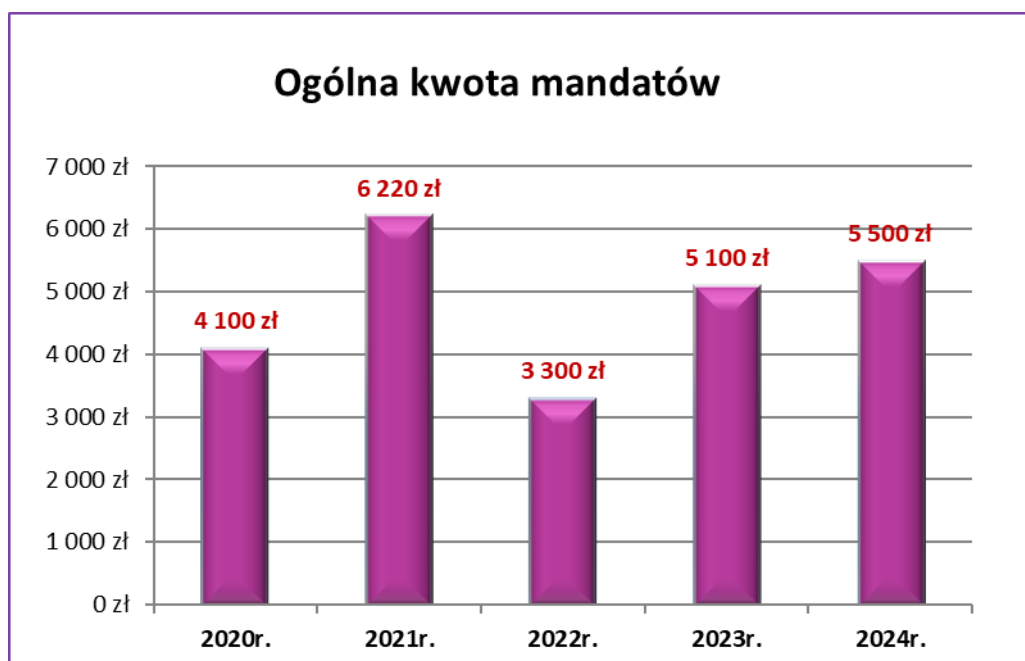
Wykres nr 12. Decyzje o unieruchomieniu.



Wykres nr 13. Liczba pobranych prób do badań.



Wykres nr 14. Liczba mandatów karnych.



Wykres nr 15. Ogólna kwota mandatów.

X. WNIOSKI KOŃCOWE

W 2024 r. PSSE w Kępnie realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, zgodnie z „Planem zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie na rok 2024” oraz prowadziła działalność zapobiegawczą, przeciwepidemiczną i oświatową zgodnie z „Harmonogramem kontroli”.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną powiatu kępińskiego były m.in.:

- monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań na COVID-19, grypę, RSV, krztusiec,
- skuteczne zapobieganie rozprzestrzenianiu się gruźlicy prątkującej w środowisku, poprzez nadzór nad osobami mającymi kontakt z chorymi,
- monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań HAV, HBV i HCV (żadne nie było wynikiem ekspozycji zawodowej),
- jakość wody przeznaczonej do spożycia spełnia wymogi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- wszystkie gabinety fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, mają wprowadzone i stosują procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi zgodnie z art. 16 Ustawy z 05 grudnia 2008 roku o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych (Dz. U. 2023, poz. 1284 ze zm.),
- poprawił się stan techniczny oraz wyposażenie w meble i sprzęt sportowy obiektów, w których prowadzi się działalność dydaktyczno- wychowawczą,
- utrzymanie na niskim poziomie wskaźnika obiektów żywnościowo-żywnościowych, niezgodnych z przepisami prawnymi, dzięki prowadzonym pracom modernizacyjnym, uruchomieniu nowych, spełniających wymagania obiektów oraz wdrażaniu

w przedsiębiorstwach zasad dobrych praktyk (higienicznej i produkcyjnej), systemu HACCP, a także kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

- zgodność realizacji nadzorowanych obiektów z przepisami prawnymi, przestrzeganie wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych obiektu na etapie projektu budowlanego oraz zgodność z wymogami zdrowotnymi stosowanych materiałów i procesów technologicznych dla obiektów budowlanych w stadium projektowania i realizacji.

Stan sanitarny i sytuacja epidemiologiczna powiatu kępińskiego ocenia się jako stabilny.

Do najważniejszych zadań wymagających dalszych, skutecznych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:

- wnikliwa analiza i korekty zachorowań na COVID-19 w 2024 r.,
- analiza zestawień zbiorczych dotycząca stanu sanitarno-higienicznego zakładów, sklepów związanych z żywnością, wskazuje na konieczność utrzymania dotychczasowego poziomu nadzoru, a w niektórych sytuacjach jego wzmożenie poprzez wprowadzenie dodatkowych kontroli, celem wyeliminowania niezgodności,
- wnikliwa analiza skarg i interwencji, która ma dodatkowy udział w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, sygnały pochodzące od społeczeństwa, skutkuje natychmiastowym działaniem wyjaśniającym, niejednokrotnie represyjnym,
- wzmożenie nadzoru nad warunkami pracy osób zatrudnionych w przemyśle drzewnym, meblarskim, spożywczym, w szczególności z uwzględnieniem narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia tj. ponadnormatywny hałas i pyły przemysłowe,
- prowadzenie dalszego nadzoru w placówkach oświatowo-wychowawczych i placówkach związanych z wypoczynkiem, w celu zapewnienia właściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno- higienicznych,
- nadzór nad podmiotami wykonującymi mobilne usługi pielęgniarские.

Kontynuacja zadań poprzez:

- udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania uciążliwości i zagrożeń dla życia ludzi, związanych z nowopowstającymi lub modernizowanymi obiektami,
- przestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie uwzględnienia dokumentacji projektowanej,
- uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- kontynuowanie zadań z zakresu oświaty zdrowotnej oraz promocji zdrowia poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób,
- dalsze monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań na HAV, HBV i HCV oraz wzmożenie nadzoru nad pojawiającymi się zachorowaniami na „stare” choroby zakaźne- odra, gruźlica, krztusiec, szkarlatyna itp.,
- dalszy nadzór na wykonawstwem szczepień zwłaszcza u osób uchylających się od szczepień ochronnych.