



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

**Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lesznie
64-100 Leszno, ul. Niepodległości 66**

tel. 65 526 15 15 e-mail: psse.leszno @pis.gov.pl

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Grodzkiego – Miasta Leszna
w roku 2021**

Leszno, styczeń 2022 rok

Szanowni Państwo,

wzorem lat ubiegłych, kierując się przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przedkładam Prezydentowi Miasta Leszna informację na temat stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej Powiatu Grodzkiego w roku 2021.

Opracowana ocena stanowi podsumowanie działalności przeciwepidemicznej i kontrolnej wraz z omówieniem najistotniejszych zagadnień związanych z zadaniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2021 mimo wciąż ogłoszonego stanu epidemii na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej, trwającej niekorzystnej sytuacji epidemiologicznej oraz koniecznej dalszej koncentracji na zapobieganiu rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 większość czynności kontrolnych wynikających z bieżącego nadzoru była podejmowana zgodnie z planami i zamierzeniami. Podejmowano również szereg działań interwencyjnych, wynikających z bieżących zgłoszeń przekazywanych również przez mieszkańców naszego powiatu.

Pragnę zwrócić Państwa uwagę, że podczas kolejnych fal pandemii, w czasie szczególnego zagrożenia zdrowia publicznego, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie nie tylko intensywnie prowadzili dochodzenia epidemiczne i kontrolne w zakresie stosowania się do ogłoszonych obostrzeń, ale podejmowali również szereg działań informacyjnych w ramach profilaktyki, w tym w temacie szczepień ochronnych przeciwko COVID-19.

Poniższe opracowanie stanowi zbiór informacji o działalności poszczególnych komórek organizacyjnych w ramach prowadzonego nadzoru oraz wynikającej z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lesznie

mgr Zdzisław Rzeźniczak

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	5
1. Sytuacja demograficzna powiatu grodzkiego.....	7
2. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie grodzkim.....	7
2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.....	11
2.2 Grupy innych chorób.....	11
2.3. Choroby odzwierzęce.....	13
2.4. Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane.....	13
2.5. Zachorowania na grypę.....	13
2.6. Realizacja szczepień ochronnych.....	14
3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia.....	15
3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę.....	15
3.2. Pływalnie, baseny kąpielowe.....	20
3.3. Obiekty użyteczności publicznej.....	22
3.3.1. Ustępy publiczne.....	22
3.3.2. Domy pomocy społecznej.....	22
3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie.....	22
3.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej oraz zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.....	23
3.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej.....	24
3.3.6. Środki transportu publicznego	25
3.3.7. Stan sanitarny podmiotów leczniczych.....	26
3.4. Ocena obiektów żywieniowo – żywnościowych.....	29
3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia.....	29
3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.....	37
3.4.3 Nadzór nad środkami transportu żywności.....	39
3.4.4 Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością.....	40
3.4.5. Nadzór nad kosmetykami.....	41

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF.....	41
3.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków.....	42
3.4.8. Zatrucia pokarmowe.....	43
3.4.9. Kontrole akcyjne.....	43
3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej.....	43
4. Ocena higienicznych warunków w zakładach pracy	45
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy.....	45
4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia	46
4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy.....	46
4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi.....	46
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczenia / usuwania wyrobów zawierających azbest.....	47
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzeniem do obrotu oraz stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.....	47
4.7. Choroby zawodowe.....	47
4.8. Nadzór nad środkami zastępczymi.....	47
4.9. Nadzór nad produktami kosmetycznymi.....	48
4.10. Przestrzeganie przepisów związanych z Covid-19.....	48
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania.....	48
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia.....	51
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej.....	64
8. Informacja dotycząca badań wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie.....	65
Załączniki.....	69

Wstęp

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

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

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

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

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

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

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

Prowadzenie systematycznych badań laboratoryjnych oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji

epidemiologicznej i sanitarnej, a tym samym podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

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

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

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

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

Przedstawiona ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu grodzkiego za rok 2021 została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

1. Sytuacja demograficzna

Powiat Grodzki zajmuje powierzchnię 31,9 km². Zamieszkiwany jest przez 63 323 mieszkańców. W stosunku do roku 2020 nastąpił spadek liczby mieszkańców o 994 osoby.

Miasto Leszno	2020 r. *	2021 r. **
Liczba ludności ogółem	63 323	62 329
Kobiety	33 029	32 615
Mężczyźni	30 294	29 814

* Stan ludności w I półroczu 2020 r.

** Stan ludności w I półroczu 2021 r.

Dane liczbowe: *Urząd Statystyczny w Poznaniu (Bank Danych Lokalnych)*

2. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Grodzkim

Sytuację epidemiologiczną w Powiecie Grodzkim w roku 2021, podobnie jak w roku ubiegłym zdominowała epidemia Covid 19. Państwowa Inspekcja Sanitarna nieustannie - obok Ministerstwa Zdrowia - jest jedną z czołowych instytucji w pełni zaangażowaną do walki z epidemią. W minionym roku znajdowaliśmy się w 3 i 4 fali epidemii, co przekładało się na ogrom zadań, jakie realizowali pracownicy PIS w Lesznie, tj. prowadzenie wywiadów z osobami, których wymazy zostały wytypowane do sekwencjonowania (badania w kierunku wytypowania konkretnego wirusa z próbki wymazowej), wywiady epidemiologiczne z osobami chorymi, obejmowanie kwarantanną osób wspólnie zamieszkujących i osób z kontaktu, obejmowanie nadzorem epidemiologicznym osób zaszczepionych i ozdowieńców w przypadku ich kontaktu lub zamieszkania z osobami chorymi na Covid19, współpraca z placówkami oświatowymi, w których pojawiały się coraz liczniej przypadki zachorowań, przyjmowanie zgłoszeń od dyrekcji tychże placówek - obejmowanie uczniów i nauczycieli kwarantanną z kontaktu, odpisywanie na pisma niezadowolonych z faktu kwarantanny petentów, załatwianie skarg i zapytań o informacje publiczne oraz szerokie działania związane z promowaniem szczepień ochronnych p/Covid19.

Do obowiązków nałożonych na Inspekcję Sanitarną należało również obejmowanie monitoringiem pojawiających się ognisk zakaźnych (placówki oświatowe, zakłady pracy, oddziały szpitalne) oraz działań związanych z ich sprawnym wygaszaniem, codzienne raportowanie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu sytuacji epidemiologicznej, tj. zachorowań, zgonów, izolacji, nadzorów kwarantann oraz pojawiających się ognisk epidemicznych, a także wykazywaniem uchybień związanych z łamaniem zasad przestrzegania kwarantanny

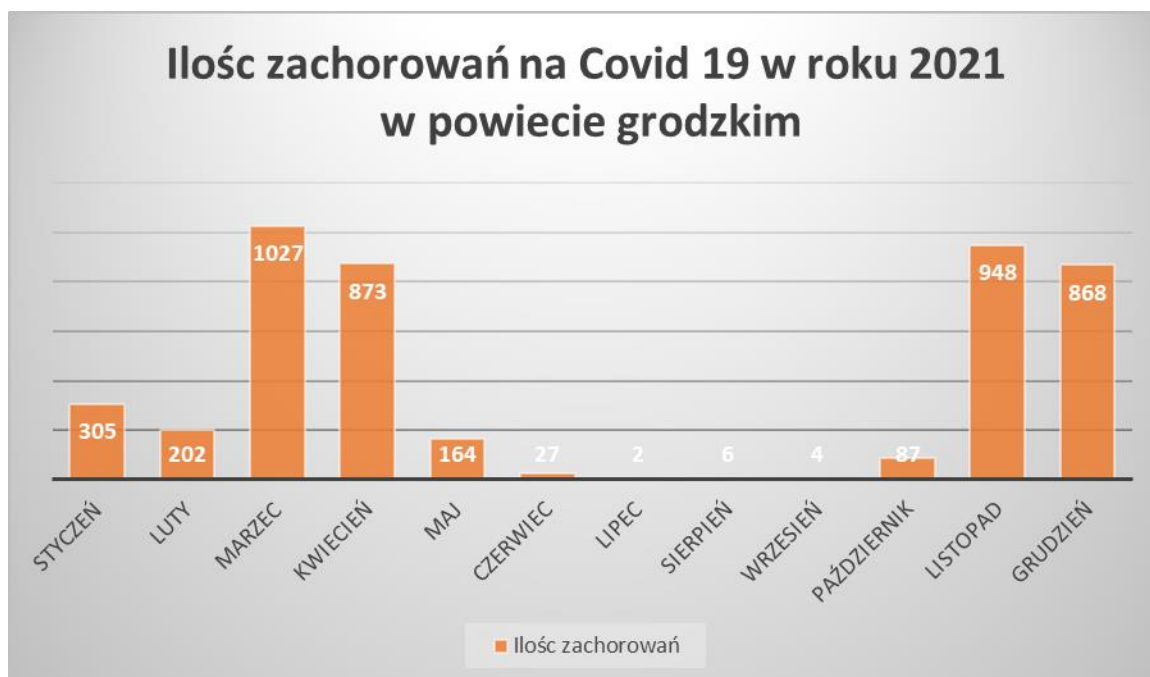
i izolacji oraz obejmowanie i monitorowanie kwarantann z kontaktu w ruchu pasażerskim krajowych lotnisk.

Poza działaniami mającymi na celu zwalczanie epidemii Covid 19, PIS sprawuje nadzór i monitoring nad chorobami zakaźnymi, pogryzieniami, kontroluje podległe placówki służby zdrowia, prowadzi nadzór nad realizacją szczepień ochronnych wynikających z kalendarza szczepień na rok 2021 oraz prowadzi sprawy związane z odmowami obowiązkowych szczepień ochronnych.

W kwestii zachorowań - tak jak nie zanotowano specjalnych zmian w zachorowaniach na choroby zakaźne występujące co roku endemicznie, tak zachorowania na Covid 19 pozostają nadal w ilości epidemicznej - i tak w roku 2021 zanotowano w powiecie leszczyńskim **4513** przypadków (*wzrost w stosunku do roku 2020 o 1907 przypadków*).

Miesiące 2021	Liczba zachorowań
styczeń	305
luty	202
marzec	1027
kwiecień	873
maj	164
czerwiec	27
lipiec	2
sierpień	6
wrzesień	4
październik	87
listopad	948
grudzień	868
Razem	4513

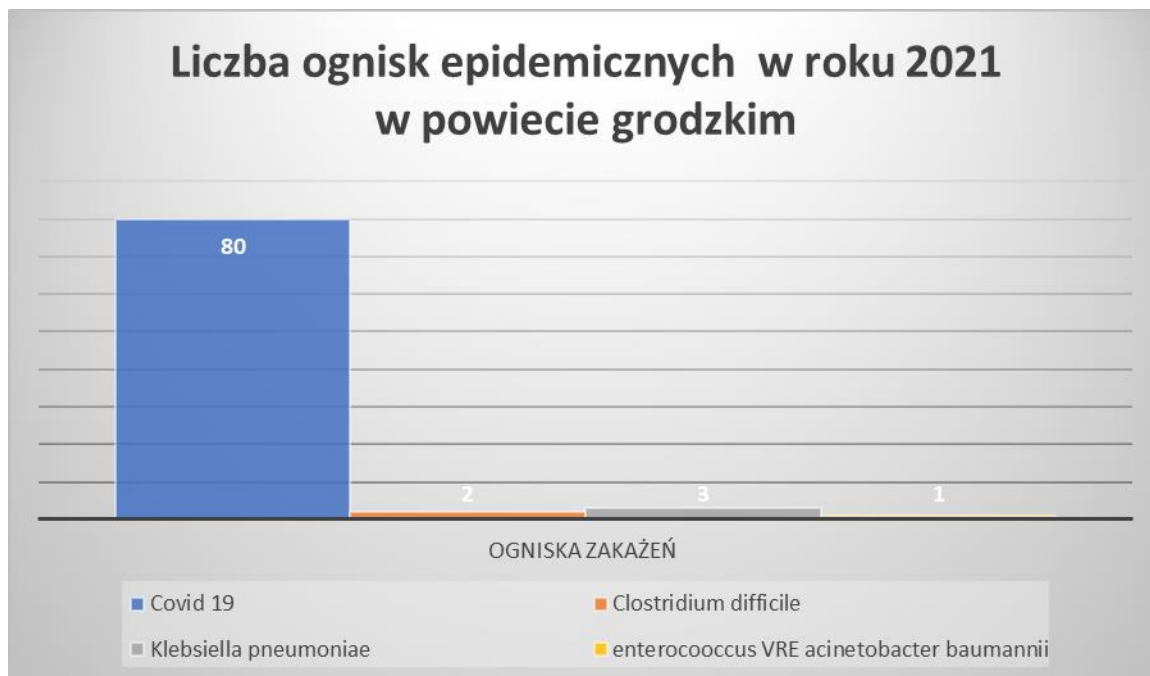
Łącznie w mieście Lesznie od początku epidemii do końca 2021 r. zachorowało 7118 osób.



Na skutek Covid 19 w powiecie grodzkim w roku 2021 zmarło 135 osób. Łącznie od początku pandemii w powiecie grodzkim zanotowano 208 zgonów.

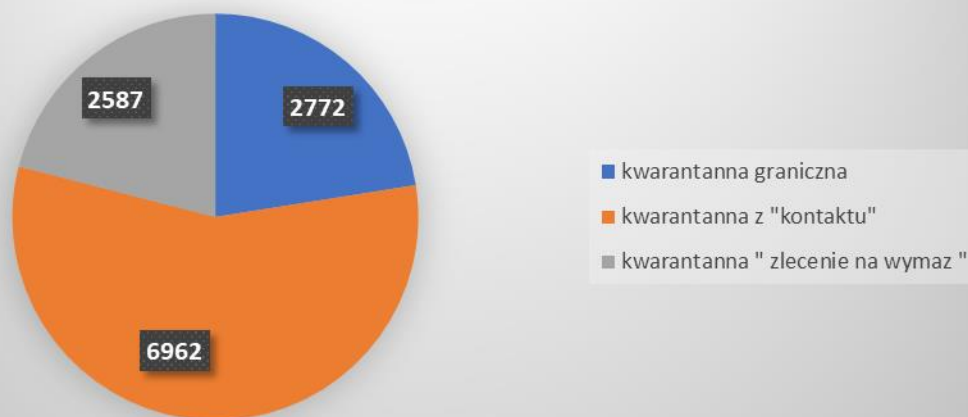


Na terenie miasta wybuchło **86** ognisk epidemicznych, z czego 80 ognisk z Covid 19 oraz 6 ognisk z tytułu innych zakażeń tj. 2 -ogniska clostridium difficile ,3-ogniska klebsiella pneumoniae, 1-ognisko enterococcus VRE acinetobacter baumannii.



Kwarantannowanie osób odbywało się z trzech powodów: jednym z nich był powrót z zagranicy, drugi wynikał z faktu zamieszkiwania z osobą chorą na Covid 19 lub z kontaktu z osobą chorą, natomiast trzeci wynikał ze zlecenia na wymaz w kierunku Covid19. W powiecie grodzkim w roku 2021 z powodu kwarantanny granicznej znalazło się – 2772 osób , natomiast z powodu tzw. kwarantanny z „kontaktu” – 6962 osób, a z powodu kwarantanny „zlecenia na wymaz” – 2578 osób. Łącznie kwarantanną objęto 11718 osób.

Liczba osób przebywających w kwarantannie w 2021 roku w powiecie grodzkim



2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano, podobnie jak w latach ubiegłych zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome,
- odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na salmonellozy - 4 zachorowania (wsp.zap.6,41) podczas gdy w 2020 roku zarejestrowano 6 przypadków (wsp. zap. 8,1),
- odnotowano znaczny spadek zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO - ogółem w roku 2021 – 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,6), podczas gdy w 2020 roku zarejestrowano 3 przypadki (wsp. zap. 4,7),
- w roku 2021 nie zanotowano ani jednego przypadku zachorowania na inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2, gdzie w roku 2020 odnotowano jeden taki przypadek (wsp. zap. 1,6),
- w roku 2021 nie odnotowano również ani jednego zachorowania na WZW typu A - podczas gdy w roku 2020 - 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,6),
- nie zanotowano zbiorowych zatruć pokarmowych.

2.2. Grupy innych chorób

- odnotowano znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną, bowiem w roku 2020 odnotowano 160 przypadków (wsp. zap. 256,29), podczas gdy w roku 2021 pojawiło się tylko 30 przypadków (wsp.zap.48,05),

- znacznie spadła liczba zachorowań na płonicę, gdyż w 2021 r. odnotowano tylko 3 przypadki (wsp.zap.4,81), podczas gdy w roku 2020 zachorowało 7 osób (wsp.zap.11,1),
- w roku 2021 pojawił się 1 przypadek wirusowego zapalenia mózgu, podczas gdy w roku 2020 takie zachorowanie nie miało miejsca,
- w roku 2021 nie odnotowano ani jednego przypadku zachorowania na WZW typu C, podczas gdy w 2020 roku odnotowano aż 2 zachorowania (wsp. zap. 3,2),
- pojawił się 1 (wsp.zap. 1,6) przypadek ostrego zachorowania na WZW typu B, podczas gdy w 2020 roku takiego przypadku nie było,
- od 2019 roku nie zanotowano zachorowań na meningokokowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych,
- w 2021 roku pojawił się 1 przypadek (wsp. zap. 1,6) zachorowania na Listeriozę, podczas gdy w latach ubiegłych zachorowań na tę chorobę nie odnotowano,

w roku 2021 pojawiły się 2 przypadki (wsp.zap.3,2) zachorowań na kiłę oraz 1 przypadek (wsp.zap.1,6) zachorowania na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie, podczas gdy w roku 2021 przypadku tego rodzaju chorób nie było.

2.3. Choroby odzwierzęce

- od roku 2018 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, włośnicę, tasiemczycę i toksoplazmozę,
- nie odnotowano w roku 2021 ani jednego przypadku osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie, podczas gdy w roku 2020 - 4 osoby (wsp.zap.6,3),
- w roku 2021 odnotowano spadek zachorowań na boreliozę – 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,6), podczas gdy w roku 2020 – 2 zachorowania (wsp. zap 3,2).

2.4. Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane

- podobnie jak w latach ubiegłych nie zanotowano zachorowań na błonicę, tężec i nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis),
- w roku 2021 nie odnotowano również ani jednego zachorowania na WZW typu A i krztusiec - podczas gdy w roku 2020 - 1 zachorowanie (wsp. zap. 1,6) w każdej z tych chorób,
- w roku 2021 nie odnotowano ani jednego zachorowania na WZW typu B (przewlekłe), podczas gdy w roku 2020 odnotowano takich przypadków aż 8 (wsp. zap. 17,3),

- od roku 2018 nie odnotowano zachorowań na różyczkę. Obecnie szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 6 i 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości,
- od roku 2019 nie odnotowano przypadków zachorowania na odrę,
- utrzymuje się liczba zachorowań na gruźlicę, podobnie jak w roku 2020, tak w roku sprawozdawczym – 1 przypadek (wsp. zap. 1,6),
- podobnie jak w roku ubiegłym nie odnotowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka).

2.5. Zachorowania na gripę

W roku 2021 zgłoszono do PSSE w Lesznie z terenu powiatu leszczyńskiego (ziemski+grodzki) 44 720 przypadków zachorowań z objawami grypopodobnymi, nie zanotowano ani jednego zachorowania na gripę (rozpoznaną klinicznie).

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

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

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na gripę wg wieku chorych

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań oraz podejrzeń	
	ogółem	
	2021 rok	2020 rok
0 - 4	12623	7583
5 - 14	8140	6731
15 - 64	18944	21554
65 i więcej	5013	5367
Razem	44720	41237

2.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

Na terenie miasta Leszna szczepienia ochronne przeprowadzane były w 7 gabinetach szczepień lekarzy rodzinnych, w Międzynarodowym Centrum Dializ w Lesznie przy ul. Kiepury 45 oraz w Oddziale Noworodkowym (WSZ Leszno). Ogółem szczepienia ochronne realizowało 9 placówek.

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

W roku 2021 na terenie miasta Leszna działało 8 punktów szczepień posiadających elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano szczepionki.

Stan zaszczepienia w 2021 roku wynosił średnio 70%. Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności był związany z:

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

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

W roku 2021 działalność ruchów antyszczepionkowych przybrała na sile przede wszystkim poprzez bardzo dużą aktywność w mediach społecznościowych, wykorzystywanie informacji o epidemii Covid-19 do rozprzestrzeniania niepotwierdzonej naukowo wiedzy na temat szczepień ochronnych.

Ewolucja w zakresie szczepień ochronnych pozwala jednak dostrzec i docenić istotną rolę szczepień ochronnych w profilaktyce chorób zakaźnych. Zastosowanie oficjalnych ramowych programów szczepień ochronnych pozwoliło na osiągnięcie wysokiego odsetka uodpornienia wśród populacji nimi objętych.

Szczepienia noworodków w latach 2018 -2021

Rok	Szczepienie BCG - procent zaszczepionych*
2018	99,50
2019	99,52
2020	99,74
2021	98,73

* dane dla powiatu ziemskiego i grodzkiego

Rok	Liczba dzieci, których rodzice odmówili zgody na szczepienie*
2018	49
2019	76
2020	92
2021	116

* dane dla powiatu ziemskiego i grodzkiego

3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzorem sanitarnym w roku 2021 objęto na terenie miasta Leszna:

- wodociąg publiczny Leszno
- wodociąg zakładowy Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego
- wodociąg zakładowy „HGBS FINANSE” Spółka Akcyjna

W skład wodociągu publicznego Leszno wchodzi 3 ujęcia wody:

- SUW Strzyżewice, ul. Lotnicza 50
- SUW Zaborowo, ul. 1 Maja 15
- SUW Karczma Borowa

Liczba zaopatrywanej ludności: 65 625

1. Stacja Uzdatniania Wody Strzyżewice

- produkuje 3 362,2 m³ wody/dobę
- ujęcie jest zasilane z 8 studni głębinowych
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej i pośredniej
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki sygnalizujące otwarcie studni, zapewniony jest całodobowy serwis ochroniarski firmy Lespin Sp. z o.o., ul. Okrężna 19, 64 – 100 Leszno.

- stosowane metody uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające (napowietrzanie i odgazowanie siarkowodoru),
 - filtracja: komora reakcji - dwukomora (wstępne wytrącanie związków żelaza i manganu), 7 filtrów ciśnieniowych pionowych o średnicy 3,0 m² (złoża piaski kwarcowe), powierzchnia filtracji 7,07 m²

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2021 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Wymieniono kraniki do pobrań wody w studni M2 i S3bis,
- Wykonano przegląd i wymieniono filtry w osuszaczu powietrza

2. Stacja Uzdatniania Wody Zaborowo, ul. 1 Maja 15

- produkuje 3 358,9 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 6 studni głębinowych, aktualnie czynne 4 studnie
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- zabezpieczenia ujęcia przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, po modernizacji ujęcia wody wszystkie studnie posiadają obudowy typu LANGE (kapsuły), nowe ogrodzenia, betonową podmurówkę oraz płytki chodnikowe wokół studni. Kapsuły zamykane na kłódki, wszystkie studnie posiadają czujki sygnalizujące otwarcie studni, całodobowy serwis ochroniarski firmy Lespin Sp z o.o., ul. Okrężna 19; obiekt bez stałej obsługi
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające, 2 sprężarki, dmuchawa do napowietrzania filtrów,
 - filtracja: 8 filtrów ciśnieniowych pionowych (4 odżelaziacze, 4 odmanganiacze) - dwustopniowa filtracja, I stopień – 4 filtry (złoże piasek kwarcowy), II stopień – 4 filtry (złoża: piasek kwarcowy + warstwa braunsztynu), zamontowana lampa UV.

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2021 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Wyczyszczono kaskady i zbiornik reakcji,
- Zamontowano nową pompę międzyoperacyjną nr 3 oraz przepustnicy DN350,
- Zamontowano pompę głębinową i rurociągi wznoszące do studni 2d i 6c,
- Wykonano przegląd sprężarek i dmuchawy.

3. Stacja Uzdatniania Wody Karczma Borowa

- produkuje 2 381,4 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 3 czynnych studni głębinowych,
- wyznaczone są strefy ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych (ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki sygnalizujące otwarcie studni, całodobowy serwis ochroniarski firmy Lespin, ul. Okrężna 19, 64 – 100 Leszno, ujęcie wody bez stałej obsługi,
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 4 aeratory o pojemności 0,8m³, 2 sprężarki (w tym 1 zapasowa),
 - filtracja: 4 filtry ciśnieniowe pionowe o średnicy 3,0 m - powierzchnia filtracji 7,06 m² (złóże piasek kwarcowy o różnej granulacji)

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2021 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Wymieniono ogrodzenie na Stacji Uzdatniania Wody,
- Wymieniono hydrant naziemny na hydrant podziemny,
- Wybudowano farmę fotowoltaiczną o mocy 39.6kWp,
- Wymieniono układ zasilania elektroenergetycznego z zabudową agregatu prądotwórczego zasilania rezerwowego,
- Wykonano przegląd i wymieniono filtry w osuszaczu,
- Zamontowano drzwi wejściowe

W roku 2021 w ramach parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 40 próbek wody do badań laboratoryjnych:

- 35 x parametry objęte monitoringiem grupy A zał. Nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- 4 x parametry objęte monitoringiem grupy B zał. Nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- 1 x w ramach nadzoru sanitarnego.

Pobrane próbki spełniały wymogi obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U z 2017r. poz. 2294 ze zmianami).

Dodatkowe informacje dotyczące wodociągu publicznego Leszno za rok 2021

Lp.	SUW	Rok 2020		Rok 2021	
		Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d	Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d
1.	Strzyżewice	1 609 471	4 409,51	1 227 203	3 362,2
2.	Zaborowo	1 119 192	3 066,28	1 225 998,5	3 358,9
3.	Karczma Borowa	831 878	2 279,12	869 211	2 381,4
	całość	3 560 541	9 755	3 322 412,5	9 102,5

Produkcja wody:

W 2021 roku odnotowano kilkadziesiąt awarii i przerw w dostawie wody na sieci wodociągowej, gdzie główną przyczyną były wycieki spowodowane korozją sieci; średni czas trwania awarii około 5 godzin, w kilku przypadkach awarie trwały powyżej 8 godzin i wymagały podstawienia beczkowozu z wodą przeznaczoną do spożycia po przegotowaniu oraz na przyłączach wodociągowych.

Przerwy w dostawie wody spowodowane były również koniecznością wykonania niezbędnych prac na sieci wodociągowej.

I. Wodociąg zakładowy HGBS FINANSE Spółka Akcyjna

Właścicielem ujęcia jest HGBS FINANSE Spółka Akcyjna,

Wrocław ul. Monopolowa 4

Wodociąg w roku 2021 produkował 320 m³/dobę

Ujęcie jest zasilane z 2 studni głębinowych

- studnie mają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej i są zabezpieczone (włazy studni zamykane na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, studnie oznakowane),
- rodzaj zabezpieczenia : studnia Nr 1 właz studni zamykany na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę ogrodzona, oznakowana studnia Nr 2 – zamykana kapsuła, ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana.

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

- napowietrzanie: 2 sprężarki, 1 aerator,
- filtracja: 4 filtry ciśnieniowe (złożę piasek kwarcowy + złożę katalityczne Defeman), dmuchawka do płukania filtrów o wydajności 100 m³ /godz.

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry, w roku 2021 nie przeprowadzano remontów bieżących.

W roku 2021 w parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 5 próbek wody do badań laboratoryjnych:

- 4 x parametry objęte monitoringiem grupy A zał. nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- 1 x parametry objęte monitoringiem grupy B zał. nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2021 – **dobra**

II. Wodociąg Zakładowy WSzZ w Lesznie

Właścicielem ujęcia jest Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie, ul. Kiepur 45. Wodociąg w roku 2021 produkował 135 m³/dobę. Ujęcie wody zasilane w wodę z 1 studni głębinowej, studnia ma wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej i jest zabezpieczona (właz studni zamykany na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana).

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

- napowietrzanie: 2 sprężarki, 5 aeratorów,
- filtracja: 8 filtrów ciśnieniowych (piaski kwarcowe),
- dezynfekcja - stała (2 chloratory, podchloryn sodu).

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2021 pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek wody:

- 4 x parametry objęte monitoringiem grupy A zał. nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- 1 x parametry objęte monitoringiem grupy B zał. nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2021 – **dobra**.

3.2. Pływalnie, baseny kąpielowe

Nadzorem sanitarnym w roku 2021 objęto 1 pływalnię krytą oraz 1 basen odkryty.

Środowiskowa Pływalnia „Edukacyjna” Leszno, ul. Jana Pawła II 10

Właścicielem jest Urząd Miasta Leszna.

Charakterystyka obiektu:

1. liczba niecek - 1 basen sportowy,
2. na terenie pływalni: hol z poczekalnią, szatnia wierzchniej odzieży, na stronie mokrej stopy: 2 szatnie, 2 węzły sanitarne – strona damska i męska z prysznicami, WC oraz pisuarami, na hali basenowej wzdłuż ścian ławeczki oraz pomieszczenia przechowywania sprzętu do nauki pływania, przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystościowych i dezynfekcyjnych, pomieszczenia socjalne, ratowników, trybuny.

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na pływalni. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Leszno. Woda ta badana jest w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A i B (rozporządzenia); spełnia wymagania obowiązującego rozporządzenia.
3. W roku 2021 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 10 próbek w ramach kontroli urzędowej, z czego :

- 9 próbek bakteriologicznych
- 3 próbki fizykochemiczne
- 1 próbkę w kierunku bakterii z rodzaju Legionella

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Pływalnią Edukacyjną pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 56 próbek z czego :

- 45 próbek bakteriologicznych
- 24 próbki fizykochemiczne
- 2 próbki w kierunku bakterii z rodzaju Legionella

4. W roku 2021 Pływalnia Edukacyjna została skontrolowana jeden raz (stan sanitarno – porządkowy i sanitarno – techniczny dobry).

Ocena roczna obiektu – dobra.

Z powodu panującej pandemii COVID-19 na pływalni w ciągu roku wprowadzone zostały dodatkowe obostrzenia sanitarne:

- w widocznym miejscu została wywieszona informacja o zasadach zachowania higieny w czasie pandemii
- zapewniono środki do dezynfekcji

- w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych umieszczono instrukcje dot. mycia i dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki
- ustalono liczbę osób jednocześnie korzystających z obiektu
- ściśle przestrzega się rozdziału strefy obutej i bosej.
- wyznaczono i przygotowano pomieszczenie, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych.

Basen „Odkryty” Leszno, ul. Strzelecka 9

Właścicielem jest Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Lesznie, ul. Strzelecka 7

Charakterystyka obiektu:

1. liczba nitek - 2 (basen sportowy, brodzik),

W 2021r. nie został uruchomiony brodzik dla dzieci ze względu na brak automatycznego chlorowania, co ze względu na pandemię SARS-CoV2 stwarzało zagrożenie sanitarne i epidemiczne.

2. na terenie pływalni: przebieralnie, natryski zewnętrzne, z brodzikami, 2 węzły sanitarne – strona damska i męska z umywalkami, z kabinami WC oraz pisuarami. Wokół nitek basenowych płytki lastrykowe, pozostały teren basenu zagospodarowany trawą, plac zabaw dla dzieci, ławki, stoliki drewniane. Basen jest ogrodzony oraz posiada pomieszczenia przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystościowych i dezynfekcyjnych, ratowników z wydzielonym miejscem na sprzęt do nauki pływania.

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na basenie. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę nitek basenowych jest własne ujęcie wody, natomiast do pomieszczeń socjalno – sanitarnych trafia woda z wodociągu publicznego Leszno.
4. W roku 2021 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 8 próbek w ramach kontroli urzędowej:

- 7 próbek bakteriologicznych
- 2 próbki fizykochemiczne

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Basenem Odkrytym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 10 próbek:

- 6 próbek bakteriologicznych
- 6 próbek fizykochemicznych

Odstąpiono od poboru próbek w zakresie bakterii Legionella (basen odkryty).

5. Basen odkryty został skontrolowany jeden raz w sezonie letnim 2021; przeprowadzono 1 kontrolę protokolarną.

Ocena roczna obiektu - dobra.

3.3. Obiekty użyteczności publicznej

3.3.1 Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęto 6 ustępów publicznych. Dwa ustępy publiczne dostosowane są do wymogów osób niepełnosprawnych w Lesznie przy Nowym Rynku i na dworcu PKP. Wszystkie nadzorowane ustępy publiczne mają stałą obsługę.

3.3.2. Domy Pomocy Społecznej

W roku 2021 przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość pomieszczeń oraz stan porządkowy otoczenia był zachowany. Obiekty przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (podjazdy, windy).

Obiektami zapewniającymi całodobową opiekę są: Dom Pomocy Społecznej przy ul. Korczaka, zapewniający opiekę 36 podopiecznym, Ośrodek Interwencyjno - Readaptacyjny, w którym jednorazowo może przebywać 17 osób (matek z dziećmi) oraz noclegownia (Schronisko dla osób bezdomnych), w której może przebywać około 35 mężczyzn. Pozostałe placówki prowadzą zajęcia manualne i rehabilitacyjne, są obiektami półstacjonarnymi, czynnymi w godz. od 7:30 do 15:30.

Stan sanitarno– techniczny obiektów dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną czystą i brudną, z odpadami medycznymi w placówkach całodobowych.

3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie znajduje się:

- 11 hoteli – w których przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych oraz 8 kontroli z zakresu przestrzegania obostrzeń z powodu pandemii SarsCoV-2
- 1 motel – w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną oraz kontrole z zakresu przestrzegania obostrzeń z powodu pandemii SarsCoV-2

Hotele posiadają dobrą bazę noclegową. Wszystkie pokoje mają węzły sanitarne, w których zapewnione są środki higieny: mydło, papier toaletowy, ręczniki. Obiekty posiadają wydzielone magazyny lub szafy na bieliznę czystą oraz wydzielone miejsca na bieliznę brudną. Bielizna brudna oddawana jest do prania pralniom zewnętrznym. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń mieszkalnych,

sanitariatów i zaplecza dobry. Dezynfekcja materacy, poduszek i kołder przeprowadzana według potrzeb.

Podczas przeprowadzonych w roku 2021 kontroli sanitarnych zgodnie z harmonogramem kontroli, jak i kontroli związanych z przestrzeganiem obostrzeń z powodu pandemii Sars-CoV-2 nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość bieżąca była zachowana, obowiązujące obostrzenia były przestrzegane.

W hotelach na bieżąco przeprowadza się modernizacje pokoi, łazienek wymienia się wyposażenie na nowsze, obowiązujący zakazy palenia tytoniu jest przestrzegany.

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

Zakłady fryzjerskie - 99

Zakłady kosmetyczne - 105

Zakłady tatuażu - 10

Zakłady odnowy biologicznej - 42

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa – 42

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2021 w tej grupie obiektów stwierdzono we wszystkich właściwy stan sanitarno-techniczny. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów są przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana jest prawidłowo.

Większość zakładów stosuje bieliznę wielokrotnego użytku, jednak coraz częściej stwierdza się stosowanie bielizny jednorazowego użytku (szczególnie ręczniki oraz pelerynki i podwłósniki).

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym. W gabinetach kosmetycznych w przypadku przerwania ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki, gaziki, ręczniki jednorazowego użytku, chusteczki papierowe stosowany wyłącznie jednorazowo.

W roku 2021 stan sanitarno – porządkowy był zadowalający. W tej grupie obiektów nie nałożono mandatów karnych; nie wydano żadnej decyzji w celu poprawy stanu technicznego obiektu.

Zakłady odnowy biologicznej świadczące usługi w zakresie regeneracji ciała poprzez ćwiczenia fizyczne, naświetlania, opalanie, masaże, oddziaływanie suchym lub wilgotnym, gorącym powietrzem oraz zabiegi relaksujące, a także gabinety masażu, siłownie, SPA, fitness-kluby, solaria, studia modelowania sylwetki, charakteryzują się dobrą funkcjonalnością i posiadaniem nowoczesnego sprzętu. Stan sanitarno – porządkowy oraz sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.

Stan sanitarny kontrolowanych obiektów był zadowalający, charakteryzują się dobrą funkcjonalnością, wyposażone są w dobry i nowoczesny sprzęt.

3.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem w minionym roku objęto:

- apteki – od lipca 2015 r. zawieszono kontrole aptek,
- obiekty sportowe – 20 obiektów, w których przeprowadzono 6 kontrole,
- targowiska – 2 obiekty, przeprowadzono 1 kontrolę,
- pokoje gościnne – 1 obiekt, przeprowadzono 1 kontrolę,
- obiekty kultury – 8 obiektów, w których przeprowadzono 1 kontrolę,
- zakłady pogrzebowe – 4 obiekty, skontrolowano wszystkie obiekty,
- cmentarze – 4 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną
- stacje paliw – 11 obiektów, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w pozostałych sprawdzono przestrzeganie obostrzeń związanych z pandemią Sars-CoV-2,
- punkty mycia pojazdów – 4 obiekty, w roku 2021 nie skontrolowano,
- parkingi miejskie – 1; w roku 2021 nie skontrolowany,
- pralnie – 1 obiekt, w roku 2021 nie skontrolowana,
- biblioteki – 11 obiektów, w roku 2021 nie ujęte w harmonogramie kontroli,
- przystanki MZK – 87 i PKS – 9, w roku 2020 planowych kontroli nie przeprowadzano.

Należy zwrócić uwagę iż stan sanitarno – techniczny kontrolowanych obiektów, ich wystrój, wyposażenie i funkcjonalność systematycznie ulega poprawie.

W roku 2021 w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono złego stanu sanitarno – technicznego ani sanitarno - porządkowego.

Dworzec PKS

Nadzorem objęto 1 obiekt. Stan sanitarno-techniczny dworca – zadowalający, dotyczy on zarówno pomieszczeń służbowych i służbowego zaplecza sanitarnego: kasjerów, dyżurnego ruchu, jak i pomieszczeń ogólnodostępnych związanych z odprawą podróżnych (poczekalnia, stanowiska autobusowe, sanitariat). Kontrolą sanitarną objęto stan sanitarno-techniczny placu manewrowego i stanowisk postojowych pojazdów, który nie budził zastrzeżeń. Na terenie budynku dworca i na stanowiskach autobusowych obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wywieszono odpowiednie piktogramy. Dla palących wyznaczono 1 miejsce przed wejściem do budynku. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych - podjazdy do poczekalni i do stanowisk autobusowych. Obiekt zaopatruje w wodę wodociąg publiczny Leszno. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji ogólnospławnej. Podpisano umowę na odbiór nieczystości stałych z Komunalnym Związkiem Gmin Regionu Leszczyńskiego, nieczystości stałe gromadzone w pojemniku odbierane i wywożone na wysypisko przez MZO Leszno.

Decyzji nie wydano, mandatów karnych nie nałożono.

Stacja PKP w Lesznie

Budynek dworca PKP spełnia wymogi techniczne i sanitarne, przystosowany jest do obsługi osób niepełnosprawnych. O stan sanitarny obiektów kolejowych dbają, zarówno na podstawie zawartych umów z PLK Sekcją Eksploatacji Leszno i Rejonem Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w Lesznie, pracownicy Zakładu Usług Zachód w Lesznie, jak również pracownicy poszczególnych sekcji własnymi środkami.

Podczas kontroli sprawdzany jest stan sanitarno-techniczny i porządkowy pomieszczeń związanych z obsługą podróżnych (hol, poczekalnia, sanitariat), pomieszczeń służbowych (kasy biletowe, nastawnie dysponujące, wykonawcze, biura pracowników Sekcji Przewozów Pasażerskich), otoczenie budynku dworca (perony, międzytorze, tunel, droga dojazdowa), a także wyposażenia obiektu w ławki peronowe, kosze na nieczystości stałe, rozkłady jazdy).

Tunel, perony, międzytorza utrzymywane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Obiekt po generalnej przebudowie dworca i peronów.

3.3.6. Środki transportu publicznego

Stan sanitarny środków transportu, publicznego dobry. Nadzorem sanitarnym w 2021r. objęte były środki transportu kolejowego i drogowego (pociągi osobowe PKP, autobusy PKS i MZK, taksówki osobowe, karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego, karawany do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

Autobusy

Wykonano 2 kontrole sanitarne, w trakcie których skontrolowano 7 autobusów. Kontrole przeprowadzono na terenie punktów mycia MZK bezpośrednio po obróbce sanitarnej autobusów, drobne nieprawidłowości usuwane były na bieżąco.

Taksówki osobowe

W roku 2021 kontrole sanitarne taksówek osobowych nie były przeprowadzane.

Inne środki transportu

W ramach kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano 4 karawany do przewozu zwłok.

Stan sanitarno porządkowy skontrolowanych pojazdów – dobry.

Składy pociągów osobowych

Kontrolą sanitarną objęte są jedynie składy po czyszczeniu, rozpoczynające swój bieg ze Stacji PKP w Lesznie.

W roku 2021 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną składów pociągów osobowych, podczas której skontrolowano 3 wagony (autobusy szynowe).

Należy zaznaczyć, iż stan techniczny taboru z roku na rok ulega poprawie, wyeksploatowany zastępowany jest sukcesywnie nowoczesnym przystosowanym dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

3.3.7. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Szpital

Na terenie miasta Leszna znajduje się 1 szpital publiczny oraz 5 niepublicznych szpitali.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie, ul. Kiepury 45

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie w roku 2021 została przeprowadzona kontrola kompleksowa.

Szpital jest dostosowany do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

Bielizna prana jest w Pralni Luboń Sp. z o.o. Sp. Komandytowa, ul. Szkolna 1B – Luboń, która posiada pozytywną opinię PPIS w Poznaniu.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia.

Postępowanie z odpadami medycznymi zgodne z posiadanymi procedurami.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Leszczyńskie Centrum Medyczne „VENTRICULUS” - Oddział Szpitalny w Lesznie, ul. Słowiańska 41

W roku 2021 z powodu pandemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

Obiekt spełnia wymagania obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Leszczyńskie Centrum Medyczne „VENTRICULUS” - Oddział Szpitalny w Lesznie, ul. Słowiańska 41 zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Leszno. Woda z w/w wodociągu nadaje się do spożycia przez ludzi.

NZOZ „VIGOR-MED” w Lesznie, ul. Kiepury 12

W NZOZ „VIGOR-MED” w Lesznie w roku 2021 została przeprowadzona kontrola sanitarna.

Oddział Szpitalny 1-go Dnia z Blokiem Operacyjnym dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

SNZOZ FIDES w Lesznie, ul. Jana III Sobieskiego 1

W SNZOZ FIDES w Lesznie w roku 2021 została przeprowadzona kontrola sanitarna.

Obiekt dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

Zakres prowadzonej działalności: chirurgia naczyniowa, angiologia, położnictwo i ginekologia.

Onkologiczny Niepubliczny ZOZ „ONKO-MED” Oddział Chemioterapii Jednego Dnia, Leszno, ul. Słowiańska 41

W Onkologicznym Niepublicznym ZOZ „ONKO-MED” w Lesznie w roku 2021 została przeprowadzona kontrola sanitarna.

Fresenius Nephrocare Polska Sp. z o.o. – Ośrodek Dializ nr 68

Leszno, ul. Kiepury 45

Z powodu panującej pandemii Sars-CoV-2 kontrola nie została przeprowadzona.

Obiekt dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej i nie wymaga programu dostosowawczego.

Zakres prowadzonej działalności: dializa.

Przychodnie

W minionym roku przeprowadzono 15 kontroli z zakresu higieny komunalnej. w Przychodniach i Ośrodkach Zdrowia oraz 21 kontrole z zakresu szczepień w tych placówkach. Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły stanu sanitarno – technicznego obiektów, stanu sanitarno-porządkowego, postępowania z odpadami medycznymi, komunalnymi, zaopatrzenia w wodę, postępowania z bielizną czystą i brudną i wykazały, że stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

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

W kontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości w przygotowywaniu sprzętu medycznego i materiałów do sterylizacji. Procesy sterylizacji prowadzone były w WSzZ w Lesznie.

Wszystkie kontrolowane placówki posiadają dostateczną ilość sprzętu medycznego, szczególnie jednorazowego użycia do wkłuć, rękawic jednorazowych.

W zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych i komunalnych nie stwierdzono uchybień. Odbiór odpadów niebezpiecznych prowadzony jest przez wyspecjalizowane firmy. Odpady medyczne przechowywane są w wyznaczonych pomieszczeniach w lodówkach.

Dezynfekcja i deratyzacja w obiektach prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Zakłady rehabilitacji leczniczej

Nadzorem w tej grupie obiektów w roku 2021 objęto 12 obiektów, z czego w roku 2021 skontrolowano 7 obiektów. Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy kontrolowanych placówek bez uwag.

Szkolne gabinety profilaktyki zdrowotnej

W roku 2021 nadzorem sanitarnym objęto 32 gabinety szkolne, w których przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych w zakresie higieny komunalnej.

Gabinety profilaktyki zdrowotnej mieszczą się w pomieszczeniach użyczanych na ten cel przez szkołę.

W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie doraźnej pomocy ambulatoryjnej, badań antropometrycznych, pomiarów ciśnienia tętniczego, badania wad postawy ciała, wzroku, oświaty zdrowotnej.

Wyposażenie techniczne niezbędne do wykonywania świadczonych usług to m.in.: aparaty do pomiaru ciśnienia, zestawy p/wstrząsowe, w gabinetach prowadzonych przez pielęgniarki tablice okulistyczne, wagi, miary, szafki na leki, stoliki zabiegowe, kozetki.

W większości gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Personel gabinetów korzysta z pomieszczeń higieniczno – sanitarnych wspólnych z personelem szkół. W pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych zapewniono ciepłą i zimną wodę, mydło do rąk, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku. Personel gabinetów pracuje w wymaganej odzieży ochronnej. Stosowany jest rozdział odzieży prywatnej od służbowej.

Wszystkie gabinety wyposażone są w stanowiska z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie. Na zużyte ręczniki zapewniono pojemniki. W gabinetach stosowane są środki dezynfekcyjne do powierzchni, typu: Mikrozyd, Incidur Spray, Iliadin, Incidin Spray, Bacillat oraz do dezynfekcji skóry rąk: Manusan, Sprinigel Manusan, AHD 1000, AHD 2000, Miliseptor, Hydro Chlorex, Desprey, Aniosgel, 70% Spirytus, Skinnman, Sterillium Clasic Pur, do odkażania skóry Skinsept Pur – w wystarczających ilościach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie doboru i stosowania w/w środków.

W większości gabinetów opracowano i wdrożono do stosowania odpowiednie procedury higieniczno – sanitarne.

Gabinety zlokalizowane na terenie miasta Leszna posiadają umowy na odbiór odpadów medycznych, zawarte z Przedsiębiorstwem Wielobranżowym „JAGODA”, Bogusławki 21, 63 – 800 Gostyń. W kontrolowanych gabinetach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Gabinety szkolne sprzątane są przez personel szkoły. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie czystości bieżącej pomieszczeń.

Praktyki zawodowe lekarzy

Stan sanitarno – techniczny kontrolowanych pomieszczeń praktyk zawodowych jest dobry.

Lekarze podjęli działania mające na celu dostosowanie gabinetów do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Czystość bieżąca i utrzymanie porządku – podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych. Praktyki zawodowe wytwarzające odpady medyczne posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych.

W większości gabinetów dla pacjentów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku, natomiast fartuchy personelu w większości prane są we własnym zakresie.

3.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Ogłoszony w kraju stan epidemii z dniem 20 marca 2020 r. nie oznaczał zawieszenia działań związanych z bezpieczeństwem żywności, jednak pozwoliło to na pewną elastyczność w prowadzeniu kontroli żywności, jednakże nie upoważniło organów urzędowej kontroli żywności do ich zaniechania. Kontrole wykonywane były przede wszystkim w tych obszarach, gdzie szacowane ryzyko było wysokie.

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2021, który to harmonogram został zatwierdzony przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- planu pobierania próbek żywności do badań mikrobiologicznych, jak i chemicznych
- przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiających się nowych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2021 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego.

Dodatkowo pobierano do badań laboratoryjnych próbki produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, których wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być sprzedawana zgodnie z przeznaczeniem.

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

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

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2021 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu),
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe, obrót),
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego, jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2020,
- podjęte w roku 2020 działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonych postępowań administracyjnych, w tym wykonanie zarządzeń decyzji, a przede wszystkim terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w nadzorowanych zakładach,
- sygnały i interwencje zgłaszane przez klientów i konsumentów,

- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W dalszym ciągu zauważa się, że stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, funkcjonujących na nadzorowanym terenie jest zróżnicowany. Na terenie Miasta Leszna prowadzą działalność zarówno obiekty nowoczesne (zakłady garmażeryjne, markety, lokale gastronomiczne, jak i stare, mieszczące się zwłaszcza na terenach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe, np. sklepy, które są pozbawione możliwości rozbudowy i modernizacji niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GHP/GMP/HACCP, głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury.

W wielu zakładach żywnościowo – żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP.

W skali całego Miasta zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP wdrożyło 1199 zakładów. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 386 nadzorowane obiekty, pozostałe placówki są w trakcie wdrażania. Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w piekarniach, ciastkarniach i zakładach żywienia zbiorowego, w tym w restauracjach.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów żywnościowych przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP i GMP uznaje się za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza sklepów wprowadzających do obrotu żywność opakowaną, punktów małej gastronomii prowadzących prosty proces przetwórczy, bazujący na półproduktach oraz producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich.

Występowanie niezgodności w kontrolowanych zakładach miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do pewnych nieprawidłowości można zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerywania łańcucha chłodniczego żywności, bowiem środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane są poza urządzeniami chłodniczymi – w temperaturze otoczenia. Z kolei w okresie jesienno-zimowym rzadko przeprowadzane są remonty, natomiast nieprawidłowe warunki temperatury i wilgotności związane z niesprawną wentylacją oraz czynnikami pogodowymi wpływają na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń powodując zawilgocenia i zagrzybienia pomieszczeń produkcyjnych, a przede wszystkim magazynowych.

Na podstawie dokumentacji z kontroli sanitarnych stwierdza się, iż większość uchybień wynika z nieświadomości w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa

żywności zarówno osób prowadzących działalność, jak również pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP, zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, a przede wszystkim brakiem szkoleń personelu wykonującego prace przy żywności.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności jakie odnotowywano podczas czynności kontrolnych w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mógłby narazić firmy na szczególnie duże straty finansowe.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano w stosunku do przedsiębiorców prowadzących działalność decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie, natomiast za zły stan sanitarny – brak czystości, wprowadzanie do obrotu żywności „przeterminowanej”, nakładano mandaty karne. W obu przypadkach dokonywano kontroli sprawdzających.

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2021 r. na terenie Miasta Leszna zarejestrowanych było (na koniec roku 2021) 883 zakładów żywienia – żywnościowych.

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, w roku 2021 skontrolowano w Lesznie 296 zakładów.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało 290 kontroli sanitarnych łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności oraz 919 kontroli z obszaru działań przeciwepidemicznych.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2021 ze względu na:

- ogłoszony w kraju z dniem 20 marca 2020 stan epidemii, co skutkowało napływem dodatkowych zadań w zakresie COVID 19,
- zawieszenie lub likwidację działalności zakładów, w okresie poprzedzającym terminy zaplanowanych działań kontrolnych,
- powstanie nowych obiektów, które obejmowane były nadzorem sanitarnym, lub zmiany przedsiębiorców prowadzących działalność, co skutkowało przeprowadzeniem licznych działań kontrolnych nieplanowanych, związanych ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów,
- konieczność podejmowania licznych działań kontrolnych nieplanowanych w związku z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF, to jest Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt,

- prowadzenie działań kontrolnych w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów, dotyczącymi np. złego stanu sanitarnego zakładów, czy niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności,
- braki kadrowe – (urlopy macierzyńskie, wychowawcze, zwolnienia lekarskie personelu sprawującego nadzór nad bezpieczeństwem żywności).

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

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

Analiza protokołów z kontroli sanitarnych wskazuje, iż skontrolowane zakłady charakteryzują się niejednorodnym stanem zarówno technicznym, jak i sanitarnym. Dominującą grupę stanowiły zakłady dobre – zgodne z wymaganiami określonymi w jednolitych procedurach urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniające obowiązujące wymagania higieniczno – sanitarne.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu bezpieczeństwa żywności były:

W zakresie stanu technicznego i wyposażenia obiektów:

- zły stan techniczny pomieszczeń, w tym brudne, zawilgocone, z nalotami pleśni powierzchnie ścian i sufitów,
- zniszczone podłogi lub wykładziny podłogowe,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników jednorazowego użytku,
- nieobce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- samowolne poszerzanie asortymentu oferowanych do sprzedaży w sklepach spożywczych artykułów o warzywa i artykuły chemii gospodarczej, mimo braku wystarczającej powierzchni zarówno sal sprzedażowych, jak i magazynów.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był:

- **oferowaniem do sprzedaży tzw. „żywności przeterminowanej”**- po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, co było bardzo często zgłaszane przez klientów,
- **brakiem aktualnych orzeczeń lekarskich** stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- **nieprzestrzeganiem ciągłości zachowania łańcucha chłodniczego**, co wymagane jest dla środków spożywczych łatwo psujących się,
- **nieprzestrzeganiem wymagań higieniczno – sanitarnych** co przejawiało się tzw. brakiem czystości bieżącej (brudne urządzenia, sprzęt),
- **niehigieniczną sprzedażą żywności bez opakowań**,
- **brakiem ciepłej bieżącej wody** - spowodowanym niedbalstwem osób prowadzących działalność, często fałszywie pojętą „oszczędnością energii elektrycznej”, bowiem nie włączone były bojler, bądź inne urządzenia zapewniające ciepłą wodę,
- **niezachowaniem segregacji żywności**, co przejawiało się przechowywaniem żywności do bezpośredniego spożycia – wędlin, ciast, razem z żywnością wymagającą przed spożyciem obróbki wstępnej lub termicznej,
- **brakiem opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.

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

Sklepy

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

W porównaniu z rokiem 2020 liczba nadzorowanych sklepów uległa delikatnie zwiększeniu. W tej grupie zakładów nałożono najwięcej mandatów karnych - 32 na sumę 3800 zł. Ilość mandatów jednak nie jest wskaźnikiem stanu sanitarnego obiektów, bowiem wskazuje również na nieprzestrzeganie obostrzeń sanitarnych w tej grupie zakładów.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym. Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące

produkcję i sprzedaż na rynku lokalnym i w powiatach ościennych. Funkcjonują one często w starych, zaadaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w zwartej zabudowie, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty. Spośród 9 będących pod nadzorem zakładów z tej grupy skontrolowano 9, nałożono 1 mandat na sumę 500 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

Liczba zakładów, w porównaniu z rokiem 2020, utrzymuje się na w miarę stałym poziomie, niemniej jednak zmieniają się podmioty prowadzące działalność. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymogami.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich, stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach kuchni, magazynach i pomieszczeniach socjalno – sanitarnych,
- brak ciepłej bieżącej wody przy stanowiskach mycia rąk,

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

We wszystkich zakładach przestrzegane są zapisy ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Stan sanitarny zakładów gastronomicznych staje się wizytówką ich właścicieli, zatem do rzadkich należą sytuacje braku dbałości o czystość zakładu i prawidłowy stan sanitarny. Wyraźnej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników 1- razowego użytku i papieru toaletowego. Nie stwierdza się brudnych, poplamionych lub dziurawych obrusów lub niedomytych naczyń.

W zakładach tzw. małej gastronomii potrawy wydawane są na naczyniach jednorazowego użytku, w związku z czym nie wymaga to wydzielenia tzw. zmywalni naczyń.

Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne, m.in. za: brak czystości, brak aktualnych badań lekarskich, brak nadzoru ze strony osób odpowiedzialnych. W tej grupie obiektów zostało nałożonych 9 mandatów karnych na sumę 2050 zł.

W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego stwierdza się, iż w wielu przypadkach czynnikiem eliminującym zakłady niespełniające wymagań

sanitarnych, stają się sami klienci, którzy nie korzystają z placówek, w których nieprzestrzegane są prawidłowe warunki sanitarno – higieniczne.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, szpitalu, domach pomocy społecznej i bufety w zakładach pracy oraz zakłady świadczące usługi cateringowe. Bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej, że w wielu tego typu placówkach żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych posiłków na naczynia jednorazowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych, do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

W roku 2021 nałożono 5 mandatów karnych na sumę 1500 zł. w zakładzie usług cateringowych.

Wprowadzanie przez kierujących zakładami zasad dobrej praktyki higienicznej oraz podejmowanie działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP - Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, wpływa pozytywnie na poprawę stanu sanitarnego obiektów oraz przyczynia się do większego zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Ocenie poddano również w placówkach oświatowych w minionym roku – jadłospisy. Najczęściej występujące błędy to:

- brak urozmaicenia jadłospisów poprzez włączenie soków owocowych, warzywnych lub owocowo-warzywnych, produktów z grupy: koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,
- zbyt mały udział warzyw i owoców, najczęściej brak dodatku warzyw lub owoców w posiłkach śniadaniowych,
- za mało porcji mleka i produktów mlecznych w posiłkach,
- brak lub zbyt rzadkie występowanie w posiłkach orzechów, nasion roślin strączkowych, np. fasoli, grochu, soczewicy, ciecierzycy, soi, bobu, które mogą wchodzić w skład posiłku obiadowego lub mogą być podawane w postaci różnego rodzaju past śniadaniowych,
- w jadłospisach występowały potrawy smażone z grupy: mięso, ryby, jaja – więcej niż raz w tygodniu,
- zauważano również brak wyszczególnienia procesów technologicznych przygotowywania poszczególnych potraw (duszenie, gotowanie, smażenie), co utrudniało prawidłową ocenę jadłospisu.

Nie wnoszono uwag i zastrzeżeń co do spełnienia wymagań w zakresie prawidłowego żywienia w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie oraz funkcjonujących na terenie Miasta Domach Pomocy Społecznej, w których przebywają osoby w podeszłym wieku lub niepełnosprawne.

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2021 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców 39 decyzji administracyjnych, w tym z terenu Miasta Leszna 21. W stosunku do osób nieprzestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono 57 mandatów na kwotę 9850 zł. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno - higienicznych stanowiło ponadto podstawę do wydania decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązującym od czerwca 2009 r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności. Decyzji takich wydano 213 na kwotę 13005 zł.

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego lub - co było podstawą do stosowania postępowania mandatowego oraz wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2021, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

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

Salę sprzedaży sklepów spożywczych i marketów wyposażane są w nowoczesne:

- urządzenia chłodnicze - lamy i regały przeznaczone do ekspozycji żywności,
- ściany i podłogi sklepów, zakładów produkcyjnych i gastronomicznych stają się łatwo zmywalne poprzez wyłożenie glazury,
- wyraźnej poprawie ulegają systemy wentylacyjne, co ma bardzo korzystny wpływ na środowisko zakładu.

3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2021 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 266 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym zakwestionowano 37 próbek.

Nieprawidłową jakość zdrowotną stwierdzono podczas badań:

- 5 próbek wód źródlanych niegazowanych Żywiec Zdrój - z uwagi na stwierdzoną w 1 spośród 5 pobranych próbek liczbę *Clostridium* redukującego siarczyny w ilości 1 jtk w 50 ml
- 5 próbek mięsa mielonego z fileta z piersi z kurczaka – z uwagi na obecność w 3 spośród 5 pobranych próbek *Salmonella* spp. w 25 g
- 1 próbki żołądków z kurczaka – wykryto *Campylobacter*

Każda badana próbka żywności oceniana była także pod kątem prawidłowego oznakowania, bowiem prawo nakazuje, aby na opakowaniach żywności znajdowały się wszystkie, informacje istotne dla zdrowia konsumentów, takie jak:

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

W zakresie znakowania środków spożywczych - rażących nieprawidłowości nie odnotowano - na 266 próbek zakwestionowaniu uległo 21 próbek.

Kwestionowano znakowanie ze względu na:

- w oznakowaniu podano: „wartość odżywcza”, winno być „wartość energetyczna”.
- po określeniu terminu przydatności do spożycia wyrażonym: „Należy spożyć do...” nie podano daty lub odesłania do miejsca, gdzie ta data jest umieszczona
- brak szczegółowego wykazu składników złożonych
- nieprawidłowe sprecyzowanie terminu przydatności do spożycia w identyfikacji partii produkcyjnej - użyto wyrazu „...data...”
- grafika opakowania wprowadza konsumenta w błąd odnośnie sposobów produkcji, sugerując metodę chowu kur z chowu ściółkowego, podczas gdy badane jaja pochodzą z chowu klatkowego.
- brak wyjaśnienia znaczenia kodu producenta – dot. jaj
- niewłaściwe nazewnictwo daty minimalnej trwałości - nie jest poprzedzona określeniem „Najlepiej spożyć przed...”
- dane dotyczące daty minimalnej trwałości są usuwalne
- obowiązkowe informacje szczegółowe (informacja o firmie) nie są podane właściwym rozmiarem czcionki

W celu poprawy znakowania zobowiązano przedsiębiorców prowadzących działalność na terenie miasta do dostosowania znakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów do obowiązujących przepisów.

Próbki żywności do badań chemicznych kierowane były do:

- akredytowanych laboratoriów badania żywności działających w strukturach Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie,
- Laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej,

Kierunki badań to:

- obecność metali szkodliwych dla zdrowia,
- mykotoksyn,
- GMO,
- pestycydów,
- 3MCPD,
- substancji dodatkowych oraz
- WWA.

Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności pobrane z obiektów z terenu Miasta Leszna były zgodne z wymaganiami, a badaniom w zakresie jak wyżej podlegały: produkty dla niemowląt i małych dzieci, przetwory mięsne, ryby i przetwory z ryb, wyroby cukiernicze, przetwory i soki owocowe, warzywa, przyprawy wyprodukowane w zarówno w kraju, Unii Europejskiej i krajach trzecich.

W roku 2021 do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 5 próbek z Miasta Leszna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (dotyczy przyborów kuchennych w kolorze czarnym z poliamidu: łopatka kuchenna – 1 próbka, 2 próbki wyrobów z melaminy: kubek, miska oraz 2 próbki materiałów z tworzyw sztucznych – pojemnik plastikowy, kubek).

Badania przeprowadzono w WSSE w Poznaniu w zakresach: migracja specyficzna pierwszorzędnych amin aromatycznych, migracja specyficzna ołowiu i kadmu, migracja specyficzna formaldehydu, migracja globalna – w powyższych zakresach badań wyniki niekwestionowane

3.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności

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

Utrudnienie do podejmowania kontroli w zakresie transportu żywności stanowi ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, która wymaga posiadania przez przedstawicieli tutejszego organu jednorazowych upoważnień do przeprowadzenia czynności kontrolnych, w których należy podać nazwę przedsiębiorcy, a niemożliwym jest zaplanowanie, jakie środki transportu spotka się podczas akcji. Kontroli

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

W roku 2021 skontrolowano 20 środków transportu żywności, z czego 13 pochodziło z terenu Miasta Leszna – nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury - ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia.

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

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

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

Do badań pobrano zgodnie z planem 5 asortymentów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie wyniki były niekwestionowane.

3.4.5. Nadzór nad kosmetykami

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

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

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

W 2021 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli oceniono poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF. Łączna liczba otrzymanych w roku 2021 powiadomień w ramach systemu RASFF – 71, z tego z terenu Miasta Leszna 31.

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

- **w odniesieniu do żywności:**

1. Supplement diety Olejek CBD - obecność THC
2. Mięso mrożone z kurczaka – Salmonella
3. Bazylika – salmonella
4. Sezam - tlenek etylenu
5. Napoje marki Monster i Burn -przekroczenie glikolu propylenowego (E1520)
6. 3MCPD we fryturze gastronomicznej
7. Stek z krokodyla mrożony – Salmonella Tlenku etylu w imbirze z Indii
8. Olej palmowy - przekroczenie MCPD
9. Gluten w produkcie bezglutenowym
10. Mięso z indyka – Salmonella
11. Świeże mięso drobiowe – Salmonella
12. Kasza Gryczana Plony Natury – przekroczenie NDP pestycydu chlorpiryfosu
13. Grejpfrut – pestycyd
14. Jaja kurze spożywcze – salmonella
15. Mączka chleba świętojańskiego E 410 – ETO
16. Suplementy diety – ETO
17. Makaron razowy świderki z mąki pszenicy durum La Campagna - przekroczenia NDP DON
18. Ziele angielskie - Salmonella w 1 z 5 próbek produktu
19. Uszka z Grzybami – obecność ciał obcych
20. Obecność w obrocie nieautoryzowanej wody mineralnej pn. Beypazari z Niemiec
21. Orzeszki ziemne Kresto solone – przekroczenie NDP aflatoksyny B1 i sumy aflatoksyn

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

1. Łyżki do spaghetti z nylonu - przekroczenie pierwszorzędnych amin aromatycznych
2. Łyżka z czarnego nylonu - stwierdzenie migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych
3. Kubek z melaminy z nadrukiem – obecność włókna bambusowego
4. Organik Kubek, chlebaki, tace okrągłe i prostokątne, sztuczne 2 el. do sałaty – obecność włókna bambusowego

5. Wyroby do kontaktu z żywnością SMIKI - obecność w składzie 40% włókna bambusowego
6. Chochla – Florina – przekroczenie pierwszorzędowych amin aromatycznych
7. Chefaid bakspatel ACTION – chochelki, szpatułki - stwierdzenia migracji amin pierwszorzędowych.

Otrzymanie powiadomień stanowiących zagrożenia dla zdrowia zarówno występujących w środkach spożywczych, jak i materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, stanowiło każdorazowo podstawę do podjęcia natychmiastowych postępowań wyjaśniających, co realizowano poprzez przeprowadzenie kontroli sanitarnych we wskazanych w listach dystrybucyjnych placówkach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e – mailowy w celu monitorowania wycofywania zakwestionowanych produktów z rynku.

2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

W minionym roku nie została zgłoszona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie żadna skarga ani wnioski w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa żywności.

Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył 60 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu Miasta Leszna – 51.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- zastrzeżeń co do stanu sanitarnego i jakości potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- naruszania wymagań higienicznych w zakładach
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu
- niewłaściwej jakości środków spożywczych, tj. mięsa
- nieprawidłowego przechowywania w zakładach środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym),
- braku segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłową – niezgodną z deklaracją producenta temperaturą przechowywania żywności),
- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiektach,
- **jak również nieprzestrzegania obostrzeń sanitarnych związanych z epidemią Covid 19 (brak maseczek, płynów do dezynfekcji rąk, rękawiczek, stanu zdrowia ekspedientek).**

Nie wszystkie interwencje były zasadne, wiele było anonimowych, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji podejmowane były czynności kontrolne w zgłaszanych sprawach, mające na celu ich wyjaśnienie.

3.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2021 r. z terenu miasta nie zgłoszono żadnego przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego, w tym grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, jak i przygotowujących posiłki we własnym zakresie.

3.4.9. Kontrole akcyjne

W roku 2021 w ramach działań związanych z przeciwdziałaniem Covid w obiektach żywnościowo - żywieniowych przeprowadzonych zostało dodatkowo 919 kontroli w zakresie przestrzegania obostrzeń sanitarnych, w wyniku których nałożono 67 mandatów karnych na łączną kwotę 5300 zł.

3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej

Obowiązujące przepisy prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności, takie jak:

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

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

Działalność w zakresie produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego nie wymaga zatwierdzenia zakładu, a jedynie rejestracji, w związku z czym podmiot działający na rynku spożywczym producent – rolnik, ogrodnik, sadownik, producent

pieczarek i innych płodów rolnych zobowiązany jest:

1. Złożyć wniosek do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, o wpis do rejestru zakładów, z dołączonym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych.
2. Wzory wniosków dostępne są na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie <http://www.psse-leszno.pl>.
3. Wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie złożonego przez podmiot prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej lub dostaw bezpośrednich wniosku, natomiast Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydaje zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów prowadzących produkcję pierwotną lub sprzedaż bezpośrednią, które to zaświadczenie winno być jedną z podstaw do odbioru płodów rolnych.

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

Dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Miasta 25 producentów produkcji pierwotnej, a więc znacznie mniej niż można by przewidywać.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2020 utrzymał się na dobrym poziomie, ponieważ dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta poprzez hurtownie do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń, świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej prawidłowej jakości zdrowotnej.
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2022 będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie:
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),

- poprawy funkcjonalności obiektów mieszczących się w starych budynkach,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, w tym składowania i usuwania odpadów,
 - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.
5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnięta jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia, bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruc pokarmowych.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. Głównie zadania pionu Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie prowadzi nadzór nad warunkami środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w środowisku pracy. Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2021 roku obejmował kontrole: przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, obrotu i stosowania produktów biobójczych, detergentów, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz produktów kosmetycznych od drugiej połowy roku (od drugiego półrocza 2021 roku).

W 2021 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy zarejestrowanych było 130 zakładów pracy, w których zatrudniano łącznie 11237 osób. Największą liczbę zakładów będących w rejestrze nadzoru pionu higieny pracy stanowiły zakłady zatrudniające do 10 pracowników. Takich zakładów było 50, co stanowiło 38,5% wszystkich zakładów będących w rejestrze. Zakłady pracy zatrudniające od 10 do 50

pracowników stanowiły 34,6%. W ewidencji nadzorowej było 7 zakładów zatrudniających ponad 200 osób.

W 2021 roku przeprowadzono 26 kontroli w 26 zakładach pracy zatrudniających łącznie 6018 osób. Podczas kontroli w 6 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. We wszystkich przypadkach zostały wydane decyzje administracyjne.

Stwierdzone nieprawidłowości, które dotyczyły m. in: braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych, złego stanu pomieszczeń socjalno-sanitarnych.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 11 skontrolowanych zakładach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Dotyczyły one głównie nadmiernego hałasu. W takich warunkach pracowały 662 osoby.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2021 roku było 35 zakładów, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W tym zakresie w roku 2021 przeprowadzono kontrole w 6 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi pracowało 146 osób.

W jednym zakładzie przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości, które dotyczyły braku zgłoszenia informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do Wojewódzkiego Państwowego Wielkopolskiego Inspektora Sanitarnego oraz braku rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na te czynniki.

4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

Szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 występują w różnych sektorach gospodarki. Są to m. in. placówki ochrony zdrowia, zakłady sektora gospodarki odpadami i ściekami, zakłady pogrzebowe czy zakłady produkujące żywność. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2021 roku zarejestrowane były 24 zakłady, w których wystąpiły czynniki stwarzające zagrożenie biologiczne w miejscu pracy.

W 2021 r. w tym zakresie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. W narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne w skontrolowanych zakładach pracowało łącznie 1498 osób. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników, zapewniając m.in. środki ochrony indywidualnej, preparaty biobójcze stosowane do rąk i powierzchni oraz proponują pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne.

4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest

Sekcja Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej prowadzi nadzór i przeprowadza kontrole warunków pracy podczas wykonywania prac związanych z usuwaniem materiałów zawierających azbest.

Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 2 kwietnia 2004 r. w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest wykonawca prac związanych z azbestem jest zobowiązany do zgłoszenia właściwemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac, zamiar przeprowadzenia tych prac.

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie nie otrzymał żadnego zgłoszenia związanego z zamiarem wykonania prac w kontakcie z azbestem.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin było 76 podmiotów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz łącznie 42 dystrybutorów, formulatorów i producentów.

W 2021 roku skontrolowano 26 obiektów, w tym: 4 dystrybutorów, 2 formulatorów oraz 20 zakładów pracy, które stosowały niebezpieczne chemikalia.

Podczas kontroli pracownicy Sekcji Higieny Pracy sprawdzali realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

4.7. Choroby zawodowe

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 1 decyzję stwierdzającą chorobę zawodową.

Stwierdzona choroba zawodowa to astma oskrzelowa.

4.8. Nadzór na środkami zastępczymi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie sprawuje nadzór nad wytwarzaniem, przywozem i wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych, popularnie nazywanych dopalaczami.

W 2021 roku nie stwierdzono na terenie miasta Leszna wprowadzania do obrotu środków zastępczych w punktach handlowych.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą mają obowiązek zgłaszania Inspektorowi Sanitarnemu wystąpienia przypadków zatruc i zgonów po zażyciu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie nie otrzymał takich zgłoszeń.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie umieszczono informacje o środkach zastępczych oraz o grożących z ich powodu niebezpieczeństwach.

4.9 Nadzór nad produktami kosmetycznymi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów ustawy z dnia 4 października 2018 roku o produktach kosmetycznych oraz przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie swoich kompetencji.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego sprawowanie w/w nadzoru w drugim półroczu 2021 roku zostało przekazane w całości do pionu higieny pracy. W ramach prowadzonego nadzoru przeprowadzono 2 kontrole obiektów, podczas których ocenie poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

4.10. Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19

W 2021 roku pracownicy sekcji Higieny Pracy podczas wszystkich prowadzonych kontroli w zakładach pracy sprawdzali przestrzeganie przepisów związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2. Ponadto przeprowadzono 11 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole i wizytacje nie wykazały rażących uchybień, a w przypadkach stwierdzenia drobnych nieprawidłowości usterki te likwidowano w czasie trwania kontroli.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2021 roku, na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, zaplanował do objęcia nadzorem na terenie miasta Leszna różnego typu placówki:

- 13 żłobków i klubów malucha,
- 27 przedszkoli,
- 11 szkół podstawowych, w tym 1 specjalną,
- 2 zespoły szkół,
- 1 ośrodek rehabilitacyjno-wychowawczy,
- 1 dom dziecka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w związku ze zmianą ustawy z dnia 14 marca o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195) – uchyleniem zapisu art. 12 ust. 1a pkt 1, przejął od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu następujące jednostki:

- 3 Licea Ogólnokształcące,
- 6 Zespołów Szkół, w tym jeden Zespół Szkół Specjalnych,
- Bursę Międzyszkolną nr 2,

w których sprawuje nadzór nad warunkami nauki i wypoczynku.

Z uwagi na pandemię wirusa SARS-CoV-2 czasowo zawieszono stacjonarną działalność placówek oświatowych, tym samym zawieszone zostały wszelkie działania inspekcyjne w tych placówkach. Decyzją PPIS w Lesznie pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży (ON-HD) zostali na ten czas oddelegowani do realizacji zadań Sekcji Epidemiologii celem prowadzenia prac związanych z koordynacją i realizacją działań dotyczących bieżącego nadzoru nad osobami będącymi w kwarantannie lub izolacji

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

- opiniowanie procedur bezpieczeństwa dla poszczególnych typów placówek w związku ze stopniowym przywracaniem ich działalności,
- udzielanie informacji o stosowaniu bezpiecznych produktów i sprzętów zapewniających dezynfekcję rąk lub pomieszczeń,
- propagowanie i aktualizowanie na bieżąco „Wytycznych MEN, MZ i GIS” dla poszczególnych typów placówek oraz wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przeprowadzanie kontroli w zakresie przygotowania szkół i placówek do rozpoczęcia nowego roku szkolnego
- kontrole interwencyjne w odpowiedzi na pisemne lub telefoniczne, anonimowe zgłoszenia o nieprzestrzeganiu wytycznych wydanych w związku z pandemią oraz wymogów zawartych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii, we wszelkiego typu placówkach będących pod nadzorem,
- sprawowanie nadzoru nad frekwencją uczniów na zajęciach w szkole, w związku z przewidywaną czwartą falą pandemii.

W odniesieniu do zapisu § 18 ust. 2a Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020r. poz. 1604), pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży na wniosek Dyrektorów placówek oświatowych wydawali na bieżąco pozytywne opinie w sprawie zawieszenia zajęć opiekuńczo-dydaktycznych dla poszczególnych lub wszystkich oddziałów, w związku z wystąpieniem w placówce potwierdzonego przypadku zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2. Łącznie wydano 53 opinie dla szkół i 40 opinii dla przedszkoli oraz 2 opinie dla ośrodka rewalidacyjno-edukacyjnego.

▪ **Stan techniczny obiektów**

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2 przedszkolach, 2 szkołach podstawowych, 1 zespole szkół oraz 1 liceum ogólnokształcącym na terenie miasta Leszna stwierdzono nieprawidłowości dotyczące warunków nauczania i wychowania, to jest stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych dla dzieci przedszkolnych i uczniów, niezachowanych standardów dostępności do urządzeń sanitarnych, stanu technicznego ścian i sufitów zaplecza sali gimnastycznej, stolarki drzwiowej i okiennej, wykładzin podłogowych i parkietów w pomieszczeniach dydaktycznych oraz nawierzchni placu rekreacyjnego. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do poprawy stanu technicznego pomieszczeń, w terminach wyznaczonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie.

Kontrola sprawdzająca realizację punktów decyzji wykazała ich niewykonanie, tj.:

- w dwóch placówkach przedszkolnych nie doprowadzono do właściwego stanu technicznego łącznie 4 pomieszczeń sanitarnych dla dzieci,
- w dwóch szkołach podstawowych doprowadzenia do właściwego stanu technicznego wymaga nawierzchnia placu rekreacyjnego, stolarka okienna oraz zaplecze sali gimnastycznej - to jest ściany, sufity, drzwi wraz z futrynami w przebieralniach dla uczniów oraz glazura ścienna w pomieszczeniach natryskowni,

Realizację decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie stwierdzono w:

- w jednym zespole szkół – przeprowadzono prace remontowe – doprowadzając stolarkę okienną, ściany, sufity, podłogi i całą instalację grzewczą w budynku do właściwego stanu technicznego. Do wykonania pozostaje wymiana nawierzchni placu rekreacyjnego i dróg dojścia – prace trwają.
- w jednej ze szkół podstawowych doprowadzono do właściwego stanu technicznego ściany i sufity korytarzy.

W trakcie 2021 roku powstają również nowe placówki przeznaczone dla dzieci. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał pozytywne opinie i decyzje dla różnego typu placówek prowadzonych przez podmioty prywatne, to jest:

- 1 żłobek,
- 1 przedszkole,
- 1 szkoła podstawowa,
- 1 szkoła policealna mieszcząca się w dwóch budynkach.

▪ **Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W sezonie letnim i zimowym 2021 nadzorem, na terenie miasta Leszna objęto 4 obiekty, w tym 4 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie stacjonarnej. Kontrole sanitarne prowadzone w tych placówkach w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Szczególną uwagę zwracano na: bezpieczeństwo zdrowotne przebywających tam osób, stan sanitarno-techniczny otoczenia, budynków i pomieszczeń, z których korzystają dzieci i młodzież, zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej oraz warunków do higienicznego przygotowywania i spożywania posiłków. Wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

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

▪ **Interwencje**

W roku sprawozdawczym wniesiono 7 wniosków o interwencję i przeprowadzenie kontroli z uwagi na nieprzestrzeganie wymogów zawartych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole sprawdzające w placówce nie potwierdziły uwag wnoszącego.

▪ **Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19**

W 2021 r. pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili 11 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Wizytacje nie wykazały uchybień. Bardzo dobra współpraca z Dyrektorami placówek oświatowych, opiekuńczych i wypoczynku dzieci i młodzieży oraz działania podejmowane bez zbędnej zwłoki, również poza godzinami funkcjonowania jednostek lub w dni wolne od pracy, pomogły objąć niezbędną kwarantanną wszystkie osoby z kontaktu w jak najkrótszym czasie, aby uniknąć nadmiernej transmisji wirusa SARS CoV-2.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń dotyczących promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej zawarto w „Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2021 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie”. Plan ten ma na celu pomoc i umożliwienie ludziom zwiększenie kontroli nad swoim zdrowiem (identyfikacja własnych potrzeb zdrowotnych) oraz poprawę zdrowia (podejmowanie wyborów i decyzji sprzyjających zdrowiu).

Zdrowie jest:

- **wartością**, dzięki której człowiek może realizować swoje aspiracje,
- **zasobem**, gwarantującym rozwój społeczny i ekonomiczny,
- **środkiem** do osiągnięcia lepszej jakości życia.

Wśród czynników, które wpływają na zdrowie człowieka wyróżnia się cztery grupy:

- styl życia – jego udział jest największy (50-60%) i jednocześnie jego zmiana leży w zasięgu możliwości każdego człowieka,
- środowisko fizyczne oraz społeczne życia i pracy (około 20%),
- czynniki genetyczne (około 20%),
- służba zdrowia, która może rozwiązać 10-15% problemów zdrowotnych społeczeństwa.

Wyraźnie widać, że dla zdrowia podstawową sprawą jest świadomość i wiedza ludzi na temat czynników umacniających zdrowie i je niszczących oraz wyrabianie postaw prozdrowotnych od początku życia jednostki.

Cele naszych działań skupiają się na przeciwdziałaniu najważniejszym czynnikom wpływającym na zdrowie. Każdy z celów może zostać osiągnięty dzięki realizacji zadań wymienionych w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2021-2025. Pomogą one poprawić stan zdrowia i jakość życia zarówno całego społeczeństwa, jak i szczególnie zagrożonych grup.

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

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

Programy, które były realizowane w leszczyńskich szkołach, przedszkolach w roku 2021 oraz działania skierowane do populacji generalnej to :

- Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – nowoczesna edukacja dla młodzieży z zakresu profilaktyki uzależnień



Wszyscy wiemy jak trudno rozmawiać z młodzieżą o alkoholu czy narkotykach. Przekonać, że picie alkoholu czy palenie papierosów może negatywnie wpływać na zdrowie nie tylko ich, ale również na zdrowie ich dzieci, o których jeszcze nawet nie myślą.

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.

Program ma wzbudzić u młodzieży refleksję nad ważnymi dla nich wartościami. Jego oryginalnym założeniem jest otwarte i konsekwentne odwołanie się do najbardziej cenionej wartości w życiu ludzkim jaką jest miłość, a mniej do dotychczas stosowanych motywów w rodzaju zdrowia jako takiego lub wolności jako takiej. Zdrowie i wolność są tu rozumiane jako elementy sprzyjające odpowiedzialnej miłości oraz zdrowiu i prawidłowemu rozwojowi kolejnego pokolenia.

Program ARS oparty jest na kombinacji składającej się z wiodących strategii profilaktycznych (klasyfikowania wartości, modyfikowania błędnych przekonań, rozwijania umiejętności życiowych, budowania więzi ze wspólnotą szkolną/ rodzinną) oraz przekazu istotnych informacji, czyli strategii uzupełniającej (informacyjnej).

„Trzymaj formę” - program edukacyjny o zbilansowanym odżywianiu i aktywności



Otyłość jest jednym z większych wyzwań globalnych XXI wieku. Niektóre źródła naukowe mówią już o epidemii, a nawet pandemii otyłości. Zgodnie z danymi Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w Europie w ciągu ostatnich dwóch dziesięcioleci częstość występowania otyłości potroiła się.

Problem otyłości dotyczy również dzieci i młodzieży, u których w ostatnich latach obserwuje się stały wzrost liczby osób otyłych. Dzieciństwo i dojrzewanie są okresem krytycznym w rozwoju otyłości. Do zwiększonego przyrostu masy ciała dochodzi zwykle około 8 roku życia i w późniejszym wieku większość dzieci utrzymuje masę ciała na tym samym poziomie w okresie dojrzewania.

Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Polską Federacją Producentów Żywności realizuje Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!” – program propagujący zdrowy styl życia, promujący zbilansowane odżywianie oraz aktywnością fizyczną.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Celami szczegółowymi programu są:

- pogłębienie wiedzy o znaczeniu prawidłowo zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla organizmu człowieka,
- kształtowanie postaw i zachowań związanych z prawidłowym żywieniem, odpowiednią, jakością zdrowotną żywności i aktywnością fizyczną,
- dostarczenie wiedzy o informacjach zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych i umiejętności korzystania z nich.

Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, która dla młodych ludzi stanowi ciekawe wyzwanie i szanse współpracy z innymi. Udział w programie pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie. Pozwala wspólnie osiągnąć założony cel, wpływa na proces zdobywania nowej wiedzy oraz doświadczenia, a także pozwala wykształcić umiejętność radzenia sobie z zagadnieniem problemowym.

Program skierowany jest do uczniów klas V – VIII szkół podstawowych.

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



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

Corocznie w trzeci czwartek listopada obchodzimy Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu.

Papierosy w trakcie procesu produkcji poddawane są bardzo złożonej obróbce chemicznej. Do tytoniu dodawane są substancje konserwujące, poprawiające smak czy wpływające na jakość produktu. W efekcie decydując się na zapalenie papierosa wiesz, że wraz z dymem tytoniowym wchłaniasz 7 tysięcy substancji szkodliwych, z czego ponad 70 to substancje rakotwórcze! Spośród powszechnie znanych trucizn poza nikotyną dym tytoniowy zawiera min: aceton, cyjanowodór, kadm, arsen, amoniak, tlenek węgla, metanol, DDT, toluen, butan itd.

Szkodliwe działanie dymu tytoniowego nie ogranicza się tylko do układu oddechowego. Toksyczne substancje wchłonięte do krwiobiegu rozprzodkowane są po całym organizmie i wywierają szkodliwy wpływ na wszystkie jego funkcje.

Do wszystkich szkół leszczyńskich wystosowano tematyczne pisma mówiące o **Światowym Dniu Rzucania Palenia i Światowym Dniu bez Tytoniu** oraz przekazano materiały informacyjne. W szkołach były prowadzone zajęcia edukacyjne

nt. szkodliwości palenia tytoniu. Podczas zajęć wykorzystano prezentację multimedialną, fantom palacza oraz ulotki i broszury.

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

W 2021 roku realizowano:



Adresatami programu są:

- dzieci w wieku 5 – 6 lat, uczęszczające do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach,
- rodzice i opiekunowie dzieci.

Cele główne programu:

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy,
- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Cele szczegółowe:

- wykształcenie umiejętności rozpoznawania różnych źródeł dymów,
- „wydobycie” dymu papierosowego,

- zwiększenie wrażliwości dzieci na szkodliwość dymu papierosowego
- zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów,
- zwiększenie wrażliwości dzieci na miejsca, w których mogą być narażone na dym.

Na poziomie krajowym honorowy patronat nad programem objęli:

- Minister Edukacji Narodowej
- Rzecznik Praw Obywatelskich
- Stowarzyszenie na Rzecz Dzieciństwa Wolnego od Tytoniu
-



Grupa, do której po raz kolejny skierowany jest program, to dzieci w IV klasie szkoły podstawowej (grupa wiekowa 9-10 lat).

Główne cele programu

- opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży,
- pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego,
- zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

Zajęcia w programie „Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności. Bohaterami łączącymi treści poszczególnych spotkań jest dwoje uczniów czwartej klasy szkoły podstawowej, Natalia i Kuba. Wydarzenia z ich życia będą tłem poruszanych tematów.

Zachęcamy uczniów do aktywnego udziału w zajęciach. Zdobytą wiedzę i umiejętności uczniowie będą mogli stosować w codziennym życiu.

Podczas cyklu zajęć dzieci :

- dyskutowały,
- wymieniały doświadczenia, spostrzeżenia, refleksje i pomysły,
- przeprowadzały wywiady z osobami niepalącymi,
- liczyły koszty palenia papierosów,
- pracowały w grupach przy tworzeniu antyreklamy dla papierosów,
- tworzyły komiks z bohaterami programu.

Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

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



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

- Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV (Światowy Dzień AIDS),
- Bezpieczne Walentynki – akcja skierowana do uczniów szkół ponadpodstawowych,
- Bezpieczne wakacje – akcja skierowana do osób korzystających z wolnego letniego czasu, podczas którego istnieje ryzyko podejmowania ryzykownych decyzji i ryzykownych zachowań sprzyjających zakażeniu się wirusem HIV.
- Kampania – „Czy wiesz, że...” 2021 - kontynuacja kampanii profilaktycznej HIV/AIDS z 2020 r.
- Kampania została przygotowana w oparciu o wyniki badań społecznych dotyczących wiedzy na temat HIV/AIDS w naszym kraju oraz informacje przekazane przez konsultantów z Poradni Internetowej HIV/AIDS oraz z Telefonu Zaufania HIV/ AIDS.
- Kampania ma na celu podniesienie poziomu wiedzy, odczarowanie mitów i przybliżenie faktów na temat wirusa HIV, choroby AIDS. **Stała potrzeba podnoszenia poziomu świadomości i wiedzy Polaków nt. HIV/AIDS niezależnie od wieku.**
Bardzo duży odsetek społeczeństwa nie potrafi prawidłowo wymienić

podstawowych sytuacji, w których nie istnieje realne narażenie na zakażenie HIV

- **Małe zainteresowanie problematyką HIV/AIDS wynikające m.in. ze stereotypizacji przypisującej możliwość zakażenia wirusem HIV wyłącznie wybranym grupom społecznym**, takim jak: osoby sprzedające usługi seksualne, osoby stosujące środki psychoaktywne czy osoby o orientacji homoseksualnej.

Brak odnoszenia ryzyka zakażenia HIV do własnej osoby. W badaniu przeprowadzonym w październiku 2020 r. (próba badawcza 1000 osób) 70% respondentów stwierdziło, że ryzyko zakażenia się HIV nie było w ich przypadku prawdopodobne, a 55% wskazało, że w ich życiu nie było sytuacji, w której mogło dojść do zakażenia. Jednocześnie co czwarta osoba deklarowała kontakty fizyczne z osobą inną niż obecny stały partner, a 29% miało kontakty seksualne bez użycia prezerwatywy z osobą, o której zdrowiu seksualnym nic nie wiedziały.

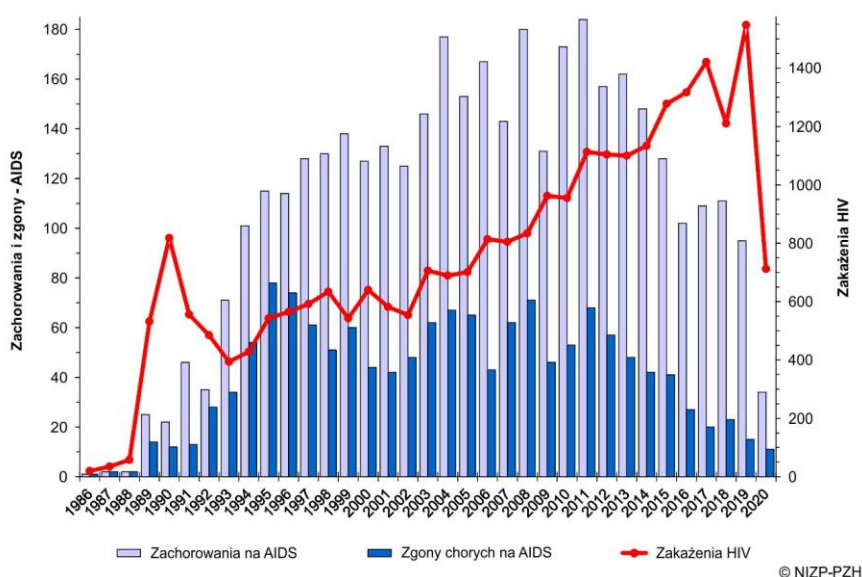
Brak świadomości dotyczącej możliwości wykonania badań w kierunku HIV anonimowo, bezpłatnie i bez skierowania w jednym z kilkudziesięciu punktów konsultacyjno-diagnostycznych (PKD) <https://aids.gov.pl/pkd>. Tylko około 5-9% dorosłych osób wykonało choć raz w swoim życiu test w kierunku HIV. Między rokiem 2016 a 2019 roczny wskaźnik testowania spadł z 3 do 1 na 100 000 mieszkańców, co odpowiada tylko około 1% populacji Polski badanej w kierunku HIV. – źródło informacji Krajowe Centrum ds. AIDS.

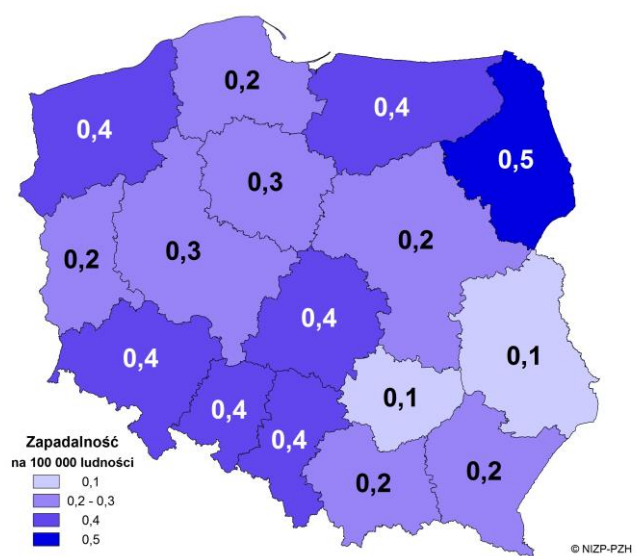
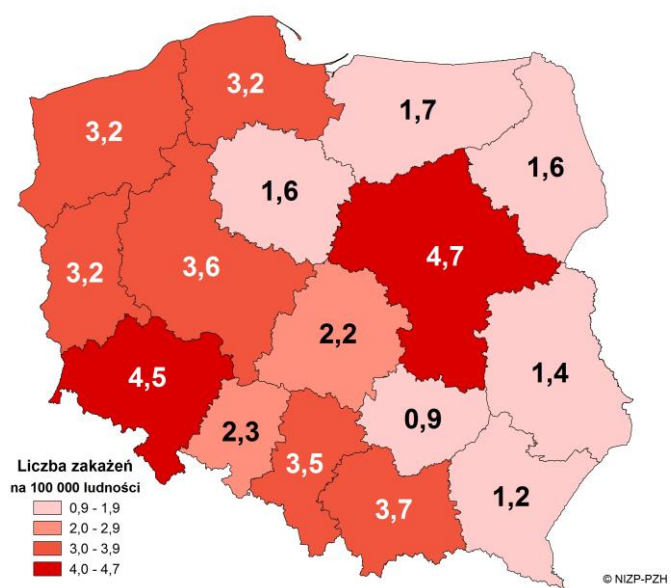
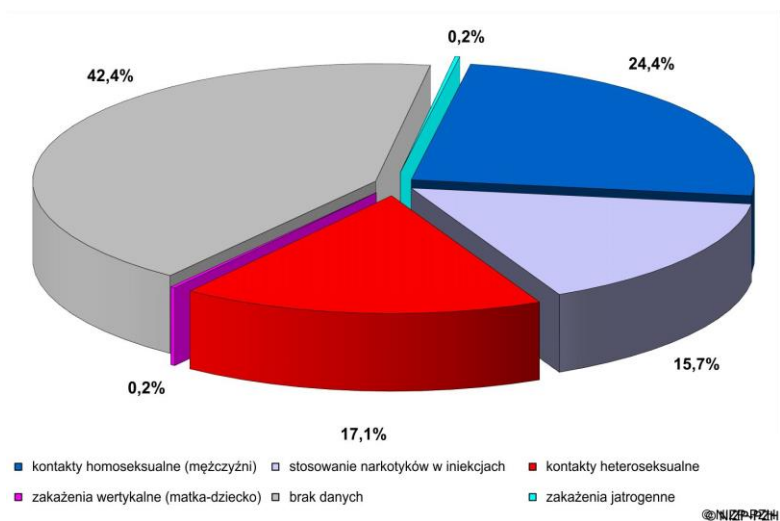
PSSE w Lesznie wspólnie z Fundacją Simontonowski Instytut Zdrowia zorganizowała punkt testowania w kierunku HIV/AIDS. Zainteresowane osoby mogły zgłosić się na bezpłatny, anonimowy test w kierunku HIV.

ZAKŁAD EPIDEMIOLOGII CHOROÓB ZAKAŻNYCH I NADZORU – dane epidemiologiczne

Zakażenia HIV i zachorowania na AIDS w Polsce w latach 1996-2020

[Magdalena Rosińska](#) - [Marta Niedźwiedzka-Stadnik](#)





- program „Mamo, tato - co ty na to?”,



Cel główny Programu

Cel główny programu to zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

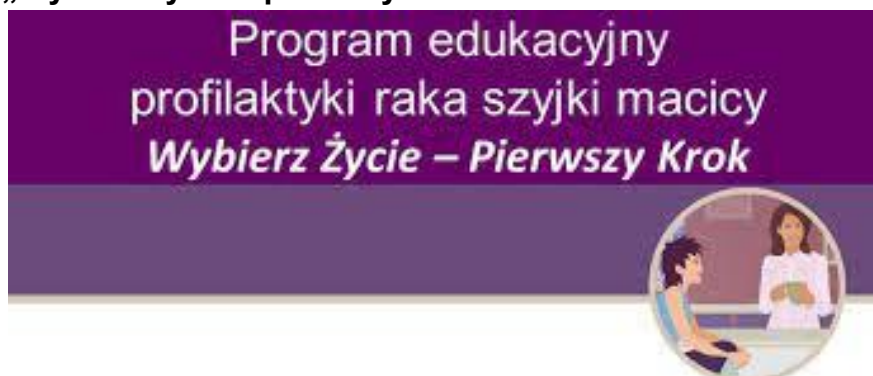
Cele szczegółowe Programu:

1. Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.
2. Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.
3. Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów.
4. Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.
5. Przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu.
6. Zachęcenie do wspólnego spędzenia czasu rodziców/opiekunów z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań.

Treści programowe:

- Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym
- Prawidłowy rozwój mowy u dziecka
- Szczepienia ochronne
- Co nas gryzie?
 - Wszawica
 - Kleszcz

- Program „Wybierz życie – pierwszy krok”



Program edukacyjny dla uczniów szkół ponadpodstawowych dotyczący profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń HPV. Głównym inicjatorem programu jest Fundacja MSD dla Zdrowia Kobiet. Realizacja niniejszego programu edukacyjnego może stanowić wsparcie dla prowadzonych już działań profilaktycznych w szkole i środowisku lokalnym.

Cel główny:

- Zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę.

Cele szczegółowe:

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

Adresaci programu:

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

Pomoce dydaktyczne:

Dla edukatora:

- poradnik, plakat,
- prezentacja multimedialna.

Dla uczniów:

- zakładka,
- strona internetowa.

Dla dorosłych (rodziców, nauczycieli):

- składanka,
- strona internetowa.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” - ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli.



Grupa, do której skierowany jest nowy program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Główne założenie programu:

- zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. Uczestnicy programu realizowali zajęcia edukacyjne, podczas których nauczyli się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny.

Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów dzieci, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

Zadania dodatkowe – nieprogramowe to:

- Światowy Dzień Zdrowia,
- profilaktyka używania alkoholu ,
- profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych,
- profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS,
- profilaktyka grypy,

- promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyki próchnicy i chorób przyzębia,
- promocja szczepień ochronnych,
- bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego,
- profilaktyka zatruć grzybami,
- profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruć pokarmowych,
- profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV,
- promocja zdrowego stylu życia, w tym promocji prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej,
- profilaktyka chorób zakaźnych, w tym chorób odzwierzęcych HCV/HBV ,
- wszawica,
- kleszcze - profilaktyka chorób odkleszczowych , w tym „Mały kleszcz – duży problem?”,
- Szkoły Promujące Zdrowie,
- zapobieganie chorobom nowotworowym - „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”,
- Zdrowie Piersi,
- Różowa Wstążeczka.

7. Działalność opiniodawcza

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

W/w opinie wydawane były na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej: Prezydenta Miasta Leszna.

W roku 2021 ilość w/w opinii i uzgodnień na terenie Miasta Leszna wynosiła: **128**

W szczególności ilość zajętych stanowisk, wydanych opinii i uzgodnień wynosiła:

I. Opinie i uzgodnienia pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **24**

- w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej tj. Prezydenta Miasta Leszna, w ilości **12**, dotyczące:

1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: **4**

2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: **4**
 3. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: **1**
 4. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **2**
 5. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **1**
- oraz uzgodnienia wydane na wniosek Inwestora, dotyczące:
6. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **12**
- II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **3**
- III. Inne pisma, opinie w ilości: **9**
- IV. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów – opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: **90**
- V. Postanowienie uzgadniające: **1**
- VI. Postanowienie prostujące: **1**

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

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

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

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

-

W wymienionych laboratoriach zbadano ogółem 26371 próbek, w tym:

- w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii zbadano w ramach nadzoru 1956 próbek, a w ramach zleceń 21370 próbek materiału biologicznego, między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak: pałeczki Salmonella, pałeczki Shigella, bakterie Yersinia, EPEC,
- w Laboratorium Badań Żywności zbadano w ramach nadzoru 668 próbek oraz w ramach zleceń 101 próbek środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,
- w Laboratorium Badań Wody i Gleby zbadano w ramach nadzoru 1393 próbki oraz w ramach zleceń 883 próbki wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

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

- osób chorych - w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych,
- osób zamierzających podjąć pracę (czynności zarobkowe), przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2021 poz. 2069 ze zmianami).

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

W Laboratorium Badań Żywności prowadzi się badania żywności pod względem spełnienia przez środki spożywcze wymagań mikrobiologicznych określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Dodatkowo wszystkie badane przez laboratorium próbki środków spożywczych znajdujące się w opakowaniach poddawane były ocenie pod względem prawidłowości znakowania, to jest pod względem informacji skierowanych do konsumentów.

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

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

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

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

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

- terenowo właściwym powiatowym inspektorom sanitarnym.

W 2021 r. Polskie Centrum Akredytacji po raz kolejny potwierdziło spełnienie wymagań akredytacyjnych określonych w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie.

ZAŁĄCZNIKI

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2020-2021 – Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2020*		2021**	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
COVID 19	2123	3689,4	3790	6505,88
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	2	3,5	16	27,47
WZW - ogółem	5	8,7	5	8,1
WZW typ „A”	0	0	0	0
WZW typ „B”	4	6,7	3	4,7
WZW typ „C”	1	1,7	2	3,4
Płonica	3	5,2	3	4,7
Ospa wietrzna	125	217,2	35	61,80
Różyczka	0	0	0	0
Nagminne zapal. przyusznicy	1	1,7	0	0
Zapalenie opon mózgowych	1	1,8	0	0
Choroba meningokokowa inwazyjna	0	0	0	0
Krztusiec	0	0	0	0
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	2	3,5	8	13,73
Borelioza	2	3,5	0	0
Listerioza	0	0	0	0
Botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym)	0	0	0	0
Gruźlica płuc	1	1,7	0	0
Kiła	0	0	0	0
Nowo wykryte zakażenia HIV	0	0	2	3,4
Grypa (liczba podejrzeń i zachorowań)***	41237	-	44720	-

* Stan ludności na dzień 30.06.2020 r. – 57 544

** Stan ludności na dzień 30.06.2021 r. – 58 255

*** Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności