



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

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

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

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Leszczyńskiego w roku 2021**

Leszno, styczeń 2022 r.

Szanowni Państwo,

wzorem lat ubiegłych, kierując się przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedkładam Radzie Powiatu informację na temat stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej Powiatu Leszczyńskiego 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 zakresie 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

SPIIS TREŚCI

Wstęp.....	5
1. Sytuacja demograficzna powiatu leszczyńskiego.....	7
2. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie leszczyńskim.....	7
2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.....	11
2.2. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane.....	11
2.3. Choroby odzwierzęce.....	12
2.4. Grupy innych chorób.....	12
2.5. Zachorowania na grypę.....	12
2.6. Realizacja szczepień ochronnych.....	13
3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia.....	14
3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę.....	14
3.2. Kąpieliska.....	18
3.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej.....	27
3.3.1. Ustępy publiczne.....	27
3.3.2. Domy pomocy społecznej.....	27
3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie.....	27
3.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.....	29
3.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej.....	30
3.3.6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych.....	31
3.4. Ocena obiektów żywieniowo – żywnościowych.....	33
3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia.....	33
3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.....	40
3.4.3 Nadzór nad środkami transportu żywności.....	41
3.4.4 Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością.....	42
3.4.5. Nadzór nad kosmetykami.....	42
3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF.....	43
3.4.7. Działania w zakresie skarg i wniosków.....	44
3.4.8. Zatrucia pokarmowe.....	44
3.4.9. Kontrole akcyjne.....	45

3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej.....	45
4. Ocena higienicznych warunków w zakładach pracy	47
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy.....	47
4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia	47
4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy.....	48
4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi.....	49
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczenia/ usuwania wyrobów zawierających azbest.....	48
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzeniem do obrotu oraz stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.....	49
4.7 Choroby zawodowe.....	49
4.8. Przestrzeganie przepisów związanych z Covid-19.....	49
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania.....	49
5.1 Stan techniczny obiektów	50
5.2 Wypoczynek dzieci i młodzieży.....	51
5.3 Interwencje.....	51
5.4 Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19.....	51
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia.....	52
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej.....	63
8. Informacja dotycząca badań wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie.....	64
Załączniki.....	67

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-żywieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania, zakładów pracy, higieny wypoczynku i rekreacji i innych obiektów użyteczności publicznej.

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

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

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

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

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

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

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

1. Sytuacja demograficzna powiatu ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 58 255 mieszkańców. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 711 osób.

Powiat Ziemski	2020 r.*	2021 r.**
Liczba ludności ogółem	57 544	58 255
Kobiety	28 881	29 223
Mężczyźni	28 663	29 032

* 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 Leszczyńskim

Sytuację epidemiologiczną w Powiecie ziemskim 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 Covid 19. Współpraca z placówkami oświatowymi w których pojawiały się coraz licznej 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.

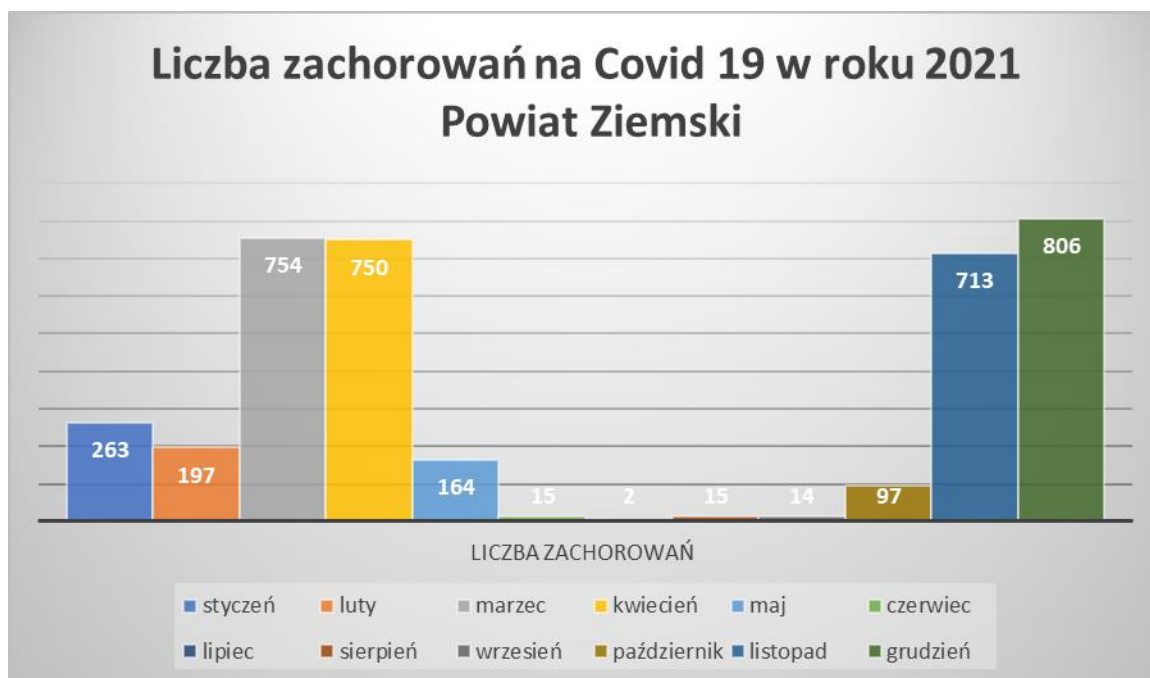
Do obowiązków nałożonych na Inspekcję Sanitarną należało również obejmowanie monitoringiem pojawiających się ognisk zakaźnych (placówki oświatowe , zakłady pracy, oddziały szpitalne) oraz działań związanych z ich sprawnym wygaszaniem, codzienne raportowanie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej 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. 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.

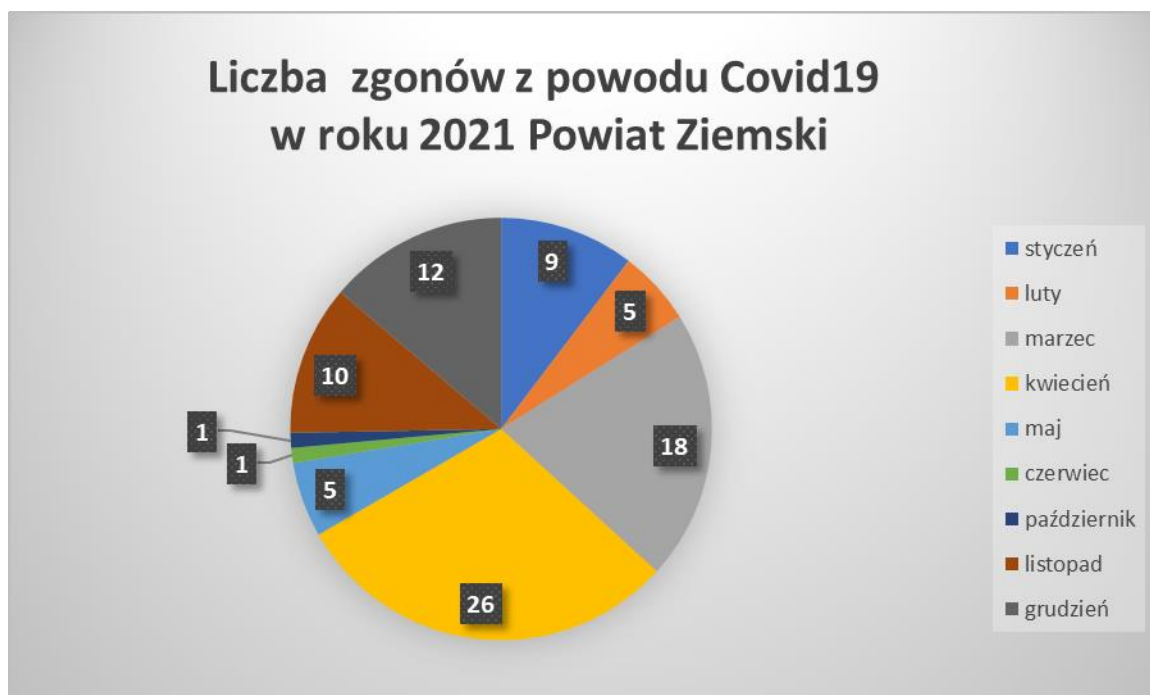
W kwestii zachorowań - tak jak nie zanotowano specjalnych zmian w zachorowaniach na choroby zakaźne występujące co roku endemicznie tak zachorowania na Covid 19 pozostają nadal w ilości epidemicznej i tak w roku 2021 zanotowano w powiecie leszczyńskim **3790** przypadków (*wzrost w stosunku do roku 2020 o 1667 przypadków*)

Miesiące 2021	Liczba zachorowań
styczeń	263
luty	197
marzec	754
kwiecień	750
maj	164
czerwiec	15
lipiec	2
sierpień	15
wrzesień	14
październik	97
listopad	713
grudzień	806
ŁĄCZNIE	3790

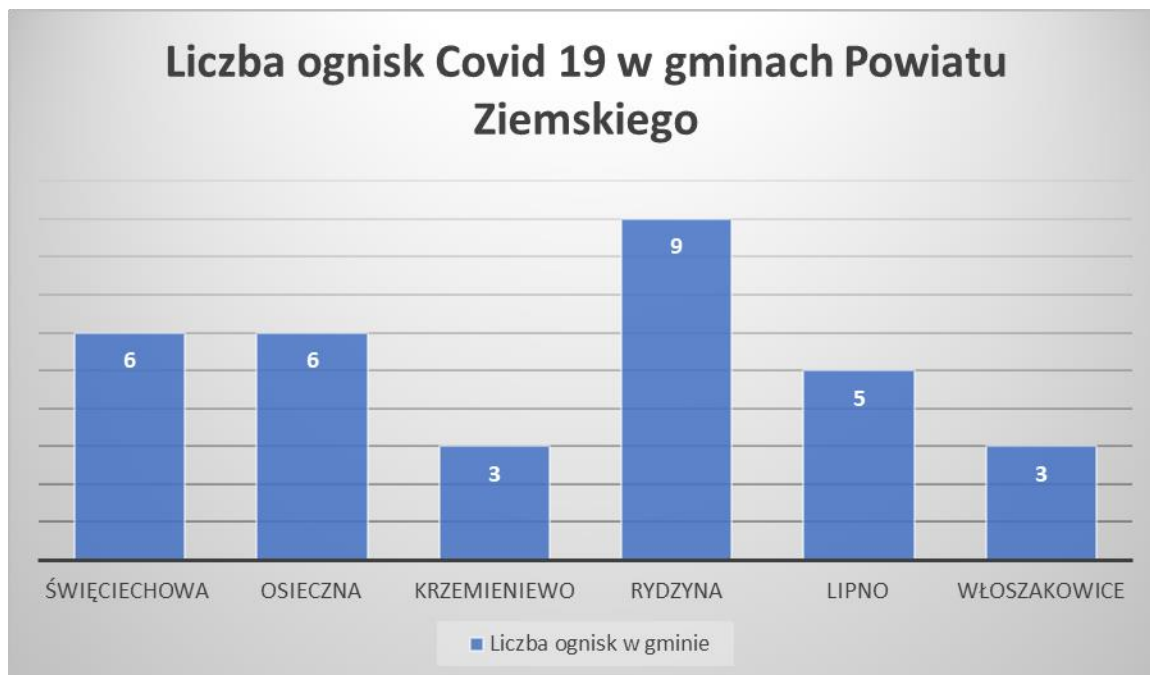
Łącznie w powiecie leszczyńskim od początku epidemii do końca 2021 r. zachorowało **5913** osób.



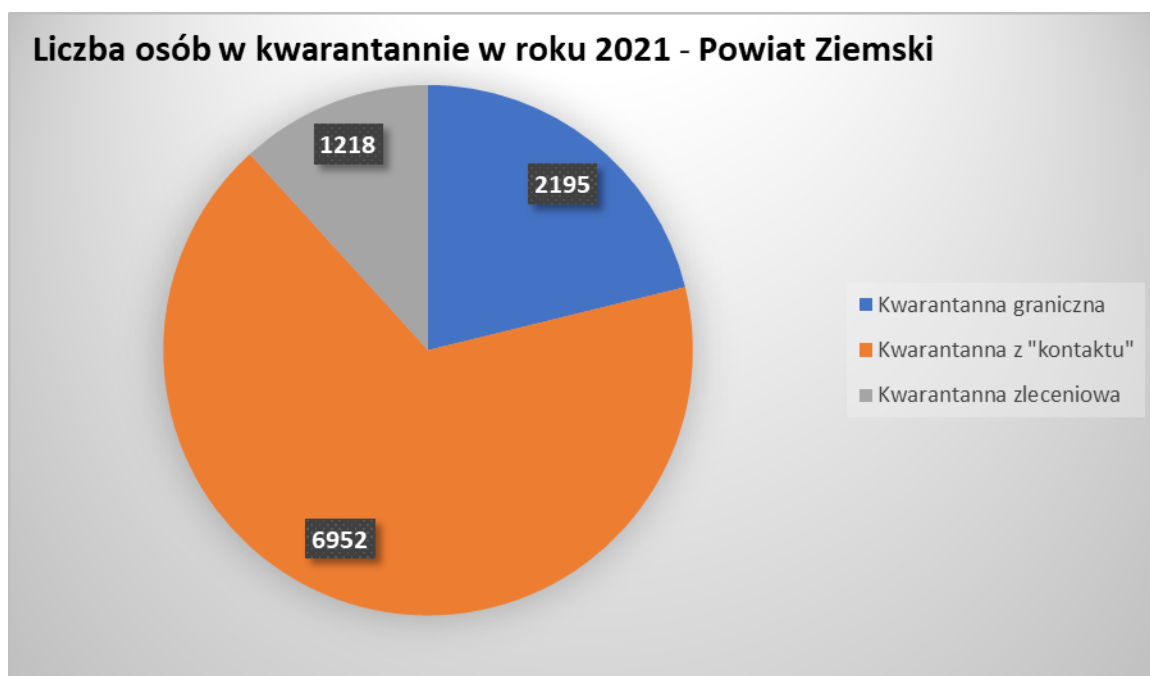
Na skutek Covid 19 w powiecie leszczyńskim w roku 2021 zmarło **89** osób łącznie od początku pandemii w powiecie leszczyńskim zanotowano 142 zgony.



Na terenie powiatu leszczyńskiego wybuchły 32 ogniska epidemiczne Covid 19. W gminie Świąciechowa - 6 ognisk, Osieczna -6 ognisk, Krzemieniewo – 3 ogniska, Rydzyna - 9 ognisk, Lipno - 5 ognisk i w gminie Włoszakowice 3 ogniska.



W powiecie leszczyńskim w roku 2021 z powodu kwarantanny granicznej znalazło się – 2195osób, z powodu tzw. kwarantanny z „kontaktu” – 6952 osób, natomiast z powodu kwarantanny zleceńowej – 1218 osób. Łącznie kwarantanną objęto - **10265** osób.



2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano żadnego zachorowania na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwone oraz botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym),
- w roku sprawozdawczym odnotowano znaczny wzrost zachorowań na salmonellozy ogółem – 16 zachorowań (wsp. zap. 27,47), podczas gdy w roku 2021-2 zachorowania (wsp. zap 3,43),
- w roku 2021 odnotowano wzrost zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO u dzieci do lat 2 – 2 zachorowania, (wsp. zap 3,43), podczas gdy w roku 2020 – zanotowano 1 zachorowanie (wsp. zap 1,72),
- odnotowano duży wzrost zachorowań na wirusowe biegunki u dzieci do lat 2, w roku 2020 - 2 zachorowania (wsp. zap 3,43) podczas gdy w roku 2021 aż 8 zachorowań (wsp. zap.13,73),
- w latach 2020-2021 nie odnotowano zachorowań na WZW typ A,
- w 2021 roku zanotowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego podczas gdy w latach 2012-2020 nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

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

- Nie zanotowano w roku 2021 przypadku zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowych natomiast w roku 2020- 1 taki przypadek miał miejsce
- Podobnie jak w latach ubiegłych nie odnotowano zachorowań na błonicę, tężec i nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis).
- Cieszy również fakt iż w 2021 roku nie odnotowano ani jednego przypadku zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic (świnka) oraz krztusiec podczas gdy w roku poprzednim w przypadek nagminnego zapalenia przyusznic (świnki) miał miejsce - 1 (wsp. zap 1,72).
- Obserwuje się znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną - w roku 2021 – 30 przypadków (wsp. zap 51,50), podczas gdy w roku 2020 pojawiło się aż-125 przypadków (wsp. zap 217,2). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne.
- W latach 2018- 2021 nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.
- Odnotowano wzrost ilości zachorowań na WZW typ C - w roku 2021 odnotowano 2 zachorowania (wsp. zap. 3,43), podczas gdy w roku 2020 – 1 zachorowanie (wsp. zap 1,72).
- W latach 2018-2021 nie odnotowano zachorowań na różyczkę. Szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.
- Nie zanotowano również w roku sprawozdawczym zachorowań na gruźlicę, podczas gdy w roku 2020 odnotowano 1 taki przypadek (wsp. zap. - 1,72).

2.3. Choroby odzwierzęce

- W latach 2006-2021 nie zanotowano zachorowań na brucelozę.
 - W roku sprawozdawczym pojawił się 1 przypadek zachorowania na włośnicę (wsp. zap 1,72) podczas gdy od 2006 roku takie zachorowania nie miały miejsca.
 - Wzrosła liczba osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienia p/wścieklicznie, w roku 2021 - 8 osób podczas gdy w roku 2020 odnotowano tylko 2 takie przypadki.
- W latach 2017-2021 nie odnotowano zachorowań na listeriozę.

2.4. Grupy innych chorób

- W roku 2021 wykryto 2 nowe przypadki HIV podczas gdy w latach 2018 - 2020 nie odnotowano nowo wykrytych zakażeń HIV.
- Nie odnotowano od roku 2020 ani jednego przypadku Kiły – ostatni taki przypadek zachorowania miał miejsce w 2019 roku.
- W latach 2018 - 2021 nie odnotowano zachorowań na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie.

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.

W roku 2021 na terenie powiatu ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 12 placówkach medycznych.

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

Stan zaszczepienia w 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 oraz z odmową szczepień.

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

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

Szczepienia noworodków w latach 2018 -2021

Rok	Szczepienie BCG - procent zaszczepionych*
2018	99,50
2019	98,52
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

Zaopatrzenie ludności w wodę:

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 2 wodociągi publiczne o wydajności wody 1000 – 10000 m³/d
- 24 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 - 1000 m³/d
- 12 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/d
- 9 wodociągów lokalnych, bądź zakładowych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej.

Wodociągi publiczne Dąbcze i Kłoda są największymi wodociągami na terenie powiatu leszczyńskiego, ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/d oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu > 5000 osób, są wodociągami raportowanymi do Unii Europejskiej.

W roku 2021 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 8038 osób, dobową produkcję wody wynosiła 1622 m³, jakość produkowanej wody była dobra.

Wodociąg publiczny Kłoda zaopatrywał w wodę 3620 osób, dobową produkcję wody wynosiła 1333 m³, jakość produkowanej wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych w roku 2021 jakość wody przedstawiała się następująco:

- **36 wodociągów publicznych oraz 8 wodociągów lokalnych i 1 zakładowy produkowało wodę przydatną do spożycia przez ludzi**

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

W roku 2021 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Podczas kontroli sanitarnych dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego: ujęć wody (studni), stacji uzdatniania wody, urządzeń uzdatniających wodę, zbiorników wody czystej, stref ochrony pośredniej i bezpośredniej. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno – techniczny był dobry.

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

W 2021 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- **Wodociąg publiczny Klonówiec**
 - Wymieniono zawory (ssący i tłoczący) przy sprężarce WAN
- **Wodociąg publiczny Żakowo**
 - Zamontowanie urządzenia służącego do ujmowania wód podziemnych, tj. montaż naziemnej obudowy studziennej oraz montaż pompy głębinowej i koniecznej armatury na otworze hydrogeologicznym nr 1a na terenie ujęcia wód podziemnych na działce ewidencyjnej o numerze 5/1, obręb Żakowo, gmina Lipno
- **Wodociąg publiczny Goniembice**
 - Wymiana zaworu bezpieczeństwa,
 - Wymiana w studni nr 1 dwóch odcinków rurociągu wznosnego,
- **Wodociąg publiczny Wojnowice**
 - Wyremontowano filtr nr 1,
 - Wymieniono skorodowany rurociąg w filtrze oraz dysze filtrujące,
- **Wodociąg publiczny Dobramyśl**
 - Wymieniono pompę w studni nr 1,
- **Wodociąg publiczny Ujazdowo**
 - Rozbudowano budynek SUW Ujazdowo o nowe pomieszczenia: chlorownię i pomieszczenie socjalne,
 - Przebudowano: halę filtrów, zbiornik retencyjny na wodę, zbiornik do popłuczyn, zbiornik na ścieki chlorowni, obudowę studni,
 - Utwardzono drogi wewnętrzne,
- **Wodociąg publiczny Boguszyn**
 - Zamontowano dmuchawę boczno-kanalową używaną do efektywniejszego płukania filtrów,

- **Wodociąg publiczny Lipno**

- Wykonano przegląd i rozruch agregatu prądotwórczego, wymieniono akumulatory,
 - Zbudowano węzły przyłączeniowe pod kontenerową stacją uzdatniania wody
- i wykonano prace podłączeniowe kontenerowej stacji uzdatniania wody,

- **Wodociąg publiczny Maryszewice**

- Oczyszczono zawory odpowietrzające na filtrze nr 4 i przy aeratorze,
- Wymieniono 4 zasuw,
- Wymieniono złoża i dysze filtracyjne,
- Wykonano przegląd odpowietrzania,
- Odmalowano studnie,

- **Wodociąg publiczny Radomicko**

- Naprawiono napęd żaluzji przy agregacie prądotwórczym,
- Wybudowano stację podnoszenia ciśnienia SPC Targowisko pomiędzy Radomickiem i Lipnem,
- Wykonano przegląd sprężarki do agregatu prądotwórczego,

- **Wodociąg publiczny Trzebania**

- Wymieniono odżeleziacz na hali filtrów,
- wymieniono w studni nr 1 i 2z zawory zwrotne,
- Wymontowano liczniki wody surowej i przeniesiono je na halę główną,

- **Wodociąg publiczny Dominice**

- Oddano sieć wodociągową z rur PE 160 mm o dł. 2878m z SUW Dominice do Włoszakowic stanowiącą odrębne źródło zasilania miejscowości Włoszakowice,

- **Wodociąg publiczny Grodzisko**

- Odmalowano zbiorniki na hali technologicznej

Wszystkie ujęcia wody posiadają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz mają właściwe zabezpieczenia (włazy na studni zamykane są na kłódki, strefy są ogrodzone, zamykane na kłódki, na ogrodzeniach - tablice informacyjne).

Na kilku ujęciach ze względu na istniejące zagrożenie wyznaczone są również strefy pośrednie - Ziemnice Górka czy Kociugi.

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

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej.

W roku 2021 nadzorem sanitarnym objęto 9 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane; pobrana została woda do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego (wodociągi lokalne) oraz w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A i B obowiązującego rozporządzenia (wodociąg zakładowy).

Z 9 skontrolowanych obiektów 2 obiekty są całoroczne - Mleczarnia w Jezierzycach Kościelnych oraz „HIPSZ” Sp. z o.o. Mrożone Owoce i Warzywa w Rydzynie. Pozostałe wodociągi lokalne to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, zaopatrujące w wodę ośrodki wypoczynkowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo-Letnisko i Brenno-Ostrów.

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

Nadzorowane wodociągi lokalne oraz jeden wodociąg zakładowy w 2021 roku produkowały wodę:

- przydatną do spożycia przez ludzi,
- warunkowo przydatną do spożycia w sezonie letnim 2021 (1).

W związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartości amonowego jonu i manganu w wodzie z wodociągu lokalnego Ośrodka Wypoczynkowego „MALILA SOSNOWY ZAKĄTEK” w Brennie przy ul. Plażowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzję na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2021.

3.2. Kąpieliska

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

KĄPIELISKO NAD JEZIOREM ŁONIEWSKIM na terenie Letniska w Osiecznej przy ul. Gostyńskiej 5A

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko nad Jeziorem Łoniewskim - Osieczna, ul. Gostyńska 5A
- Jezioro Łoniewskie
- Organizator - Miasto i Gmina Osieczna ul. Powstańców Wlkp. 6,
64-113 Osieczna

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiei dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Trzebania,
 - c. toalety (6 kabin, w tym jedna dla niepełnosprawnych, 3 pisuary, 2 natryski) – ściany i podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, miski ustępowe w oddzielnych kabinach, zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do dezynfekcji Domestos,
 - d. przebieralnie – miejsca na plaży,
 - e. kosze na śmieci w ilościach 24 sztuki rozstawione na całej plaży i 6 koszy na pomoście (18 pojemników małych i 6 pojemników dużych na kółkach) systematycznie opróżniane, odpady wynoszone do kontenera – umowa z MZO Leszno (odbiór na telefon),
 - f. pomost – drewniany w dobrym stanie technicznym,
 - g. parking,
 - h. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne)
 - i. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - j. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
 - k. plac zabaw dla dzieci, pomost widokowy, boisko do siatkówki, fontanna.
- długość linii brzegowej - **48 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska
- **450 osób**
- początek sezonu - **1 lipca 2021**
- zakończenie sezonu - **31 sierpnia 2021**

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO NAD JEZIOREM KRZYCKIE WIELKIE W GOŁANICACH

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko nad Jeziorem Krzyckie Wielkie - Gołanice, ul. Parkowa 6
- Jezioro Krzyckie Wielkie
- Organizator - Gmina Świąciechowa, ul. Ułańska 4, 64 – 115 Świąciechowa

2. Charakterystyka kąpieliska

- Infrastruktura:
 - a. plaża, strefy do kąpeli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Gołanice,
 - c. toalety – ze stałą obsługą strona męska i damska oraz dla niepełnosprawnych) – w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji Domestos.
 - d. przebieralnie,
 - e. 5 obejm z pokrywami wyłożonymi workami foliowymi rozstawionych na plaży oraz kontener, systematycznie opróżniane przez MZO Leszno,
 - f. pomost – drewniany na metalowych stelażach,
 - g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - h. ratownik – 2 osoby przez cały sezon letni,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratowników,
 - j. przy plaży: plac zabaw, boisko do siatkówki i urządzenia fitness,

- długość linii brzegowej - **75 m**,
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **250 osób**,
- początek sezonu: **1 lipca 2021**,
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2021**.

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO NAD JEZIOREM GÓRZNICKIM

1. Informacja o kąpielisku

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

2. Charakterystyka kąpieliska

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

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

- e. pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
- f. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łódzie, rowery wodne),
- g. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
- h. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
- i. boisko do siatkówki, wigwam ze sceną,
- długość linii brzegowej - **44 m**,
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **300 osób**,
- początek sezonu: **21 czerwca 2021**,
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2021**.

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO BRENNO OSTRÓW NAD JEZIOREM BIAŁYM

1. Informacje o kąpielisku

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

2. Charakterystyka kąpieliska

- Infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiei dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego,

- c. toalety – strona damska (2 kabiny ustępowe, 1 umywalka), strona męska (1 kabina ustępowa, 1 pisuar, 1 umywalka) do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy, suszarka, toalety ze stałą obsługą,
 - d. 2 przebieralnie na plaży,
 - e. 10 pojemników plastikowych na odpady wyłożone foliowymi workami ustawionych na plaży, systematycznie opróżnianych przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
 - j. boisko do siatkówki,
- długość linii brzegowej - **70 m**,
 - przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z kąpieliska: **500 osób**
 - początek sezonu kąpielowego: **26 czerwca 2021r.**,
 - koniec sezonu kąpielowego: **29 sierpnia 2021r.**

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO „PUDEŁKOWO” nad Jeziorem Dominickim

- Boszkowo - Letnisko, ul. Wierzbowa

1. Informacje o kąpielisku

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

2. Charakterystyka kąpieliska

- Infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Dominice
 - c. w toaletach do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy, toalety ze stałą obsługą,
 - d. przebieralnie na plaży,
 - e. 12 pojemników na odpady komunalne wyłożone workami foliowymi usytuowanych wzdłuż plaży, systematycznie opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - f. pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - i. apteczka u ratownika,
 - j. boisko do siatkówki,
- długość linii brzegowej - **50 m**,
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska: **800 osób**,
- początek sezonu kąpielowego: **1 lipca 2021r.**,
- koniec sezonu kąpielowego: **31 sierpnia 2021r.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpieli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim,
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie z harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- woda była przydatna do kąpieli przez cały sezon kąpielowy,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC

i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

Nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2021 objęto 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli Ośrodka Kolonijnego TPD w Brennie przy ul. Plażowej.
- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli ZST Ostrów Wielkopolski nad Jeziorem Dominickim

PLAŻA TPD BRENNO

I. Informacje o MOWdK

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

II. Charakterystyka MOWdK

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego,
 - c. toalety ogólnodostępne zlokalizowane w budynku schroniska (przy stołówce i na I piętrze), do bieżącej dezynfekcji Domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy,
 - d. 4 metalowe obejmy z workami foliowymi na odpady na plaży opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - g. do dyspozycji kolonistów własne kajaki,
 - h. obecność ratownika zapewniona przez cały okres funkcjonowania MOWdK,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratownika oraz u pielęgniarki

- długość linii brzegowej - **25 m**
- Przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z MOWdK: **250 osób**
- Początek sezonu kąpielowego: **8 lipca 2021r.**
- Koniec sezonu kąpielowego: **6 sierpnia 2021r.**
- Czas trwania sezonu kąpielowego (liczba dni): **30 dni**
- Z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli korzystają wyłącznie uczestnicy kolonii organizowanych przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci

III. Ocena miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli

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

ZST OSTRÓW

I. Informacje o MOWdK

- Nad Jeziorem Dominickim ZST Ostrów Wlkp.
- Jezioro Dominickie
- Organizator - Zespół Szkół Technicznych w Ostrowie Wielkopolskim,
Stowarzyszenie Przyjaciół Szkoły ZAP EDUKACJA
ul. Poznańska 43, 63 – 400 Ostrów Wielkopolski
- Boszkowo – Letnisko

II. Charakterystyka MOWdK

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpieli są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli nie jest skanalizowane,
 - c. toalety zlokalizowane na terenie Obozu ZST Ostrów Wlkp. przy

ul. Dominickiej,

- d. 2 metalowe obejmy z workami foliowymi na odpady na plaży opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
- e. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
- f. do dyspozycji kolonistów własne kajaki,
- g. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
- i. apteczka w pomieszczeniu ratownika oraz u pielęgniarki.

- długość linii brzegowej - **16 m**
- Przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z MOWdK: **50 osób**
- Początek sezonu kąpielowego: **2 lipca 2021r.; 15 sierpnia 2021r.**
- Koniec sezonu kąpielowego: **21 lipca 2019r.; 24 sierpnia 2021r.**
- Czas trwania sezonu kąpielowego (liczba dni): **20 dni, 10 dni**
- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli funkcjonuje tylko w ścisłych terminach trwania obozów dla uczniów, poza tymi terminami istnienie kąpieliska jest nieuzasadnione.
-

III. Ocena miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli

- z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli pobrano 3 próbki wody do badań laboratoryjnych; przeprowadzono 3 badania (3 w ramach kontroli wewnętrznej organizatora), wydano 3 decyzje o przydatności wody do kąpeli,
- liczba wykonanych badań przez organizatora była zgodna z rozporządzeniem,
- jakość wody do kąpeli w sezonie była dobra,
- MOWdK było właściwie oznakowane,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

W zawiązku z pandemią Sars-CoV-2 organizatorzy kąpielisk zamieszczali wszelkie zalecenia i ograniczenia związane z korzystaniem z kąpielisk na tablicy informacyjnej, a także na stronie internetowej kąpieliska. Informowali o konieczności zachowania dystansu społecznego od osób postronnych przez cały czas pobytu.

Przy wejściu na teren kąpielisk, w przebieralniach, toaletach rozmieszczone były w widocznych miejscach oznakowane pojemniki z płynem do dezynfekcji rąk, na bieżąco uzupełnianym w ciągu dnia w miarę zużycia. Przeprowadzana była dezynfekcja powierzchni

dotykowych oraz sprzętu ratowniczego. Zapewniono ratownikom środki ochrony indywidualnej (np. maseczki, rękawiczki jednorazowe) oraz płyn do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%). Toalety i przebieralnie utrzymywane były w czystości i regularnie dezynfekowane środkiem wirusobójczym.

3.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

3.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nie są zlokalizowane żadne ustępy publiczne.

3.3.2. Domy Pomocy Społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy – Włoszakowice, ul. 21 Października 4

- półstacjonarny, czynny od poniedziałku do piątku od 7.30 do 15.30, zapewnia opiekę 29 pensjonariuszom

Środowiskowy Dom Samopomocy – Kąkolewo, ul. Krzywińska 10a

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

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

3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie – 57

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie znajduje się:

- 5 hoteli
- 1 motel
- 1 schronisko młodzieżowe
- 7 kempingów

- 4 pola biwakowe
- 7 gospodarstw agroturystycznych
- 32 ośrodki wczasowe

Obiekty hotelarskie posiadające kategoryzację:

- Hotel „Dobrodziej” w Krzemieniewie - 3 gwiazdki
- Hotel „Sułkowski” w Boszkowie - 3 gwiazdki
- Hotel „EDEN” w Dąbczu - 3 gwiazdki
- Hotel „TOSCANIA” we Włoszakowicach - 3 gwiazdki

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

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

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

Baza noclegowa sezonowa

W sezonie letnim 2021 skontrolowano większość obiektów wczasowych. Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

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

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

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2021 objęto 7 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie – 29

Zakłady kosmetyczne - 17

Zakłady odnowy biologicznej - 10

Zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 11

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2021 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy był zadowalający. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów były przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana była prawidłowo.

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

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

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

3.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Inne obiekty użyteczności publicznej - 267

Nadzorem sanitarnym w minionym roku objęto:

- 8 pokoi gościnnych. Obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową. Przy wszystkich pokojach znajdują się węzły sanitarne. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prawidłowe. Czystość bieżąca zachowana.
- 29 cmentarzy. Tereny cmentarzy są ogrodzone, wszystkie zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów sieciowych lub ze źródła własnego. Na większości cmentarzy główne aleje utwardzone (kostka brukowa, płytki betonowe, asfalt). Postępowanie z odpadami prawidłowe. Nieczystości stałe gromadzone są w kontenerach lub boksach betonowych, nieczystości wywożone są na wysypiska odpadów na podstawie zawartych umów. Aktualnie cmentarze kontrolowane są w cyklu dwuletnim.
- 9 obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe),
- 2 biblioteki,
- 9 stacji paliw,
- 8 obiektów sportowych są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny dobry.
- 1 punkt mycia autobusów „13”
- 183 przystanki PKS,
- 12 przystanków MZK.

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

Kontrole przystanków PKS przeprowadzane były wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki.

Stacje i przystanki kolejowe – 8

Budynki dworcowe, w przeważającej liczbie, to obiekty stare, wyeksploatowane, notorycznie dewastowane, przeważnie pozbawione stałej obsługi (jedynie 2 obiekty są nadzorowane tj. Stacja Włoszakowice, PO Lipno Nowe).

3.3.6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Zakłady opiekuńczo-lecznicze

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

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

Z powodu pandemii Sars-CoV-2 kontrola w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym „SENIOR” w Mórkowie nie została przeprowadzona.

Ośrodki Zdrowia

Nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie objęto 9 ośrodków zdrowia. W roku 2021 z uwagi na pandemię Sars-CoV-2 nie skontrolowano ośrodków zdrowia.

Stan sanitarno - techniczny i sanitarno – porządkowy kontrolowanych obiektów jest dobry, Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej podjęły odpowiednie działania aby w pełni dostosować je do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

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

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

W kontrolowanych placówkach nie występowały nieprawidłowości w przygotowywaniu sprzętu medycznego i materiałów do sterylizacji. Procesy sterylizacji prowadzone były w WSzZ w Lesznie. Wszystkie kontrolowane placówki posiadają dostateczną ilość sprzętu medycznego, szczególnie jednorazowego użycia do wkłuć, rękawic jednorazowych.

W zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych i komunalnych nie stwierdzono większych uchybień. Placówki służby zdrowia posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych przez wyspecjalizowane firmy.

Do przechowywania odpadów posiadają w wyznaczonych pomieszczeniach lodówki lub zamrażarki.

Dezynfekcja i deratyzacja w obiektach prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami. Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w szkołach

Nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie objęto 10 gabinetów. W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie doraźnej pomocy ambulatoryjnej, prowadzone są badania antropometryczne, pomiary ciśnienia tętniczego, badania wad postawy ciała, badania wzroku oraz szerzona oświata zdrowotna.

Gabinety profilaktyki zdrowotnej zwykle składają się z 1 pomieszczenia użyczanego na ten cel przez szkołę.

Wypożyczenie techniczne niezbędne do wykonywania świadczonych usług to, m.in.:

- aparaty do pomiaru ciśnienia,
- tablice okulistyczne,
- wagi, miary,
- szafki na leki, stoliki zabiegowe, kozetki.

Gabinety obsługiwane przez pielęgniarki wyposażone są w zestawy p/wstrząsowe.

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

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

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

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

3.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Ogłoszony w kraju stan epidemii z dnia 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
- w związku z koniecznością 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 zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badania laboratoryjne produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, które to wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być oferowana do sprzedaży zgodnie z przeznaczeniem.

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

producentów przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,

- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe restauracje, punkty małej gastronomii, żywienie zbiorowe „zamknięte” np. stołówki w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, wydawalnie posiłków w/w placówkach obrót żywnością w tym hurtownie, sklepy, kioski oraz środki transportu żywności).
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2020,
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonego postępowania administracyjnego, terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w zakładach,
- sygnały i interwencje klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W dalszym ciągu zauważa się, że stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, funkcjonujących na nadzorowanym terenie jest zróżnicowany.

Na terenie powiatu działają zarówno obiekty nowoczesne np. przetwórnice owocowo – warzywne, zakłady garmazeryjne, markety, kuchnie w szkołach i nowo otwierających się domach opieki dla osób starszych, jak i stare, mieszczące się zwłaszcza w miejscowościach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe np. sklepy na wsiach, które są pozbawione możliwości rozbudowy i modernizacji, niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów zapewnienia jakości GHP/GMP/HACCP głównie z powodu trudności ekonomicznych właścicieli oraz dekapitalizacji infrastruktury.

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

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 540 zakładów.

Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 172 placówki.

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

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów żywieniowych przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza punktów małej gastronomii prowadzących prosty proces przetwórczy, bazujący na półproduktach.

Występowanie niezgodności miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do niektórych nieprawidłowości można

zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerywania łańcucha chłodniczego, co przejawia się przechowywaniem żywności poza urządzeniami chłodniczymi. Powyższe stwierdzenie dotyczy głównie wyrobów mleczarskich takich jak: kefiry, jogurty oraz wyrobów mięsno – wędliniarskich.

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

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2021, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

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

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

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

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2021 r. na terenie Powiatu Leszczyńskiego zarejestrowanych było:

- **528 zakładów żywnościowo- żywnościowe,**
- **336 środków transportu żywności,**
- **286 przedsiębiorstw trudniących się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano **189 zakładów.**

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),

Szczegółowym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- wytwórnię naturalnych wód mineralnych,
- ciastkarnie, piekarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność głównie markety i hurtownie.

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 żywieniowo żywnościowych, charakteryzująca się również 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 w roku 2021 sklepów uległa zmniejszeniu, spośród 165 zewidencjonowanych skontrolowano 49, nałożono 25 mandatów na sumę 6650 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. Spośród zewidencjonowanych 13 zakładów, skontrolowano 13, oceniono 12 zakładów.

Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż głównie na rynku lokalnym i w powiatach ościennych. Funkcjonują one często w starych, zaadaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty.

W minionym roku odnotowano 4 zakłady zakwalifikowane do grupy zakładów o wysokim ryzyku, w ślad za czym nałożono 4 mandaty na kwotę 650 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

W roku 2021 liczba zakładów utrzymała się na stałym poziomie. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymaganiami w związku z czym za

nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny nałożono 10 mandatów na sumę 2050 zł. Spośród 102 nadzorowanych zakładów z tej grupy, skontrolowano 55 zakładów w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz w zakresie przestrzegania obostrzeń sanitarnych związanych z przeciwdziałaniem Covid 19.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

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

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

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

Zdecydowanej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego. Do rzadko stwierdzanych niezgodności należą: brudne, poplamione lub dziurawe obrusy. We wszystkich lokalach gastronomicznych obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne m.in. za: brak czystości, brak aktualnych badań lekarskich.

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

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

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

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

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

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2021 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu Leszczyńskiego - 18 decyzji administracyjnych merytorycznych nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności.

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.

Łącznie nałożono 2 mandaty na kwotę 500 zł.

Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

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

Decyzji takich wydano 61 na kwotę 4447 zł.

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2021, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego i co stanowiło podstawę do stosowania postępowania mandatowego, lub wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 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.

W zakładach żywienia w placówkach oświatowo–wychowawczych ocenionych zostało 12 zakładów, nie wykazano niezgodności.

Mimo to coraz więcej rejestruje się zakładów, w których żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym, w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych z zewnątrz posiłków na naczynia jednorazowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

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

3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 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 źródłanych 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 próbkę 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 co do produkcji, sugerując metodę chowu kur z chowu ściółkowego, podczas gdy badane jaja pochodzą z chowu klatkowego.
- brak wyjaśnienia znaczenia kodu producenta – dot. jaj
- niewłaściwe nazewnictwo daty minimalnej trwałości nie jest poprzedzona określeniem „Najlepiej spożyć przed...”
- dane dotyczące daty minimalnej trwałości są usuwalne
- obowiązkowe informacje szczegółowe (informacja o firmie) nie są podane właściwym rozmiarem czcionki

W celu poprawy znakowania, zobowiązywano przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów, a we wszystkich przypadkach

informacje w sprawie przekazywano do terenowo właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były przez:

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

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

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

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

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

Bezpieczne dla zdrowia były również znajdujące się w obrocie na terenie powiatu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością takie jak: łyżeczka kuchenna, wyroby z melaminy: kubek, miska oraz materiały 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.

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, w tym 7 z terenu powiatu leszczyńskiego – nieprawidłowości nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań, chociażby w zakresie temperatury - ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

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

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

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

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

3.4.5. Nadzór nad kosmetykami

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

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

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

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

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

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych które nie spełniają wymagań obowiązujących przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia

konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF. Łączna liczba otrzymanych w roku 2021 powiadomień w ramach tegoż systemu RASFF – 71, z tego z terenu Powiatu 40.

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

- **w odniesieniu do żywności:**

1. Suplement diety Olejek CBD - obecność THC
2. Mięso mrożone z kurczaka – Salmonella
3. Bazylia – salmonella
4. Sezam - tlenkiem etylenu
5. Napoje marki Monster i Burn -przekroczenie glikolu propylenowego (E1520)
6. 3MCPD we fryturze gastronomicznej
7. Stek z krokodyla mrożony – Salmonella
8. Olej palmowy - przekroczenie MCPD
9. Gluten w produkcie bezglutenowym
10. Tlenku etylu w imbirze z Indii
11. Mięso z indyka – Salmonella
12. Świeże mięso drobiowe – Salmonella
13. Kasza Gryczana Plony Natury – przekroczenie NDP pestycydu chlorpiryfosu
14. Grejpfrut – pestycyd
15. Jaja kurze spożywcze – salmonella
16. Mączka chleba świętojańskiego E 410 – ETO
17. Suplementy diety – ETO
18. Makaron razowy świderki z mąki pszenicy durum La Campagna - przekroczenia NDP DON
19. Ziele angielskie - Salmonella w 1 z 5 próbek produktu
20. Uszka z Grzybami – obecność ciał obcych
21. Obecność w obrocie nieautoryzowanej wody mineralnej pn. Beypazari z Niemiec
22. 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, sztucze 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 zagrożenie dla zdrowia zarówno występujących w środkach spożywczych, jak i materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, stanowiło każdorazowo podstawę do podjęcia natychmiastowych postępowań wyjaśniających, co realizowano poprzez przeprowadzenie kontroli sanitarnych we wskazanych w listach dystrybucyjnych obiektach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e mailowy.

3.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

W minionym roku nie została zgłoszona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie żadna skarga i wniosek w zakresie dot. bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego.

Do tutejszego organu wpłynęły 60 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu - 9.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- naruszenia wymagań higienicznych w zakładach
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu
- braku segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłową – niezgodną z deklaracją producenta temperaturą przechowywania żywności),
- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiektach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
- nieprzestrzeganie obostrzeń sanitarnych związanych z epidemią Covid 19 (brak maseczek, płynów do dezynfekcji rąk, rękawiczek, stanu zdrowia ekspedientek).

Nie wszystkie interwencje były zasadne, kilka było anonimowych, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji podejmowane były działania w zgłaszanych sprawach mające na celu ich wyjaśnienie. Działania te polegały, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych za niebezpieczne dla zdrowia, na wycofaniu ich z obrotu handlowego.

W trybie pilnym podejmowane były czynności kontrolne w przypadkach uzyskania informacji dotyczących niewłaściwego stanu sanitarnego w zakładach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

3.4.8. Zatrucia pokarmowe

W roku 2021 został zgłoszony do PSSE 1 przypadek zatrucia pokarmowego z terenu powiatu leszczyńskiego. Kontrola sanitarna wykazała, iż posiłki wydawane w placówce dostarczane były przez firmę cateringową ze Wschowy. Sprawę w trybie pilnym przekazano do właściwego terenowo inspektora sanitarnego, sprawującego nadzór nad firmą cateringową – PPIS w Nowej Soli. Pracownicy przedszkola zostali objęci nadzorem Sekcji Ep PSSE Leszno. Z informacji otrzymanych od PPIS sprawującego nadzór nad zakładem produkującym posiłki źródła zatrucia nie ustalono, kontrola w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości.

3.4.9. Kontrole akcyjne

W roku 2021 w ramach działań związanych z przeciwdziałaniem covid 19 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 1 lutego 2002 r.)

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

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

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

Powyższe spowodowane jest dodatkowo faktem, iż Inspektorzy Urzędu ds. Żywności i Weterynarii FVO przeprowadzający audyty wdrażania i przestrzegania prawa unijnego w Polsce w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa żywności wielokrotnie wskazywali na konieczność zintensyfikowania działań dotyczących rejestracji podmiotów produkcji pierwotnej. Dodatkowo 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 Powiatu 286 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 2021 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 osiągana jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia 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 kontrolę przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, obrotu i stosowania produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

W 2021 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie zarejestrowanych było 207 zakładów pracy z terenu powiatu leszczyńskiego. W zakładach tych zatrudnionych było ogółem 8146 osób.

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

Największą liczbę zakładów będących w rejestrze nadzoru pionu higieny pracy stanowiły zakłady zatrudniające do 10 pracowników. Takich zakładów było 94 co stanowiło 45,4% wszystkich zakładów będących w rejestrze. W ewidencji nadzorowanej było 7 zakładów zatrudniających ponad 200 osób.

W 2021 roku przeprowadzono 40 kontrole w 36 zakładach pracy zatrudniających 4119 osób.

Podczas przeprowadzonych w 2021 roku kontroli w 13 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one m. in. braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, niezgodności lub brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych oraz złego stanu pomieszczeń socjalno-sanitarnych.

W 11 przypadkach postępowania administracyjne zostały zakończone Decyzjami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie nakazującymi likwidację stwierdzonych podczas kontroli uchybień.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 16 skontrolowanych w 2021 roku zakładach pracy na terenie powiatu leszczyńskiego stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. W takich warunkach pracowały 377 osoby, co stanowiło 9,1% ogółu osób zatrudnionych w kontrolowanych zakładach.

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

Najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy był hałas. W warunkach przekroczenia normatywu higienicznego dla hałasu pracowało 356 osób. W środowisku pracy, gdzie przekroczone zostały stężenia pyłów zatrudnionych było 56 osoby, 18 osób pracowało w narażeniu na wibrację o działaniu ogólnym, a 61 osób w narażeniu na wibrację o działaniu miejscowym. Niektórzy pracownicy byli narażeni jednocześnie na kilka różnych czynników szkodliwych, dla których pomiary wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm stężeń lub natężeń np. hałas i pyły, hałas i wibracja.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2021 roku było 48 zakładów, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Najliczniejszą grupę stanowią zakłady stolarskie (pyły drewna) oraz stacje paliw (etylina 95 i 98).

W zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy w roku 2021 przeprowadzono kontrole w 10 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym pracowało 115 osób. Przeprowadzone kontrole w 5 zakładach wykazały 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. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2021 roku były 53 zakłady.

W 2021 roku w zakresie nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Kontrole przeprowadzono w zakładach przetwórstwa spożywczego, obróbki surowego drewna, przedsiębiorstwach uprawy rolnej i hodowli zwierząt. W skontrolowanych zakładach w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne pracowało 581 osób. Były to osoby narażone głównie na 2 grupę zagrożenia. 137 osób pracowało w narażeniu na czynniki biologiczne zaliczane do 3 grupy zagrożeń tj. takich zagrożeń, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby i są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników 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 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie wpłynęły 3 zgłoszenia o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy na terenie powiatu leszczyńskiego w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w 2021 roku było 113 podmiotów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 30 dystrybutorów i formulatorów.

W 2021 roku skontrolowano 30 obiektów, w tym: 5 dystrybutorów, 1 formulatora oraz 24 zakłady, które stosowały niebezpieczne chemikalia. Wśród skontrolowanych zakładów było 3 dystrybutorów, którzy wprowadzali do obrotu prekursorsy narkotyków (kwas siarkowy, kwas solny, aceton lub toluen). Podczas kontroli pracownicy Sekcji Higieny Pracy sprawdzali realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4.7. Choroby zawodowe

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 1 decyzję stwierdzającą chorobę zawodową dotyczącą chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat.

4.8. Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19

W 2021 roku pracownicy sekcji Higieny Pracy podczas wszystkich prowadzonych kontroli w zakładach pracy sprawdzali przestrzeganie przepisów związanych zapobieganiem rozprzestrzeniania się zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2. Ponadto przeprowadzono 22 wizytacje 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 powiatu leszczyńskiego różnego typu placówki:

- 3 żłobki,
- 20 przedszkoli,
- 15 szkół podstawowych,
- 5 zespołów szkół,
- 1 schronisko młodzieżowe.

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 wspomagali pracę Sekcji Epidemiologii celem prowadzenia czynności 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 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 na placówce potwierdzonego przypadku zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2. Łącznie wydano 47 opinii dla szkół i 8 opinii dla przedszkoli.

5.1 Stan techniczny obiektów

W wyniku przeprowadzonych kontroli na terenie powiatu nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków nauczania i wychowania. W jednej szkole podstawowej na terenie powiatu leszczyńskiego nadal obowiązuje decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu technicznego ścian, sufitów i posadzek w 2 sanitariatach dla dziewcząt i chłopców,

z terminem realizacji do dnia 31 grudnia 2022 r.. Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że burmistrzowie i wójtowie na terenie własnych gmin dokonują rozbudowy istniejących placówek oświatowych (gmina Rydzyna i Osieczna) znacznie poprawiając w nich warunki nauki lub tworzą nowe placówki (gmina Osieczna i Lipno). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Lesznie mając na uwadze rozbudowę placówki oświatowej w jednej z gmin, liczy na likwidację funkcjonujących tam sanitariatów zewnętrznych dla uczniów.

5.2 Wypoczynek dzieci i młodzieży

W sezonie letnim i zimowym 2021 r. nadzorem, na terenie powiatu, objęto 11 obiektów, w tym 18 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie wyjazdowej - obozy sportowe i kolonie (11 placówek). Obiekty te funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Rydzyna, Wijewo, Włoszakowice. Kontrole sanitarne prowadzone w tych placówkach, w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży, nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Szczególną uwagę zwracano na: bezpieczeństwo zdrowotne przebywających tam osób, stan sanitarno-techniczny otoczenia, budynków i pomieszczeń z których korzystają dzieci i młodzież, zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej oraz warunków do higienicznego przygotowywania i spożywania posiłków, zapewnienia opieki medycznej nad uczestnikami. Stwierdzono, że sukcesywnie poprawie ulega stan techniczny obiektów z których korzystają wypoczywający. 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. Skontrolowano 7 turnusów wypoczynku na terenie powiatu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

5.3 Interwencje

W roku sprawozdawczym wniesiono 2 wnioski 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.

5.4 Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19

W 2021 r. pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili 41 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 szkołach, przedszkolach powiatu leszczyńskiego 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 dekad 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 szansę 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 rozprzeczane są po całym organizmie i wywierają szkodliwy wpływ na wszystkie jego funkcje.

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

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

W 2021 roku realizowano:



Adresatami programu są:

- dzieci w wieku 5 – 6 lata, 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
- 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:

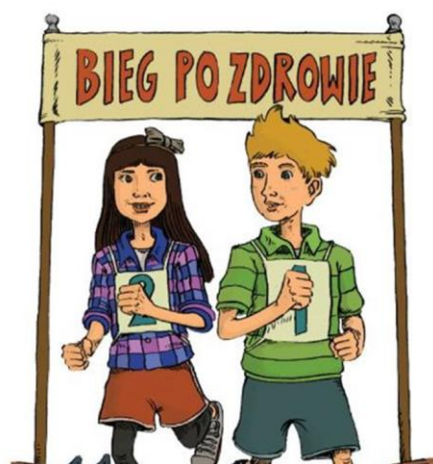
- Minister Edukacji Narodowej
- Rzecznik Praw Obywatelskich
- Stowarzyszenie na Rzecz Dzieciństwa Wolnego od Tytoniu

Bieg po zdrowie

– program antytytoniowej
edukacji zdrowotnej



Zapraszamy do udziału w akcji!



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 oraz innych STIs. **Stała potrzeba podnoszenia poziomu świadomości i wiedzy Polaków nt. HIV/AIDS oraz STIs, 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 homoseksualnej¹.

Brak odnoszenia ryzyka zakażenia HIV/STIs 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.

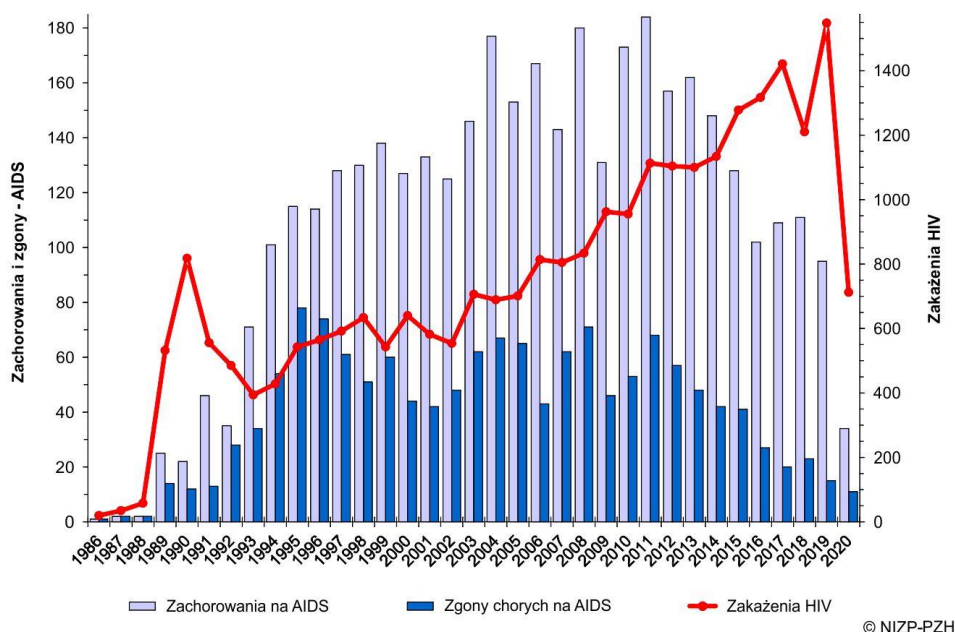
Brak świadomości dotyczącej możliwości wykonania badań w kierunku HIV anonimowo, bezpłatnie i bez skierowania w jednym z kilkudziesięciu punktów konsultacyjno-diagnostycznych (PKD) <https://aids.gov.pl/pkd>. Tylko około 5-9% dorosłych osób wykonało choć raz w swoim życiu test w kierunku HIV. Między rokiem 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.

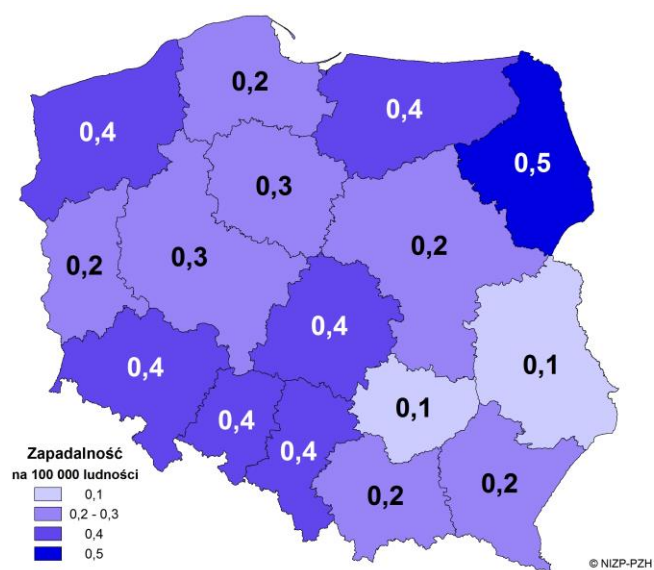
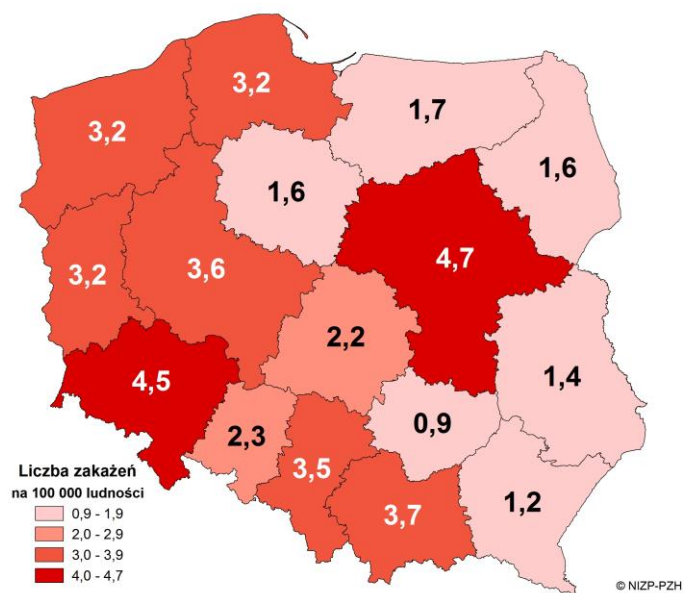
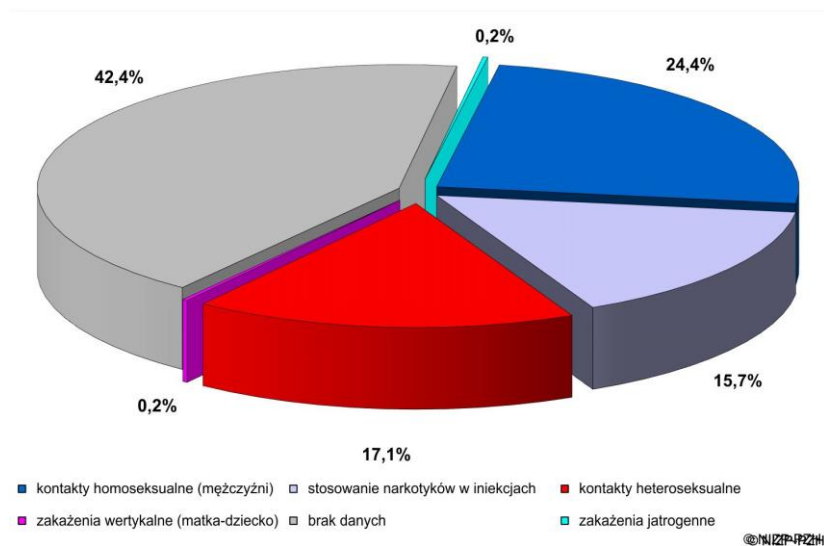
PSSE w Lesznie wspólnie z Fundacją Simontonowski Instytut Zdrowia zorganizowała punkt testowania w kierunku HIV/AIDS. Zainteresowane osoby mogły zgłosić się na bezpłatny, anonimowy test w kierunku HIV.

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.

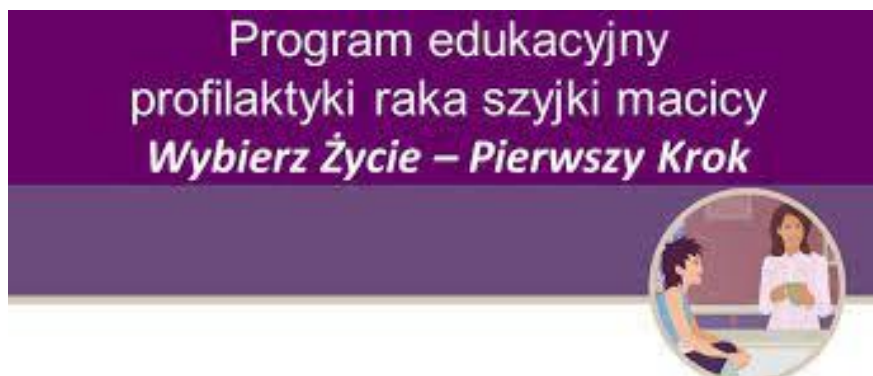
Cele szczegółowe Programu:

1. Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.
2. Uświadomienie 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:

- Żywnienie 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.

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 Inspekcji Sanitarnej

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

W/w opinie wydawane były na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej: wójta lub burmistrza. W roku 2021 ilość w/w opinii i uzgodnień na terenie Powiatu Leszczyńskiego wynosiła 236.

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: 48

- w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej tj. (wójta, burmistrza), w ilości 45, dotyczące:

1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: 25

2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: 12

3. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ilości: 1

4. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: 3

5. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: 4

- 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: 3

II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: 68

III. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: 7

IV. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: 4

V. Inne pisma, opinie w ilości: 52

IV. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów – opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: 57

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 zatruć 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 zatruć 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 kąpiel,
- 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 Sanitarnej– 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 Brzuszy	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