



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

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

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

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Grodzkiego – Miasta Leszna
w roku 2019**

Leszno, styczeń 2020 rok

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Pływalnie, baseny kąpielowe	10
2.3. Obiekty użyteczności publicznej	12
2.3.1. Ustępy publiczne	12
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	12
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	12
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	13
2.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej	13
2.3.8. Środki transportu publicznego	14
2.3.9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych	15
2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych	19
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	19
2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności	27
2.4.4. Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością	28
2.4.5. Nadzór nad kosmetykami	28
2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF	28
2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	29
2.4.8. Zatrucia pokarmowe	30
2.4.9. Kontrole akcyjne	30
2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej	30
3. Sytuacja epidemiologiczna	33
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	33
3.2. Grupy innych chorób	33
3.3. Choroby odzwierzęce	34
3.4. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	34
3.5. Zachorowania na grypę	34

3.5. Realizacja szczepień ochronnych.....	35
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	36
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy	36
4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia	37
4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy ...	37
4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi	37
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest.....	38
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin.....	38
4.7. Choroby zawodowe	38
4.8. Nadzór na środkami zastępczymi.....	38
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania.....	39
5.1. Ocena stanu technicznego budynków	40
5.2. Ocena warunków do utrzymania higieny	40
5.3. Ocena warunków środowiska przedszkolno/szkolnego	40
5.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	42
5.5. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach	42
5.6. Ocena zabezpieczenia placów zabaw, terenów rekreacyjnych i sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi	42
5.7. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6 letnich w tzw. oddziałach zerowych	43
5.8. Realizacja profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami	43
5.9. Prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach	43
5.10. Pozostałe placówki będące pod nadzorem sekcji.....	44
5.11. Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży	44
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	45
7. Działalność opiniodawcza.....	50
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym.....	51
ZAŁĄCZNIKI.....	54

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 2019 r. poz. 59) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

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

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

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

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

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

Prowadzenie systematycznych badań laboratoryjnych oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej a tym samym podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych. Wszelkiego rodzaju analizy i oceny są istotnym źródłem informacji do podejmowania działań w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego obywateli.

Dostęp do wiarygodnych danych we wszystkich obszarach objętych nadzorem tutejszego organu, nie byłby możliwy bez sprawnie działającej bazy laboratoryjnej wykonujące badania w szerokim zakresie (badania żywności, wody, materiału biologicznego i inne), dysponującej wykwalifikowaną kadrą, odpowiednio

przygotowaną infrastrukturą, w tym nowoczesną aparaturą, stanowią podstawowy instrument nadzoru. W laboratoriach są stosowane w codziennej praktyce nowoczesne metody badawcze.

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

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

Przedstawiona „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Grodzkiego-Miasta Leszna w roku 2019” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2019 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami miasta Leszna, miasta na prawach powiatu. Współpraca i bieżące rozwiązywanie problemów sanitarnych przez samorząd pozwoliły osiągnąć poprawę warunków bytowania mieszkańców.

Dobra współpraca z jednej strony, z drugiej zaś zaangażowanie pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie pozwoliły uzyskać efekty, które przedstawione zostały w niniejszym opracowaniu natomiast wnioski dotyczące poszczególnych zagadnień wskazują na potrzeby i kierunki działań w 2020 r.

1. Sytuacja demograficzna

Powiat Grodzki zajmuje powierzchnię 31,9 km². Zamieszkiwany jest przez 63 774 mieszkańców. Nastąpił spadek liczby mieszkańców o 249 osób.

Miasto Leszno	2018 r.*	2019 r.**
Liczba ludności ogółem	64 023	63 774
Kobiety	33 332	33 231
Mężczyźni	30 691	30 543

* Stan ludności w dniu 30.06.2018 r. – 64 023

** Stan ludności w dniu 30.06.2019 r. – 63 774

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzorem sanitarnym w roku 2019 objęto na terenie miasta Leszna:

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

W skład wodociągu publicznego Leszno wchodzi 3 ujęcia wody:

- SUW Strzyżewice ul. Lotnicza 50
- SUW Zaborowo
- SUW Karczma Borowa

Liczba zaopatrywanej ludności: 65 625

1. Stacja Uzdatniania Wody Strzyżewice

- produkuje 3 920,29 m³ wody/dobę
- ujęcie jest zasilane z 9 czynnych studni głębinowych
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej i pośredniej
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, zapewniony jest całodobowy serwis ochroniarski
- stosowane metody uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające (napowietrzanie i odgazowanie siarkowodoru),
 - filtracja: komora reakcji - dwukomora (wstępne wytrącanie związków żelaza i manganu), 7 filtrów ciśnieniowych pionowych o średnicy 3,0 m² (złoża piaski kwarcowe), powierzchnia filtracji 7,07 m²

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2019 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Montaż pompy międzyoperacyjnej po naprawie – styczeń.
- Montaż nowego zaworu zwrotnego Ø150 przy studni S3- styczeń.
- Montaż opaski uszczelniającej Ø150 przy studni M1- styczeń.
- Montaż nowej pompy międzyoperacyjnej Grundfos- marzec.

- Naprawa pompy sieciowej - maj.
- Odmalowanie zbiorników na wodę uzdatnioną, włazów, poręczy i drabinek na SUW (maj – czerwiec).
- Awaria pompy w studni nr M5 oraz montaż pompy po naprawie- lipiec.
- Awaria pompy w studni S1bis oraz montaż pompy po naprawie- listopad.
- Rozpoczęcie prac polegających na wymianie kaskad napowietrzających grudzień.

Planowany termin zakończenia prac: 22.01.2020r., prace mające na celu wymianę kaskad napowietrzających wykonywane są bez przerw w dostawie wody dla mieszkańców.

2. Stacja Uzdatniania Wody Zaborowo ul. 1 Maja 15

- produkuje 3 416,49 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 5 czynnych studni głębinowych,
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- zabezpieczenia ujęcia przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, całodobowy serwis ochroniarski, obiekt bez stałej obsługi
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające, 2 sprężarki, dmuchawa do napowietrzania filtrów,
 - filtracja: 8 filtrów ciśnieniowych pionowych - dwustopniowa filtracja, I stopień – 4 filtry (złożenie piasek kwarcowy), II stopień – 4 filtry (złożenie piasek kwarcowy + warstwa braunsztynu),

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

Wywiercono nowy odwiert (**głębokość 26,5 m, wiek warstwy wodonośnej - czwartorzęd**); studnia do czasu uzyskania pozwolenia wodnoprawnego nie jest eksploatowana; przewidywany czas włączenia do eksploatacji – marzec 2020.

W roku 2019 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Czyszczenie pomp międzyoperacyjnych – styczeń.
- Czyszczenie komór reakcji- luty.
- Usunięcie wycieków na rurociągach wody płucnej – luty.
- Przegląd serwisowy analizatorów jakościowych wody – maj.
- Przegląd serwisowy osuszacza powietrza – czerwiec.
- Realizacja zadania polegającego na likwidacji studni 3c oraz wykonaniu nowego odwiertu studni 3d wraz z infrastrukturą towarzyszącą - lipiec/październik
- Spadek wydajności w studni nr 2c wraz z wzrostem depresji eksploatacyjnej, rozpoczęcie procedury wykonania nowego odwiertu – październik; w roku 2020 planowane jest wykonanie nowego otworu studziennego 2d wraz z likwidacją studni 2c oraz wykonanie otworu numer 6d i likwidacją kolejnej studni

3. Stacja Uzdatniania Wody Karczma Borowa

- produkuje 2 178,78 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 3 czynnych studni głębinowych,
- wyznaczone są strefy ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych (ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki, całodobowy serwis ochroniarski, ujęcie wody bez stałej obsługi,
- stosowane metody i środki uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 4 aeratory o pojemności 0,8m³, 2 sprężarki,
 - filtracja: 4 filtry ciśnieniowe pionowe o średnicy 3,0 m - powierzchnia filtracji 7,06 m² (złóże piasek kwarcowy o różnej granulacji).

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2019 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- Spawanie rurociągu płucznego przy studni nr 2 - styczeń.
- Wymiana zaworu przy filtrze nr 4 - luty.
- Przegląd serwisowy osuszacza powietrza (czerwiec 2019r.);
- Montaż nowej klapy zwrotnej na wyjściu do sieci - lipiec.
- Malowanie włazów zbiorników wody czystej (sierpień 2018r.);
- Awaria pompy głębinowej w studni nr 2, zamontowanie nowej pompy głębinowej GRUNDFOS (pompa rezerwowa) – wrzesień.
- Awaria na przyłączy do studni głębinowej nr 3, usunięcie awarii – grudzień.
- Wymiana chłodnicy w sprężarce

W roku 2019 w ramach parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 40 próbek wody do badań laboratoryjnych:

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

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

Dodatkowe informacje dotyczące wodociągu publicznego Leszno za rok 2019

Produkcja wody:

Lp.	SUW	Rok 2018		Rok 2019	
		Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d	Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d
1.	Strzyżewice	1 300 130	3 562	1 430 905	3 920,29
2.	Zaborowo	1 204 135	3 299	1 247 018	3 416,49
3.	Karczma Borowa	767 230	2 102	795 254	2 178,78
	całość	3 271 495	8 963	3 473 177	9 515,56

W 2019 roku odnotowano kilkadziesiąt awarii i przerw w dostawie wody - na sieci wodociągowej, gdzie główną przyczyną były wycieki spowodowane korozją sieci, średni czas trwania awarii około 5 godzin, w kilku przypadkach awarie trwały powyżej 8 godzin i wymagały podstawienia beczkowozu z wodą przeznaczoną do spożycia po przegotowaniu oraz na przyłączach wodociągowych

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

I. Wodociąg zakładowy HGBS FINANSE Spółka Akcyjna

Właścicielem ujęcia jest HGBS FINANSE Spółka Akcyjna,

Wrocław ul. Monopolowa 4

Wodociąg w roku 2019 produkował 290 m³/dobę

Ujęcie jest zasilane z 2 studni głębinowych

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

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

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

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry, w roku 2019 nie przeprowadzano remontów bieżących.

W roku 2019 w parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 7 próbek wody do badań laboratoryjnych:

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

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2019 – **dobra**.

II. Wodociąg Zakładowy WSZ w Lesznie

Właścicielem ujęcia jest Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie ul. Kiepury 45.

Wodociąg w roku 2019 produkował 140 m³/dobę. Ujęcie wody zasilane w wodę z 1 studni głębinowej, studnia ma wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej i jest zabezpieczona (właz studni zamykany na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana).

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

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

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2019 pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek wody:

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

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2019 – **dobra**.

2.2. Pływalnie, baseny kąpielowe

Nadzorem sanitarnym w roku 2019 objęto 1 pływalnię krytą oraz 1 basen odkryty.

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

Właścicielem jest Urząd Miasta Leszna.

Charakterystyka obiektu:

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

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na pływalni. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Leszno. Woda ta badana jest w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A i B rozporządzenia); spełnia wymagania obowiązującego rozporządzenia.
3. W roku 2019 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 26 próbek w ramach kontroli urzędowej:
 - 26 próbek bakteriologicznych
 - 6 próbek fizykochemicznych

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Pływalnią Edukacyjną pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 66 próbek:

- 49 próbek bakteriologicznych
- 39 próbek fizykochemicznych

W roku 2019 w pobranej do badań laboratoryjnych w zakresie bakterii Legionella próbce wody z basenu sportowego nie stwierdzono przekroczeń.

4. W roku 2019 odmalowano klatkę schodową i łącznik ze Szkołą Podstawową nr 7 w Lesznie; założono zmiękcacz wody doprowadzanej do szatni i prysznicu, wymieniono nagrzewnicę powietrza, częściowo wymieniono rury; wymieniono płytki oraz instalację wodną w szatni damskiej (prysznic); modernizacja części elewacji zewnętrznej.
5. W roku 2019 Pływalnia Edukacyjna została skontrolowana jeden raz zgodnie z harmonogramem kontroli (stan sanitarno – porządkowy i sanitarno – techniczny dobry).

Ocena roczna obiektu – dobra.

Basen „Odkryty” Leszno ul. Strzelecka 9

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

Charakterystyka obiektu:

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

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na basenie. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę niecek basenowych jest własne ujęcie wody, natomiast do pomieszczeń socjalno – sanitarnych trafia woda z wodociągu publicznego Leszno.
3. Przeprowadzone w 2019r. remonty i modernizacje:
 - wymieniono pompę głębinową w studni na nową z kołnierzem ze stali kwasoodpornej
 - odmalowano jeden filtr i aerator
 - drabinki wejściowo - wyjściowe do dużej niecki zostały wypiaszkowane i odmalowane proszkowo
4. W roku 2019 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 13 próbek w ramach kontroli urzędowej:
 - 13 próbek bakteriologicznych
 - 3 próbki fizykochemiczne

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Basenem Odkrytym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 11 próbek:

- 10 próbek bakteriologicznych
- 8 próbek fizykochemicznych

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

5. Basen odkryty został skontrolowany dwa razy w sezonie letnim 2019; przeprowadzono 2 kontrole protokolarne.

Ocena roczna obiektu - dobra.

2.3. Obiekty użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęto 4 ustępy publiczne. Skontrolowano wszystkie, przeprowadzono w nich 4 kontrole z nasileniem w sezonie letnim.

Stan sanitarno – techniczny dobry, drobne usterki techniczne usuwane na bieżąco, czystość bieżąca zachowana. Ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych w obiektach w ilościach wystarczających. Dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo. Dwa ustępy publiczne dostosowane do wymogów osób niepełnosprawnych w Lesznie przy Nowym Rynku i na dworcu PKP.

Wszystkie nadzorowane ustępy publiczne mają stałą obsługę. Decyzji i mandatów karnych nie nałożono.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

W roku 2019 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość pomieszczeń oraz stan porządkowy otoczenia był zachowany. Obiekty przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (podjazdy, windy).

Obiektami zapewniającymi całodobową opiekę są: Dom Pomocy Społecznej przy ul. Korczaka, zapewniający opiekę 36 podopiecznym, Ośrodek Interwencyjno - Readaptacyjny, w którym jednorazowo może przebywać 17 osób (matek z dziećmi) oraz noclegownia (Schronisko dla osób bezdomnych), w której może przebywać około 35 mężczyzn. Pozostałe 3 placówki prowadzą zajęcia manualne i rehabilitacyjne, są obiektami półstacjonarnymi czynnymi w godz. od 8 do 16.

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

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

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

- 9 hoteli – w których przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych
- 1 motel – w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną

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

Podczas przeprowadzonych w roku 2019 kontroli sanitarnych nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, a czystość bieżąca była zachowana.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 10 kontroli, nie wydano decyzji administracyjnych ani nie nałożono mandatów.

Na bieżąco przeprowadza się modernizacje pokoi, łazienek wymienia się wyposażenie na nowsze. W hotelach obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Zakłady fryzjerskie - 88

Zakłady kosmetyczne - 92

Zakłady tatuaż - 7

Zakłady odnowy biologicznej - 35

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 38

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2019 w tej grupie obiektów stwierdzono we wszystkich właściwy stan sanitarno-techniczny. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów są przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana jest prawidłowo.

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

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

W roku 2019 stan sanitarno – porządkowy był zadawalający. W tej grupie obiektów nie nałożono mandatów karnych; nie wydano żadnej decyzji w celu poprawy stanu technicznego obiektu.

Zakłady odnowy biologicznej - zakłady świadczące usługi w zakresie regeneracji ciała poprzez ćwiczenia fizyczne, naświetlanie, opalanie, masaż, oddziaływanie suchym lub wilgotnym, gorącym powietrzem oraz zabiegi relaksujące. Są to gabinety masażu, siłownie, SPA, fitness-kluby, solaria, studia modelowania sylwetki. Stan sanitarny obiektów podczas kontroli był zadawalający, posiadają dobrą funkcjonalność, wyposażone są w dobry i nowoczesny sprzęt.

2.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem w minionym roku objęto:

- apteki – od lipca 2015r. zawieszono kontrole aptek
- obiekty sportowe – 16 obiektów, w których przeprowadzono 13 kontroli
- targowiska – 2 obiekty, obydwa skontrolowane
- pokoje gościnne – 1 obiekt, w którym przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną
- obiekty kultury – 5 obiektów, w których przeprowadzono 5 kontroli
- zakłady pogrzebowe – 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne
- cmentarze – 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne
- stacje paliw – 10 obiektów, w których przeprowadzono 4 kontrole sanitarne

- punkty mycia pojazdów – 4 obiekty, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne
- parkingi miejskie – 1; w roku 2019 nie ujęty w harmonogramie kontroli
- pralnie – 1 obiekt, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną
- biblioteki – 9 obiektów, w roku 2019 nie ujęte w harmonogramie kontroli
- przystanki MZK – 87 (3 kontrole sanitarne) i PKS – 9

Systematycznie poprawia się stan sanitarno – techniczny kontrolowanych obiektów, ich wystrój, wyposażenie czy funkcjonalność.

W roku 2019 w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono złego stanu sanitarno – technicznego ani sanitarno - porządkowego.

Dworzec PKS

Nadzorem objęto 1 obiekt. Stan sanitarno-techniczny dworca – zadowalający, dotyczy on zarówno pomieszczeń służbowych i służbowego zaplecza sanitarnego: kasjerów, dyżurnego ruchu, jak i pomieszczeń ogólnodostępnych związanych z odprawą podróżnych. Kontrolą sanitarną objęto stan sanitarno-techniczny placu manewrowego i stanowisk postojowych pojazdów, który nie budził zastrzeżeń.

W bieżącym roku utwardzono kostką brukową stanowisko dla pasażerów wysiadających z autobusów przy wejściu głównym do budynku.

Stacja PKP w Lesznie

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

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

Tunel, perony, międzytorza utrzymane w dostatecznym stanie sanitarno-porządkowym.

Nadal trwa kompleksowa modernizacja peronów na dworcu rozpoczęta w 2017r.

2.3.8. Środki transportu publicznego

Stan sanitarny środków transportu, publicznego dobry. Nadzorem sanitarnym w 2019r. objęte były środki transportu kolejowego i drogowego: (pociągi osobowe PKP, autobusy PKS i MZK, taksówki osobowe, karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego, karawany do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

Autobusy

Wykonano 4 kontrole sanitarne w trakcie, których skontrolowano 18 autobusów (w tym jeden turystyczny). Kontrole przeprowadzono na terenie punktów mycia PKS i MZK bezpośrednio po obróbce sanitarnej autobusów, drobne nieprawidłowości usuwane były na bieżąco.

Taksówki osobowe

Wykonano 1 kontrolę sanitarną w trakcie, których skontrolowano 4 pojazdy, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne środki transportu

W ramach kontroli zakładów pogrzebowych skontrolowano 7 karawanów do przewozu zwłok.

Dodatkowo podczas kontroli kompleksowej Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Lesznie skontrolowano 3 karetki.

Stan sanitarno porządkowy skontrolowanych pojazdów – dobry.

Składy pociągów osobowych

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, podczas których nadzorem sanitarnym objęto 12 wagonów. Były to autobusy szynowe, tradycyjne wagony jak również elektryczne zespoły trakcyjne.

Nie stwierdzono braków w wyposażeniu kabin ustępowych w materiały higieniczne (papier toaletowy, mydło, papierowe ręczniki).

Bieżący stan sanitarno - porządkowy składów, schroniska czyścicieli wagonów, wydzielonych torów oczystkowych, torów peronowych, kanału oczystkowego nie budził zastrzeżeń.

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

2.3.9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Szpital

Na terenie miasta Leszna znajduje się 1 szpital publiczny oraz 4 niepubliczne szpitale.

Wojewódzki Szpital Zespolony w Lesznie

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie w roku 2019 przeprowadzono ogółem 2 kontrole kompleksowe, w zakresie higieny komunalnej, higieny żywienia, epidemiologii i higieny pracy.

Na przestrzeni całego roku sprawozdawczego trwały prace adaptacyjne oraz remontowe, dostosowujące Szpital do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej - zgodnie z przedłożonym programem dostosowawczym.

Na bieżąco realizowane są decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie.

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie w roku 2019:

- oddział laryngologiczny został przeniesiony na poziom „0”, który został wcześniej poddany gruntownemu remontowi,
- wykonano modernizację i przebudowę bloku operacyjnego wraz z zakupem lamp operacyjnych:
 - I etap inwestycji dot. dwóch sal operacyjnych nr III i IV oraz pomieszczeń dla personelu bloku operacyjnego,

- II etap inwestycji dot. dwóch sal operacyjnych nr I i II oraz pomieszczeń bloku operacyjnego.
- przeprowadzono przebudowę i modernizację pracowni immunochemicznej z pracownią CITO działu diagnostyki laboratoryjnej,
- wyremontowano sufity na wszystkich oddziałach,
- odmalowano oddział wewnętrzny,
- poddano gruntownemu remontowi toalety ogólnodostępne na parterze (damski, męski oraz dla osób niepełnosprawnych) oraz toalety ogólnodostępne przy każdym oddziale,
- na bieżąco wykonywane są prace remontowe na wszystkich oddziałach wg. potrzeb.

Stan techniczny większości pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Niemniej jednak podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w dniu 3 grudnia 2019r. stwierdzono brak czystości bieżącej; w związku z powyższym nałożono mandat karny oraz wydano decyzję opłatową.

Prowadzone na przestrzeni całego roku prace remontowe i adaptacyjne znacznie poprawiły funkcjonalność placówki dostosowując obiekt do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną, która jest prana w Pralni Luboń Sp. z o.o. Sp. Komandytowa ul. Szkolna 1B – Luboń, która posiada pozytywną opinię PPIS w Poznaniu.

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

Postępowanie z odpadami medycznymi zgodne z posiadanymi procedurami; nie wniesiono uwag w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

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

W roku 2019 przeprowadzono 1 kompleksową kontrolę sanitarną obiektu. Stan sanitarno-techniczny oddziału szpitalnego bez zastrzeżeń. Czystość bieżąca kontrolowanych pomieszczeń nie budziła zastrzeżeń kontrolujących.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną czystą i brudną oraz w postępowaniu z odpadami medycznymi.

NZOZ VIGOR w Lesznie ul. Kiepury 12

W roku 2019 przeprowadzono w placówce 1 kontrolę sanitarną, podczas której nie wniesiono uwag do stanu sanitarno – technicznego, utrzymania czystości pomieszczeń; również postępowanie z odpadami medycznymi, bielizna czystą i brudną było bez zastrzeżeń.

SNZOZ FIDES w Lesznie ul. Jana III Sobieskiego 1

Obiekt dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.06 2012r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej i nie wymaga programu dostosowawczego.

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

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

W roku 2019 przeprowadzono w tej placówce 1 kontrolę sanitarną, podczas której nie wniesiono uwag do stanu sanitarno – technicznego, utrzymania czystości pomieszczeń; również postępowanie z odpadami medycznymi, bielizną czystą i brudną było bez zastrzeżeń.

Fresenius Nephrocare Polska Sp. z o.o. – Ośrodek Dializ nr 68 Leszno, ul. Kiepur 45

Obiekt dostosowany jest do wymogów obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.06 2012 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej i nie wymaga programu dostosowawczego.

Zakres prowadzonej działalności: dializa.

W roku 2019 przeprowadzono w tej placówce 1 kontrolę sanitarną, podczas której nie wniesiono uwag do stanu sanitarno – technicznego, utrzymania czystości pomieszczeń; również postępowanie z odpadami medycznymi, bielizną czystą i brudną było bez zastrzeżeń.

Przychodnie

W minionym roku przeprowadzono 21 kontroli z zakresu higieny komunalnej. Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

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

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

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

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

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

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

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Zakłady rehabilitacji leczniczej

Nadzorem w tej grupy obiektów w roku 2019 objęto 11 obiektów, wszystkie zostały skontrolowane. Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy kontrolowanych placówek bez uwag.

Szkolne gabinety profilaktyki zdrowotnej

W roku 2019 nadzorem sanitarnym objęto 20 gabinetów szkolnych, w których przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. Gabinety profilaktyki zdrowotnej mieszczą się w pomieszczeniach użyczanych na ten cel przez Szkołę.

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

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

W większości Gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Personel Gabinetów korzysta z wc wspólnych z personelem Szkół. W wc zapewniono ciepłą i zimną wodę, mydło do rąk, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku.

Personel Gabinetów pracuje w wymaganej odzieży ochronnej. Stosowany jest rozdział odzieży prywatnej od służbowej.

Wszystkie Gabinety wyposażone są w stanowiska z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie. Na zużyte ręczniki zapewniono pojemniki.

W Gabinetach stosowane są środki dezynfekcyjne do powierzchni, typu: Mikrocid, Incidur Spray, Iliadin, Incidin Spray, Bacillat oraz do dezynfekcji skóry rak: Manusan, Sprinigel Manusan, AHD 1000, AHD 2000, Miliseptor, Hydro Chlorex, Desprey, Aniosgel, 70% Spirytus, Skinnman, Sterillium Clasic Pur, do odkażania skóry Skinsept Pur - w wystarczających ilościach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie doboru i stosowania w/w środków.

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

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

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

Praktyki zawodowe lekarzy

Stan sanitarno – techniczny kontrolowanych pomieszczeń praktyk zawodowych jest dobry.

Lekarze podejmowali w minionym roku działania mające na celu dostosowanie gabinetów do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Czystość bieżąca i utrzymanie porządku – podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych. Praktyki zawodowe wytwarzające odpady medyczne posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych.

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

2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

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

W świetle obowiązujących regulacji prawnych każdy producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane określone w:

- harmonogramie urzędowych kontroli żywności zaplanowanych na rok 2019,
- planie pobierania próbek do badań żywności w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym oraz w związku z koniecznością,
- przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiającymi się nowymi zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2019 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 tekst jednolity) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był na podstawie procedur kontroli opracowanych i wprowadzonych do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego.

W procesie planowania kontroli na rok 2019 zostały uwzględnione zagadnienia takie jak:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej jak również wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu),

- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe, obrót),
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2018,
- podjęte w roku 2018 działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonych postępowań administracyjnych, w tym wykonanie zarządzeń decyzji, a przede wszystkim terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w nadzorowanych zakładach,
- sygnały i interwencje zgłaszane przez klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

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

W wielu zakładach 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.

W skali całego Miasta zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP wdrożył 1117 zakładów. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 347 nadzorowane obiekty, pozostałe placówki są w trakcie wdrażania. Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w piekarniach, ciastkarniach i zakładach żywienia zbiorowego, w tym w restauracjach.

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

Występowanie niezgodności w kontrolowanych zakładach miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do pewnych nieprawidłowości można zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerywania łańcucha chłodniczego żywności, bowiem środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane są poza urządzeniami chłodniczymi – w temperaturze otoczenia. Z kolei w okresie jesienno-zimowym rzadko

przeprowadzane są remonty, natomiast nieprawidłowe warunki temperatury i wilgotności związane z niesprawną wentylacją oraz czynnikami pogodowymi wpływają na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń powodując zawilgocenia i zagrzybienia pomieszczeń produkcyjnych, a przede wszystkim magazynowych.

Na podstawie dokumentacji z kontroli sanitarnych stwierdza się, iż większość uchybień wynika z nieświadomości w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności zarówno osób prowadzących działalność jak również pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP, zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, a przede wszystkim brakiem szkoleń personelu wykonującego prace przy żywności.

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

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

Do często odnotowywanych niezgodności stwierdzano, iż pracownicy zatrudnieni przy produkcji nie posiadali aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, co stanowić może potencjalne źródło przenoszenia chorób zakaźnych.

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2019 r. na terenie Miasta Leszna zarejestrowanych było (na koniec roku 2019) 1150 zakładów żywnościowo – żywnościowych.

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, w roku 2019 skontrolowano z terenu Miasta Leszna 372 zakładów.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało 464 kontrole sanitarne łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2019 ze względu na:

- 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 z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów, co z kolei wymagało przeprowadzenia dodatkowych wizytacji,
- 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 Żywnienia Zwierząt, dotyczącymi monitorowania wycofywania żywności, bądź materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z rynku,

- podejmowanie dodatkowych 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),

Na podstawie opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Krajowego ramowego programu kontroli kompleksowych” zakłada się różną częstotliwość kontroli zakładów żywnościowo - żywnościowych, - w zależności od ryzyka dla bezpieczeństwa żywności jakie może wystąpić na etapie produkcji bądź, jakie stwarzają produkowane i wprowadzane do obrotu środki spożywcze, w związku z czym nie wszystkie będące pod nadzorem zakłady zostały w minionym roku skontrolowane, tym bardziej, że powołany wyżej program zakłada kontrole sklepów spożywczych 1 X na 2 lata.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- ciastkarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,

natomiast z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze, w tym markety i hurtownie.

Zgodnie z w/w programem wzmożony nadzór sanitarny był prowadzony nad zakładami takimi jak:

- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo - wychowawczych,
- zakłady dużej (restauracje) i małej gastronomii.

Zadawalający stan sanitarny stwierdzano w większości zakładów żywienia zbiorowego otwartego typu restauracje. 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:

- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników 1 – razowego użytku,
- nie obce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co wyraźnie i jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- nieprawidłową funkcjonalnością zakładów - nie zachowany był jeden kierunek ruchu od surowca do gotowej potrawy.
- samowolne poszerzanie asortymentu produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności mimo braku warunków.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był w obiektach obrotu żywnością, takich jak sklepy spożywcze i kioski:

- oferowaniem do sprzedaży tzw. „żywności przeterminowanej” - po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, co stanowiło główną podstawę do stosowania postępowania mandatowego,
- brakiem aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych, co może skutkować zwiększoną ilością zatruc i zachorowań,
- 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 pomieszczenia, urządzenia, sprzęt),
- niehigieniczną sprzedażą żywności bez opakowań, brakiem ciepłej bieżącej wody - spowodowanym niedbalstwem 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 łącznie żywności do bezpośredniego spożycia – wędlin, ciast, razem z żywnością wymagającą przed spożyciem obróbki wstępnej lub termicznej,
- brakiem urządzeń kontrolno – pomiarowych w urządzeniach chłodniczych, a tym samym brak prowadzenia wymaganego monitoringu żywności łatwo psującej się,
- brakiem opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów. Zdarzały się przypadki, że zapisy z wykonanych w ramach GHP czynności i rejestracji temperatur, prowadzone były na bieżąco, a w urządzeniach chłodniczych brakowało urządzeń kontrolno – pomiarowych.

Powyższe nieprawidłowości w sposób jednoznaczny wskazują, iż w nadzorowanych obiektach 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 to najliczniejsza grupa obiektów żywieniowo żywnościowych, charakteryzująca się niejednorodnym stanem technicznym i sanitarnym, najmniej stabilna pod względem liczby. Jedne sklepy rozpoczynają działalność, inne ulegają likwidacji bądź zmieniają branżę.

W porównaniu z rokiem 2018 liczba nadzorowanych sklepów głównie małych uległa zmniejszeniu. Przedsiębiorcy niejednokrotnie otwierają nowe placówki, niemniej jednak po pewnym okresie ulegają one likwidacji z uwagi na małe zainteresowanie.

W tej grupie zakładów nałożono najwięcej mandatów karnych 15 na sumę 4350 zł.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym. Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż na rynku lokalnym i w powiatach ościennych. Funkcjonują one często w starych, zaadoptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w zwartej

zabudowie, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty, w tej grupie nałożono 2 mandaty na sumę 450 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

Liczba zakładów, w porównaniu z rokiem 2018 utrzymuje się na w miarę stałym poziomie, niemniej jednak zmieniają się podmioty prowadzące działalność. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymogami.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac przy środkach spożywczych,
- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach kuchni, magazynach i pomieszczeniach socjalno – sanitarnych,
- brak ciepłej bieżącej wody, przy stanowiskach mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności – w przejściach komunikacyjnych,
- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- dokonywanie obróbki wstępnej (prac brudnych) w pomieszczeniu kuchni właściwej.

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

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

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

W zakładach tzw. małej gastronomii potrawy wydawane są na naczyniach 1 razowego użytku, w związku z czym nie wymaga to wydzielenia tzw. zmywalni naczyń.

Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne m.in. za:

- brak czystości,
- brak aktualnych badań lekarskich,
- brak nadzoru ze strony osób odpowiedzialnych.

Wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego obiektów. W tej grupie obiektów zostało nałożonych 16 mandatów karnych na sumę 3450 zł.

W trakcie sprawowania nadzoru sanitarnego stwierdza się, iż w wielu przypadkach czynnikiem eliminującym zakłady złe, nie spełniające wymagań sanitarnych, stają się sami klienci, którzy nie korzystają z placówek, w których nie przestrzegane są prawidłowe warunki sanitarno – higieniczne.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, szpitalu, domach pomocy społecznej i bufety w zakładach pracy oraz zakłady świadczące usługi cateringowe. Nie wszystkie bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej, że wiele z nich mieści się w starych budynkach, najczęściej w piwnicach, w których brak jest możliwości uzyskania radykalnej poprawy, głównie w zakresie infrastruktury, niemniej jednak dzięki bieżącym pracom remontowym i w tej grupie obiektów widoczna jest poprawa stanu sanitarno – technicznego.

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 rozdzielanie posiłków na naczynia 1 razowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych, do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

W roku 2019 nałożono 4 mandaty karne na sumę 650 zł w zakładzie usług cateringowych.

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

W placówkach oświatowych oprócz obiadów, prowadzone jest dożywianie dzieci w formie kanapki, bułki, herbaty lub jogurtu.

Szkoły uczestniczą również w programie „Program dla szkół”. Dzieci otrzymują owoce, warzywa, soki owocowe i warzywne, mleko.

Ze spotkań z rodzicami wynika, iż część owoców, warzyw oraz mleko, dzieci przynoszą do domów, bowiem mleko jest wydawane w jednorazowych kartonikach lub małych plastikowych butelkach, i jest zimne. Podobnie asortyment warzyw stanowią często rzodkiewki lub pokrojona w paski papryka, które to warzywa nie są z reguły spożywane przez dzieci z klas od I dla V.

Ocenie poddano również w placówkach oświatowych w minionym roku – jadłospisy. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami był niedostateczny udział surówek w posiłkach, zalecano także większą podaż w żywieniu dzieci i młodzieży produktów mlecznych fermentowanych typu: jogurty, kefir.

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

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2019 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców 29 decyzji administracyjnych w tym z terenu Miasta Leszna 1. W stosunku do osób nie przestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono 38 na kwotę 9400 zł. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło ponadto podstawę do wydania decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązującym od czerwca 2009 r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności. Decyzji takich wydano 178 na kwotę 14 688 zł.

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

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2019, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

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

Salę sprzedaży sklepów spożywczych i marketów wyposażane są w nowoczesne:

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

2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2019 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 260 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, w tym zakwestionowano 18 próbek w tym 5 z terenu miasta.

Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami ulega poprawie.

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

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

Oceniając oznakowanie badanych środków spożywczych zakwestionowano:

- nieczytelne określone daty minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, umieszczane na opakowaniach, klipsach, zawieszkach,

- niezgodne ze stanem faktycznym wykazy składników znajdujących się w środku spożywczym,
- brak wszystkich koniecznych informacji na opakowaniach suplementów diety,
- brak wykazu składników alergennych.

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

Próbki żywności do badań chemicznych kierowane były do:

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

Kierunki badań to:

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

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

2.4.3. 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 prawo przedsiębiorcy, 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 2019 skontrolowano 25 środków transportu żywności z czego 18 pochodziło z terenu Miasta Leszna – nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia.

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

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

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

Do badań pobrano zgodnie z planem 6 asortymenty wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie wyniki były niekwestionowane.

2.4.5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie Miasta Leszna znajduje się zakład konfekcjonowania kosmetyków bez produkcji, głównie cienie do powiek. W przedmiotowym zakładzie w 2019 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w trakcie której nieprawidłowości nie stwierdzono.

Działania związane z nadzorem nad tą grupą produktów, winny być podejmowane 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 lub które nie zostały zgłoszone do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach.

W roku minionym tutejszy organ otrzymał 1 zgłoszenie w ramach systemu RAPEX – dotyczące 2 produktów kosmetycznych – zakwestionowanych z uwagi na stwierdzoną w składzie obecność antymonu. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 wskazanych w liście dystrybucyjnej sklepach - nie stwierdzono obecności produktów kosmetycznych będących przedmiotem zgłoszenia.

Do badań pobrane zostały 3 próbki kosmetyków: spośród których 2 próbki henny do włosów uległy zakwestionowaniu z uwagi na przekroczony maksymalny limit akceptacji ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych. Tutejszy organ po otrzymaniu wyników badań wydał na dystrybutora decyzję merytoryczną na mocy art. 108 KPA nakazującą w trybie natychmiastowej wykonalności wycofanie z obrotu handlowego oraz wstrzymanie sprzedaży zakwestionowanych partii produktów kosmetycznych.

Kontrole obiektów obrotu produktami kosmetycznymi podejmowane były zgodnie z harmonogramem oraz w związku z oceną oznakowania kosmetyków.

2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF. Łączna liczba otrzymanych w roku 2019 powiadomień w ramach systemu RASFF – 28 z tego z terenu Miasta Leszna 20.

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

- **w odniesieniu do żywności:**

- zanieczyszczeń przypadkowych w żywności - Babydream Baby – musli owocowe po 7 miesiącu, wafle kukurydziane, Klare suppe marki Rapunzel”
- przekroczenia NDP WWA w suplementach diety – Propolis Plus,
- bakterii salmonella w elementach mięsa drobiowego, w przyprawach tj: gorczyca Prymat, bazylia oraz sezamie łuskany
- obecność pleśni na biszkoptach dr Gerard
- przekroczenia NDP ochratoksyny A w: żytnich płatkach pełnoziarnistych, w produkcie pn: „Organic Raisins”, w mące gryczanej,
- wykrycia niedeklarowanej zawartości białka mleka w produkcie Soyavit 85 Soy Protein Isolate Formuła ,
- stwierdzenie niezadeklarowanej substancji alergicznej – glutenu w produkcie pn.: ekologiczny pieprz ziołowy Dary natury,
- przekroczenia NDP sorbinianu potasu w śliwkach suszonych TESCO,
- przekroczenie NDP pestycydu chlorpiryfosu w brukselce

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

- przekroczenie migracji specyficznej amin pierwszorzędnych z wyrobów pn.: Łyżka kuchenna „Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej, nr. partii OD 1503, kraj pochodzenia Chiny, dystrybutor w Polsce: DELHAN Artur Szyszka ul. Budowlanych 5, 64-100 Leszno

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 placówkach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e-mailowy w celu monitorowania wycofywania zakwestionowanych produktów z rynku. W większości przypadków sklepy i markety posiadały już informacje z centrali firm, bądź od dystrybutorów o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanych produktów, które zdjęto z półek i odłożono w magazynach.

2.4.7. 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 dotyczącym bezpieczeństwa żywności, jak w Kodeksie postępowania administracyjnego.

Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył 41 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu Miasta Leszna – 34.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przeterminowanej”, zepsutej, nieprawidłowo oznakowanej,
- obecności w środkach spożywczych różnego typu zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów spowodowanego brakiem czystości,

- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie – poza urządzeniami chłodniczymi, braku segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- niewłaściwej jakości wód mineralnych (nieprawidłowy smak lub zapach).

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

2.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2019 r. nie zgłoszono żadnego przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego, w tym grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, jak i przygotowujących posiłki we własnym zakresie.

2.4.9. Kontrole akcyjne

Kontrole akcyjne stanowią stały element rocznego planu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad żywnością i żywieniem.

W roku 2019 przeprowadzonych zostało 9 akcji specjalnych, w tym:

- imprezy masowe – jarmarki przedświąteczne, piknik szybowcowy, zawody żużlowe,
- kontrole wózków w sklepach samoobsługowych,
- kontrole letniego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- kontrole w związku z ASF
- oraz 42 kontrole weekendowe.

2.4.10. 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 (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L. 191 z 30 kwietnia 2004 r.),
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE I 31/2002 z dnia 01 lutego 2002 r.)

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

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

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

Powyższe spowodowane jest dodatkowo faktem, iż Inspektorzy Urzędu ds. Żywności i Weterynarii FVO przeprowadzający audyty wdrażania i przestrzegania prawa unijnego w Polsce w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa żywności wielokrotnie wskazywali na konieczność zintensyfikowania działań dotyczących rejestracji podmiotów produkcji pierwotnej. Dodatkowo informuję, iż 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.

Informuję, iż dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Miasta 21 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać. W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na Miasta prowadzą lub mogą prowadzić taką działalność, zwracam się z uprzejmą prośbą do Państwa o poinformowanie, o powyższym ludności w sposób zwyczajowo przyjęty.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2019 utrzymał się na dobrym poziomie. Dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągana jest poprzez modernizację obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
3. Znajdująca się w obrocie handlowym jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia.
4. Zakłada się przez stały nadzór spowodować dalszą poprawę bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim stanu sanitarnego placówek.
5. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta do odbiorcy końcowego.

6. Poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń, świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.
7. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu 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,
 - prawidłowego znakowania wyrobów,
 - 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.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wyraża głębokie przekonanie, iż nadzór sanitarny jaki będzie prowadzony w roku 2020, spowoduje dalszą poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów żywieniowo – żywnościowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna

W roku 2019 sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Grodzkim należy uznać za dobrą. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne miał - podobnie jak w latach ubiegłych - charakter endemiczny lub sezonowy.

3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano, podobnie jak w latach ubiegłych zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome,
- odnotowano spadek zachorowań na salmonellozy ogółem - w 2019 roku zarejestrowano 4 przypadki (współczynnik zapadalności 6,3), podczas gdy w 2018 roku zarejestrowano 8 przypadków (współczynnik zapadalności 12,5),
- odnotowano spadek zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO ogółem – w roku 2018 – 38 zachorowań (współczynnik zapadalności 10,9), podczas gdy w 2019 roku zarejestrowano 27 przypadków (współczynnik zapadalności 42,3),
- w latach 2018-2019 nie odnotowano innych bakteryjnych zatruć pokarmowych u dzieci do lat 2,
- w roku 2019 odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań na WZW typ A - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1), podczas gdy w roku 2018 nie zarejestrowano zachorowań,
- odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe ogółem – w roku 2019 – 56 zachorowań (współczynnik zapadalności 87,8), podczas gdy w roku 2018 – 29 zachorowań (współczynnik zapadalności 45,3),
- nie zanotowano zbiorowych zatruć pokarmowych.

3.2. Grupy innych chorób

Odnotowano wzrost zachorowań na ospę wietrzną. W roku 2019 - 317 przypadków (współczynnik zapadalności 497,1), podczas gdy w roku 2018 - 144 przypadków (współczynnik zapadalności 224,9).

Nieznacznie spadła liczba zachorowań na płonicę. W roku 2019 - 15 zachorowań (współczynnik zapadalności 23,5), podczas gdy w roku 2018 - 16 zachorowań (współczynnik zapadalności 24,9).

Odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych, w roku 2019 odnotowano 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1), podczas gdy w roku 2018 nie zarejestrowano zachorowań.

W roku 2019 odnotowano spadek zachorowań na WZW typ C – 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,7), podczas gdy w roku 2018 – 11 zachorowań (współczynnik zapadalności 17,2) oraz spadek zachorowań na meningokokowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – 2 zachorowania w roku 2018 (współczynnik zapadalności 3,1), podczas gdy w roku 2019 nie odnotowano zachorowań.

W latach 2018-2019 ilość nowo wykrytych zakażeń HIV utrzymuje się na tym samym poziomie – 2 (współczynnik zapadalności 3,1).

W roku 2019 odnotowano 1 zachorowanie na gorączkę Denga (współczynnik zapadalności 1,6), podczas gdy w roku 2018 nie zarejestrowano zachorowań.

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2018-2019 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, włośnicę, tasiemczycę i toksoplazmozę.

Odnotowano spadek liczby osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie - w roku 2018 - 9 osób (współczynnik zapadalności 14,1), podczas gdy w roku 2019 - 3 osoby (współczynnik zapadalności 4,7).

W roku 2019 odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na boreliozę – 10 zachorowań (współczynnik zapadalności 15,7), podczas gdy w roku 2018 – 12 zachorowań (współczynnik zapadalności 18,7).

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

Podobnie jak w latach ubiegłych nie zanotowano zachorowań na błonicę, tężec i nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis).

W roku 2019 odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań na WZW typ A - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1), podczas gdy w roku 2018 nie zarejestrowano zachorowań.

Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.

W latach 2018-2019 ilość zachorowań na krztusiec utrzymywała się na tym samym poziomie – 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6).

W roku 2019 odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na WZW B - 11 zachorowań (współczynnik zapadalności 17,3), podczas gdy w roku 2018 - 13 zachorowań (współczynnik zapadalności 20,3).

W latach 2018-2019 nie odnotowano zachorowań na różyczkę. Obecnie szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 6 i 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.

W roku 2019 zgłoszono nie odnotowano zachorowań na odrę, podczas gdy w roku 2018 – odnotowano 1 przypadek zachorowania na odrę – prawdopodobny.

W latach 2018-2019 ilość zachorowań na gruźlicę utrzymuje się na tym samym poziomie - 3 przypadki (współczynnik zapadalności 4,7).

Ilość zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnka) utrzymywała się w latach 2018-2019 na tym samym poziomie – 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6).

3.5. Zachorowania na grypę

W roku 2019 zgłoszono do PSSE w Lesznie z terenu powiatu leszczyńskiego (ziemski+grodzki) 64 491 przypadki zachorowań z objawami grypopodobnymi.

Zgodnie z definicją przypadku przyjętą na potrzeby nadzoru nad chorobami zakaźnymi w krajach Unii Europejskiej wykazuje się grypę 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 grypę wg wieku chorych

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań oraz podejrzeń	
	ogółem*	
	2019 rok	2018 rok
0 - 4	14 576	15 896
5 - 14	13 754	13 989
15 - 64	28 636	27 884
65 i więcej	7 525	6 798
Razem	64 491	64567

* Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

3.5. Realizacja szczepień ochronnych

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

Na terenie miasta Leszna szczepienia ochronne przeprowadzane były w 8 gabinetach szczepień lekarzy rodzinnych, w Międzynarodowym Centrum Dializ w Lesznie ul. Kiepury 45 oraz w Oddziale Noworodkowym (WSZ Leszno). Ogółem szczepienia ochronne realizowało 10 placówek.

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

W roku 2019 na terenie miasta Leszna działało 6 punktów szczepień posiadających elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano szczepionki, a pozostałe czynią starania o jego zainstalowanie.

Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności był związany z:

- 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.

Noworodki często opuszczają oddziały szpitalne bez szczepień p/WZW B i BCG (odmowa szczepień).

Szczepienia noworodków w latach 2017-2019

Rok	Szczepienie BCG - procent zaszczepionych*
2017	99,80
2018	99,50
2019	98,52

Ruchy antyszczepionkowe rozpowszechniają nierzetelne informacje o szczepieniach i następstwach ich stosowania, co powoduje niepokój wśród rodziców.

Rok	Liczba dzieci, których rodzice odmówili zgody na szczepienie*
2017	18
2018	49
2019	76

* dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

W roku 2019 wystawiono 18 tytułów wykonawczych rodzicom dzieci uchylającym się od szczepień, sprawy skierowano do Wojewody Wielkopolskiego w ramach postępowania administracyjnego.

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.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. Głównie zadania pionu Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy 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 2019 r. 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, 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, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka zawodowego.

W 2019 r. w ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie było zarejestrowanych 116 zakładów pracy. W zakładach tych zatrudnionych było ogółem 11 298 osób.

Największą liczbę zakładów będących rejestrze nadzoru pionu higieny pracy były to zakłady zatrudniające od 10 do 50 osób. Takich zakładów było 44 co stanowiło 38 % wszystkich zakładów będących w rejestrze. W ewidencji było dziesięć zakładów zatrudniających ponad 250 osób.

W 2019 roku przeprowadzono 36 kontroli w 32 zakładach pracy zatrudniających 7970 osób.

Podczas kontroli przeprowadzonych w 2019 roku, w czterech zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. W dwóch przypadkach zostały wydane decyzje

administracyjne, a w dwóch pozostałych nieprawidłowości zostały wykonane podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m. in: braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, braku programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, niezgodności w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych, braku przeszkolonej osoby do udzielania pierwszej pomocy.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 12 skontrolowanych zakładach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. W takich warunkach pracowało 920 osób, co stanowiło 11,5 % ogółu osób zatrudnionych w kontrolowanych zakładach.

Najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy był hałas. W warunkach przekroczenia normy na hałas pracowało 912 osób. Dotyczyło to przede wszystkim zakładów zajmujących się obróbką metali. Innymi czynnikami szkodliwymi, dla których stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych normatywów stężeń były pyły drewna oraz substancje chemiczne emitowane do środowiska pracy podczas prac spawalniczych.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2019 r. było 20 zakładów, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W tym zakresie w roku 2019 przeprowadzono kontrole w 10 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi pracowało 411 osób.

Przeprowadzone kontrole w dwóch zakładach wykazały nieprawidłowości. Dotyczyły one braku dokumentacji potwierdzającej występowanie w środowisku pracy czynników rakotwórczych lub mutagennych.

4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

Szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 występują w różnych sektorach gospodarki. Są to m. in. zakłady służby zdrowia, sektora gospodarki odpadami i ściekami, zakłady produkujące żywność. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2019 r. zarejestrowane były 22 zakłady.

W 2019 r. w tym zakresie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Jedna kontrola wykazała nieprawidłowość polegającą na nieuwzględnieniu w ocenie ryzyka zawodowego zagrożeń związanych z szkodliwymi czynnikami biologicznymi. W narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne w skontrolowanych zakładach pracowało 1591 osób. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników m.in. zapewniają środki ochrony indywidualnej, środki do odkażania skóry 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 sposób 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 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał jedno zgłoszenie związane z zamiarem wykonania prac w kontakcie z azbestem. Przeprowadzona kontrola warunków pracy podczas usuwania wyrobów zawierających azbest nie wykazała nieprawidłowości.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin było 105 podmiotów gospodarczych.

W 2019 r. skontrolowano 30 obiektów w tym: jednego producenta mieszaniny chemicznej, 6 dystrybutorów oraz 23 zakłady pracy, które stosowały niebezpieczne chemikalia. Kontrole wykazały, że w 6 zakładach stosowane są prekursory 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.

Jedna kontrola wykazała nieprawidłowość polegającą na braku spisu stosowanych w zakładzie niebezpiecznych chemikaliów.

4.7. Choroby zawodowe

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową oraz jedną decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Jedna choroba zawodowa to obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu spowodowany nadmiernym hałasem występującym w środowisku pracy, druga – zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych.

4.8. Nadzór na środkami zastępczymi

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

W 2019 roku nie stwierdzono na terenie miasta Leszna wprowadzania do obrotu środków zastępczych w punkcie handlowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2019 r. prowadził jedno postępowanie wyjaśniające w sprawie zatrzymanych Urząd Celno-Skarbowy przesyłki pocztowej, w której stwierdzono środki zastępcze oraz kontynuował

postępowania administracyjne, które wynikały z kontroli przeprowadzonych przed 2019 r.

Ogółem wydano 12 decyzji administracyjnych, które dotyczyły:

- Przepadku zatrzymanych produktów na rzecz Skarbu Państwa i ich zniszczenia,
- Kary pieniężnej wynikającej z faktu wprowadzania do obrotu środków zastępczych,
- Opłaty za badania laboratoryjne próbek pobranych produktów.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą mają obowiązek zgłaszania Inspektorowi Sanitarnemu wystąpienia przypadków zatruc i zgonów po zażyciu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał dwa takie zgłoszenia. Brak było zgłoszeń zgonów po zażyciu środków zastępczych.

Sekcja Higieny Pracy PSSE w Lesznie w 2019 r. prowadziła działania profilaktyczne związane z zagrożeniami związanymi ze spożywaniem dopalaczy. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach pracy informowano kadrę kierowniczą o niebezpieczeństwach związanych z środkami zastępczymi oraz pozostawiano tam materiały informacyjne. Ponadto na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej jest stały dostęp do informacji o środkach zastępczych oraz o grożących z ich powodu niebezpieczeństwach.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie, zgodnie z art. 12 ust. 1b ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przekazał z dniem 01 stycznia 2010r. do bezpośredniego nadzoru Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu następujące placówki funkcjonujące na terenie miasta Leszna:

- 4 Licea ogólnokształcące,
- 1 Zespół Szkół Specjalnych,
- 5 Zespołów Szkół,
- 1 Bursa Międzyszkolna,
- 1 Centrum Kształcenia Praktycznego,

w związku z powyższym w niniejszym opracowaniu PPIS w Lesznie nie odnosi się do stanu sanitarno-technicznego tych obiektów z uwagi na brak danych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2019r. na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, objął nadzorem, na terenie miasta Leszna różnego typu placówki. Skontrolowano 54 obiekty w których przeprowadzono łącznie 80 kontroli i tak:

- 10 żłobków w których przeprowadzono 16 kontroli,
- 23 przedszkola, w tym 1 specjalne – 27 kontroli,
- 10 szkół podstawowych – 20 kontroli,
- 1 szkołę specjalną – 3 kontrole,

- 3 szkoły policealne,
- 1 zespół szkół,
- 1 szkołę wyższą,
- 1 placówkę wychowania pozaszkolnego – szkołę języków obcych,
- 1 placówkę opiekuńczo-wychowawczą z pobytem całodobowym,
- 2 placówki wsparcia dziennego,
- 3 sale zabaw dla dzieci,
- 10 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania.

5.1. Ocena stanu technicznego budynków

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 4 przedszkolach i 2 szkołach podstawowych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące warunków nauczania i wychowania, to jest stanu technicznego ścian, sufitów i podłóg korytarzy, klatek schodowych, stolarki okiennej, pomieszczeń zaplecza sali gimnastycznej oraz pomieszczeń sanitarnych dla dzieci. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do poprawy stanu technicznego pomieszczeń w terminach wyznaczonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie.

Kontrole sprawdzające realizację punktów decyzji wykazały częściowe ich wykonanie, tj. doprowadzono do właściwego stanu technicznego część korytarzy i klatek schodowych oraz stolarkę okienną w pomieszczeniach dydaktycznych. Pozostałe zalecenia decyzji administracyjnych nie zostały wykonane z uwagi na brak środków finansowych w budżecie organów prowadzących. Mandatów karnych nie nałożono.

5.2. Ocena warunków do utrzymania higieny

Wszystkie skontrolowane placówki pobierają wodę z miejskiego wodociągu i są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej. Stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów w jednej szkole podstawowej jednocześnie zobowiązując właściciela placówki do przedstawienia planu poprawy, mającego na celu wyeliminowania tej niezgodności.

W roku sprawozdawczym właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci/uczniów zapewniły wszystkie placówki za wyjątkiem 2 wyżej wymienionych przedszkoli, w których prowadzone jest postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie wykazanych nieprawidłowości co do stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i instalacji sanitarnych.

W okresie zwiększonej zachorowalności na grypę i infekcje grypopochodne PPIS w Lesznie przeprowadził 11 doraźnych kontroli problemowych zwracając szczególną uwagę na właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. Wszystkie placówki poddane kontroli zapewniły bieżącą ciepłą wodę i mydło do mycia rąk. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń nie budził wątpliwości. Zaleceń pokontrolnych nie wydano.

5.3. Ocena warunków środowiska przedszkolno/szkolnego

Podczas czynności inspekcyjnych przeprowadzano badania środowiska szkolnego w zakresie:

- zapewnienia ciepłej wody do mycia rąk w sanitariatach,
- mikroklimatu pomieszczeń tj. badania temperatury powietrza,

- wymaganej wysokości pomieszczeń,
- oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wymagań ergonomii,
- posiadania przez placówki certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego,
- oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

W roku sprawozdawczym pracownicy sekcji przeprowadzili ocenę dostosowania mebli do zasad ergonomii, głównie w oddziałach przedszkolnych. Ocenę przeprowadzono w 13 placówkach, 72 oddziałach, na 1580 stanowiskach. Stwierdzono nieznaczłą ilość nieprawidłowości w badanym zakresie – 78 stanowisk, co wskazuje na prawidłowe zestawienie mebli (stolik i krzesło) oraz dostosowanie tego zestawu do wzrostu dziecka. Wyposażenie placówek w certyfikowane, zgodne z normą PN-EN 1729-1:2016-2 meble edukacyjne oraz sprzęt sportowy przedstawiają poniższe tabele:

Liczba placówek skontrolowanych	liczba placówek posiadających MEBLE z certyfikatami (odsetek z certyfikatami)				
	0%	do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
23 Przedszkola	0	1	1	3	18
10 Szkół Podstawowych	0	1	1	4	4
1 Szkoła Specjalna	0	0	0	0	1
1 Szkoła Policealna	0	0	0	0	1
1 Zespół Szkół	0	0	0	0	1

Liczba placówek skontrolowanych	liczba placówek posiadających URZĄDZENIA i SPRZĘT SPORTOWY z certyfikatami (odsetek z certyfikatami)				
	0%	do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
19 Przedszkoli	0	0	0	5	14
10 Szkół Podstawowych	1	2	1	4	2
1 Szkoła Specjalna	0	0	0	0	1

We wszystkich skontrolowanych placówkach uczniowie mają zapewnioną możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnie przypisanych szafkach zlokalizowanych na korytarzach lub w pomieszczeniach dydaktycznych.

W placówkach oświatowych (szkoły podstawowe i zespół szkół) dokonano oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych. Szczególną uwagę zwracano na godziny rozpoczynania zajęć szkolnych oraz na różnicę liczby godzin w poszczególnych, następujących po sobie dniach pracy ucznia. W porównaniu z rokiem ubiegłym w 4 badanych placówkach stwierdzono dwuzmianowość, która wynika z faktu posiadania większej liczby oddziałów szkolnych niż pomieszczeń dydaktycznych. W odniesieniu do badania dotyczącego różnicy liczby godzin w kolejno następujących po sobie dniach pracy ucznia, która nie powinna być większa od jednej godziny, uchybienia stwierdzono w 6 szkołach. Dotyczą one

przede wszystkim korzystania z zewnętrznej infrastruktury do zajęć WF (sale sportowe, boiska „Orlik”) oraz dyspozycyjności nauczycieli zatrudnionych w kilku szkołach jednocześnie.

Dyrektorów szkół, w których stwierdzono nieprawidłowości, dotyczące rozkładów zajęć lekcyjnych, zobowiązano do przeprowadzenia możliwej, bieżącej korekty i uwzględnienia przy układaniu planów lekcyjnych zapisów nowelizacji rozporządzenia Ministra Edukacji w tym zakresie.

5.4. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Spośród 14 skontrolowanych w tym zakresie placówek szkolnych, 9 posiada infrastrukturę do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w postaci: sali rekreacyjnej zastępczej, sali zastępczej z boiskiem lub szkolnego zespołu sportowego z boiskami. We wszystkich placówkach wyposażonych w szkolne zespoły sportowe z zapleczeniami szatniowymi, natryski używane są wyłącznie po dodatkowych, pozaplanowych zajęciach sportowych.

3 placówki szkolne nie posiadają własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć - korzystają z sal gimnastycznych zlokalizowanych w niedalekiej odległości oraz z siłowni. 10 placówek posiadających własną infrastrukturę do prowadzenia zajęć wf dodatkowo korzysta z hali sportowej, basenu lub boiska typu „Orlik”. Nieprawidłowości odnośnie stanu technicznego zaplecza szatniowego przy sali gimnastycznej stwierdzono w jednej szkole podstawowej, w której, w związku z powyższym, PPIS w Lesznie wszczął postępowanie administracyjne. W dalszym ciągu, w jednej z placówek szkolnych, istnieje potrzeba doprowadzenia nierównej nawierzchni boiska asfaltowego do właściwego stanu technicznego lub jego likwidację (szkoła posiada inne boiska sportowe odpowiadające przepisom w tym zakresie).

5.5. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

W roku 2019 w zakresie posiadania i przechowywania substancji i preparatów chemicznych, w tym niebezpiecznych, nadzór prowadzono w 7 szkołach podstawowych. Skontrolowano 7 pracowni chemicznych nie stwierdzając nieprawidłowości, nie wnosząc uwag i zastrzeżeń. Substancje i preparaty chemiczne, w tym niebezpieczne, przechowywane były w pojemnikach i w pomieszczeniach do tego przeznaczonych, oznakowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz posiadały karty charakterystyki. Wyznaczone przez Dyrektorów placówek osoby odpowiedzialne przedłożyły aktualne spisy posiadanych substancji i preparatów chemicznych. Stwierdzono, że praca z substancjami odbywa się głównie poprzez ćwiczenia pokazowe przeprowadzane przez nauczyciela, bądź jako projekcja multimedialna. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.6. Ocena zabezpieczenia placów zabaw, terenów rekreacyjnych i sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi

Działaniami inspekcyjnymi objęto również place zabaw, tereny rekreacyjne i sportowe przy placówkach oświatowo-wychowawczych. Zwracano szczególną uwagę na sposób ich zabezpieczenia przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi. Za właściwe warunki należy uznać: ogrodzenie terenu placówki, zastosowanie zakazu wyprowadzania zwierząt, usuwanie zanieczyszczeń,

wymianę piasku w piaskownicach przed sezonem oraz zabezpieczenie piaskownic poprzez ich przykrywanie w przerwach pomiędzy użytkowaniem. 14 przedszkoli posiada tereny niezabezpieczone przed możliwością zanieczyszczenia głównie z uwagi na niezabezpieczenie piaskownic.

5.7. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6 letnich w tzw. oddziałach zerowych

W skontrolowanych w tym zakresie 33 placówkach, oddziały „zerowe”, czyli oddziały, w których przebywają dzieci 6 letnie, posiadało 21 funkcjonujących samodzielnie przedszkoli oraz 1 szkoła podstawowa. Do tych oddziałów łącznie uczęszczało 655 dzieci w grupach jednolitych, bądź mieszanych. W pozostałych placówkach, jeżeli zajdzie taka potrzeba zostanie zapewniona odpowiednia infrastruktura do przyjęcia dzieci i utworzenia grup zerowych.

5.8. Realizacja profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami

W roku sprawozdawczym dokonano również analizy warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach oświatowych. Na ogólną liczbę 13 skontrolowanych szkół gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do własnej dyspozycji, w dobrym stanie sanitarno-technicznym posiada 8 placówek. Dwie szkoły podstawowe zapewniły opiekę pielęgniarską w pomieszczeniach zastępczych (gabinet logopedy), a uczniowie 3 szkół, w tym 1 podstawowej, 1 policealnej oraz 1 zespołu mają zapewnioną profilaktyczną opiekę pielęgniarsko-lekarską poza placówkami tj. w Niepublicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej. Nadzór nad warunkami sanitarno-technicznymi gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej pełni sekcja Higieny Komunalnej. Według informacji uzyskanych od kierownika sekcji wszystkie gabinety są utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym, mają zapewnioną ciepłą wodę do mycia rąk, środki dezynfekcyjne, a ich wyposażenie jest zgodne z wymogami prawa.

5.9. Prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach

Ocenę w zakresie dożywiania dzieci i młodzieży przeprowadzono w 15 placówkach tj. w 10 szkołach podstawowych, 1 szkole specjalnej, policealnej i zespole szkół, 1 ośrodku oraz w 1 domu dziecka. Wydawanie ciepłych posiłków zapewniło większość skontrolowanych placówek za wyjątkiem jednej szkoły policealnej i jednego zespołu prowadzącego zajęcia wyłącznie dla osób dorosłych. Obiady dwudaniowe zapewniono łącznie w 13 placówkach. Ogółem z wydawania ciepłych posiłków korzystało 1068 dzieci i młodzieży. W większości przypadków posiłki obiadowe produkowane są przez firmę zewnętrzną i dostarczane do placówki w opakowaniach zbiorczych. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w szkolnych stołówkach. W 4 placówkach szkolnych posiłki przygotowywane były na miejscu, w oparciu o własną bazę lokalową tj. blok żywieniowy usytuowany na terenie szkoły. Podawanie ciepłej herbaty do drugiego śniadania zorganizowano w trzech placówkach, liczba korzystających - 196 dzieci. Dodatkowo realizowane były rządowe programy dla szkół, w ramach których, uczniowie klas I-V otrzymywali mleko lub przetwory mleczne oraz owoce i warzywa jako dodatek do śniadania szkolnego. Ogółem z dożywiania dofinansowanego ze środków Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie skorzystało 57 uczniów.

5.10. Pozostałe placówki będące pod nadzorem sekcji

1. Żłobki i kluby dziecięce

Na terenie miasta Leszna w roku sprawozdawczym działalność opiekuńczą nad dziećmi od ukończenia 20 tygodnia życia prowadziło 14 podmiotów w tym 13 żłobków i 1 klub malucha. PPIS w Lesznie w 2019 roku wydał 5 decyzji zatwierdzających właściwe warunki pobytu dzieci w żłobkach: Powstały 3 nowe placówki żłobkowe, a 2 wniosły o zmianę w zakresie zwiększenia limitu dzieci po reorganizacji pomieszczeń. Jedna placówka żłobkowa oraz jeden klub dziecięcy zawiesiły czasowo swoją działalność. Wszystkie placówki znajdujące się pod nadzorem PPIS w Lesznie posiadają odpowiednie, zgodne z przepisami warunki do opieki nad dziećmi i są wpisane do rejestru żłobków i klubów dziecięcych prowadzonego przez organ nadzorczy tj. Prezydenta Miasta Leszna. Warunki sanitarno-higieniczne oraz techniczne budynków, pomieszczeń, otoczenia oraz wyposażenia nie budziły wątpliwości. Podczas kontroli tych placówek nie zauważono nieprawidłowości.

2. Placówki wychowania pozaszkolnego

Kontrolą objęto Dzienny Ośrodek Rehabilitacyjno-Edukacyjny, 1 Szkołę Języków obcych oraz 1 świetlicę terapeutyczną – stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, otoczenia i wyposażenia tych placówek nie budził zastrzeżeń.

3. Sale zabaw dla dzieci

Na terenie miasta Leszna w 2019r. nadzorem objęto 3 sale zabaw dla dzieci. Kontrole przeprowadzone głównie w okresie ferii zimowych nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu zabawowego.

5.11. Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży

W trakcie zimowego i letniego wypoczynku na terenie miasta nie funkcjonowały placówki zorganizowane poza miejscem zamieszkania uczestników.

Podczas wypoczynku letniego i zimowego kontrolą objęto 5 turnusów, zgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji, w których zorganizowano wypoczynek dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania uczestników. Kontrole sanitarne przeprowadzone w tych obiektach nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami. Wśród uczestników nie zanotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

Wnioski:

1. Pomieszczenia i urządzenia sanitarne w placówkach oświatowych należy utrzymywać w pełnej sprawności technicznej oraz zapewniać stałą dostępność ciepłej wody i środków do utrzymania higieny osobistej,
2. W planach poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej w przedszkolach i szkołach uwzględniać należy zapewnienie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych tzn. zapewnienie liczby urządzeń sanitarnych dla dzieci/uczniów zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach,
3. W placówkach żłobkowych, w przypadku stwierdzenia przekroczenia liczby uczęszczających dzieci ustalonych w opiniach lub decyzjach wydanych przez PPIS w Lesznie, poinformowany zostanie organ rejestrowy celem prowadzenia dalszych

czynności nadzorczych zgodnie z zapisami ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3,

4. Placówki oświatowe, wzorem lat ubiegłych, należy sukcesywnie wyposażać w meble edukacyjne posiadające certyfikat zgodności z PN-EN 1729-1:2016-2 i dostosowywać do wzrostu dzieci i uczniów zgodnie z zasadami ergonomii.
5. Boiska, tereny rekreacyjno-sportowe oraz place zabaw dla dzieci należy wyposażać w certyfikowany sprzęt i urządzenia oraz kontrolować ich stan techniczny zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 1176, a także zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi,
6. PPIS w Lesznie będzie kontynuował współpracę z organami założycielskimi placówek w celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych w placówkach na podległym terenie.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lesznie, Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia realizuje wiele różnorodnych zadań zmierzających do ochrony i umacniania zdrowia. Działania te adresowane są do wielu grup odbiorców: do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym, ich rodziców i opiekunów, młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, ich rodziców i opiekunów, do studentów wyższych uczelni oraz ogółu społeczeństwa.

Wszystkie nasze działania mają na celu przekazanie informacji o tym, jak chronić i umacniać zdrowie swoje i swoich bliskich. Wynikają one z przyjętej przez Państwo Polskie polityki zdrowotnej zawartej w obowiązujących dokumentach: Narodowym Programie Zdrowia, Krajowym Programie Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, a dotyczących w szczególności profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki chorób zakaźnych, racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Działania podejmowane na terenie naszego powiatu, wynikają z potrzeb społeczeństwa lokalnego, inicjowane przez instytucje i władze lokalne konsolidują społeczeństwo odpowiadając na ich zapotrzebowanie informacyjne.

Przede wszystkim od nas i naszych decyzji zależy zdrowie nasze i naszych bliskich. Zachęcamy do korzystania z naszej szerokiej oferty programowej i wszelkich innych działań oświatowych służących naszemu zdrowiu.

- **Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”** – „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” współfinansowany przez Szwajcarię w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

W ramach w 2019 roku organizowane był:

- Programy edukacyjne w szkołach ponadgimnazjalnych,
- Kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”,
- Badania ankietowe oraz zajęcia dla kobiet w ciąży w ramach kampanii pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”.

Celem kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” jest zwiększenie wiedzy na temat skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych, a także ograniczenie ich stosowania. Główną grupą docelową kampanii są kobiety w wieku prokreacyjnym, ciężarne oraz ich rodziny i bliscy.

- **Program „Trzymaj formę”** - celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję

zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Program „Trzymaj Formę!” pomaga rozwijać zainteresowania uczniów i poszerza ich wiedzę o świecie. Realizowany jest metodą projektu, dzięki czemu wykracza poza podstawę programową i programy nauczania szkoły. Projekty winny służyć promocji aktywności fizycznej, uczyć prawidłowego, czyli zróżnicowanego i zbilansowanego sposobu odżywiania się dzieci i młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności indywidualnej za zdrowie i zasady wolnego wyboru. Szkoły zainteresowane programem otrzymują nieodpłatnie zestaw nowoczesnych materiałów dydaktycznych przeznaczonych dla nauczycieli, rodziców i uczniów w skład których wchodzi: poradnik dla nauczycieli, broszura dla uczniów, ulotka dla rodziców oraz plakat z Talerzem Zdrowia. Odbiorcami XIII edycji programu byli uczniowie szkół podstawowych.

- **Profilaktyka palenia tytoniu** - zadziwiającym jest fakt, że większość społeczeństwa doskonale wie, że palenie jest szkodliwe, a mimo to 39% mężczyzn i 23% kobiet nadal codziennie pali papierosy.

Niepokojącym zjawiskiem jest to, że palenie rozpoczyna już młodzież w wieku szkolnym. Dlatego tak ważne jest przekazanie jej informacji o szkodliwości palenia tytoniu i wykształcenie postaw asertywnych wobec tego zjawiska.

Dzieci, młodzież, kadrę pedagogiczną szkół, a także rodziców i opiekunów zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą programową:

W 2019 roku realizowano:

- a) Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów **„Czyste Powietrze Wokół Nas”**. Program ten adresowany jest do dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym (5-6 lat) oraz ich rodziców i opiekunów. Realizowany jest w ramach działań profilaktycznych na terenie przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach. Głównym jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.
- b) Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. **„Bieg po zdrowie”**, adresowany do uczniów IV klas szkół podstawowych. „Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Program został objęty honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Rzecznika Praw Dziecka.

Główne cele programu:

- opóźnienie i zapobieganie 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 były za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności dzieci. Do programu przygotowano atrakcyjne, bogato ilustrowane materiały: podręcznik dla nauczyciela, zeszyt ćwiczeń dla ucznia, plakaty, oraz ulotkę informacyjną dla rodziców.

Podczas 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.

Uczniów V klas szkół podstawowych już od 17 lat zapraszamy do udziału w konkursie „**Palić – nie palić**. Oto jest pytanie”.

Natomiast uczniów klas VII i VIII zapraszamy do udziału w projekcie „Młodzieżowych Liderów Zdrowia - kontra tytoń”. W tym roku w 2 szkoleniach wzięło udział 35 uczniów ze Szkoły Podstawowej nr 12 i nr 5 w Lesznie. Ponadto organizujemy akcje skierowane do ogółu społeczeństwa: Światowy Dzień bez Tytoniu obchodzony 31 maja. Każdego roku skupia się on na innym aspekcie wpływu tytoniu na zdrowie ludzi. Działania podjęte z okazji Światowego Dnia bez Tytoniu w 2019 r. skierowane były do ogółu społeczeństwa, jednak szczególną grupę stanowiły dzieci i młodzież.

Działania dotyczyły głównie:

- wykładów, prelekcji czy też instruktaży dotyczących zdrowotnych skutków czynnego i biernego palenia tytoniu, promocji zdrowego stylu życia wolnego od uzależnienia;
- organizacji punktów informacyjno – edukacyjnych;
- organizacji imprez środowiskowych, festynów;
- przeprowadzono badania profilaktyczne (pomiar zawartości dwutlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera),
- przygotowano i dystrybuowano materiały edukacyjne i informacyjne.

Światowy Dzień Rzucania Palenia pt. „Rzuć palenie razem z nami” przypada w trzeci czwartek listopada i jest obchodzony w Polsce od 1991 r. Celem obchodów jest zachęcenie jak najszerzej grupy odbiorców do zerwania z nałogiem palenia tytoniu. W placówkach oświatowo-wychowawczych w ramach realizacji programów edukacji antytytoniowej, prowadzone były przez koordynatorów szkolnych pogadanki, prelekcje, imprezy okolicznościowe (happeningi).

- „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

(Światowy Dzień AIDS, Bezpieczne Walentynki, szkolenie MLZ -kontra HIV, konkursy powiatowe, wykłady),

Epidemiologia HIV/AIDS w Polsce - dane od początku epidemii (1985 r.) do 31 listopada 2016 roku (dane z Państwowego Zakładu Higieny):

Podstawowe informacje epidemiologiczne

HIV i AIDS w Polsce – dane od początku epidemii (1985 r.) do 30.09 2019 r.

- 25 020 zakażonych ogółem
- 3 741 zachorowań na AIDS
- 1 424 chorych zmarło.

W Wielkopolsce w 2019 r. odnotowano:

- 103 przypadki HIV,
- 11 zachorowań na AIDS,
- 1 chory zmarł.

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, konkursy powiatowe i olimpiady, wykłady),
- Bezpieczne Walentynki,
- Bezpieczne wakacje,
- Szkolenia MLZ – kontra HIV.,
- kampania „Mam czas rozmawiać” promująca dialog międzypokoleniowy o zdrowiu, a zwłaszcza o tematach trudnych, takich jak choroby przenoszone drogą płciową, w tym HIV.

W dniach 18 listopada, 25 listopada oraz 2 grudnia 2019 roku były przeprowadzone anonimowe i bezpłatne badania w kierunku zakażenia wirusem HIV w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie.

Akcję zorganizowała Fundacja Simontonowski Instytut Zdrowia we współpracy z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Lesznie pod Patronatem Prezydenta Leszna.

Finansowana była ze środków Samorządu Województwa Wielkopolskiego w ramach projektu "Wzmocnienie działalności Punktu Konsultacyjno-Diagnostycznego w Wielkopolsce".

- program „Moje dziecko idzie do szkoły”,

Program skierowany jest do dzieci w wieku wczesnoszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Realizatorami Programu w placówkach oświatowo-wychowawczych byli nauczyciele nauczania przedszkolnego i zintegrowanego, opiekunowie świetlicy, pielęgniarki środowiska szkolnego, szkolni koordynatorzy wychowania zdrowotnego.

Cele Programu realizowano m.in. poprzez wspólne oglądanie filmów edukacyjnych, wycieczki, spacer, piosenki, malowanie, rysowanie, ćwiczenia, zabawy ruchowe, gry dydaktyczne, kąci tematyczne, konkursy. Dzieci chętnie uczyły się poprzez zabawę i zajęcia praktyczne. Zdobywały wiedzę i umiejętności ważne dla zdrowia fizycznego i psychicznego, oglądały filmy, robiły prace plastyczne, uczyły się wierszy i piosenek związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem. Robiły kanapki oraz desery z owoców.

Różnorodne działania tematyczne zorganizowano we współpracy z przedstawicielami instytucji rządowych i samorządowych, dyrektorami szkół, radami rodziców, szkolną służbą zdrowia, pracownikami poradni psychologiczno-pedagogicznych, policją, strażą pożarną, lokalnymi mediami.

Na spotkaniach z rodzicami najczęściej omawiane były zagadnienia związane z prawidłowym odżywianiem, dbałością o higienę, ograniczaniem oglądania telewizji na rzecz ruchu na świeżym powietrzu oraz zapewnieniem dzieciom odpowiedniej ilości snu, jako jednego z warunków prawidłowego funkcjonowania dziecka w szkole. Treści programu „Moje dziecko idzie do szkoły” korelują z podstawą programową edukacji wczesnoszkolnej. Program rozwija i utrwala prawidłowe nawyki zdrowotne. Oceniany jest jako ciekawy. W opinii szkolnych koordynatorów i realizatorów

Program został przyjęty pozytywnie przez rodziców, tematyka Programu cieszy się ich dużym zainteresowaniem. Treści programowe są chętnie realizowane przez nauczycieli i wychowawców w różnych formach pracy z dziećmi. Materiały oświatowo – zdrowotne zostały wysoko ocenione przez odbiorców i realizatorów.

Pozytywna ocena wartości dydaktycznych i merytorycznych przygotowanych materiałów oraz idea różnych działań tematycznych spowodowały, że pomimo wielu lat realizacji Programu nadal istnieje duże zapotrzebowanie na tego typu działania z zakresu promocji zdrowia.

- **Projekt „Wiem, nie biorę – jestem bezpieczny”**, celem którego jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego.

Projekt zakłada realizację działań informacyjno-edukacyjnych dla kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, a także wśród młodzieży, ich rodziców i opiekunów.

Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny” realizowany jest w ramach programu „Narkotyki i dopalacze – zło, które wciąga młodzież” współorganizowanego przez Wojewódzką Komendę Policji w Poznaniu, Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu i Kuratorium Oświaty w Poznaniu pod patronatem Wojewody Wielkopolskiego i Marszałka Województwa Wielkopolskiego.

- **Program „Wybierz życie – pierwszy krok” – profilaktyka raka szyjki macicy**,

Program został zainicjowany przez Fundację MSD dla Zdrowia Kobiet w celu podniesienia poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV i profilaktyki raka szyjki macicy wśród młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Rak szyjki macicy jest drugim, co do częstości nowotworem złośliwym narządów płciowych u kobiet. Co roku w naszym kraju u blisko 3300 kobiet wykrywa się raka szyjki macicy, a około 1800 umiera z tego powodu. Rozwój nowotworu wiąże się ściśle z wieloletnim zakażeniem szyjki macicy wirusem brodawczaka ludzkiego HPV.

Skutecznym sposobem uchronienia się przed zachorowaniem na raka szyjki macicy jest regularnie przeprowadzane badanie ginekologiczne połączone z pobraniem wymazu cytologicznego z szyjki macicy. Cytologia to kilkuminutowe, bezbolesne badanie, które pozwala dokładnie ocenić zmiany w obrębie szyjki macicy, zanim nabiorą one charakteru nowotworowego.

Każda kobieta po 20 r. ż. powinna wykonywać cytologię, co najmniej raz na trzy lata, by uratować zdrowie, a może nawet życie. Im wcześniej choroba zostanie rozpoznana, tym większa jest szansa skutecznego jej wyleczenia.

Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych – dziewcząt i chłopców z klas I, rodziców uczniów oraz kadry pedagogicznej. Jego głównym zadaniem jest zachęcanie do odpowiedzialności za zdrowie swoje i najbliższego otoczenia poprzez regularne wykonywanie badań cytologicznych. Został pozytywnie zaopiniowany przez Kierownika Wojewódzkiego Ośrodka Koordynującego Populacyjny Program Profilaktyki i Wykrywania Raka Szyjki Macicy Centrum Onkologii – Instytut w Warszawie oraz Krajowego Konsultanta w dziedzinie onkologii ginekologicznej.

Projekt KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” współfinansowanego ze środków Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy.

Głównym celem pięcioletniego Projektu było ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym. Wyżej wymieniony cel

został osiągnięty dzięki edukacji społeczeństwa w zakresie negatywnych skutków używania alkoholu, papierosów, narkotyków i innych środków psychoaktywnych oraz promowanie zachowań prozdrowotnych.

Składową Projektu jest program edukacyjny pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?” to program do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, dopalacze).

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 zatruc grzybami,
- profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruc 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,
- meningokoki – nowy kalendarz szczepień,
- kleszcze - profilaktyka chorób odkleszczowych, w tym „Mały kleszcz – duży problem?”
- Bezpieczne Życie Seniora,
- Szkoły Promujące Zdrowie,
- zapobieganie chorobom nowotworowym - „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”,
- Zdrowie Piersi,
- różowa wstążeczka,
- cukrzyca.

7. Działalność opiniodawcza

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

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

W roku 2019 ilość w/w opinii i uzgodnień na terenie Miasta Leszna wynosiła: **167**

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: **55**
 - w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej tj. Prezydenta Miasta Leszna, w ilości **37**, dotyczące:
 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: **20**
 2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: **12**
 3. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **5**
 - oraz uzgodnienia wydane na wniosek Inwestora, dotyczące:
 4. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **18**
- II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek Prezydenta Miasta Leszna w ilości: **4**
- III. Inne pisma, opinie w ilości: **24**
- IV. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji w ilości: **1**
- V. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów – opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: **83**

8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym

Jak już wspomniano we wstępie do niniejszego opracowania, Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarnej 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

Ogółem w wymienionych laboratoriach zbadano **33652 próbek, w tym:**

- w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii zbadano:
- w ramach nadzoru **2788 próbek,**
- w ramach zleceń **27102** próbek materiału biologicznego – między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak:
 - a) pałeczki Salmonella,
 - b) pałeczki Shigella,

- c) bakterie Yersinia,
- d) EPEC

- **w Laboratorium Badań Żywności** zbadano:
 - **w ramach nadzoru 757 próbek,**
 - **w ramach zleceń 152** próbki środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,
- **w Laboratorium Badań Wody i Gleby** zbadano:
 - **w ramach nadzoru 1656 próbek,**
 - **w ramach zleceń 1197** próbek wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

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

- a) osób chorych - w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych lub
- b) osób zamierzających podjąć pracę - czynności zarobkowe, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z rozdziałem 2 „**Badania sanitarno-epidemiologiczne**” ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2019 poz. 1239 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 są systematyczne badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne:

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

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

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

W 2019 r. w Oddziale Laboratoryjnym wdrożony został system zarządzania zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”. Kompetencje laboratorium zostały po raz kolejny potwierdzone, podczas przeprowadzonej oceny Oddziału Laboratoryjnego, przez Polskie Centrum Akredytacji.

ZAŁĄCZNIKI

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2018-2019 – Miasto Leszno

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2018		2019	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	8	12,5	4	6,3
WZW - ogółem	24	37,5	16	25,1
WZW typ „A”	0	0	2	3,1
WZW typ „B”	13	20,3	11	17,3
WZW typ „C”	11	17,2	3	4,7
Płonica	16	24,9	15	23,5
Ospa wietrzna	144	224,9	317	497,1
Różyczka	0	0	0	0
Nagm. zapal. przyusznic (świnka)	1	1,6	1	1,6
Zap. op. mózg. rdz.- meningokokowe	2	3,1	0	0
Borelioza	12	18,7	10	15,7
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	9	14,1	3	4,7
Krztusiec	1	1,6	1	1,6
Giardoza	1	1,6	0	0
Gruźlica	3	4,7	3	4,7
Zatrucie jadem kielbasianym (botulizm)	0	0	0	0
Zatrucie grzybami	0	0	0	0
Nowo wykryte zakażenia HIV	2	3,1	2	3,1
Podejrzenie odry	1	1,6	0	0
Kiła	5	7,8	2	3,1
Gorączka Denga	0	0	1	1,6
Wirusowe zapalenie opon mózgowych	0	0	2	3,1
Jersinioza pozajelitowa	1	1,6	0	0
Grypa i grypopodobne	64567	53725,7	64 491	53 487,1

Stan ludności na dzień 30.06.2018 r. – 64 023

Stan ludności na dzień 30.06.2019 r. – 63 774

*** Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności