



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

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

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

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Leszczyńskiego w roku 2019**

Leszno, styczeń 2020 rok

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Kąpieliska	10
2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej	16
2.3.1. Ustępy publiczne	16
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	16
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	16
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	17
2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej	18
2.3.6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych	19
2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych	21
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	21
2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych	29
2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności	30
2.4.4. Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością	31
2.4.5. Nadzór nad kosmetykami	31
2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF	32
2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków	32
2.4.8. Zatrucia pokarmowe	33
2.4.9. Kontrole akcyjne	33
2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej	33
3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim	36
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	36
3.2. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	36
3.3. Choroby odzwierzęce	37
3.4. Grupy innych chorób	37

3.5. Zachorowania na grypę	37
3.6. Realizacja szczepień ochronnych	37
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	38
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy	38
4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia	39
4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy	40
4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi	40
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wytrobów zawierających azbest	40
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin	41
4.7. Choroby zawodowe	41
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	41
5.1 Ocena stanu technicznego budynków	42
5.2 Ocena warunków do utrzymania higieny	42
5.3 Ocena warunków środowiska przedszkolno/szkolnego	43
5.4 Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	44
5.5. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach	44
5.6 Ocena zabezpieczenia placów zabaw, terenów rekreacyjnych i sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi	44
5.7 Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6 letnich w tzw. oddziałach zerowych	45
5.8. Realizacja profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami	45
5.9 Prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach	45
5.10. Wypoczynek dzieci i młodzieży	46
5.11. Interwencje	46
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	47
7. Działalność opiniotwórcza Inspekcji Sanitarnej	52
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie	53
Załączniki	56

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 (t.j. 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 zostały wdrożone i są stosowane w codziennej praktyce nowoczesne metody badawcze.

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

Świadectwem kompetencji laboratorium jest certyfikat akredytacji, 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 Leszczyńskiego za rok 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 starostwa leszczyńskiego.

Współpraca i bieżące rozwiązywanie problemów sanitarnych także przez samorządy pozwalają skutecznie nadzorować warunki bytowania mieszkańców w trosce o bezpieczeństwo w tym zakresie.

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 Powiatu Ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 56 799 mieszkańców. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 643 osoby.

Powiat Ziemski	2018r.*	2019r.**
Liczba ludności ogółem	56 156	56 799
Kobiety	28 114	28 332
Mężczyźni	28 042	28 467

* Stan ludności w dniu 30.06.2018r. - 56 156

** Stan ludności w dniu 30.06.2019r. - 56 799

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Zaopatrzenie ludności w wodę:

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 1 wodociąg publiczny o wydajności wody 1000 – 10000 m³/d
- 24 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 - 1000 m³/d
- 13 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/d
- 8 wodociągów lokalnych, bądź zakładowych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

Wodociąg publiczny w Dąbczu jest największym wodociągiem na terenie powiatu leszczyńskiego, ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/d oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu > 5000 jest wodociągiem raportowanym do Unii Europejskiej.

W roku 2019 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 7 tys. 537 osób, a produkcja dobową wynosiła 1584 m³, jakość produkowanej wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych, w roku 2019, jakość wody przedstawiała się następująco:

- **36 wodociągów publicznych oraz 7 wodociągów lokalnych i zakładowych produkowało wodę przydatną do spożycia przez ludzi**
- **1 wodociąg publiczny Bojanice produkował wodę warunkowo przydatną do spożycia**

Zakład Usług Wodnych we Wschowie Sp. z o.o. wraz z Gmina Krzemieniewo realizuje program naprawczy dotyczący poprawy jakości wody z wodociągu publicznego Bojanice.

W stosunku do w/w wodociągu obowiązywała decyzja PPIS w Lesznie zezwalająca na warunkowe użytkowanie wody w zakresie zawartości chlorków i sodu do dnia 31 grudnia 2019r.

W roku 2019 została wykonana sieć wodociągowa z miejscowości Now Belęcin do miejscowości Bojanice; która pozwala zaopatrywać w wodę mieszkańców Bojanic z ujęcia wody w Górznie.

Podpisana jest również umowa na zakup hurtowy wody z ujęcia OHZ Garzyn. Zasilanie ujęcia w Bojanicach dodatkową wodą o lepszych parametrach fizyko – chemicznych w zakresie zawartości chlorków i sodu zapewni dostarczenie

mieszkańcom wody spełniającej wymogi rozporządzenia Mianiestara Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U z 2017r. poz. 2294 ze zmianami); tym samym z końcem roku 2019 decyzję PPIS w Lesznie uznaje się za wykonaną.

- **1 wodociąg lokalny Ośrodka Wypoczynkowego „MALILA” w Brennie przy ul. Plażowej produkował wodę warunkowo przydatną do spożycia w sezonie letnim 2019 ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu**

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

W roku 2019 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Podczas kontroli sanitarnych dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego: ujęć wody (studni), stacji uzdatniania wody, urządzeń uzdatniających wodę, zbiorników wody czystej, stref ochrony pośredniej i bezpośredniej. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno – techniczny był dobry.

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

W 2019 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- **Wodociąg publiczny Klonówiec**
 - Wymiana wodomierza w studni nr 3
 - Malowanie studni oraz armatury w studni nr 2 i 3
 - Malowanie ścian budynku stacji
- **Wodociąg publiczny Sulejewo**
 - Wymieniono wodomierz wody uzdatnionej
 - Montaż pompy w studni nr 2 po naprawie
 - Wymieniono elektrozawór
 - Sprawdzono stan złoza filtracyjnego w filtrze nr 1 i 2
- **Wodociąg publiczny Górka Duchowna**
 - Zamontowano nową sprężarkę na hali technologicznej
- **Wodociąg publiczny Żakowo**
 - Naprawiono schody do zbiornika wody czystej
 - Odmalowano studnię nr 1
- **Wodociąg publiczny Goniembice**
 - Wyczyszczono dysze filtracyjne w filtrze nr 1s
 - Sprawdzono złoże
 - Wypoziomowano filtr na istniejącym fundamencie
 - Wymieniono 2 sztuki zasuw DN100 przy filtrach
- **Wodociąg publiczny Wojnowice**
 - Wymieniono pompy w studniach
 - Wymieniono okna na hydroforni oraz część sieci wodnej w obrębie SUW

- **Wodociąg publiczny Grodzisko**
 - Zamontowano nowe drabiny ze stali kwasoodpornej na wejściu do komór zbiornika wody uzdatnionej
- **Wodociąg publiczny Kociugi**
 - Na zewnątrz SUW zainstalowano nowy samoobsługowy agregat
- **Wodociąg publiczny Piotrowice**
 - Odmalowano pomieszczenie zestawu ciśnieniowego
 - Wymieniono rury od zbiornika wody uzdatnionej na filtry i na sieć
- **Wodociąg publiczny Ujazdowo**
 - Wymieniono pływak filtrów otwartych i rurociąg wody surowej na hali technologicznej
- **Wodociąg publiczny Brenno**
 - Wymieniono część sieci przesyłowej oraz fragment kolektora głównego na SUW
 - Wyremontowano instalację wewnętrzną w Przepompowni Radomyśl
- **Wodociąg publiczny Lipno**
 - Montaż nowego chloratora firmy GRUNDFOS (możliwość dozowania czystego podchlorynu sodu w odpowiedniej dawce; podniesienie niezawodności dezynfekcji i ograniczenie ryzyka skażenia mikrobiologicznego sieci wodociągowej)
- **Wodociąg publiczny Maryszewice**
 - Wymieniono część ogrodzenia wokół SUW
 - Zainstalowano nową bramę wjazdową otwieraną automatycznie
 - Zainstalowano czujniki przy włączach studni i przy wejściu
 - Przegląd serwisowy sprężarki
 - Wymiana olejów i filtrów
 - Awaria wodomierza w studni nr 3; montaż wodomierza zastępczego
- **Wodociąg publiczny Radomicko**
 - utwardzono drogę dojazdową do studni

Realizacja zadania polegającego na dostawie i montażu sprężarki powietrza, pomp sieciowych oraz pompy płuczającej. Zadanie zostało zrealizowane w dniach 15 – 30 września 2019r.

Cel zdania:

- tłoczenie wody do sieci wodociągowej w systemie falownikowym i tym samym polepszenie warunków hydraulicznych na sieci wodociągowej
- oddzielna pompa do płukania filtrów
- nowe urządzenie; dmuchawa do płukania powietrzem
- nowy układ sprężonego powietrza (rotametr, sprężarka bezolejowa)
- nowe przepływomierze

- **Wodociąg publiczny Robczysko**
 - Wymieniono chlorator
 - Odmalowano wszystkie pokrywy i włazy studni
 - Odmalowano pokrywy i włazy do zbiorników wody uzdatnionej
- **Wodociąg publiczny Kłoda**
 - Zainstalowano nowy agregat prądotwórczy
 - Odmalowano wszystkie pomieszczenia
 - Zamontowano nowy komin ze stali kwasoodpornej do ogrzewania centralnego
 - Zamontowano nowe oświetlenie z czujnikiem ruchu
- **Wodociąg publiczny Pawłowice**
 - Odmalowano urządzenia na hali technologicznej
 - Wymieniono wodomierz
- **Wodociąg publiczny Górzno**
 - Odmalowano hydrofony na hali technologicznej
 - Wymieniono pompę w studni Nr 1
 - Wymieniono okna na hali technologicznej
- **Wodociąg publiczny Wolkowo**
 - Wymieniono zawieszenie pompy w studni Nr 2
 - Wymieniono pompę w studni Nr 1
- **Wodociąg publiczny Gołanice**
 - Przeprowadzono modernizację układu zasilania wody ze zbiornika
 - Wydzielono pomieszczenie socjalne dla konserwatora i nowe pomieszczenie higieniczno – sanitarne
 - Usunięto jeden hydrofor
 - Zakończono budowę nowego zbiornika wody uzdatnionej

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

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

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

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej.

W roku 2019 nadzorem sanitarnym objęto 8 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane; pobrana została woda do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego (wodociągi lokalne) oraz w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A i B obowiązującego rozporządzenia (wodociąg zakładowy).

Z 8 skontrolowanych obiektów 2 obiekty są całoroczne - Mleczarnia w Jezierzycach Kościelnych oraz „HIPSZ” Sp. z o.o. Mrożone Owoce i Warzywa

w Rydzynie. Pozostałe wodociągi lokalne to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, zaopatrujące w wodę ośrodki wypoczynkowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo-Letnisko i Brenno-Ostrów.

W związku z oddaniem do użytku wodociągu publicznego w Dominicach znacznie zwiększyła się liczba ośrodków wypoczynkowych w Boszkowie-Letnisku podłączonych do sieci wodociągowej wodociągu publicznego Dominice.

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

Nadzorowane wodociągi lokalne oraz jeden wodociąg zakładowy w 2019 roku produkowały wodę:

- przydatną do spożycia przez ludzi,
- warunkowo przydatną do spożycia w sezonie letnim 2019 (1)

W związku ze stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartości manganu w wodzie z wodociągu lokalnego Ośrodka Wypoczynkowego „MALILA” w Brennie przy ul. Plażowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzję na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2019.

2.2. Kąpieliska

Nadzorem sanitarnym objęte są 4 kąpieliska, raportowane do UE.

KĄPIELISKO OSIECZNA – Osieczna, ul. Gostyńska 5A

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko Osieczna
- Jezioro Łoniewskie
- Organizator - Miasto i Gmina Osieczna ul. Powstańców Wlkp. 6, 64-113 Osieczna

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiel dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Trzebania,
 - c. toalety (6 kabin, w tym jedna dla niepełnosprawnych, 3 pisuary, 2 natryski) – ściany i podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, miski ustępowe w oddzielnych kabinach, zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do dezynfekcji domestos,
 - d. przebieralnie – miejsca na plaży,
 - e. kosze na śmieci w ilościach 24 sztuki rozstawione na całej plaży i 6 koszy na pomoście, (18 pojemników małych i 6 pojemników dużych na kółkach) systematycznie opróżniane, odpady wynoszone do kontenera – umowa z MZO Leszno (odbiór na telefon),
 - f. pomost – drewniany w dobrym stanie technicznym,
 - g. parking,
 - h. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),

- i. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
- j. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
- k. plac zabaw dla dzieci, pomost widokowy, boisko do siatkówki, fontanna.
- długość linii brzegowej - **48 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska - 450 osób
- początek sezonu - **24 czerwca 2019**
- zakończenie sezonu - **31 sierpnia 2019**

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO NA JEZIORZE KRZYCKIE WIELKIE

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko na Jeziorze Krzyckie Wielkie, Gołanice, ul. Plażowa
- Jezioro Krzyckie Wielkie
- Organizator - Gmina Świąciechowa, ul. Ułańska 4, 64 – 115 Świąciechowa

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiei dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Gołanice,
 - c. toalety – ze stałą obsługą strona męska i damska oraz dla niepełnosprawnych) - w kabinach zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji domestos.
 - d. przebieralnie
 - e. 5 obejm z pokrywami wyłożonymi workami foliowymi rozstawionych na plaży oraz kontener, systematycznie opróżniane przez MZO Leszno,
 - f. pomost – drewniany na metalowych stelażach,
 - g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - h. ratownik – 2 osoby przez cały sezon letni,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratowników,
 - j. przy plaży: plac zabaw, boisko do siatkówki i urządzenia fitness.
- długość linii brzegowej - **75 m**

- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **250 osób**
- początek sezonu: **1 lipca 2019**
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2019**

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO NA JEZIORZE GÓRZNICKIM

1. Informacja o kąpielisku

- Kąpielisko na Jeziorze Górznickim w Górznie
- Jezioro Górznickie
- Organizator - Gmina Krzemieniewo, ul. Dworcowa 34, 64 – 120 Krzemieniewo

2. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Górzno,
 - c. toalety (2 kabiny ustępowe + 2 kabiny prysznicowe + 3 umywalki umieszczone w kontenerze) – w kabinach zapewniony papier toaletowy, do bieżącej dezynfekcji sanitariatów (domestos),
 - d. kosze na śmieci w ilościach 5 sztuk wyłożone workami foliowymi, rozstawione na plaży oraz 2 obejmy metalowe z workami na segregację odpadów i zbiorczy kontener systematycznie opróżniany, wywożone MZO Leszno,
 - e. pomost – drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - f. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
 - g. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - h. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
 - i. boisko do siatkówki, wigwam ze sceną.
- długość linii brzegowej - **40 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska – **80 osób**
- początek sezonu: **24 czerwca 2019r.**
- zakończenie sezonu: **31 sierpnia 2019r.**

3. Ocena kąpieliska

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

KĄPIELISKO BRENNO OSTRÓW NAD JEZIOREM BIAŁYM

1. Informacje o kąpielisku

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

2. Charakterystyka kąpieliska

- Infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpeli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. kąpielisko nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego
 - c. toalety – strona damska (2 kabiny ustępowe, 1 umywalka), strona męska (1 kabina ustępowa, 1 pisuar, 1 umywalka) do bieżącej dezynfekcji domestos. oraz zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy, suszarka, toalety ze stałą obsługą,
 - d. 2 przebieralnie na plaży,
 - e. 10 pojemników plastikowych na odpady wyłożone foliowymi workami ustawionych na plaży, systematycznie opróżnianych przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - g. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łódzie, rowery wodne),
 - h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
 - j. boisko do siatkówki.
- długość linii brzegowej - **70 m**
- przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z kąpieliska: **500**
- początek sezonu kąpielowego: **22 czerwca 2019r.**
- koniec sezonu kąpielowego: **26 sierpnia 2019r.**

3. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 4 badania (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 3 w ramach kontroli wewnętrznej), wydano 4 decyzje o przydatności wody do kąpeli; plaża została skontrolowana w sezonie letnim

- próbki wody do kąpiei pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- jakość wody do kąpiei w sezonie była dobra,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w kąpielisku; na maszcie wywieszona była flaga w odpowiednim kolorze, serwis kąpieliskowy.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei:

Nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2019 objęto 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei:

1. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei Ośrodka Kolonijnego TPD w Brennie ul. Plażowa.
2. Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei ZST Ostrów Wlkp. – „Strefa 21” w Boszkowie.

PLAŻA TPD BRENNO

I. Informacje o MOWdK

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

II. Charakterystyka MOWdK

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiei dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiei nie jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu lokalnego,
 - c. toalety ogólnodostępne zlokalizowane w budynku schroniska (przy stołówce i na I piętrze), do bieżącej dezynfekcji domestos, zapewnione mydło w płynie, papier toaletowy,
 - d. 4 metalowe obejmy z workami foliowymi na odpady na plaży opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - f. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym
- g. do dyspozycji kolonistów własne kajaki,
- h. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon
- i. apteczka w pomieszczeniu ratownika oraz u pielęgniarki
- długość linii brzegowej - **25 m**
- Przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z MOWdK: **250**
- Początek sezonu kąpielowego: **8 lipca 2019r.**
- Koniec sezonu kąpielowego: **6 sierpnia 2019r.**
- Czas trwania sezonu kąpielowego (liczba dni): 30 dni
- Z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiei korzystają wyłącznie uczestnicy kolonii organizowanych przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci.

III. Ocena miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiel

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

ZST OSTRÓW „STREFA 21”

I. Informacje o MOWdK

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

II. Charakterystyka MOWdK

- infrastruktura
 - a. plaża, strefy do kąpiel są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiel nie jest skanalizowane,
 - c. toalety zlokalizowane na terenie Obozu ZST Ostrów Wlkp. przy ul. Dominickiej,
 - d. 2 metalowe obejmy z workami foliowymi na odpady na plaży opróżniane przez Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Dominika Zająca z Błotnicy,
 - e. pomost – mały drewniany na metalowych stelażach – w dobrym stanie technicznym,
 - f. do dyspozycji kolonistów własne kajaki,
 - g. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
 - i. apteczka w pomieszczeniu ratownika oraz u pielęgniarki.
- długość linii brzegowej - 16 m
- Przewidywana maksymalna liczba osób korzystając dziennie z MOWdK: 50
- Początek sezonu kąpielowego: 26 czerwca 2019r.; 15 sierpnia 2019r.
- Koniec sezonu kąpielowego: 16 lipca 2019r.; 24 sierpnia 2019r.
- Czas trwania sezonu kąpielowego (liczba dni): 20 dni, 10 dni
- Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpiel funkcjonuje tylko w ścisłych terminach trwania obozów dla uczniów, poza tymi terminami istnienie kąpieliska jest nieuzasadnione.

III. Ocena miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiel

- z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpiel pobrano trzy próbki wody do badań laboratoryjnych; przeprowadzono 3 badania (3 w ramach kontroli wewnętrznej organizatora), wydano 3 decyzje o przydatności wody do kąpiel,
- liczba wykonanych badań przez organizatora była zgodna z rozporządzeniem,

- jakość wody do kąpeli w sezonie była dobra,
- MOWdK było właściwie oznakowane,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej, dostępna na stronie internetowej PSSE w Lesznie i WSSE w Poznaniu; lokalne gazety: ABC i Panorama oraz radio Elka i portal elka.pl także informowały o jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli.

2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nadzorem sanitarnym objęto dwa ustępy publiczne w Rydzynie i Osiecznej, w których w sezonie letnim przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Stan sanitarno – techniczny i porządkowy zadawalający.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy Włoszakowice ul. 21 Października 4

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

W roku 2019 podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono, dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, również czystość bieżąca zachowana. Zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne wystarczające. W placówce prowadzone są następujące zajęcia terapeutyczne (muzyczne, komputerowe, krawiectwa, plastyczne, gospodarstwa domowego, zachowań społecznych, rehabilitacyjne).

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie – 64

W ewidencji Stacji znajduje się:

- 6 hoteli
- 1 motel
- 1 pensjonat
- 2 schroniska młodzieżowe
- 7 kempingów
- 4 pola biwakowe
- 8 gospodarstw agroturystycznych
- 32 ośrodki wczasowe
- 2 ośrodki wypoczynkowo – konferencyjno – rehabilitacyjne
- 1 Archidiecezjalny Dom Rekolekcyjny

Obiekty hotelarskie posiadające kategoryzację:

- Hotel „Dobrodziej” - 3 gwiazdki
- Hotel „Raz, Dwa, Trzy” - 2 gwiazdki
- Hotel „Sułkowski” - 3 gwiazdki
- Hotel „EDEN” - 3 gwiazdki
- Hotel „TOSCANIA” - 3 gwiazdki

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

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

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

Baza noclegowa sezonowa

Wszystkie nadzorowane obiekty wczasowe w sezonie letnim zostały skontrolowane.

Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

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

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

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2019 objęto 8 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie – 34

Zakłady kosmetyczne - 18

Zakłady odnowy biologicznej - 8

Zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 16

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2019 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy

był zadawalający. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów były przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo.

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

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

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

2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Inne obiekty użyteczności publicznej - 269

Nadzorem sanitarnym w minionym roku objęto:

- 7 - pokoi gościnnych. Obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową. Przy wszystkich pokojach znajdują się węzły sanitarne. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prawidłowe. Czystość bieżąca zachowana.
- 30 – cmentarzy - Tereny cmentarzy są ogrodzone, wszystkie zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów sieciowych lub ze źródła własnego. Na większości cmentarzy główne aleje utwardzone (kostka brukowa, płytki betonowe, asfalt). Postępowanie z odpadami prawidłowe. Nieczystości stałe gromadzone są w kontenerach lub boksach betonowych, nieczystości wywożone są na wysypiska odpadów na podstawie zawartych umów. Aktualnie cmentarze kontrolowane są w cyklu dwuletnim.
- 11 - obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe) - kontrole bez uwag.
- 4 – biblioteki, w roku 2018 w/w obiekty nie były uwzględnione w harmoniogramie kontroli.
- 10 - stacji paliw, przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, która nie kwestionowała stanu sanitarno-porządkowego ani technicznego, stacje są obiektami nowymi lub po modernizacjach, spełniającymi obowiązujące przepisy.
- 11 - obiektów sportowych są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny dobry.
- 1 - punkt mycia autobusów „13” – w bieżącym roku sprawozdawczym obiekt nie był ujęty w harmonogramie kontroli
- 183 - przystanki PKS
- 12 - przystanków MZK

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

W roku 2019 przeprowadzono na terenie powiatu 1 kontrolę sanitarną podczas, której skontrolowano 6 przystanków autobusowych PKS. Kontrole przystanków PKS

przeprowadza się wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Rezultatem tych akcji jest, znaczne polepszenie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby na podstawie wydanych zaleceń zostają usuwane na bieżąco.

W roku 2019 kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Miasta i Gminy Osieczna. W roku 2019 nie przeprowadzono kontroli sanitarnych przystanków autobusowych MZK zlokalizowanych na terenie powiatu leszczyńskiego.

Stacje i przystanki kolejowe – 9

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

2.3.6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej obecnie funkcjonuje jako Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Stacjonarna oraz Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Dzienna. Obiekt działa w ramach umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Stacjonarnej pacjenci przebywają całodobowo, od 3 do 6 tygodni. W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Diennej pacjent przychodzi tylko na zabiegi.

W roku 2019 przeprowadzono dwie kontrole kompleksowe obiektu, nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego.

Postępowanie z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi medycznymi prawidłowe.

Bielizna prana jest w pralni „LESPIN” w Lesznie, postępowanie z bielizną czystą i brudną bez zastrzeżeń.

Zakłady opiekuńczo-lecznicze

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

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

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami, bielizną czystą i brudną itp.

Ośrodki Zdrowia

W roku 2018 kontrolą sanitarną objęto 13 ośrodków zdrowia lekarza rodzinnego. Stan sanitarno - techniczny i sanitarno – porządkowy kontrolowanych obiektów jest dobry, większość Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej podjęła odpowiednie działania aby w pełni dostosować je do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie wymagań, jakim powinny

odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

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

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

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

W zakresie gromadzenia i usuwania odpadów medycznych i komunalnych nie stwierdzono większych uchybień. Placówki służby zdrowia posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych przez wyspecjalizowane firmy. Do przechowywania odpadów posiadają w wyznaczonych pomieszczeniach lodówki lub zamrażarki.

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

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w szkołach (nadzorem objęto 12 gabinetów)

W gabinetach profilaktyki zdrowotnej świadczone są usługi w zakresie doraźnej pomocy ambulatoryjnej, prowadzone są badania antropometryczne, pomiary ciśnienia tętniczego, badania wad postawy ciała, badania wzroku oraz szerzona oświata zdrowotna.

Gabinety profilaktyki zdrowotnej zwykle składają się z 1 pomieszczenia używanego na ten cel przez Szkołę.

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

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

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

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

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

W kontrolowanych placówkach czystość bieżąca pomieszczeń zachowana.

Gabinety szkolne w większości sprzątane są przez personel zatrudniony przez szkoły.

2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest w obecnych czasach problemem aktualnym ponieważ 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 zatruc pokarmowych w skali całego kraju jest nadal wysoka.

W świetle obowiązujących regulacji prawnych, to producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych.

Prawo żywnościowe stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu, co zostało jednoznacznie określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady NR 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

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 wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2019, który to harmonogram został zatwierdzony przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- planu pobierania próbek żywności do badań mikrobiologicznych jak i chemicznych, a dodatkowo,
- w związku z koniecznością przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiających się nowych zagrożeń 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 zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badania laboratoryjne produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, które to wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być oferowana do sprzedaży zgodnie z przeznaczeniem.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59 t.j.) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 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 w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 w sprawie procedur przeprowadzania

urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami.

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2019 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań dokonanych przez producentów przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe restauracje, punkty małej gastronomii, żywienie zbiorowe „zamknięte” np. stołówki w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, wydawalnie posiłków w/w placówkach obrót żywnością w tym hurtownie, sklepy, kioski oraz środki transportu żywności).
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2018,
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonego postępowania administracyjnego, terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w zakładach,
- sygnały i interwencje klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

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

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

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

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 527 zakładów.

Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziło 189 placówek.

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

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

Występowanie niezgodności miało najczęściej charakter przypadkowy, jednak w niektórych grupach obiektów, w odniesieniu do niektórych nieprawidłowości można zaobserwować, że w okresie letnim dochodzi głównie do przerwania łańcucha chłodniczego, co przejawia się przechowywaniem żywności poza urządzeniami chłodniczymi. Powyższe stwierdzenie dotyczy głównie wyrobów mleczarskich takich jak: kefiry, jogurty oraz wyrobów mięsno – wędliniarskich.

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

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2019, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego

o spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mógłby narazić firmę na duże straty finansowe.

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

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

Dość często zdarzało się, że pracownicy zatrudnieni przy produkcji nie posiadali orzeczeń lekarskich dot. badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, co stanowi potencjalne źródło przenoszenia chorób zakaźnych.

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2019 r. na terenie Powiatu Leszczyńskiego zarejestrowanych było:

- **809 zakładów żywnościowo- żywnościowe, w tym**
- **311 środków transportu żywności oraz**
- **268 przedsiębiorstw trudniących się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano **352 zakłady**.

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 ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów,
- konieczność podejmowania licznych działań kontrolnych nieplanowanych w związku z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF to jest Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt,
- prowadzenie działań kontrolnych w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów, dotyczącymi np. złego stanu sanitarnego zakładów, czy niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności,
- braki kadrowe – (urlopy macierzyńskie, wychowawcze, zwolnienia lekarskie personelu sprawującego nadzór nad bezpieczeństwem żywności),

Na podstawie opracowanego w Głównym Inspektoracie Sanitarnym „Krajowego ramowego programu kontroli kompleksowych” zakłada się różną częstotliwość kontroli zakładów żywieniowo-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.

Nowych placówek zatwierdzono i wpisano do rejestru 96

były to obiekty takie jak:

- punkty małej gastronomii,
- nowe sklepy spożywcze,
- środki transportu żywności takie jak naczepy, silosy, samochody chłodnie, autosklepy, cysterny
- ruchome punkty gastronomiczne,
- placówki, w których zmieniali się przedsiębiorcy prowadzący działalność.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmażeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- przetwórnice owocowo - warzywne
- ciastkarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze, w tym markety i hurtownie.

Zgodnie z w/w programem **wzmocniony nadzór** sanitarny był prowadzony w odniesieniu do zakładów takich jak:

- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych

- zakłady małej gastronomii usytuowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.

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:

- zły stan techniczny pomieszczeń, w tym brudne, zawilgocone, z nalotami pleśni powierzchnie ścian i sufitów,
- zniszczone podłogi lub wykładziny podłogowe,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników 1 – razowego użytku.
- nie obce były również przypadki braku ciepłej bieżącej wody, co jednoznacznie wskazuje na lekceważenie przez osoby odpowiedzialne podstawowych zasad higieny,
- samowolne poszerzanie asortymentu oferowanych do sprzedaży w sklepach spożywczych artykułów o warzywa i artykuły chemii gospodarczej, mimo braku wystarczającej powierzchni zarówno sal sprzedażowych jak i magazynów,
- nieprawidłową funkcjonalnością zakładów - nie zachowany był jeden kierunek ruchu, od surowca do gotowej potrawy,

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był:

w obiektach obrotu żywnością, takich jak sklepy spożywcze:

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

- wymagającą przed spożyciem obróbki wstępnej lub termicznej,
- **brakiem urządzeń kontrolno – pomiarowych** w urządzeniach chłodniczych, a tym samym brakiem prowadzenia wymaganego monitoringu żywności łatwo psującej
 - **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

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

W porównaniu z rokiem 2018 liczba nadzorowanych w roku 2019 sklepów uległa delikatnie zmniejszeniu, spośród skontrolowanych 181 zewidencjonowanych skontrolowano 59, nałożono 5 mandatów na sumę 1000 zł.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym.

Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż głównie na rynku lokalnym i w powiatach ościennych.

Funkcjonują one często w starych, zaadaptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty.

W minionym roku w tych grupach obiektów zakładów niespełniających wymagań nie odnotowano, niemniej jednak za zły stan sanitarny nałożono 3 mandaty na sumę 950 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

W roku 2019 liczba zakładów utrzymała się na stałym poziomie.

W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymaganiami w związku z czym za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny nałożono 5 mandatów na sumę 1300 zł.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

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

- nieprawidłowe przechowywanie żywności – w przejściach komunikacyjnych, na podłodze,
- nieprawidłowe gromadzenie i przechowywanie odpadów poprodukcyjnych – w otwartych, przepełnionych pojemnikach,
- wykorzystywanie pomieszczeń niezgodnie z przeznaczeniem,
- dokonywanie obróbki wstępnej (prac brudnych) w pomieszczeniu kuchni właściwej.

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

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

Zdecydowanej poprawie ulega wygląd sal konsumpcyjnych i toalet dla klientów, w których nie brakuje mydła, suszarek lub ręczników 1- razowego użytku i papieru toaletowego. Do rzadko stwierdzanych niezgodności należą: brudne, poplamione lub dziurawe obrusy. We wszystkich lokalach gastronomicznych obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

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

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte:

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

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

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

Analiza asortymentu oferowanych do sprzedaży środków spożywczych, w znajdujących się na terenie szkół kioskach, wykazała pewne nieprawidłowości, przejawiające się sprzedażą słodczy, jak również różnorodnych napojów

chłodzących, oraz żywności typu fast- food, kosztem produktów mlecznych, kanapek i owoców.

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2019 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu Leszczyńskiego - 12 decyzji administracyjnych merytorycznych na podstawie art. 27 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz art. 54 Rozporządzenia (WE) Nr 882/2004, nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności w tym ze względu na konieczność ochrony zdrowia ludzkiego w trybie art. 108 KPA - 5.

Decyzje o zakazie dotyczyły:

- wycofania z obrotu handlowego żywności niespełniającej wymagań bądź „przeterminowanej”,
- zaopatrzenia zakładów w ciepłą bieżącą wodę oraz urządzenia prawidłowych stanowisk mycia rąk,
- odsunięcia od pracy przy żywności osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich o stanie zdrowia.

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.

W sklepach nałożono 5 mandatów na kwotę 1000 zł. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano. Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło podstawę do wydania przez tutejszy organ decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązującym od czerwca 2009 r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

Decyzji takich wydano 52 na kwotę 4128 zł.

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2019, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego, co stanowiło podstawą do stosowania postępowania mandatowego, lub wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

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

- podejmowane przez ich właścicieli prac remontowych i modernizacyjnych,
- oddawanie do użytku nowych placówek w pełni odpowiadających obowiązującym wymaganiom higieniczno – sanitarnym,

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.

Poprawie ulega stan techniczny bloków żywienia w placówkach oświatowo–wychowawczych.

Coraz więcej rejestruje się zakładów, w których żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym, w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych z zewnątrz posiłków na naczynia 1 – razowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

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

W placówkach oświatowych oprócz obiadów prowadzone jest dożywianie dzieci w formie kanapki, bułki, herbaty lub jogurtu co jest finansowane przez Ośrodki Pomocy Społecznej. 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, ale 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 do V.

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**, głównie z powodu na nieprawidłowe oznakowanie ale również z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne (dotyczy wody mineralnej niegazowanej Polaris, ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej).

Wśród pobranych do badań próbek z terenu powiatu leszczyńskiego kwestionowano 5 próbek wody mineralnej niegazowanej.

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

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

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

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

W zakresie znakowania środków spożywczych - rażących nieprawidłowości nie odnotowano.

Kwestionowano znakowanie ze względu na:

- obowiązkowe informacje szczegółowe słabo widoczne, niewyraźne i nieczytelne (z wyłączeniem danych dotyczących producenta,)
- użycie dodatku do żywności: lecytyna sojowa bez określenia nazwy kategorii składnika,
- dane dotyczące daty minimalnej trwałości są usuwalne,
- brak informacji dotyczącej kraju lub miejsca jego pochodzenia,
- niewłaściwe nazewnictwo witamin i składników mineralnych.

W celu poprawy znakowania, zobowiązywano przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów, a we wszystkich przypadkach informacje w sprawie przekazywano do terenowo właściwych organów urzędowej kontroli żywności.

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były przez:

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

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

Zbadane w wyżej wymienionych kierunkach próbki żywności, pobrane z obiektów na terenie Powiatu Leszczyńskiego 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 zarówno w kraju, Unii Europejskiej i pochodzące z krajów trzecich.

Bezpieczne dla zdrowia były znajdujące się w obrocie na terenie powiatu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością takie jak: naczynia jednorazowego użytku, woreczki foliowe, naczynia ceramiczne – krajowe i importowane, papier, folia do żywności wyroby z melaminy.

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

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

W roku 2019, skontrolowano 24 środki transportu – nieprawidłowości nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

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, posiadały wymagane oznakowania, bądź symbole wskazujące na ich przydatność do kontaktu z żywnością.

Do badań pobrano zgodnie z planem 6 próbek opakowań do żywności z tworzyw sztucznych – wyniki niekwestionowane.

2.4.5. Nadzór nad kosmetykami

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

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

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

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

W 2011 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli ocenie poddano

znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych które nie spełniają wymagań obowiązujących przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF.

Łączna liczba otrzymanych w roku 2019 powiadomień w ramach tegoż systemu RASFF – 28, z tego z terenu Powiatu 8.

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 ochratoxyny 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 zagrożenia dla zdrowia zarówno występujących w środkach spożywczych jak i materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, stanowiło każdorazowo podstawę do podjęcia natychmiastowych postępowań wyjaśniających, co realizowano poprzez przeprowadzenie kontroli sanitarnych we wskazanych w listach dystrybucyjnych obiektach, bądź poprzez kontakt telefoniczny lub e - mailowy.

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.

Do tutejszego organu wpłynęło 46 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu - 12.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- naruszenie wymagań higienicznych w zakładach
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu
- nieprawidłowe przechowywanie w zakładach środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym),
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (m.in. wędlin, mięsa, pieczywa, przetworów mleczarskich),
- wystąpienia objawów ze strony przewodu pokarmowego po spożyciu napoju Leon
- zastrzeżeń co do stanu sanitarnego i jakości potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- obecność gryzoni, moli

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

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

2.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2019 r. z terenu Powiatu Leszczyńskiego **nie zgłaszano żadnego przypadku wystąpienia zatruc pokarmowych, w tym także grzybami**, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, przygotowujących posiłki we własnych gospodarstwach domowych oraz osób zbierających grzyby.

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 na terenie Powiatu przeprowadzonych zostało 4 akcji specjalnych, w tym:

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

Powyższe spowodowane jest dodatkowo faktem, iż Inspektorzy Urzędu ds. Żywności i Weterynarii FVO przeprowadzający audyty wdrażania i przestrzegania prawa unijnego w Polsce w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa żywności wielokrotnie wskazywali na konieczność zintensyfikowania działań dotyczących rejestracji podmiotów produkcji pierwotnej. Dodatkowo 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 Powiatu 268 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać.

W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na terenie gmin Powiatu Leszczyńskiego 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, ponieważ dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta poprzez hurtownie do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej prawidłowej jakości zdrowotnej.
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2020 będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
 - poprawy funkcjonalności obiektów mieszczących się w starych budynkach,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, w tym składowania i usuwania odpadów,
 - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.
5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnana jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruc pokarmowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Leszczyńskim w roku 2019 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 sezonowy lub charakter epidemii wyrównawczej.

3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano żadnego zachorowania na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwone oraz botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym),
- w latach 2018-2019 ilość zachorowań na salmonelozę ogółem utrzymywała się na tym samym poziomie - 3 zachorowania (wsp. zap. 5,3),
- w roku 2019 odnotowano niewielki wzrost zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO u dzieci do lat 2 – 11 zachorowań, podczas gdy w roku 2018 - 10 zachorowań,
- odnotowano niewielki wzrost zachorowań na wirusowe biegunki u dzieci do lat 2, w roku 2018 - 20 zachorowań podczas gdy w roku 2019 - 22 zachorowania.
- w latach 2012-2018 nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

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

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

W roku 2019 odnotowano spadek ilości zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka) - 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,8), podczas gdy w roku 2018 - 4 przypadki (współczynnik zapadalności 3,6).

W roku 2019 odnotowano 1 zachorowanie na krztusiec (współczynnik zapadalności 1,8), podczas gdy w roku 2018 nie odnotowano zachorowań.

Obserwuje się wzrost zachorowań na ospę wietrzną - w roku 2018 – 239 przypadków (współczynnik zapadalności 425,6), podczas gdy w roku 2019 - 551 przypadki (współczynnik. zapadalności 970,1). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne.

W latach 2018- 2019 nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.

Nieznacznie spadła ilość zachorowań na WZW typ C - w roku 2018 - 8 zachorowań (współczynnik zapadalności 14,3), podczas gdy w roku 2019 - 5 zachorowań (współczynnik zapadalności 8,8).

W latach 2018-2019 nie odnotowano zachorowań na różyczkę. 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 latach 2018-2019 ilość zachorowań na gruźlicę utrzymuje się na tym samym poziomie - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,5). Chorzy na prątkującą gruźlicę płuc podlegają obowiązkowej hospitalizacji, a osoby które miały kontakt z chorym na gruźlicę w okresie prątkowania podlegają nadzorowi epidemiologicznemu i badaniom diagnostycznym, a w razie potrzeby profilaktycznemu stosowaniu leków.

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2006-2019 nie zanotowano zachorowań na brucelozę i włośnicę.

Ilość zachorowań na boreliozę w latach 2018-2019 utrzymuje się na tym samym poziomie – 8 zachorowań (współczynnik zapadalności 14,1).

Liczba osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienia p/wścieklicznie utrzymuje się w latach 2018-2019 na tym samym poziomie – 8 przypadków (współczynnik zapadalności 14,1).

W latach 2017-2019 nie odnotowano zachorowań na listeriozę.

3.4. Grupy innych chorób

W latach 2018 - 2019 nie odnotowano nowo wykrytych zakażeń HIV.

Ilość zachorowań na kiłę w latach 2017-2018 utrzymywała się na tym samym poziomie – 3 zachorowania (wsp. zap. 5,4).

W latach 2018 - 2019 nie odnotowano zachorowań na inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie.

3.5. Zachorowania na grypę

W roku 2019 zgłoszono do PSSE w Lesznie z terenu powiatu leszczyńskiego (ziemski+grodzki) 64 491 przypadków zachorowań z objawami grypopodobnymi, w tym 10 zachorowań na grypę (rozpoznaną klinicznie).

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

3.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

W roku 2019 na terenie Powiatu Ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 12 placówkach medycznych.

Podczas przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek. Zalecono wprowadzenie elektronicznego monitoringu

temperatur w lodówkach w miejsce obecnie stosowanego zapisu ręcznego z tradycyjnych termometrów.

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. Główne 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 zarejestrowanych było 170 zakładów pracy z terenu powiatu leszczyńskiego. W zakładach tych zatrudnionych było ogółem 7 825 osób.

W porównaniu z rokiem poprzedzającym okres sprawozdawczy liczba zakładów w ewidencji zmniejszyła się o 16 zakładów, niemniej liczba osób zatrudnionych ogółem była w 2019 r. o 455 osób większa niż w nadzorowanych obiektach w 2018 r.

Największą liczbę zakładów będących rejestrze nadzoru pionu higieny pracy były to zakłady zatrudniające od 10 do 50 osób. Takich zakładów było 78 co stanowiło 45 % wszystkich zakładów będących w rejestrze. W ewidencji nadzorowej było siedem zakładów zatrudniających ponad 200 osób.

W 2019 roku przeprowadzono 78 kontroli w 71 zakładach zatrudniających 5 453 osoby.

Podczas przeprowadzonych w 2019 roku kontroli, w ośmiu zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one 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 i wibrację, niezgodności w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych oraz wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenia. Pięciu pracodawców otrzymało Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie z nakazami likwidacji stwierdzonych uchybień. W trzech przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte bezpośrednio po przeprowadzonej kontroli, przez co nie było wymagane prowadzenie postępowania administracyjnego.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 26 skontrolowanych w 2019 r. zakładach na terenie powiatu leszczyńskiego stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. W takich warunkach pracowało 430 osób, co stanowiło 7,9 % ogółu osób zatrudnionych w kontrolowanych zakładach.

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

Najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy był hałas. W warunkach przekroczenia normy na hałas pracowało 419 osób. W środowisku pracy, gdzie przekroczone zostały stężenia pyłów drewna zatrudnionych było 48 osób, wibracja o działaniu miejscowym – 4 osoby, substancje chemiczne – 8 osób. Niektórzy pracownicy byli narażeni jednocześnie na kilka różnych czynników szkodliwych, dla których pomiary wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm stężeń lub natężeń, np. hałas i pyły.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2019 r. było 30 zakładów, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Najliczniejszą grupę stanowią zakłady stolarskie (pyły drewna twardego) oraz stacje paliw (etylina 95 i 98).

W zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy w roku 2019 przeprowadzono kontrole w 17 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym pracowało 105 osób. Przeprowadzone kontrole w dwóch zakładach wykazały nieprawidłowości. Dotyczyły one braku dokumentacji potwierdzającej występowanie w środowisku pracy czynników rakotwórczych lub mutagennych. W jednym przypadku postępowanie administracyjne zakończone zostało wydaniem Decyzji administracyjnej nakazującej sporządzenie właściwej dokumentacji.

4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

Szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 występują w różnych sektorach gospodarki. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2019 r. było 49 zakładów.

W 2019 r. w zakresie nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. Kontrole przeprowadzono w zakładach produkcji i hodowli rolnej, przetwórstwa spożywczego oraz obróbki surowego drewna. W skontrolowanych zakładach, w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne, pracowało 681 osób. 45 osób pracowało w narażeniu na czynniki biologiczne zaliczane do 3 grupy zagrożeń tj. takich zagrożeń, które mogą wywoływać u ludzi ciężkie choroby i są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenienie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne.

Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników m.in. zapewniają środki ochrony indywidualnej, środki do odkażania skóry oraz proponują pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne. W jednym przypadku stwierdzono brak rejestru prac w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.

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 sposobu 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 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie wpłynęło jedno zgłoszenie o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy na terenie powiatu leszczyńskiego w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w 2019 r. były 134 podmioty gospodarcze.

W 2019 r. skontrolowano 62 obiekty, w tym: 2 producentów mieszanin chemicznych, 9 dystrybutorów oraz 51 zakładów, w których stosowane były niebezpieczne chemikalia.

Wśród skontrolowanych zakładów było 10 przedsiębiorców, którzy w swoich procesach technologicznych stosowali 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. W trzech zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one braku spisu stosowanych niebezpiecznych chemikaliów, nieprawidłowych kart charakterystyki, nieprawidłowych oznakowań opakowań oraz niepoinformowania Inspektora do spraw Substancji Chemicznych i ich Mieszanin o wprowadzanych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej mieszaninach chemicznych stwarzających zagrożenia. W jednym przypadku pokontrolne postępowanie administracyjne zakończone zostało wydaniem decyzji administracyjnej.

4.7. Choroby zawodowe

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 3 decyzje stwierdzające chorobę zawodową oraz 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Dwie decyzje potwierdzające wystąpienie choroby zawodowej związane były z chorobą narządu głosu spowodowaną nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat u pracowników Sektora Oświaty. Jedna choroba zawodowa to obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu spowodowany nadmiernym hałasem występującym w środowisku pracy.

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 zapisem art. 12 ust. 1b ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 01 stycznia 2010r. przekazał Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu do bezpośredniego nadzoru Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Rydzynie. W związku z powyższym, w niniejszym opracowaniu, nie odniesiono się do stanu sanitarno-technicznego tego obiektu z uwagi na brak danych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2019, na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, objął nadzorem, na terenie powiatu leszczyńskiego, różnego typu placówki. Skontrolowano:

- 1 żłobek,
- 17 przedszkoli,
- 15 szkół podstawowych,
- 6 zespołów szkół,
- 2 schroniska młodzieżowe.

5.1 Ocena stanu technicznego budynków

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 1 szkole podstawowej i 1 zespole szkół na terenie powiatu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące warunków nauczania i wychowania, to jest stanu technicznego pomieszczenia zastępczej sali gimnastycznej oraz pomieszczeń sanitarnych dla uczniów. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do poprawy stanu technicznego pomieszczeń w terminach wyznaczonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie. W obydwu szkołach kontrola sprawdzająca realizację punktów decyzji wykazała częściowe ich wykonanie, tj. doprowadzono do właściwego stanu technicznego część pomieszczeń sanitarnych dla uczniów. Manatów karnych nie nałożono.

5.2 Ocena warunków do utrzymania higieny

Wszystkie skontrolowane placówki pobierają wodę z miejskich/gminnych wodociągów. Podłączenie do centralnej miejskiej/gminnej sieci kanalizacyjnej posiada 61% obiektów, pozostałe 39% nieczystości płynne odprowadzają do zbiorników bezodpływowych (13 placówek – szambo; 2 placówki – własna oczyszczalnia ścieków). Stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów w jednej szkole podstawowej jednocześnie zobowiązując Wójta gminy do wyeliminowania tej niezgodności. Według informacji uzyskanych od organu prowadzącego placówkę rozwiązanie problemu nastąpi poprzez planowane pobudowanie budynku z dodatkowymi pomieszczeniami sanitarnymi dla uczniów.

W roku sprawozdawczym właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów zapewniły wszystkie placówki za wyjątkiem 3 wyżej wymienionych szkół podstawowych, w których prowadzone jest postępowanie administracyjne, w celu usunięcia wykazanych nieprawidłowości.

Na terenie powiatu, w gminach Rydzyna i Świąciechowa nadal funkcjonują 2 placówki szkolne, których uczniowie korzystają z sanitariatów zlokalizowanych poza budynkami dydaktycznymi. Burmistrz Miasta i Gminy Rydzyna wyjaśnił, iż poprawa warunków w zakresie dostępności do pomieszczeń i urządzeń sanitarnych może nastąpić w wyniku planowanego pobudowania nowej siedziby szkoły. Wójt Gminy Świąciechowa w przesłanym do PPIS w Lesznie piśmie informuje, że z uwagi na uwarunkowania formalno-prawne (budynek szkoły wpisany do rejestru zabytków) oraz ograniczenia finansowe rozwiązanie problemu zostało przesunięte na następne lata.

5.3 Ocena warunków środowiska przedszkolno/szkolnego

Podczas czynności inspekcyjnych przeprowadzono 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 3 placówkach, 13 oddziałach, w 288 stanowiskach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w badanym zakresie, 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%
17 Przedszkoli	0	0	0	0	17
15 Szkół Podstawowych	0	2	0	9	4
4 Zespoły Szkół	0	0	1	1	2

Liczba placówek skontrolowanych	liczba placówek posiadających URZĄDZENIA i SPRZĘT SPORTOWY z certyfikatami (odsetek z certyfikatami)				
	0%	do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
10 Przedszkoli	0	0	0	3	7
15 Szkół Podstawowych	0	4	1	3	7
4 Zespoły Szkół	0	0	1	1	2

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 zespoły 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 3 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 11 szkołach. Według informacji uzyskanych od dyrektorów szkół powyższe spowodowane jest np. korzystaniem ze wspólnej, zewnętrznej infrastruktury do zajęć WF oraz zatrudnianiem nauczycieli, którzy pracują w kilku placówkach jednocześnie. Osoby odpowiedzialne zobowiązano do przeanalizowania, a jeżeli to możliwe, do korekty planów lekcji 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 19 skontrolowanych w tym zakresie placówek szkolnych, 16 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 zapleciami szatniowymi, natryski używane są wyłącznie po dodatkowych, pozaplanowych zajęciach sportowych. 2 szkoły podstawowe posiadają wyłącznie boiska, a jedna ze szkół nie posiada żadnej infrastruktury do prowadzenia zajęć - korzysta z sali wiejskiej zlokalizowanej w niedalekiej odległości oraz z boiska typu „Orlik” do wyłącznej dyspozycji w godzinach funkcjonowania placówki. Dodatkowo 7 placówek posiadających własną infrastrukturę korzysta z hali sportowej, basenu lub boiska typu „Orlik”. Nieprawidłowości stanu techniczno-sanitarnego w tym zakresie nie stwierdzono.

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 11 szkołach podstawowych i 3 zespołach szkół. Skontrolowano 14 pracowni chemicznych nie stwierdzając nieprawidłowości, nie wnosząc uwag i zastrzeżeń. Substancje i preparaty chemiczne przechowywane były w pojemnikach i w pomieszczeniach do tego przeznaczonych, oznakowanych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz posiadały karty charakterystyki. 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.

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. 7 przedszkoli, 2 szkoły podstawowe i 1 zespół szkół posiadają tereny niezabezpieczone przed możliwością zanieczyszczenia głównie z uwagi na niezabezpieczenie piaskownic.

Spowodowane jest to w większości przypadków dostępnością placówek dla wszystkich chętnych poza godzinami działalności.

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

W skontrolowanych w tym zakresie 36 placówkach, oddziały „zerowe”, czyli oddziały, w których przebywają dzieci 6 letnie, posiadało 11 funkcjonujących samodzielnie przedszkoli, 4 szkoły podstawowe oraz 2 zespoły szkół. Do tych oddziałów łącznie uczęszczało 507 dzieci 6 letnich w grupach jednolitych, bądź mieszanych. Pozostałe placówki przygotowują się na przyjęcie grup zerowych. Jedno z przedszkoli w dniu kontroli nie posiadało odpowiedniej infrastruktury z uwagi na chwilowy brak placu zabaw (poprzednie urządzenia zdemontowano, plac uprzątnięto i przygotowano na wyposażenie w nowy sprzęt zabawowy posiadający certyfikaty spełniające wymagania normy PN-EN 1176-1:2017-12). Nieprawidłowości nie odnotowano.

5.8. Realizacja profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami

W roku sprawozdawczym dokonano również analizy warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej w placówkach oświatowych. Na ogólną liczbę 19 skontrolowanych szkół 12 posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do własnej dyspozycji, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

4 szkoły podstawowe zapewniły opiekę pielęgniarską w pomieszczeniach zastępczych (najczęściej gabinety psychologa lub logopedy), a uczniowie 3 szkół mają zapewnioną profilaktyczną opiekę pielęgniarską poza placówkami tj. w Niepublicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej.

5.9 Prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach

Ocenę w zakresie dożywiania dzieci i młodzieży przeprowadzono w 19 placówkach tj. w 15 szkołach podstawowych i 4 zespołach szkół. Wydawanie ciepłych posiłków zapewniła większość skontrolowanych placówek za wyjątkiem jednej szkoły podstawowej i jednego zespołu, w których dożywianie realizowane jest w formie drugiego śniadania – finansowanego ze środków GOPS. Obiady jednodaniowe lub dwudaniowe zapewniono w 14 placówkach. Ogółem z wydawania ciepłych posiłków korzystało łącznie 466 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 2 placówkach posiłki przygotowywane były na miejscu, w oparciu o własną bazę lokalową tj. blok żywieniowy usytuowany na terenie szkoły. Podawanie napoju zorganizowano we wszystkich placówkach, liczba korzystających - 2356 uczniów. 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 Gminnych Ośrodków Pomocy Społecznej korzystało 90 uczniów.

5.10. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W sezonie letnim i zimowym 2019r. nadzorem, na terenie powiatu, objęto 12 obiektów, w tym 52 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie wyjazdowej - obozy pod namiotami (3 placówki), obozy sportowe i kolonie (9 placówek). Obiekty te funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Wijewo, Brenno, Włoszakowice. Kontrole sanitarne prowadzone w tych placówkach, w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży, nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Szczególną uwagę zwracano na: stan sanitarno-techniczny otoczenia, budynków i pomieszczeń z których korzystają dzieci i młodzież, zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej oraz warunków do higienicznego przygotowywania i spożywania posiłków, zapewnienie opieki medycznej nad uczestnikami. Stwierdzono, że sukcesywnie poprawie ulega stan techniczny obiektów z których korzystają wypoczywający. Wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

Wzorem lat ubiegłych w okresie wakacji letnich prowadzono kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży wspólnie z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej. Skontrolowano 14 turnusów wypoczynku na terenie powiatu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

5.11. Interwencje

W roku sprawozdawczym nie wniesiono wniosków o interwencję i przeprowadzenie kontroli z uwagi na zły stan techniczno-sanitarny obiektów. Odnotowano nieliczne telefony dotyczące tematu wszawicy. Dzwoniących, w związku ze zmianą przepisów w tym zakresie, zapoznawano ze stanowiskiem Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zwalczania i zapobiegania zakażeniom wszawicy u dzieci i dorosłych (PPIS nie prowadzi już postępowań dotyczących zakażeniem wszawicą u ludzi).

Wnioski i uwagi:

- 1) Współpraca PPIS w Lesznie z organami założycielskimi wpływa na sukcesywną poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów. Corocznie, ze środków budżetowych, w części placówek przeprowadzane są remonty i modernizacje.
- 2) W przypadku placówek oświatowych posiadających sanitariaty zewnętrzne zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne, nadal istnieje pilna konieczność podjęcia przez organy prowadzące te placówki działań, mających na celu usunięcia tej nieprawidłowości.
- 3) W placówkach oświatowych pomieszczenia i urządzenia sanitarne należy utrzymywać w pełnej sprawności technicznej, zapewnić stały dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej.
- 4) Placówki oświatowe należy wyposażać w meble edukacyjne posiadające certyfikat zgodności z PN-EN 1729-1:2016-2 i dostosowane zgodnie z zasadami ergonomii do wzrostu dzieci i młodzieży.

- 5) Boiska, tereny rekreacyjno-sportowe i place zabaw dla dzieci należy wyposażać w certyfikowany sprzęt i urządzenia oraz kontrolować ich stan techniczny zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 1176-1:2017-12, a także zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi.
- 6) W placówkach, w których przebywają dzieci i młodzież zapewniać, w miarę możliwości, spożywanie ciepłego posiłku i ciepłego napoju.
- 7) W szkołach publicznych, zgodnie z przepisami, powinno się zapewnić opiekę pielęgniarską na terenie obiektu, w szkolnym gabinecie profilaktycznej opieki zdrowotnej.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarно-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 były:

- 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 n/t szkodliwości palenia tytoniu i wykształcenie postaw asertywnych wobec tego zjawiska. Dzieci, młodzież, kadre 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”**.

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 najszerszej 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 (1985r.) 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 dotyczących 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 r. były przeprowadzone anonimowe i bezpłatne badania w kierunku zakażenia wirusem HIV w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie.

Akcję zorganizowała Fundacja Simontonowski Instytut Zdrowia.

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 roku życia 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.

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 projekt „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 Inspekcji Sanitarnej

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

W/w opinie wydawane były na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej (wójta lub burmistrza).

W roku 2019 ilość w/w opinii i uzgodnień na terenie Powiatu Leszczyńskiego wynosiła: **217**

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

- I. Opinie i uzgodnienia pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **48**
 - w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej (wójta, burmistrza), w ilości **40**, dotyczące:
 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: **21**
 2. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: **9**

3. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium w ilości: **4**
 4. zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ilości: **3**
 5. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **2**
 6. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **1**
- oraz uzgodnienia wydane na wniosek Inwestora, dotyczące:
7. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **7**
 8. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **1**
- II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **34**
- III. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **7**
- IV. Opinie o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek organu administracji publicznej w ilości: **5**
- V. Inne pisma, opinie w ilości: **83**
- VI. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji w ilości: **1**
- VII. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów - opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: **39**

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

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

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

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

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 wodociagowych,
- 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 – Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2018*		2019**	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszny	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	3	5,3	3	5,3
WZW - ogółem	15	26,7	10	17,6
WZW typ „A”	0	0	0	0
WZW typ „B”	7	12,5	4	7,0
WZW typ „C”	8	14,3	5	8,8
WZW inne i nieokreślone	0	0	1	1,8
Płonica	21	37,4	24	42,3
Ospa wietrzna	239	425,6	551	970,1
Różyczka	0	7,1	0	0
Nagminne zapal. przyusznic- świnka	4	3,6	1	1,8
Zapalenie mózgu inne i nieokreślone	1	1,8	1	1,8
Choroba meningokokowa inwazyjna	0	0	4	7,0
Krztusiec	0	0	1	1,8
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	8	14,3	8	14,1
Borelioza	8	14,3	8	14,1
Listerioza	0	0	0	0
Botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym)	0	0	0	0
Gruźlica płuc	2	3,6	2	3,5
Inne choroby przenoszone drogą płciową wyw. przez Chlamydie	0	0	0	0
Kiła	2	3,6	1	1,8
Nowo wykryte zakażenia HIV	0	0	0	0
Grypa (liczba podejrzeń i zachorowań)***	64 567	53 725,7	64 491	53 487,1

* Stan ludności na dzień 30.06.2018 r. – 56 156

** Stan ludności na dzień 30.06.2019 r. – 56 799

*** Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności